

TERMO DE REFERÊNCIA AGRICULTURA FAMILIAR 2026

Objetivo: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para os cardápios escolares de 2026, destinados a aproximadamente 16.500 alunos da rede municipal. A compra atende ao percentual mínimo exigido por lei e contribui para o fortalecimento da economia local e a sustentabilidade ambiental.

Unidade Requisitante:

Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP:

Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista, Thais Guastalle Rodrigues, Matrícula 54791, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o ano letivo de 2026, destinados a aproximadamente 16.500 alunos da rede municipal. Trata-se de serviço comum, conforme Lei 14.133/2021, art. 6º, inc. XIII e será executado observando-se o prazo de vigência do contrato de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantagem para a Administração, assegurada a manutenção das condições pactuadas e observados os requisitos legais aplicáveis.

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
01	FILE DE TILÁPIA Descrição do Objeto: Filé de tilápia sem espinhas (corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente. Após o descongelamento, o produto não deverá apresentar perda superior a 12% do peso líquido, conforme Instrução Normativa nº 21 de 31/05/2017. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de aditivos e matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	11.600	R\$ 62,12
02	BANANA-BRANCA ORGÂNICA Descrição do Objeto: Banana-branca de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor característicos da variedade, pronta para manipulação, transporte e conservação. O produto deve estar livre de doenças, sem danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores ou sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	30.000	R\$ 8,90

03	BANANA CATURRA ORGÂNICA Descrição do Objeto: Banana caturra de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor típicos da variedade, e em condições adequadas para manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de doenças, danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	1.550	R\$ 8,50
04	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL Descrição do objeto: Suco de maçã integral ou concentrado, sem adição de água, açúcar, glúten, corantes artificiais ou conservantes. 100% natural e não alcoólico. Preparado com frutas limpas e saudáveis, sem parasitas ou detritos. Não deve requerer armazenamento refrigerado. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios considerando a diluição de 1:1 (uma parte de suco para uma de água). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	L	1.210	R\$ 32,00
05	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO Descrição do objeto: suco de uva tinto integral orgânico com Certificado de Alimento Orgânico. Não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, tipo bordô, sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2:1 (duas partes de água para uma de suco). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	L	19.100	R\$ 32,00
06	BOLACHA CASEIRA Descrição do objeto: biscoito obtido pela mistura de farinha de trigo ou outra farinha, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes e aromatizantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, devidamente selado, com	Kg	2.650	R\$ 38,00

	resistência mecânica adequada. Cada pacote deve conter de 500g a 1Kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 60 dias a partir da data da entrega.			
07	ARROZ PARBOILIZADO Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	28.000	R\$ 8,72
08	IOGURTE NATURAL Descrição do objeto: Produto resfriado obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, usando cultivos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> , podendo incluir outras bactérias ácido-láticas. Não deve conter açúcar , conservantes ou corantes artificiais. Deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafas plásticas com tampa de rosca ou sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. Data de fabricação: até 10 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 20 dias após a entrega.	L	7.000	R\$ 14,50
09	QUEIJO MUSSARELA Descrição do objeto: Produto de primeira qualidade, fatiado e resfriado, feito de leite de bovino pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação. Isento de glúten, porcionado em fatias de cerca de 20g, separadas por plásticos atóxicos. Deve cumprir a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacote de 400g de peso líquido, de polietileno transparente, a vácuo. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses após a entrega.	Kg	2.400	R\$ 62,00
10	MANTEIGA COM SAL Descrição do objeto: Creme pasteurizado de leite de vaca, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme pasteurizado,	Kg	2.940	R\$ 61,25

	com no mínimo 80% de gordura láctea. Refrigerado, não deve conter gordura vegetal hidrogenada, corantes ou aromatizantes artificiais. O teor de cloreto de sódio não deve ultrapassar 2g/100g de manteiga. Em conformidade com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e untosa, com distribuição uniforme de umidade. Sabor suave, odor e sabor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: 200g. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses após a entrega.			
11	AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO CONGELADO Descrição do objeto: Aipim/Mandioca tipo branco orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. De 1ª qualidade, descascado, cru, lavado e cortado em pedaços, congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, sabor, cor e odor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagens plásticas transparentes de até 1 Kg, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 04 meses após a entrega.	Kg	3.000	R\$ 12,30

A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescentar aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Com a publicação da Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural foi ampliado de 30% para 45%. Essa alteração reforça o compromisso com o fortalecimento da produção local, a valorização dos agricultores familiares e a promoção da segurança alimentar, estimulando a economia regional e garantindo a oferta de alimentos mais frescos e saudáveis na alimentação escolar.

Tal definição insere a agricultura familiar em um processo que evidencia a importância de desenvolver um modelo de produção alimentar que não apenas atenda às demandas nutricionais da população, mas também assegure a sustentabilidade econômica e social dos produtores rurais. O fortalecimento da agricultura familiar privilegia cadeias curtas de produção e comercialização, capazes de aproximar fornecedores e consumidores, fortalecer vínculos comunitários, valorizar a diversidade produtiva e atender às demandas

das instituições públicas, promovendo o acesso regular a alimentos de qualidade e com valor nutricional adequado (Nota Técnica nº 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE).

Foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, sendo verificado que todas as aquisições ocorreram por meio de chamada pública por item, contemplando alimentos como hortifrutigranjeiros, carnes, tilápia, pães caseiros e queijos. Observou-se que a aquisição de alimentos orgânicos por outros municípios ainda é discreta. Associado a isso, realizou-se o mapeamento e levantamento da produção das cooperativas que atuam diretamente com a merenda escolar com o intuito de diversificar a oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar, identificando a produção, a sazonalidade e sobretudo a existência de itens orgânicos e/ou agroecológicos, preferencialmente de cooperativas locais, imediatas e intermediárias visto seu efeito benéfico para as crianças e meio ambiente.

A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros provenientes da agricultura familiar aos alunos da rede municipal de ensino, atendendo o percentual mínimo exigido em legislação, bem como contribuir com o fortalecimento da economia local e da sustentabilidade ambiental.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto é a contratação, mediante chamamento público, de cooperativa(s) de agricultores familiares para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios convencionais e orgânicos/agroecológicos destinados à alimentação escolar, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2026. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação, conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A(s) contratada(s) deverá(ão) observar todas as condições previstas no edital, no termo de referência e nas especificações dos alimentos, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e na legislação do PNAE vigentes. Estas deverão prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos, sendo o meio oficial de comunicação da contratada com a Secretaria de Educação, a plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la.

A(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, não sendo permitido a compra de produtos de terceiros para a entrega, como fosse ele o produtor.

Os Certificados de Alimentos Orgânicos, que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda, devem seguir a legislação vigente: Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

4.1 REFERENTE AOS ALIMENTOS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

4.1.1 Amostras:

- a) Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios, como condição para a adjudicação do objeto da contratação do(s) fornecedor(es) classificado(s) provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela comissão julgadora da Chamada Pública publicada no site da prefeitura. As amostras serão entregues no Setor de Nutrição localizado Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Dom Miguel nº680, bairro Vila Real da seguinte forma: Para a BANANA BRANCA ORGÂNICA E BANANA CATURRA ORGÂNICA entregar **cópia da certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente.

Entregar **2 (duas) amostras**, sendo uma para análise e outra para contraprova, **associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) para o item:

- FILÉ DE TILÁPIA

Entregar **1 (uma) amostra** de cada item:

- SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL
- ARROZ PARBOILIZADO
- BOLACHA CASEIRA

Entregar **1 (uma) amostra e cópia da certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente.

AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO E CONGELADO

Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada pelo responsável técnico e da **certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica** com assinatura do órgão competente do item:

- SUCO DE UVA ORGÂNICO

Entregar **1 (uma) amostra** associada a **cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) de cada item:

- IOGURTE NATURAL SEM SABOR
- QUEIJO MUSSARELA
- MANTEIGA COM SAL

- b) Caso o fornecedor desejar, as amostras poderão ser entregues com envelopes de habilitação e projeto de venda.
- c) As amostras deverão ser entregues identificadas com o nome da cooperativa, número do edital, do item e com protocolo de entrega, em duas vias.
- d) Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.
- e) As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Setor de Nutrição, quanto aos critérios definidos na Planilha de Avaliação de Amostra. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o segundo lugar, sendo aplicado nesta etapa, o Teste “Dentro-Fora” para aqueles que foram reprovados, conforme o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017). Os resultados das análises serão enviados à Secretaria de Compras e ao Coordenador de Gestão de Materiais e Serviços do setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação.

(SED), por meio de um relatório, com a aprovação ou reprovação dos produtos. Será solicitada a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que poderá participar das análises das amostras.

- f) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

4.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os itens

- a) Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.
- b) Estar ciente de que o recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.
- c) Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, dos Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
- e) Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos.
- f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

4.1.3 Qualidade dos SUCOS E ARROZ

- a) Os produtos, marcas e tamanho das embalagens deverão ser iguais aos das amostras apresentadas no processo licitatório. Não serão aceitos produtos com sinais de contaminação.
- b) Não serão aceitas embalagens danificadas, abertas ou com lacres rompidos ou com o prazo de validade próximo ao vencimento.

4.1.4 Qualidade dos alimentos a temperatura controlada

- a) Os alimentos FILÉ DE TILÁPIA E AIPIM CONGELADOS deverão ser transportados e entregues congelados, a uma **temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior**, não sendo aceitos produtos com sinais de descongelamento, de congelamento, cristais de gelo, amolecimento ou deformação.
- b) O IOGURTE NATURAL, a MANTEIGA COM SAL e o QUEIJO MUSSARELA deverão ser transportados e entregues refrigerados a uma **temperatura de 5°C (cinco graus Celsius) ou inferior**.

- c) O transporte será realizado em **caminhão-baú com controle de temperatura**, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento.
- d) Não é permitido o desligamento dos motores do veículo de transporte durante toda a entrega dos produtos transportados sob temperatura controlada.

4.1.5 Qualidade das BANANAS ORGÂNICAS

- a) Fornecer as frutas fisiologicamente desenvolvidas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação de acordo com os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas definidos na Instrução Normativa nº 69/2018 e referencial fotográfico disponível no site da ceagesp no endereço eletrônico: <https://ceagesp.gov.br/>
- b) Os produtos deverão estar à temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
- c) As frutas deverão vir separadas em caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetadas por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

4.2 REFERENTE AS ENTREGAS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, cronogramas informando as datas das entregas e quantidades dos itens, por unidade escolar, podendo os mesmos sofrer alterações durante a vigência do contrato, desde que comunicadas antecipadamente. Os locais de entrega também poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverão entregar os produtos em até 10 dias corridos.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana, a frequência e o local definido no Quadro 2 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade das condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

Quadro 1 – Frequência e local de entrega. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2026.

Descrição	Frequência	Local
Filé de tilápia	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana branca orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Banana caturra orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Suco de maçã	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Suco de uva orgânico	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Bolacha caseira	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nos CEMs, CEJA e AEE
Arroz parboilizado	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
logurte natural	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Queijo Mussarela	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Manteiga com sal	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Aipim orgânico congelado	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs

A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela entrega e descarga dos produtos devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega

o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

Realizar as entregas em horário de expediente das 07h30 às 17h30, respeitando o tempo de conferência do pedido por unidade escolar, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

Certificar-se que as entregas **ocorram em todas unidades em um único dia.**

4.2.1 Transporte

- A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência de transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87.
- No caso de transporte de alimentos de origem vegetal e animal no mesmo veículo, os mesmos deverão estar em compartimentos separados, respeitando a temperatura recomendada para cada item, com objetivo de evitar a contaminação.
- Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos possuam alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade.
- Para o FILÉ DE TILÁPIA, BANANAS ORGÂNICAS e AIPIM ORGÂNICO CONGELADOS disponibilizar nos caminhões balança digital portátil com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos, caso seja necessário.

4.2.2 Entregadores

- Garantir que todos os entregadores estejam uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como que os mesmos possuam carteira de Manipulação de Alimentos dentro do prazo de validade, conforme determina a legislação.

4.3 REFERENTE A FISCALIZAÇÃO, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ (ÃO):

- A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
- A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.
- Caso o contratado seja uma cooperativa, esta deverá encaminhar o Relatório de Rastreabilidade (planilha em anexo), mensalmente, juntamente com a respectiva nota fiscal contendo, no mínimo, as seguintes informações:
I – Nome do produtor;

- II – Região/Município de produção;
- III – DAP ou CAF;
- IV – Produto entregue;
- V – Quantidade;
- VI – Valor unitário;
- VII – Valor total.

- e) O Relatório de Entrega deverá ser assinado pelo responsável legal da cooperativa e versão impressa ou em versão digital, de forma legível e organizada. O não encaminhamento do Relatório de Entrega nos termos desta cláusula poderá implicar em retenção de pagamento ou demais penalidades previstas no presente edital e na legislação aplicável

5. JUSTIFICATIVA NO CASO DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

Este item não se aplica à Chamada Pública visto que a participação já é exclusiva para os agricultores familiares e cooperativas.

6. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Este item não se aplica à Chamada Pública visto que a participação já é exclusiva para os agricultores familiares e cooperativas.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- A execução do contrato começa com o planejamento e programação das entregas, elaborando os cronogramas com os quantitativos de alimentos necessários para as unidades escolares, celebração de contrato e emissão das autorizações de fornecimento.
- Após o recebimento do pedido, a contratada deverá entregar os produtos em até 10 dias corridos, diretamente nas unidades escolares.
- Os produtos deverão ser entregues nas datas e locais estabelecidos no contrato responsabilizando-se pelo transporte adequado e assegurando que as entregas ocorram todas no mesmo dia.
- O fornecedor compromete-se a entregar os produtos nas características e nas quantidades estipuladas, seguindo as especificações técnicas acordadas previamente, tais como tipo de embalagem, condições de higiene, maturidade, temperatura e padrões de qualidade exigidos, atendendo às normas de segurança alimentar.
- Os responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares realizarão a conferência dos produtos no momento da entrega, verificando quantidade, qualidade e conformidade com as especificações descritas no contrato. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- A execução financeira do contrato será feita mediante a apresentação das Guias de Remessa assinadas, da nota fiscal correspondente às entregas realizadas e atestadas pela contratante. O pagamento será efetuado conforme os prazos estipulados no contrato, após a confirmação do cumprimento das condições contratuais.
- Caso o fornecedor não cumpra as obrigações contratuais, como entrega em atraso, produtos fora dos padrões de qualidade ou quantitativos incorretos, poderão ser aplicadas sanções como multas, substituição de mercadorias ou, em casos graves, rescisão contratual.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizados por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 117º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, formalmente cientificados da indicação e respectivas atribuições, conforme Decreto municipal nº 11.210/2023. Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial cujas atribuições estão previstas do art. 20º ao art. 24º do Decreto municipal nº 11.210/2023. Caso esses fiscais detectem falhas no cumprimento do contrato, seja de cunho administrativo tais como entrega fora do prazo, quantidade divergente do solicitado entre outros, ou quanto a qualidade dos produtos entregues, os mesmos reportarão via plataforma digital web – sistema 1 doc ou outra plataforma que vier substituí-la para o (s) fiscal (is) técnico (s) do contrato para que as medidas cabíveis sejam encaminhadas.

- A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidade das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
- A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.
- Os fiscais de contrato da presente licitação serão Ana Paula Harmel, CPF: 067.051.309-11, matrícula: 32415; Luciana Segato, CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042, Sheila Demétrio Reis, CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095; Susana Lenas de Miranda Machado CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887; Thaís Rodrigues Guastale, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados da data da entrega de cada parcela, após conferidos e aceitos como produtos adequados e na forma do edital e seus anexos integrantes.

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação (ENVELOPE 01) e o Projeto de Venda (ENVELOPE 02).

ENVELOPE 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR:

Os fornecedores, de acordo com o grupo que se enquadram, deverão apresentar os

documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação.

- FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II - o Extrato da DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou Extrato do CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

- GRUPO INFORMAL

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o Extrato da DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou Extrato do CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

- GRUPO FORMAL

V - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

VI - o Extrato da DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) ou Extrato do CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

VII - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

VIII - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VI - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

ENVELOPE 02 – PROJETO DE VENDA

Os Fornecedores Individuais, os Grupos Informais ou os Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexos 5, 6 ou 7. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e no da DAP ou CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP ou CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos (habilitação ou projeto de venda) constatada na abertura dos envelopes, poderá ser concedida abertura de prazo para sua

regularização de até 05 (cinco) dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s)/ CAF(s);
 - b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s) / CAF(s);
- II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei no 10.831/2003, o Decreto no 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);
 - a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF Jurídica;
 - b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

Caso a Secretaria de Educação não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ **2.462.822,00**.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Recursos provenientes do FNDE/PNAE: 104.300.

Luciana Segato

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042

Ana Paula Harmel

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 067.051.309-11, matrícula: 32415

Sheila Demétrio Reis

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095

Susana Lenes de Miranda Machado

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887

Thaís Rodrigues Guastale

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791

ANEXO 1
RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

N. E. I.	ENDEREÇO	BAIRRO	Faixa etária atendida
Anjo da Guarda	R. Dom Diniz, 350	Vila Real	4 meses a 3 anos
Ariribá	R. Maracanã, 198	Nações	4 meses a 6 anos
Bom Sucesso	R. M ^a Joaquina Corrêa, 307	Barra	1 a 6 anos
Brilho do Sol	Lap Rodesindo Pavan, 3929	Estaleiro	4 meses a 6 anos
Carrossel	R. Grécia, 205	Nações	4 a 6 anos
Criança Esperança	R. Isaías Serrão, s/nº	Nova Esperança	1 a 3 anos
Cristo Luz	5ª Avenida, 137	Vila Real	4 a 6 anos
Estaleirinho	R. Higino João Pio s/nº	Estaleirinho	1 a 6 anos
Dona Maria Francisca Siqueira	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança	4 a 6 anos
Iate Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	Iate Clube	4 meses a 3 anos
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações	4 a 6 anos
Novo Tempo	R. Pernambuco, 500	Estados	4 meses a 6 anos
Nova Geração	R. Angelina, s/n. Anexo ao CAIC	Municípios	4 a 6 anos
Odácia Tereza Damazio	R. Jardim Da Saudade, s/nº	Barra	4 meses a 6 anos
Pão e Mel	R. Dom Abelardo, 598	Vila Real	4 a 6 anos
Pequeno Mundo	R. Juvêncio De Silva, 301	Nova Esperança	4 meses a 3 anos
Pequeno Navegador	R. Dom Fradique, 100	Iate Clube	4 a 6 anos
Pioneiros	R. Miguel Mate, 586	Pioneiros	1 a 6 anos
Recanto dos Passarinhos	R. Paquistão, 360	Nações	1 a 6 anos
Rio das Ostras	R. Pedro Pinto Felipe, nº232	São Judas Tadeu	4 meses a 6 anos
Santa Clara	5ª Avenida, 585	Municípios	4 a 6 anos
Santa Inês	R. Angelina, s/n (anexo ao CAIC)	Municípios	1 a 3 anos
São Judas Tadeu	R. Maria Mansoto, 70	São Judas Tadeu	4 a 6 anos
Sementes do Amanhã	R. Angelina, 595	Municípios	4 meses a 3 anos
Sonho de Criança	R. Itália, 1001	Nações	4 meses a 3 anos
Taquaras	R. Linha de Acesso às Praias	Taquaras	1 a 6 anos
Vovô Alécio	Av. dos Tucanos, nº 290	Ariribá	4 meses a 6 anos

C.E.M.	ENDEREÇO	BAIRRO
Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº- Esq. Maria Mansoto	São Judas Tadeu
Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações
Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá
CAIC Ayrton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios
Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro
Dona Lili	R. Fermínio Teixeira Cruz, nº 219	Barra
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro
Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real
Giovânia de Almeida	R. Higino João Pio, s/nº	Estaleirinho
Jardim Iate Clube	R. D. Henrique, nº 903	Jardim Iate Clube
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações
Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança
Taquaras	Linha de Acesso às Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçu, nº 841	Municípios
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, nº 1260	Centro

CEJA	ENDEREÇO	BAIRRO
CEJA Deputado Doutel de Andrade	Rua 3020, nº160	Centro

ETI	ENDEREÇO	BAIRRO
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados

AEE	ENDEREÇO	BAIRRO
Polo de Altas Habilidades	Rua 2.400, 730 esquina com 2350	Centro

ANEXO 2

DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	TOTAL
01	Filé de tilápia	Kg	7.000	300	3.000	1.300	0	11.600
02	Banana branca orgânica	Kg	0	0	18.000	12.000	0	30.000
03	Banana caturra orgânica	Kg	0	0	1.550	0	0	1.550
04	Suco de maçã	L	0	0	800	410	0	1.210
05	Suco de uva orgânico	L	10.000	700	5.800	2.500	100	19.100
06	Bolacha caseira	Kg	2.600	50	0	0	10	2.650
07	Arroz parboilizado	Kg	13.200	600	10.000	4.200	0	28.000
08	iogurte natural	L	0	0	4.900	2.100	0	7.000
09	Queijo Mussarela	Kg	0	0	1.700	700	0	2.400
10	Manteiga com sal	Kg	500	30	1.500	900	10	2.940
11	Aipim orgânico congelado	Kg	0	0	2.100	900	0	3.000

ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SETOR DE NUTRIÇÃO



ANEXO 3 CARDÁPIO ESCOLAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 6-11 meses Período Integral 2026				
SEMANA 1 e 3				
seg	ter	qua	qui	sex
Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Laranja em rodela sem sementes	Banana amassada	Mamão amassado	Maçã cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada
LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde refogado	Beterraba cozida picada	Abobrinha refogada	Brócolis e cenoura cozidos picados	Chuchu cozido picado
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Macaronada	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada integral, carne moída, tomate, sal	Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Alpim cozido (alpim, temperos, óleo, sal, louro)
Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos)	Batata doce cozida (batata doce, temperos)	Batata doce cozida (batata doce, temperos)	Batata cozida (batata, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos)
LANCHE DA TARDE 1 (14 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Banana amassada	Maçã cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodela sem semente	Mamão amassado
LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)				
seg	ter	qua	qui	sex
Chuchu cozido picado	Brócolis cozido picado	Repolho roxo refogado	Couve-flor cozida picada	Beterraba e cenoura cozidos picados
Aroz (arroz)	Macaronada	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Polenta (farinha de milho, sal, louro)	Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate e milho)
JANTAR (17 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Chuchu cozido picado	Brócolis cozido picado	Repolho roxo refogado	Couve-flor cozida picada	Beterraba e cenoura cozidos picados
Aroz (arroz)	Macaronada	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Polenta (farinha de milho, sal, louro)	Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate e milho)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lípido	Cálcio
592 Kcal	93g (43%)	23g (10%)	16g (7%)	278 mg
				7 mg 40 mg 743 mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 6-11 meses Período Integral 2026				
SEMANA 2 e 4				
seg	ter	qua	qui	sex
Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Maçã cozida ou raspada	Banana amassada	Laranja em rodela sem sementes	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado
LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)				
seg	ter	qua	qui	sex
Cenoura cozida picada	Beterraba cozida picada	Couve-flor cozida	Brócolis cozido	Chuchu cozido
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo e sal, louro)	Polenta (farinha de milho e sal)	Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo e sal, louro)	Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal, louro)	Macaronada (macarrão, parafuso e sal)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Batata cozida (batata, temperos, extrato, tomate)	Moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate e milho)	Sobrecoca ensopada (sobrecoca, temperos, extrato, tomate)
LANCHE DA TARDE 1 (14 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Banana amassada	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado	Maçã cozida ou raspada	Laranja em rodela sem semente
LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu (cozido e picado)	Couve-flor cozida e brócolis (picado)	Beterraba cozida	Abobrinha refogada	Cenoura cozida picada
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada a bolonhesa (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)
Peixe ensopado (tilápia, tomate, temperos)	Polenta (farinha de milho, sal, louro)	Polenta (farinha de milho, sal, louro)	Alpim cozido (alpim, temperos, óleo, sal, louro)	Batata cozida (batata, temperos, extrato, tomate)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lípido	Cálcio
592 Kcal	85g (43%)	23g (10%)	16g (7%)	278 mg
				7 mg 40 mg 743 mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 1-3 anos Período Integral 2026				
SEMANA 1 e 3				
seg	ter	qua	qui	sex
Pão de queijo	Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal)	Leite com cacau (leite, cacau)	Leite com cacau (leite, cacau)	Leite com cacau (leite, cacau)
Maçã	Laranja	Banana	Mamão	Fruta da época
LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e beterraba	Alface e tomate	Couve manteiga e abobrinha	Brócolis e cenoura	Pepino e chuchu
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Alpim cozido (alpim, sal)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal)
LANCHE DA TARDE 1 (14 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Ovos mexidos (ovos, óleo)	Salada de frutas com azeite	Bolo de banana (banana, óleo, ovos, fermento, sal)	Bolo de banana (banana, óleo, ovos, fermento, sal)	Bolo de banana (banana, óleo, ovos, fermento, sal)
Mamão	Laranja	Banana	Mamão	Fruta da época
LANCHE DA TARDE 2 (15 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu	Alface e tomate	Couve manteiga e abobrinha	Brócolis e cenoura	Pepino e chuchu
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Alpim cozido (alpim, sal)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal)
JANTAR (17 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu	Alface e tomate	Couve manteiga e abobrinha	Brócolis e cenoura	Pepino e chuchu
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Alpim cozido (alpim, sal)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lípido	Cálcio
602 Kcal	104g (44%)	23g (10%)	16g (7%)	278 mg
				7 mg 40 mg 743 mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 1-3 anos Período Integral 2026				
SEMANA 2 e 4				
seg	ter	qua	qui	sex
Ovos mexidos (ovos, óleo)	Salada de frutas com azeite	Bolo de banana (banana, óleo, ovos, fermento, sal)	Bolo de banana (banana, óleo, ovos, fermento, sal)	Bolo de banana (banana, óleo, ovos, fermento, sal)
Mamão	Laranja	Banana	Mamão	Fruta da época
LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu	Alface e tomate	Couve manteiga e abobrinha	Brócolis e cenoura	Pepino e chuchu
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Alpim cozido (alpim, sal)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal)
LANCHE DA TARDE 1 (14 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Pão de queijo	Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal)	Leite com cacau (leite, cacau)	Leite com cacau (leite, cacau)	Leite com cacau (leite, cacau)
Mamão	Laranja	Banana	Mamão	Fruta da época
LANCHE DA TARDE 2 (15 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu	Alface e tomate	Couve manteiga e abobrinha	Brócolis e cenoura	Pepino e chuchu
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Alpim cozido (alpim, sal)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal)
JANTAR (17 H)				
seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu	Alface e tomate	Couve manteiga e abobrinha	Brócolis e cenoura	Pepino e chuchu
Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)	Aroz (arroz)
Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Feijão verde (feijão, temperos, óleo, sal, louro)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, tomate, sal)	Alpim cozido (alpim, sal)
Abóbora cozida (abóbora, temperos)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Salsmami ensopado defogado (salsmami, temperos, extrato, tomate)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lípido	Cálcio
602 Kcal	104g (44%)	23g (10%)	16g (7%)	278 mg
				7 mg 40 mg 743 mg

ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Pré-Escola - Zona urbana

4-6 anos

Período Integral/Parcial 2026

SEMANA 1 E 3

LANCHE DA MANHÃ (8 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Pão de queijo (leite, cacau, açúcar) Maça	Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com queijo caseiro (leite, manteiga, vinagre, sal) Laranja	Iogurte natural batido com polpa de manga (iogurte, polpa, açúcar) Aveia Banana	Bolo de cacau (farinha de trigo, cacau, ovos, óleo, fermento, sal, queijo, tomate, alicafe) Mamão	1 Sanduíche - Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal, queijo, tomate, alicafe) 3 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com manteiga (leite, manteiga, vinagre, sal) Suco de uva (suco, água)

ALMOÇO (11 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e beterraba Arroz (arroz, sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca (farinha, temperos, óleo, sal) 1 Iscas de peixe assada (tilápias, farinha de milho, temperos, sal) 2 Peixe ensopado (tilápias, tomate, extrato, temperos, sal) Laranja	Alicafe e beterraba Arroz (arroz, sal) Feijão vermelho (feijão, louro, temperos, óleo, sal) 3 Sobrecoca assada com batata doce (frango, batata doce, temperos, sal) 4 Sobrecoca crocante (frango, farinha de milho, temperos, sal) Batata doce cozida (batata doce, sal) Banana	Couve-manteiga e abobrinha Macarrão (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) Mamão	Brócolis e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Purê de batata (batata, leite, manteiga, sal) Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal) Maça	Peperino e chuchu Arroz (arroz, sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Alpim cozido (alpim, sal) Iscas ensopadas (iscas, tomate, extrato, temperos, sal) Fruta da época

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
242 Kcal	40g (66%)	10g (17%)	9g (22%)

LANCHE DA TARDE (14 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Ovos mexidos (ovos, óleo) Leite Mamão	Salada de frutas com aveia Leite	Bolo de milho (farinha de milho, milho doce, suco de laranja, fermento, açúcar) Leite com cacau (leite, cacau, açúcar) Laranja	1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com geleia de frutas (fruta, açúcar) 3 PIZZA - Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal, queijo, tomate, origano) Suco de uva (suco, água)	Bolo de maçã (farinha de trigo, maçã, óleo, açúcar) Leite Banana

JANTAR (17 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Vagem e chuchu Arroz (arroz, sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Abóbora (abóbora, temperos, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal) Banana	Alicafe e brócolis Macarrão (macarrão parafuso, sal) Iscas ensopadas (iscas, temperos, extrato, tomate, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Maça	Repolho roxo e espinafre Arroz (arroz, sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Batata assada (batata, temperos, sal) Fruta da época	Couve-flor e tomate Arroz (arroz, sal) Polenta (farinha de milho, sal) 2 Sobrecoca assada (sobrecoca, temperos, extrato, tomate, sal) Laranja	Beterraba e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, louro, óleo, sal) 3 Carne moída ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate, sal) 4 Quibe assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
780 Kcal	130g (69%)	27g (15%)	17g (15%)

TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OBTIDAS EM CONSERVAÇÃO. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECIPACÃO, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio Pré-Escola - Zona urbana

4-6 anos

Período Integral/Parcial 2026

SEMANA 2 E 4

LANCHE DA MANHÃ (8 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Ovos mexidos (ovos, óleo) Leite Laranja	Salada de frutas com aveia Leite	Bolo de milho (farinha de milho, milho doce, suco de laranja, fermento, açúcar) Leite com cacau (leite, cacau, açúcar) Maça	2 PIZZA - Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal), queijo, tomate, origano 1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com geleia de frutas (fruta, açúcar) Suco de uva (suco, água)	Bolo de maçã (farinha de trigo, maçã, óleo, açúcar) Leite Banana

ALMOÇO (11 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Vagem e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Abóbora (abóbora, temperos, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal) Maça	Alicafe e tomate Arroz (arroz, sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Batata assada (batata, temperos, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Laranja	Espinafre e couve-flor Arroz (arroz, sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Batata assada (batata, temperos, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Laranja	Repolho roxo e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, louro, óleo, sal) 2 Quibe assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) 4 Moída com milho (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal) Fruta da época	Beterraba e chuchu Macarrão (macarrão parafuso, sal) Sobrecoca assada (sobrecoca, temperos, extrato, tomate, sal) Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
226 Kcal	38g (70%)	10g (18%)	8g (19%)

LANCHE DA TARDE (14 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Pão de queijo Leite com cacau (leite, cacau, açúcar) Mamão	Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com queijo caseiro (leite, manteiga, vinagre, sal) Leite Laranja	Iogurte natural batido com polpa de manga (iogurte, polpa, açúcar) Aveia Banana	Bolo de cacau (farinha de trigo, cacau, ovos, óleo, fermento, sal) com manteiga (leite, manteiga, vinagre, sal) Leite Maça	2 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com manteiga (leite, manteiga, vinagre, sal) 4 Sanduíche - Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal, queijo, tomate, alicafe) Suco de uva (suco, água)

JANTAR (17 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu Arroz (arroz, sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca (farinha, temperos, óleo, sal) 2 Peixe ensopado (tilápias, tomate, extrato, temperos, sal) 4 Iscas de peixe assada (tilápias, farinha de milho, temperos, sal) Banana	Couve-manteiga e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, louro, óleo, sal) 2 Sobrecoca crocante (frango, farinha de milho, temperos, sal) Batata doce cozida (batata doce, sal) Sobrecoca assada com batata doce (frango, batata doce, temperos, sal) Fruta da época	Alicafe e beterraba Macarrão (macarrão espaguete integral, moída, temperos, extrato, tomate, sal) Mamão	Abobrinha e tomate Arroz (arroz, sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Alpim cozido (alpim, sal) Iscas ensopadas (iscas, temperos, sal) Maça	Cenoura e peperino Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, louro, óleo, sal) Purê de batata (batata, leite, manteiga, sal) Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal) Laranja

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
675 Kcal	115g (68%)	22g (17%)	14g (12%)

TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OBTIDAS EM CONSERVAÇÃO. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECIPACÃO, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL

ZONA URBANA

6-14 ANOS PERÍODO PARCIAL

FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2026

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Repolho roxo e verde Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal) Ovos mexidos (ovos, óleo e sal) Laranja	Alicafe e tomate Macarrão com molho branco Sobrecoca assada (sobrecoca, brócolis, leite, farinha de trigo, manteiga, temperos, extrato, tomate e sal) / Mamão	Pão com carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate e sal) Suco de uva (suco e água) Maça	Couve-manteiga Arroz (arroz e sal) Abóbora (abóbora, temperos, óleo e sal) / Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, tomate e sal) Fruta da época	Vagem e chuchu Risoto de peixe (arroz, tilápias, temperos, óleo e sal) Batata doce assada Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
443 Kcal	80g (62%)	17g (16%)	10g (15%)

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Batata assada e abobrinha Arroz (arroz e sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo e sal) / Mamão	Couve-flor e beterraba Macarrão com molho branco Iscas ensopadas (iscas, temperos, extrato, tomate e sal) / Maça	Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Biscoito doce caseiro Banana	Repolho verde e peperino Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Quibe (carne moída, tomate, extrato, tomate e sal) Fruta da época	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal) Frango ensopado (salsami, temperos, óleo e sal) Batata doce assada Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
426 Kcal	72g (62%)	14g (15%)	12g (20%)

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Chuchu e brócolis Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Omelete (ovos, óleo e sal) Maça	Alicafe e couve-manteiga Macarrão com molho branco Carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) Banana	Torta de bolacha com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Laranja	Repolho verde e ração Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Batata doce assada Carne suína de panela (panela suína, cebola, tomate, extrato, temperos e sal) / Fruta da época	Vagem e tomate Risoto de frango (arroz, sobrecoca, milho, tomate, extrato, tomate e sal) Abóbora assada Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
448 Kcal	80g (62%)	17g (16%)	10g (15%)

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Couve-flor e abobrinha Arroz (arroz e sal) Feijão carlosa (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de espinafre (farinha de mandioca, espinafre, óleo e sal) Laranja	Peperino e beterraba Macarrão com molho branco Iscas ensopadas (iscas, temperos, extrato, tomate e sal) / Maça	Torta de peixe (farinha de trigo, ovos, óleo, fermento, queijo, tilápias, tomate, extrato, tomate e sal) Suco de uva (suco e água) Banana	Alicafe e tomate Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Estrogonofe de carne (carne, temperos, extrato, tomate e sal) Batata assada (batata inglesa assada e sal) / Mamão	Repolho verde e cenoura Arroz (arroz e sal) Polenta (farinha de milho e sal) Carne ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta da época

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios
470 Kcal	82g (62%)	17g (16%)	12g (20%)

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECIPACÃO, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO

POLO ALTAS HABILIDADES

FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2026

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Torta de bolacha com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Maça	Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com manteiga	Leite Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com queijo caseiro	Leite Bolo de chocolate (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Suco de uva Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) / Doce de banana (banana e canela)	Leite Bolo de chocolate (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento) Banana	Leite Salada de frutas e aveia	Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Biscoito caseiro Fruta da época

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Torta de bolacha com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Maça	Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com manteiga	Vitamina de frutas (leite, frutas e açúcar) Biscoito doce	Leite Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com queijo caseiro

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Suco de uva Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Biscoito caseiro Fruta da época	Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) / Doce de banana (banana e canela)	Vitamina de frutas (leite, frutas e açúcar) Biscoito doce	Leite Bolo de chocolate (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)

HORARIO DOS LANCHES
Definido na Unidade



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DIURNO
CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS
ZONA URBANA
15 – 60 ANOS PERÍODO PARCIAL
FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2026

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Repolho roxo e verde Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal) Ovos mexidos (ovos, óleo e sal) Laranja	Alface e tomate Macarrão com frango e brócolis ao molho branco (macarrão espaguete, sobrecoxa, brócolis, leite, farinha de trigo, manteiga, temperos, extrato, tomate e sal) / Mamão	Beterraba Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate e sal) / Maça	Couve manteiga Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, abóbora, temperos, óleo e sal) / Carne suína ensopada (pernil suíno, temperos, extrato, tomate e sal) / Fruta de época	Vagem e chuchu Risoto de peixe (arroz, tilápia, tomate, extrato, temperos, óleo e sal) Batata doce assada Banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 437 KCAL PTN - 20g (15%) LPO - 20g (17%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 71g (64%)				
SEMANA 2	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Batata assada Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo e sal) Mamão	Couve-flor e beterraba Macarrão com icasas ensopadas (macarrão parafuso, icasas de patinho, temperos, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Maça	Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Risoto doce caseiro Banana	Repolho verde e pepino Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Quibe (carne moída, trigo para quibe, tempero, sal) Laranja	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal) Frango ensopado (salsami, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta de época
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 418 KCAL PTN - 14g (14%) LPO - 20g (17%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 71g (65%)				
SEMANA 3	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Chuchu e brócolis Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Omelete (ovos, óleo e sal) Maça	Alface e couve manteiga Macarronada (macarrão espaguete, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) Suco de uva (suco e água) Banana	Torta de bolacha com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Laranja	Repolho verde e roxo Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Batata doce assada (pernil suíno, cebola, temperos e sal) Fruta de época	Vagem e tomate Risoto de frango (arroz, sobrecoxa, milho, tomate, extrato, temperos, óleo e sal) Abóbora assada Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 453 KCAL PTN - 20g (17%) LPO - 9g (13%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 73g (65%)				
SEMANA 4	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Couve-flor Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo, temperos e sal) Laranja	Pepino e beterraba Macarrão com frango ensopado (macarrão parafuso, salsami, temperos, extrato, tomate e sal) Maça	Abobrinha Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Banana	Acelga e tomate Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Estragonefe de carne (leite, farinha de trigo, manteiga, icasas, temperos, extrato, tomate e sal) Batata assada (batata inglesa assada e sal) / Mamão	Repolho verde e cenoura Polenta (farinha de milho e sal) Carne ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta de época
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 506 KCAL PTN - 24g (20%) LPO - 10g (11%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 79g (61%)				

HORÁRIO DOS LANCHES
9:00 MATUTINO
15:00 VESPERTINO

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
BALNEÁRIO CAMBORIÚ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

NOTURNO
CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS
ZONA URBANA
15 – 60 ANOS PERÍODO PARCIAL
FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2026

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Repolho roxo e verde Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal) Ovos mexidos (ovos, óleo e sal) Laranja	Alface e tomate Macarrão com frango e brócolis ao molho branco (macarrão espaguete, sobrecoxa, brócolis, leite, farinha de trigo, manteiga, temperos, extrato, tomate e sal) / Mamão	Beterraba Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate e sal) / Maça	Couve manteiga Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, abóbora, temperos, óleo e sal) / Carne suína ensopada (pernil suíno, temperos, extrato, tomate e sal) / Fruta de época	Vagem e chuchu Risoto de peixe (arroz, tilápia, tomate, extrato, temperos, óleo e sal) Batata doce assada Banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 435 KCAL PTN - 20g (15%) LPO - 8g (13%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 71g (65%)				
SEMANA 2	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Batata assada Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo e sal) Mamão	Couve-flor e beterraba Macarrão com icasas ensopadas (macarrão parafuso, icasas de patinho, temperos, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Maça	Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal) Legumes assados (cenoura, batata, brócolis, temperos e sal) / Banana	Repolho verde e pepino Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Quibe (carne moída, trigo para quibe, tempero, sal) Laranja	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal) Frango ensopado (salsami, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta de época
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 417 KCAL PTN - 17g (17%) LPO - 9g (19%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 72g (71%)				
SEMANA 3	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Chuchu e brócolis Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Omelete (ovos, óleo e sal) Maça	Alface e couve manteiga Macarronada (macarrão espaguete, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) Suco de uva (suco e água) Banana	Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal) Farofa colorida (farinha de mandioca, cenoura, espinafre, cebola, temperos e sal) Laranja	Repolho verde e roxo Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Batata doce assada Carne suína de panela (pernil suíno, cebola, temperos e sal) Fruta de época	Vagem e tomate Risoto de frango (arroz, sobrecoxa, milho, tomate, extrato, temperos, óleo e sal) Abóbora assada Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 478 KCAL PTN - 20g (17%) LPO - 3g (13%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 80g (64%)				
SEMANA 4	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA
Couve-flor Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo, temperos e sal) Laranja	Pepino e beterraba Macarrão com frango ensopado (macarrão parafuso, salsami, temperos, extrato, tomate e sal) Maça	Abobrinha Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Banana	Acelga e tomate Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Estragonefe de carne (leite, farinha de trigo, manteiga, icasas, temperos, extrato, tomate e sal) Batata assada (batata inglesa assada e sal) / Mamão	Repolho verde e cenoura Polenta (farinha de milho e sal) Carne ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta de época
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (KCAL) 504 KCAL PTN - 24g (20%) LPO - 10g (11%) (MÉDIA SEMANAL) CHO - 79g (61%)				

HORÁRIO DOS LANCHES
19:00 NOTURNO

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Assinado por 6 pessoas: ANA PAULA HARMEL, SUSANA LINES DE MIRANDA MACHADO, LUCIANA SEGATO THAIS RODRIGUES GUASTALLE, SHEILA DEMETRIO REIS e LEANDRO ARTHUR RODRIGUES DA SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/B3F-808E-EBEF-FFF3> e informe o código BB3F-808E-EBEF-FFF3

ANEXO 4
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
PREGÃO ELETRÔNICO		FORNECEDOR	
DATA ENTREGA		CNPJ	

Item -			
LOTE	Previsto/Homologado	Amostra	Foto
Descrição/Ingredientes			
Marca			
Peso líquido			
Rendimento/% gordura/Perda descongelamento			
Embalagem			
Validade			
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)			
Documentação/Atendimento higiênico sanitário			
PARECER			

ANEXO 5
MODELO VENDA PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF				
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco		10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF			17. DDD/Fone	
18. Endereço			19. Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço					5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição		5. Cronograma de Entrega dos produtos	
			4.1. Unitário	4.2. Total		
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	

ANEXO 6
MODELO VENDA PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº							
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1. Nome do Proponente				2. CPF			
3. Endereço				4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES							
1. Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente		
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1. Nome da Entidade		2. CNPJ			3. Município		
4. Endereço					5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF			
IV - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS							
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição*/Unidade	6. Valor Total		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total agricultor		
					Total do projeto		
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).							
V - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega de Produtos		

				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	

ANEXO 7
MODELO VENDA PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*	Cronograma de Entrega dos produtos	
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal				CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	

Planilha de consolidação de valores

	Item	UNIDADE DE MEDIDA	COOPERAAR – ITAJAÍ	COOPERBARRA	COOPAFREN	COOPERFAVI	COOPERATIVAECOLHA	COOPERLAGOS	COOPEROESTE	COOPERATIVA MISTA AGRÍCOLA DE PISCICULTORES	Mediana de valores
			VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO		
3	FILÉ DE TILÁPIA Descrição do Objeto: Filé de tilápia sem espinhas (corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente. Após o descongelamento, o produto não deverá apresentar perda superior a 12% do peso líquido, conforme Instrução Normativa nº 21 de 31/05/2017. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de aditivos e matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	kg	R\$ 71,00	R\$ 56,00	-	R\$ 58,00	R\$ 62,00	R\$ 65,00	-	R\$ 60,25	R\$ 62,12
4	BANANA-BRANCA ORGÂNICA Descrição do Objeto: Banana-branca de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor característicos da variedade, pronta para manipulação, transporte e conservação. O produto deve estar livre de doenças, sem danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores ou sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	kg	R\$ 8,90	R\$ 8,90	R\$ 8,90	-	R\$ 12,00	R\$ 8,42	-		R\$ 8,90
5	BANANA CATURRA ORGÂNICA Descrição do Objeto: Banana caturra de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor típicos da variedade, e em condições adequadas para manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de doenças, danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	kg	R\$ 8,90	R\$ 8,00	R\$ 8,50	-	R\$ 12,00	R\$ 8,42	-	-	R\$ 8,50
6	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL Descrição do objeto: Suco de maçã integral ou concentrado, sem adição de água, açúcar, glúten, corantes artificiais ou conservantes, 100% natural e não alcoólico. Preparado com frutas limpas e saudáveis, sem parasitas ou detritos. Não deve requerer armazenamento refrigerado. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios considerando a diluição de 1:1 (uma parte de suco para uma de água). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	L	R\$ 36,53	R\$ 21,00	-	-	R\$ 32,00	-	-	-	R\$ 32,00
7	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO Descrição do objeto: suco de uva tinto integral orgânico com Certificado de Alimento Orgânico. Não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sa, fresca e madura, tipo bordô, sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2:1 (duas partes de água para uma de suco). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	L	R\$ 37,41	R\$ 23,00	R\$ 32,00	-	R\$ 29,80	R\$ 33,00	-	-	R\$ 32,00

8	BOLACHA CASEIRA: Descrição do objeto: biscoito obtido pela mistura de farinha de trigo ou outra farinha, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes e aromatizantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, devidamente selado, com resistência mecânica adequada. Cada pacote deve conter de 500g a 1Kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 60 dias a partir da data da entrega.	kg	-	R\$ 35,00	R\$ 38,00	R\$ 38,00	R\$ 60,00	R\$ 45,00	-	-	R\$ 38,00
9	ARROZ PARBOILIZADO Descrição do objeto: grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, parboilizado, longo fino ("agulhinha"), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	kg	-	R\$ 5,00	-	-	R\$ 12,99	R\$ 8,72	-	-	R\$ 8,72
10	IOGURTE NATURAL Descrição do objeto: Produto resfriado obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, usando cultivos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, podendo incluir outras bactérias ácido-láticas. Não deve conter açúcar, conservantes ou corantes artificiais. Deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafas plásticas com tampa de rosca ou sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. Data de fabricação: até 10 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 20 dias após a entrega.	L	-	R\$ 12,00	-	-	R\$ 14,50	-	R\$ 18,10	-	R\$ 14,50
11	QUEIJO MUSSARELA Descrição do objeto: Produto de primeira qualidade, fatiado e resfriado, feito de leite de bovino pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação. Isento de glúten, porcionado em fatias de cerca de 20g, separadas por plásticos atóxicos. Deve cumprir a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacote de 400g de peso líquido, de polietileno transparente, a vácuo. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses após a entrega.	kg	-	R\$ 65,00	-	-	R\$ 62,00	-	R\$ 49,50	-	R\$ 62,00
12	MANTEIGA COM SAL Descrição do objeto: Creme pasteurizado de leite de vaca, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme pasteurizado, com no mínimo 80% de gordura láctea. Refrigerado, não deve conter gordura vegetal hidrogenada, corantes ou aromatizantes artificiais. O teor de cloreto de sódio não deve ultrapassar 2g/100g de manteiga. Em conformidade com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e untosa, com distribuição uniforme de umidade. Sabor suave, odor e sabor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: 200g. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 03 meses após a entrega.	kg	-	R\$ 68,00	-	-	R\$ 60,85	-	R\$ 61,25	-	R\$ 61,25
13	AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO CONGELADO Descrição do objeto: Aipim/Mandioca tipo branco orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. De 1ª qualidade, descascado, cru, lavado e cortado em pedaços, congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, sabor, cor e odor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagens plásticas transparentes de até 1 Kg, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 04 meses após a entrega	kg	R\$ 12,61	R\$ 12,00	R\$ 14,00	R\$ 11,00	R\$ 14,90	R\$ 10,90	-	-	R\$ 12,30