

## TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 2026

**Objetivo:** Aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e compor o cardápio escolar padrão e especial de 2026 da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

**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 e Sheila Demétrio Reis, Matrícula 52095, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o ano letivo de 2026, destinados a aproximadamente 16.500 crianças da rede de ensino infantil, pré-escola e fundamental 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.

### ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

#### LOTE 1 -- PÃO DE QUEIJO ZERO LACTOSE CONGELADO

Itens	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado	Valor Total
01	<b>PÃO DE QUEIJO ISENTO DE LACTOSE CONGELADO</b> <b>Descrição do objeto:</b> Produto não fermentado, cru, modulado em porções de aproximadamente 15g e congelado, obtido pela mistura de fécula de mandioca (polvilho doce e/ou polvilho azedo), queijo, ovos, sal e/ou outros ingredientes alimentícios que caracterizem o produto, desde que mencionados. Deve ser <b>isenso de glúten e de lactose</b> e não poderá conter aditivos alimentares tais como corante artificial, aromatizante artificial, conservante artificial, realçador de sabor, acidulantes, edulcorante e gordura trans. Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> pães de queijo do tipo coquetel modulado em unidades de aproximadamente 15g, de formato arredondado e uniformes, e congelados de forma individualizada. O produto não poderá apresentar cristais de gelo ou aspecto de descongelamento, sabor rançoso ou fermentado. Cor, odor e sabor característicos. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de	Kg	5.000	R\$ 60,24	R\$ 301.200,00

	matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> sacos de polietileno de 400g a 1Kg de peso líquido com rótulo. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.			
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>		<b>R\$</b>	301.200,00	

**LOTE 2 – PÃO DE QUEIJO VEGANO CONGELADO**

02	<p><b>PÃO DE QUEIJO VEGANO CONGELADO</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Produto análogo ao pão de queijo, não fermentado, cru, modulado, congelado e vegano, destinado à alimentação escolar de crianças com diagnóstico de intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, ao ovo e/ou alergias múltiplas. Obtido pela mistura de fécula de mandioca, óleo vegetal, sal e outros ingredientes alimentícios que caracterizam o produto, desde que mencionadas. <b>Isento de glúten, ovos, leite, soro de leite, aromatizante e conservante artificial, realçador de sabor e gordura trans.</b> Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> pães de queijo vegano modulados em unidades de 15g a 30g, de formato arredondado e uniformes, e congelados de forma individualizada. O produto não poderá apresentar cristais de gelo ou aspecto de descongelamento, sabor rançoso ou fermentado. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> sacos de polietileno com 400g de peso líquido. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 5 meses a partir da data da entrega</p>	Kg	100	R\$ 54,00	R\$ 5.400,00
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>		<b>R\$</b>	5.400,00		

**LOTE 3 – BISCOITOS DA ALIMENTAÇÃO ESPECIAL**

03	<p><b>BISCOITO SALGADO ASSADO SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS, SOJA</b></p> <p><b>Descrição do Objeto:</b> Biscoito salgado assado, isento de glúten, lácteos, ovos e soja, produzido a partir de proteínas vegetais. Deve ser isento de gordura trans e aditivos alimentares artificiais. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, alergia à proteína do leite de vaca, ovos e soja. Sabores: aipim, batata doce e quinoa com gergelim. Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Ingredientes:</b> Fécula de mandioca e/ou batata, proteínas vegetais, azeite de</p>	Un 120g	300	R\$ 25,76	R\$ 7.728,00
----	--	------------	-----	-----------	--------------

	oliva extra virgem, farinhas integrais, fermentos químicos, sal marinho integral e demais ingredientes que caracterizem o produto, desde que descritos. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacotes contendo 120g. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
04	<b>CHIPS DE VEGETAIS</b> <b>Descrição do objeto:</b> chips de legumes salgados, sem glúten, leite, conservantes e corantes. Destinado ao atendimento de crianças com Diabetes Mellitus ou restrição ao açúcar, doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten, alergia ao leite. Nos sabores: batata doce e aipim/mandioca. <b>Ingredientes:</b> batata-doce ou aipim/mandioca, óleo vegetal (exceto soja) e sal. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados chips mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacotes contendo de 40 a 60g de peso líquido. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Un 50g	300	R\$ 11,53	R\$ 3.459,00
05	<b>SEQUILHOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCAR</b> <b>Descrição do objeto:</b> biscoito tipo sequilhos isento de glúten, leite, açúcar, corantes artificiais e gordura trans. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, alergia à proteína do leite de vaca, Diabetes Mellitus e restrição de açúcares. <b>Ingredientes:</b> Amido de milho, amido de mandioca, edulcorantes maltitol e sucralose e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura macia. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacotes contendo 120g de peso líquido. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Un 120g	200	R\$ 16,54	R\$ 3.308,00

VALOR TOTAL DO LOTE	R\$	14.495,00
---------------------	-----	-----------

**LOTE 4 – LÁCTEOS**

06	<b>IOGURTE NATURAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> Produto resfriado obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, usando cultivos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> , podendo incluir outras bactérias ácido-lácticas. <b>Não deve conter açúcar</b> , conservantes ou corantes artificiais. Deve estar em conformidade com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> consistência cremosa, cor, odor e sabor próprio. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> garrafas plásticas com tampa de rosca ou sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. <b>Data de fabricação:</b> até 10 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 20 dias após a entrega.	L	7.000	R\$ 14,72	R\$ 103.040,00
07	<b>QUEIJO MUSSARELA</b> <b>Descrição do objeto:</b> 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. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. <b>Características macroscópicas e microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacote de 400g de peso líquido, de polietileno transparente, a vácuo. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 03 meses após a entrega.	Kg	2.400	R\$ 50,51	R\$ 121.224,00
08	<b>MANTEIGA COM SAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> 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. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e untosa, com	Kg	2.940	R\$ 59,82	R\$ 175.870,80

distribuição uniforme de umidade. Sabor suave, odor e sabor característico. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> 200g. <b>Data de fabricação:</b> até 30 dias antes da entrega. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 03 meses após a entrega.				
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>		<b>R\$</b>	400.134,80	

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal e regulamentado por diversas leis e resoluções, como a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020. A aquisição de gêneros alimentícios visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que tem como objetivo apoiar o crescimento, desenvolvimento, aprendizado e promover hábitos alimentares saudáveis, garantindo refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo. Isso inclui o atendimento a estudantes com necessidades alimentares especiais, como alergias ou intolerâncias.

Após análises de contratações em outros órgãos e consultas com técnicos que atuam em outros municípios, constatou-se que não há grandes variações no mercado quanto ao fornecimento de alimentos. A principal diferença está na logística de entrega, considerando-se que a entrega direta pelo fornecedor (ponto a ponto), em lotes, consiste na opção mais viável para o município, tanto economicamente quanto em termos de controle.

Essa contratação está prevista no plano de aquisições de 2026 e na Lei Orçamentária Anual e objetiva garantir a compra de alimentos que atendam às especificações técnicas, promovendo eficiência e o melhor uso dos recursos públicos, assegurando o direito à alimentação escolar de qualidade e incentivando hábitos alimentares saudáveis.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa(s) especializada(s), com capacidade atestada para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, 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 fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, prestando 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) empresa(s) deverá(ão) apresentar **Comprovação de Aptidão Técnica**, em cumprimento às determinações presentes no Artigo 67 da Lei nº14.133 de 2021. Este atestado ou certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado deve comprovar que a licitante tenha fornecido com regularidade os produtos a que propõe e, também, o nível de satisfação no adimplemento, na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

#### 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 adjudicação do objeto da contratação dos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela Secretaria de Compras. As amostras serão entregues no setor de Nutrição localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Dom Miguel nº680, bairro Vila Real.
- b) 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
- c) 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.
- d) 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.
- e) Fica facultado ao Setor de Nutrição realizar a análise de amostras de produtos que já foram analisados durante o processo ou que fizeram parte da alimentação escolar em anos anteriores, considerando a manutenção da formulação e especificações, bem como a inexistência de registro de inconformidades.
- 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

- 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) 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, de 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 macroscópicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

#### 4.1.3 Qualidade dos alimentos com temperatura controlada

- a) Os alimentos 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, e recongelamento, 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.

#### 4.2 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.

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar os produtos em até 10 dias corridos, respeitando-se a frequência contida no Quadro 1.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana ou rota de entrega, a frequência e o local definido no Quadro 1 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade e 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.**

Item	Frequência de entrega	Local
Pão de queijo zero lactose congelado	uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIS

<b>Pão de queijo vegano congelado</b>	uma vez ao mês, segunda-feira	Sede da SEDUC
<b>Biscoitos da alimentação especial</b>	uma vez ao mês, segunda-feira	Sede da SEDUC
<b>Iogurte natural</b>	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
<b>Queijo Mussarela</b>	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
<b>Manteiga com sal</b>	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares

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.

Os locais de entrega poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

Certificar-se que as entregas deverão ocorrer em todas unidades em um único dia. No caso dos gêneros alimentícios não perecíveis, excepcionalmente, o fornecedor poderá finalizar as entregas na sexta-feira.

#### 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 do 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.
- Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos estejam em bom estado de conservação e higiene e possuam alvará sanitário emitido por órgão competente vigente.

#### 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 sobre 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.

## 5. JUSTIFICATIVA NO CASO DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

Conforme a legislação vigente, os lotes com valor estimado inferior a R\$80.000,00 devem ser destinados exclusivamente à participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), enquanto os valores superiores a R\$80.000,00 admitem ampla participação.

Entretanto, quanto aos itens referentes à alimentação especial, observa-se a exceção prevista no inciso II do Art. 23 do Decreto nº 8.981/2018, que permite à Administração não aplicar o regime de exclusividade quando o tratamento diferenciado não for vantajoso, representar prejuízo ao conjunto do objeto licitado ou onere a proposta acima dos valores de mercado, desde que justificado no processo.

No âmbito desta contratação, verifica-se que:

- Em anos anteriores, os itens de alimentação especial tiveram processos fracassados ou desertos, em razão da baixa participação de fornecedores, quando restritos à disputa entre ME/EPP.
- A alimentação especial possui características técnicas específicas, exigindo fornecedores com maior capacidade de atendimento, diversidade de marcas e regularidade de abastecimento, o que reduz o número de empresas aptas exclusivamente no segmento ME/EPP.
- A não contratação desses itens compromete diretamente o atendimento às crianças com necessidades alimentares específicas, podendo causar prejuízos nutricionais e operacionalizar, posteriormente, dispensa emergencial, medida menos vantajosa para a Administração.

Diante disso, visando garantir a competitividade, evitar a repetição de processos fracassados, ampliar a participação do maior número possível de fornecedores e assegurar o abastecimento regular, a Administração entende que não é vantajoso aplicar a exclusividade de ME/EPP aos itens de alimentação especial.

Assim, com fundamento no inciso II do Art. 23 do Decreto 8.981/2018, justifica-se que tais itens sejam licitados em ampla participação, assegurando maior competitividade, economicidade e continuidade do atendimento alimentar aos estudantes.

## 6. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Está vedada a participação de empresas reunidas em consórcios para o futuro certame, uma vez que a atividade objeto desta licitação não possui complexidade técnica, e está descaracterizada a heterogeneidade do serviço pretendido e o valor da contratação não pode ser considerado de grande vulto, nos termos do §1º do art. 19 do Decreto Municipal nº 10.809 de 04 de maio de 2022.

## 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 entregas 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) 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.
- b) 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 só 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.



- c) 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.
- d) Os fiscais técnicos 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 Lenes de Miranda Machado CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887; Thaís Rodrigues Guastale, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.
- e) O Fiscal Administrativo do contrato da presente licitação será Edmilson Burghausen, Diretor da Divisão Administrativa, portaria 32621/2025, email: edmilson.bc.sc.gov.br, telefone (47) 99923-9170.
- f) O Gestora do Contrato será Leandro Arthur Rodrigues da Silva – Portaria nº 33.412/2025, e-mail: leandro.rodrigues@edu.bc.sc.gov.br.

## 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

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por lote, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Os contratos decorrentes da ata de registro de preços terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com Parágrafo único do art. 84 da Lei 14.133/2021.

## 11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 721.229,8**

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação - Alimentação Escolar.

**Luciana Segato**

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

**Sheila Demétrio Reis**

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

**ANEXOS**

**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 <sup>a</sup> 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	5 <sup>a</sup> Avenida, 137	Vila Real	4 a 6 anos
Estaleirinho	R. Higinio 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, n°232	São Judas Tadeu	4 meses a 6 anos
Santa Clara	5 <sup>a</sup> 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

**DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré- Escola	AEE	CEAC	TOTAL
01	Pão de queijo zero lactose congelado	Kg	0	0	2.000	3.000	0	0	<b>5.000</b>
02	Pão de queijo vegano congelado	Kg	0	0	50	50	0	0	<b>100</b>
03	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un	250	0	0	50	0	0	<b>300</b>
04	Chips de vegetais	Un	250	0	0	50	0	0	<b>300</b>
05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	UN	200	0	0	0	0	0	<b>200</b>
06	Iogurte natural	L	0	0	4.900	2.100	0	0	<b>7.000</b>

07	Queijo Mussarela	Kg	0	0	1.700	700	0	0	2.400
08	Manteiga com sal	Kg	500	30	1.500	900	10	0	2.940

### ESTIMATIVA DE QUANTIDADE POR CRONOGRAMA PARA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

#### Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1 <sup>a</sup> MÊS	2 <sup>a</sup> MÊS	3 <sup>a</sup> MÊS	4 <sup>a</sup> MÊS	5 <sup>a</sup> MÊS	6 <sup>a</sup> MÊS	7 <sup>a</sup> MÊS	8 <sup>a</sup> MÊS	9 <sup>a</sup> MÊS	10 <sup>a</sup> MÊS	TOTAL
01	Pão de queijo zero lactose congelado	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000
02	Pão de queijo vegano congelado	kg	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
03	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04	Chips de vegetais	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	logurte natural	L	490	490	490	490	490	490	490	490	490	490	4.900
07	Queijo Mussarela	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	1.700
08	Manteiga com sal	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.500

#### Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1 <sup>a</sup> MÊS	2 <sup>a</sup> MÊS	3 <sup>a</sup> MÊS	4 <sup>a</sup> MÊS	5 <sup>a</sup> MÊS	6 <sup>a</sup> MÊS	7 <sup>a</sup> MÊS	8 <sup>a</sup> MÊS	9 <sup>a</sup> MÊS	10 <sup>a</sup> MÊS	TOTAL
01	Pão de queijo zero lactose congelado	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000
02	Pão de queijo vegano congelado	kg	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
03	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
04	Chips de vegetais	Un	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	logurte natural	L	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2.100
07	Queijo Mussarela	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
08	Manteiga com sal	Kg	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900

*Cronograma Ensino Fundamental*

Item	Produto	Un Medida	1 <sup>a</sup> MÊS	2 <sup>a</sup> MÊS	3 <sup>a</sup> MÊS	4 <sup>a</sup> MÊS	5 <sup>a</sup> MÊS	6 <sup>a</sup> MÊS	7 <sup>a</sup> MÊS	8 <sup>a</sup> MÊS	9 <sup>a</sup> MÊS	10 <sup>a</sup> MÊS	<b>TOTAL</b>
01	Pão de queijo zero lactose congelado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
02	Pão de queijo vegano congelado	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
03	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	<b>250</b>
04	Chips de vegetais	Un	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	<b>250</b>
05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	<b>250</b>
06	logurte natural	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
07	Queijo Mussarela	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
08	Manteiga com sal	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	<b>500</b>

*Cronograma CEJA*

Item	Produto	Un Medida	1 <sup>a</sup> MÊS	2 <sup>a</sup> MÊS	3 <sup>a</sup> MÊS	4 <sup>a</sup> MÊS	5 <sup>a</sup> MÊS	6 <sup>a</sup> MÊS	7 <sup>a</sup> MÊS	8 <sup>a</sup> MÊS	9 <sup>a</sup> MÊS	10 <sup>a</sup> MÊS	<b>TOTAL</b>
01	Pão de queijo zero lactose congelado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02	Pão de queijo vegano congelado	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04	Chips de vegetais	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	logurte natural	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
07	Queijo Mussarela	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Manteiga com sal	Kg	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	<b>30</b>

*Cronograma AEE*

Item	Produto	Un Medida	1 <sup>a</sup> MÊS	2 <sup>a</sup> MÊS	3 <sup>a</sup> MÊS	4 <sup>a</sup> MÊS	5 <sup>a</sup> MÊS	6 <sup>a</sup> MÊS	7 <sup>a</sup> MÊS	8 <sup>a</sup> MÊS	9 <sup>a</sup> MÊS	10 <sup>a</sup> MÊS	<b>TOTAL</b>
01	Pão de queijo zero lactose congelado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02	Pão de queijo vegano congelado	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04	Chips de vegetais	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**BALNEÁRIO CAMBORIÚ- CAPITAL CATARINENSE DO TURISMO**

Rua Dom Miguel 680 | Bairro Vila Real | Balneário Camboriú | Fone: (47) 3363.7144

[e-mail: nutricao@bc.sc.gov.br](mailto:nutricao@bc.sc.gov.br) | [Home page: www.balneariocamboriu.sc.gov.br](http://www.balneariocamboriu.sc.gov.br)

14

05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06	logurte natural	L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
07	Queijo Mussarela	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08	Manteiga com sal	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10

## CARDÁPIO ESCOLAR

**SEMANA 1 e 8**

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

**Cardápio Creche - Zona urbana  
6-11 meses Período Integral 2026**

**LANCHE DA MANHÃ 1 (8 H)**

<b>seg</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>ter</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qua</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qui</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>sex</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Laranja em rodelas sem sementes	Banana amassada	Mamão amassado	Maçã cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada

**LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)**

<b>seg</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>ter</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qua</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qui</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>sex</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Laranja em rodelas sem sementes	Banana amassada	Mamão amassado	Maçã cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada

**ALMOÇO (11 H)**

<b>seg</b> Repolho verde refogado <b>Arroz (arroz)</b> <b>Lentilha</b> (lentilha, tempero, óleo, sal) <b>Peixe ensopado</b> (látex, tomate, extrato, tempero)	<b>ter</b> Beterraba cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão vermelho</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qua</b> Abobrinha refogada <b>Macarrão</b> (macarrão espaguete integral, carne moida, tempero, extrato, tomate, sal)	<b>qui</b> Brócolis e cenoura cenoura picadas <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>sex</b> Chuchu cozido picado <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)
Batata doce cozida (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Alpino cozido (alpino) icas ensopadas descidadas (icas, tomate, extrato, tempero)	Alpino cozido (alpino) icas ensopadas descidadas (icas, tomate, extrato, tempero)	Carne suína ensopada (pernil suíno, tomate, extrato, tempero)

**LANCHE DA TARDE 1 (14 H)**

<b>seg</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>ter</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qua</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qui</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>sex</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Banana amassada	Maçã cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodelas sem semente	Mamão amassado

**LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)**

<b>seg</b> Repolho verde refogado <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>ter</b> Beterraba cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão vermelho</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qua</b> Polenta (farinha de milho, sal) <b>Sobrecoxa ensopada desfiada</b> (sobrecoxa, tempero, extrato, tomate)	<b>qui</b> Cenoura cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>sex</b> Chuchu cozido <b>Macarrão</b> (macarrão parafuso e sal) <b>Sobrecoxa ensopada desfiada</b> (sobrecoxa, tempero, extrato, tomate)
Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Feijão preto (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	Carne moida ensopada (milho, tempero, extrato, tomate e milho)

**JANTAR (17 H)**

<b>seg</b> Chuchu cozido picado <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>ter</b> Beterraba cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão vermelho</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qua</b> Couve-flor cozida cenoura picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão preto</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qui</b> Beterraba e cenoura cenoura picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão preto</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>sex</b> Polenta (farinha de milho, sal) <b>Sobrecoxa ensopada desfiada</b> (sobrecoxa, tempero, extrato, tomate)
Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)**

ENERGIA: 592 Kcal (63%) | Carboidrato: 20g (13%) | Proteína: 10g (24%) | Lipídeos: 278 mg | Cálcio: 7 mg | Ferro: 89 mg | Vit C: 743 mg | Vit A: 592 mcg

**NOTA:** O cardápio deve ser divulgado aos estudantes adiantado. O leite deve ser separado no prato. As preparações devem ser defervescidas amassadas, progressivamente a constelação de temperos e temperos. Não deve haver excesso de açúcar, café e açúcar. Alterações no cardápio deverão ser comunicadas ao setor de nutrição com 24h de antecedência, conforme Lei nº 8.856 de 2018. DO PRÉ N.º 2020. Alterações no cardápio deverão ser comunicadas ao setor de nutrição com 24h de antecedência, conforme Lei nº 8.856 de 2018.

**SEMANA 2 e 4**

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

**Cardápio Creche - Zona urbana  
6-11 meses Período Integral 2026**

**LANCHE DA MANHÃ 1 (8 H)**

<b>seg</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>ter</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qua</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qui</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>sex</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Maçã cozida ou raspada	Banana amassada	Laranja em rodelas sem sementes	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado

**LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)**

<b>seg</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>ter</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qua</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qui</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>sex</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Maçã cozida ou raspada	Banana amassada	Laranja em rodelas sem sementes	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado

**ALMOÇO (11 H)**

<b>seg</b> Cenoura cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>ter</b> Beterraba cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão vermelho</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qua</b> Polenta (farinha de milho e sal) <b>icas ensopadas</b> (icas, tempero, extrato, tomate)	<b>qui</b> Beringela cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>sex</b> Beringela cozida <b>Macarrão</b> (macarrão parafuso e sal) <b>Sobrecoxa ensopada desfiada</b> (sobrecoxa, tempero, extrato, tomate)
Batata doce cozida (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	icas ensopadas descidadas (icas, tomate, extrato, tempero)	Feijão preto (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	Carne moida (milho, tempero, extrato, tomate e milho)

**LANCHE DA TARDE 1 (14 H)**

<b>seg</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>ter</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qua</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>qui</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento	<b>sex</b> Leite materno ou Fórmula infantil de seguimento
Banana amassada	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado	Maçã cozida ou raspada	Laranja em rodelas sem semente

**LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)**

<b>seg</b> Repolho verde refogado <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>ter</b> Beterraba cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão vermelho</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qua</b> Couve-flor cozida cenoura picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão preto</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qui</b> Beterraba cozida pirádeas <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>sex</b> Cenoura cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)
Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)

**JANTAR (17 H)**

<b>seg</b> Repolho verde refogado <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>ter</b> Beterraba cozida picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão vermelho</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qua</b> Couve-flor cozida cenoura picada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão preto</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>qui</b> Beterraba cozida pirádeas <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo, sal, louro)	<b>sex</b> Abobrinha refogada <b>Arroz (arroz)</b> <b>Feijão carioca</b> (feijão, tempero, óleo e sal, louro)
Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Abóbora cozida (abóbora, tempero)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)	Batata doce (batata, tempero, tempero, extrato, tomate)

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)**

ENERGIA: 592 Kcal (63%) | Carboidrato: 20g (13%) | Proteína: 10g (24%) | Lipídeos: 278 mg | Cálcio: 7 mg | Ferro: 89 mg | Vit C: 743 mg | Vit A: 592 mcg

**NOTA:** O cardápio deve ser divulgado aos estudantes adiantado. O leite deve ser separado no prato. As preparações devem ser defervescidas amassadas, progressivamente a constelação de temperos e temperos. Não deve haver excesso de açúcar, café e açúcar. Alterações no cardápio deverão ser comunicadas ao setor de nutrição com 24h de antecedência, conforme Lei nº 8.856 de 2018. DO PRÉ N.º 2020. Alterações no cardápio deverão ser comunicadas ao setor de nutrição com 24h de antecedência, conforme Lei nº 8.856 de 2018.



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



SEMANA 1 E 3		SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO COMPRADO / SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÕES ESCOLAR - PNAE						
<b>Cardápio Creche - Zona urbana 1-8 anos Período Integral 2026</b>								
		<b>LANCHE DA MANHÃ (8 H)</b>						
<b>seg</b>		<b>ter</b>	<b>qua</b>	<b>qui</b>	<b>sex</b>			
Pão de queijo Leite com cacoau (leite, cacoau)	Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com <b>queijo</b> caseiro (feijoá, manteiga, vinho, sal)	loguete natural batido com polpa de manga (loguete, polpa) <b>Areia</b>	Bolo de cacoau (svela, creme, leite, uva passa, ovos, canela, fermento)	Sanduíche - Pão - caseiro torrado (pão, queijo, fermento, sal, queijo, torrado, alface)				
Maçã	Leite	Banana	Leite					
		Laranja	Mamão					
		<b>ALMOÇO (11 H)</b>						
<b>seg</b>		<b>ter</b>	<b>qua</b>	<b>qui</b>	<b>sex</b>			
Repolho verde e beterraba	Afliche e tomate	<b>Arroz</b> (arroz, sal) <b>Feijão vermelho</b> (feijão, temperos, óleo, sal, loura)	Couve-martaga e abóbora	Brocolis e cenoura	Pepino e chuchu			
<b>Arroz</b> (arroz e sal) <b>Lentilha</b> (lentilha, tomate, óleo, sal)	<b>batata doce</b> (batata doce de pés de asada (batata, farinha de milho, temperos e sal)	<b>Sobrecoxa assada com batata doce</b> (sobrecoxa, batata doce, temperos, sal)	<b>Macarrão</b> (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, sal)	<b>Arroz</b> (arroz, sal) <b>Feijão preto</b> (feijão, temperos, óleo, sal, loura)	<b>Arroz</b> (arroz, sal)			
<b>Farinha de milho e pé de asada</b> (batata, farinha de milho, temperos e sal)	<b>Sobrecoxa crocante</b> (sobrecoxa, farinha de milho, temperos, sal) <b>Batata doce cozida</b> (batata doce, sal)	<b>Sobrecoxa crocante</b> (sobrecoxa, farinha de milho, temperos, sal) <b>Batata doce cozida</b> (batata doce, sal)	<b>batata doce</b> (batata doce, sal)	<b>Pão caseiro</b> (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com <b>grelha de frutas</b> (fruta, suco de méie)	<b>Feijão carioca</b> (feijão, temperos, óleo, sal, loura)			
<b>3</b> <b>Peixe ensopado</b> (tilápia, tomate, extrato, temperos, sal)		<b>Banana</b>	<b>Mamão</b>	<b>Carne suína ensopada</b> (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	<b>Alpino cozido</b> (alpim, suco, tomate, extrato, temperos, sal)			
				<b>Maçã</b>	<b>Carne ensopada</b> (pecas, tomate, extrato, temperos, sal)			
					<b>Fruta da época</b>			
		<b>LANCHE DA TARDE (14 H)</b>						
<b>seg</b>		<b>ter</b>	<b>qua</b>	<b>qui</b>	<b>sex</b>			
Ovos mexidos (ovos, óleo, Leite)	Salada de frutas com aveia	<b>Bolo de banana</b> (aveia, banana, óleo, ovos, fermento)	<b>Pão caseiro</b> (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com <b>geléia de frutas</b> (fruta, suco de méie)	<b>Bolo de macaé</b> (aveia, óleo, uva passa, ovos, canela, fermento)				
Mamão	Leite	<b>leite com caseiro</b> (leite, caseiro)	<b>Pizza</b> - Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) queijo, tomate, oregâno	<b>Banana</b>				
		Laranja	<b>Suco de uva</b> (suco, água)					
		<b>JANTAR (17 H)</b>						
<b>seg</b>		<b>ter</b>	<b>qua</b>	<b>qui</b>	<b>sex</b>			
Vegem e chuchu	Acelga e brócolis	<b>Repolho roxo e espinafre</b>	<b>Couve-folha e tomate</b>	<b>Bebê-urso e cenoura</b>	<b>Bebê-urso e cenoura</b>			
<b>Arroz</b> (arroz, sal) <b>Feijão carioca</b> (feijão, temperos, óleo, sal, loura)	<b>Macarrão</b> (macarrão espaguete integral, temperos, sal)	<b>Arroz</b> (arroz, sal) <b>Feijão carioca</b> (feijão, temperos, óleo, sal, loura)	<b>Pão</b> (farinha de milho, sal) <b>Sobrecoxa ensopada</b> (sobrecoxa, temperos, extrato, tomate, sal)	<b>Arroz</b> (arroz, sal) <b>Feijão preto</b> (feijão, temperos, óleo, sal, loura)	<b>Arroz</b> (arroz, sal)			
<b>Abóbora</b> (abóbora, temperos, sal)	<b>Batata assada</b> (batata, temperos, sal)	<b>Estragonho</b> (estragonho, leite, manteiga, trigo, temperos, sal)	<b>Carne moída ensopada</b> (moinha, temperos, extrato, tomate, sal)	<b>Carne moída ensopada</b> (moinha, temperos, extrato, tomate, milho, sal)				
<b>Farofa de couve</b> (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal)	<b>Maçã</b>	<b>Fruta da época</b>	<b>Laranja</b>	<b>3</b> <b>Quibe assado</b> (moinha, trigo pará, queijo, temperos, sal)				
				Mamão				
<b>Banana</b>								
		<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Sessenta)</b>						
TODOS OS ALIMENTOS DIVIDIDOS SERÃO SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO. A ALIMENTAÇÃO SERÁ DIVIDIDA SEM OFERECER ASSALADAS, PROSSEGUINDO A INSISTÊNCIA COM O DIVÓLVUL DA (ASD). NÃO É PERMITIDO O FÁCIL DE ACARÇAR, CAFÉ E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE. INSTRUÇÃO DO PRF PARA 03/06/2020. ATENÇÃO: NO CARDÁPIO DEVERÁ SER SELECIONADA A ALIMENTAÇÃO COM 90% DE ALIMENTO DA NUTRIÇÃO, CONFORME OS VIT.800 E 2364.	<b>ENERGIA</b> 562 Kcal	<b>Carboalídos</b> 584g (84%)	<b>Proteína</b> 24g (15%)	<b>Líquidos</b> 17g (23%)	<b>Calcio</b> 258 mg	<b>Ferro</b> 49 mg	<b>Vit C</b> 657 mcg	<b>Vit A</b> 2364 mcg

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



PREFEITURA  
**BALNEÁRIO  
CAMBORIÚ**

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

SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
Repolho róseo e verde Arroz (arroz e sal) Lentilhas (berinjela, temperos, oleo e sal) Ovos mexidos (ovo, óleo e sal) Laranja	Alface e tomate Macarrão com frango e brócolis ao molho branco Feijão (caril, temperos, oleo e sal) farinha de trigo, manteiga, temperos, extrato, tomate e sal) / Mambu	Pão com carne moída ensopada (moinho, temperos, extrato, tomate e sal) / salsicha	Macarrão com frango e brócolis ao molho branco Feijão (caril, temperos, oleo e sal) / salsicha	Pão com carne moída ensopada (moinho, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã	Couve-flor com cebola Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal)	Macarrão com cebola Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Couve-flor com cebola Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Vagem e chuchu Risoto de peixe salsicha, tomate, extrato, temperos, oleo e sal)	Vagem e chuchu Risoto de peixe salsicha, tomate, extrato, temperos, oleo e sal)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 281 Real ANOS Inicial 463 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 281 Real ANOS Inicial 463 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 329 Real ANOS Inicial 446 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Batata assada e abóbora Arroz (arroz e sal) Feijão Caril (feijão, temperos, oleo e sal) Farofa de ovos (farinha de mandioca, óleo e sal) / salsicha	Couve-flor e beterraba Macarrão com içáca ensopada (macarrão parafuso, içáca de palmito, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã	Leite com cacau (leite, cacaia e açúcar) Biscoito doce caseiro Banana	Leite com cacau (leite, cacaia e açúcar) Biscoito doce caseiro Banana	Repolho verde e papaia Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Batata assada e abóbora Arroz (arroz e sal) Feijão Caril (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Repolho verde e papaia Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Repolho verde e rúcula Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal)	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal)
Frango ensopado (farinha de mandioca, temperos, óleo e sal) / salsicha	Macarrão com içáca ensopada (macarrão parafuso, içáca de palmito, temperos, extrato, tomate e sal) / salsicha	Torta de bolacha com cacaia (leite, cacaia, açúcar, amido de milho, biscoito doce) / Laranja	Torta de bolacha com cacaia (leite, cacaia, açúcar, amido de milho, biscoito doce) / Laranja	Frango ensopado (farinha de mandioca, temperos, óleo e sal) / salsicha	Frango ensopado (farinha de mandioca, temperos, óleo e sal) / salsicha	Frango ensopado (farinha de mandioca, temperos, óleo e sal) / salsicha	Frango ensopado (farinha de mandioca, temperos, óleo e sal) / salsicha	Fruta de época	Fruta de época
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 329 Real ANOS Inicial 463 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Chuchu e brócolis Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, oleo e sal) Omelete (ovo, óleo e sal) / salsicha	Alface e couve manteiga Macarronada (macarrão espaguete, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) / Banana	Torta de bolacha com cacaia (leite, cacaia, açúcar, amido de milho, biscoito doce) / Laranja	Torta de bolacha com cacaia (leite, cacaia, açúcar, amido de milho, biscoito doce) / Laranja	Repolho verde e rúcula Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Repolho verde e rúcula Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Repolho verde e rúcula Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Repolho verde e rúcula Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal)	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal)
Maçã	Maçã	Maçã	Maçã	Fruta de época	Fruta de época	Fruta de época	Fruta de época	Mamão	Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Couve-flor Arroz (arroz e sal) Feijão Caril (feijão, temperos, oleo e sal) Farofa de espinafre (farinha de mandioca, espinafre, óleo e sal) / salsicha	Couve-flor e beterraba Macarrão com içáca ensopada (macarrão parafuso, içáca de palmito, temperos, extrato, tomate e sal) / salsicha	Torta de peixe (farinha de trigo, leite, creme, temperos, queijo, tomate, extrato, temperos e sal) / salsicha	Torta de peixe (farinha de trigo, leite, creme, temperos, queijo, tomate, extrato, temperos e sal) / salsicha	Alface e tomate Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Couve-flor com cebola Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Couve-flor com cebola Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Couve-flor com cebola Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, oleo e sal) / salsicha	Risoto de frango salsicha, tomate, extrato, temperos, oleo e sal)	Risoto de frango salsicha, tomate, extrato, temperos, oleo e sal)
Laranja	Maçã	Maçã	Maçã	Maçã	Maçã	Maçã	Maçã	Fruta de época	Fruta de época
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 322 Real ANOS Inicial 470 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (exemplo) <b>Energy</b> (KCAL) 203 Real ANOS Inicial 340 Real ANOS Final
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Alterações no cardápio deverão ser comunicadas ao setor de nutrição com 24h de antecedência, conforme LEI N° 3.896 de 2016.									

HORÁRIO DOS LANCHES  
9h30 - 10h30 (intervalo)  
12h - 12h45 (intervalo)

SEMANA 1

SEMANA 3

SEMANA 5

SEMANA 6

SEMANA 7

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO POLO ALTAS HABILIDADES					
FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2026					
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEMANA 1
<b>Torta de bolacha com cacau</b> (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Maçã	<b>Pão caseiro com</b> (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com manteiga	<b>Leite</b> <b>Bolo simples</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	<b>Pão caseiro com</b> (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com requeijão caseiro	<b>Leite</b> <b>Bolo de chocolate</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)	<b>Leite</b> <b>Bolo de chocolate</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEMANA 2
<b>Suco de uva</b> <b>Bolo simples</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	<b>Pão caseiro com</b> (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) <b>Doce de banana</b> (banana e canela)	<b>Leite</b> <b>Bolo de chocolate</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento) Banana	<b>Leite</b> <b>Salada de frutas e aveia</b>	<b>Leite</b> <b>Salada de frutas e aveia</b>	<b>Leite com cacau</b> <b>Biscoito caseiro</b> Fruta de época
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEMANA 3
<b>Torta de bolacha com cacau</b> (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Maçã	<b>Pão caseiro com</b> (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com manteiga	<b>Vitamina de frutas</b> <b>Bolo simples</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Biscoito doce	<b>Leite</b> <b>Bolo simples</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	<b>Suco de uva</b> <b>Pão caseiro com</b> (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com requeijão caseiro	<b>Suco de uva</b> <b>Pão caseiro com</b> (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com requeijão caseiro
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEMANA 4
<b>Suco de uva</b> <b>Bolo simples</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Mamão	<b>Leite com cacau</b> (leite, cacau e açúcar) <b>Biscoito caseiro</b> Fruta de época	<b>Pão caseiro com</b> (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) <b>Doce de banana</b> (banana e canela)	<b>Vitamina de frutas</b> (Leite, frutas e açúcar) <b>Biscoito doce</b>	<b>Leite</b> <b>Bolo de chocolate</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)	<b>Suco de uva</b> <b>Bolo de chocolate</b> (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)

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 PÉRIODO PARCIAL FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2026

### SEGUNDA

Repolho roxo e verde
Arroz (arroz e sal)
Lentilha (lentilha, tempore, óleo e sal)
Ovos mexidos (ovos, óleo e sal)
Laranja

### TERÇA

Alface e tomate
Macarrão com frango e brócolis ao molho branco (macarrão espaguete, sobremesa, brócolis, leite, farinha de trigo, manteiga, tempore, extrato, tomate e sal) / Mamão
Beterraba
Arroz (arroz e sal)
Feijão Caricão (feijão, tempore, óleo e sal)

### QUARTA

Carne moída espessada (molho, tempore, extrato, tomate e sal) / Maçã
Beterraba
Arroz (arroz e sal)
Feijão Caricão (feijão, tempore, óleo e sal)
Carne moída espessada (molho, tempore, extrato, tomate e sal) / Fruta de época

### QUINTA

Couve manteiga
Arroz (arroz e sal)
Feijão Preto (feijão, abóbora, tempore, óleo e sal) / Carne suína espessada (pernil suíno, tempore, extrato, tomate e sal) / Fruta de época
Repolho verde e pepino
Arroz (arroz e sal)

### SEXTA

Vagem e chuchu
Risoto de chuchu (arroz, tilápia, tomate, extrato, tempore, óleo e sal)
Batata doce assada
Banana

SEMANA 1

### SEMANA 2

Batata assada
Arroz (arroz e sal)
Feijão Caricão (feijão, tempore, óleo e sal)
Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo e sal)
Mamão

Couve-flor e beterraba
Macarrão com iscas espessadas (macarrão parafuso, iscas de batatinha, tempore, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Maçã
Leite com cacau (leite, cacau e açúcar)
Biscoito doce caseiro
Suco de uva (suco e água) / Maçã

Repolho verde e pepino
Arroz (arroz e sal)
Feijão Vermelho (feijão, tempore, óleo e sal)
Quibe (carne moída, trigo para quebra, tempore, sal)
Laranja

Repolho verde e pepino
Arroz (arroz e sal)
Feijão Vermelho (feijão, tempore, óleo e sal)
Quibe (carne moída, trigo para quebra, tempore, sal)
Laranja

Cenoura e espinafre
Poleta (farinha de milho e sal)
Frango espessado (salsão, tempore, extrato, tomate e sal)
Fruta de época

Chuchu e brócolis
Arroz (arroz e sal)
Feijão Vermelho (feijão, tempore, óleo e sal)
Omelete (ovos, óleo e sal)
Maçã

Alface e couve manteiga
Macarronada (macarrão espaguete, carne moída, tempore, 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
Banana

Repolho verde e rosa
Arroz (arroz e sal)
Feijão Preto (feijão, tempore, óleo e sal)
Batata doce assada
Carne suína de panela (pernil suíno, cebola, tempore e sal)

Repolho verde e rosa
Arroz (arroz e sal)
Feijão Preto (feijão, tempore, óleo e sal)
Batata doce assada
Carne suína de panela (pernil suíno, cebola, tempore e sal)

Vagem e tomate
Frango de frango (arroz, sobrecoxa, milho, tomate, extrato, tempore, óleo e sal)
Abóbora assada
Mamão

Couve-flor
Arroz (arroz e sal)
Feijão Caricão (feijão, tempore, óleo e sal)
Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo, tempore e sal)
Laranja

Pepino e beterraba
Macarrão com frango espessado (macarrão parafuso, salsão, tempore, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Maçã
Abobrinha
Arroz (arroz e sal)
Feijão Vermelho (feijão, tempore, óleo e sal)

Abobrinha
Arroz (arroz e sal)
Feijão Vermelho (feijão, tempore, óleo e sal)
Pão espesso (tríplice, tomate, extrato, tempore e sal)
Banana

Acelga e tomate
Arroz (arroz e sal)
Feijão Preto (feijão, tempore, óleo e sal)
Estragoncote de carne (leite, farinha de trigo, manteiga, salsão, tempore, extrato, tomate e sal)
Batata assada (batata inglesa assada e sal) / Mamão

Repolho verde e cenoura
Poleta (farinha de milho e sal)
Carne esparsada (carne moída, tempore, extrato, tomate e sal)
Fruta de época

### SEMANA 4

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)
Energia (KCAL) 506 KCAL

HORÁRIO DAS LUNCHEIS
9:00 MATUTINO 13:00 VESPERTINO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)
Energia (KCAL) 506 KCAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)
Energia (KCAL) 506 KCAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)
Energia (KCAL) 506 KCAL

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N° 3.694 DE 2016.
---

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N° 3.694 DE 2016.
---

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N° 3.694 DE 2016.
---

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N° 3.694 DE 2016.
---

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N° 3.694 DE 2016.
---

SEMANA 3
----------

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

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

NOTURNO

SEGUNDA

Repolho roxo e verde  
Arroz (arroz e sal)  
Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal)  
Ovos mexidos (ovos, óleo e sal)  
Laranja

TERÇA

Alface e tomate  
Macarrão com frango e brócolis com milho branco (macarrão espaguete, sobrecoxa, brócolis, leite, farinha de trigo, manteiga, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã

QUARTA

Beterraba  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Caríoca (feijão, temperos, óleo e sal)  
Carne moída ensopada (moina, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã

QUINTA

Couve manteiga  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Preto (feijão, abóbora, temperos, óleo e sal) / Carna suína ensopada (pernil suíno, temperos, extrato, tomate e sal) / Fruta de época

SEXTA

Vagem e chuchu  
(vagem, chuchu, tomate, extrato, temperos, óleo e sal)  
Batata doce assada  
Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)

Energia (KCAL) 437 KCAL  
PTN - 20g (10%)  
CHO - 71g (67%)  
LPO - 5g (17%)

SEGUNDA

Batata assada  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Caríoca (feijão, temperos, óleo e sal)  
Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo e sal)  
Mandaína

TERÇA

Couve-flor e beterraba  
Macarrão com iscas ensopadas (macarrão parafuso, iscas de batatinha, temperos, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Maçã

QUARTA

Arroz (arroz e sal)  
Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal)  
Legumes assados (cenoura, batata, abóbora, brócolis, temperos e sal) / Banana

QUINTA

Repolho verde e pêpino  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal)  
Quibe (carne moída, trigo para quibe, tempero e sal) / Laranja

SEXTA

Cenoura e espinafre  
Polenta (farinha de milho e sal)  
Frango ensopado (salsicha, temperos, extrato, tomate e sal)  
Fruta de época

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)

Energia (KCAL) 417 KCAL  
PTN - 17g (17%)  
CHO - 72g (71%)  
LPO - 9g (19%)

SEGUNDA

Chuchu e brócolis  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal)  
Omelete (ovos, óleo e sal)  
Maçã

TERÇA

Alface e couve manteiga  
Macarronada (macarrão espaguete, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Banana

QUARTA

Arroz (arroz e sal)  
Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal)  
Farofa colorida (farinha de mandioca, cenoura, espinafre, cebola, temperos e sal) / Laranja

QUINTA

Repolho verde e roxo  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal)  
Batata doce assada  
Carna suína de panela (pernil suíno, cebola, temperos e sal) / Fruta de época

SEXTA

Vagem e tomate  
Risoto de frango (arroz, sobrecoxa, milho, tomate, extrato, temperos, óleo e sal)  
Abóbora assada  
Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)

Energia (KCAL) 478 KCAL  
PTN - 40g (8%)  
CHO - 80g (84%)  
LPO - 9g (7%)

SEGUNDA

Couve-flor  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Caríoca (feijão, temperos, óleo e sal)  
Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos, óleo, temperos e sal)  
Laranja

TERÇA

Pepino e beterraba  
Macarrão com frango e ensopado (macarrão parafuso, salsicha, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã

QUARTA

Abobrinha  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal)  
Peixe ensopado (bálsamo, tomate, extrato, temperos e sal) / Banana

QUINTA

Acelga e tomate  
Arroz (arroz e sal)  
Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal)  
Estragonete de carne (leite, farinha de trigo, manteiga, iogurte, temperos, extrato, tomate e sal)  
Batata assada (batata inglesa assada e sal) / Mamão

SEXTA

Repolho verde e cenoura  
Polenta (farinha de milho e sal)  
Carne ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)  
Fruta de época

SEGUNDA

Repolho dos Lanches (trigo noturno)

TERÇA

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N° 3.996 DE 2016.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)

Energia (KCAL) 500 KCAL  
PTN - 24g (20%)  
CHO - 79g (61%)  
LPO - 10g (15%)

SEGUNDA

Repolho dos Lanches (trigo noturno)

TERÇA

Repolho dos Lanches (trigo noturno)

QUARTA

Repolho dos Lanches (trigo noturno)

QUINTA

Repolho dos Lanches (trigo noturno)

SEXTA

Repolho dos Lanches (trigo noturno)