

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

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado	Valor Total
01	PÃO DE QUEIJO ISENTO DE LACTOSE CONGELADO Descrição do objeto: 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 isento de glúten e de lactose 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. Características sensoriais (organolépticas): 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. Características Macroscópicas e Microscópicas: 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. Embalagem primária: sacos de polietileno de 400g a 1Kg de peso líquido com rótulo. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.				
VALOR TOTAL DO LOTE			R\$		301.200,00

LOTE 2 – PÃO DE QUEIJO VEGANO CONGELADO

02	PÃO DE QUEIJO VEGANO CONGELADO Descrição do objeto: 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. Isento de glúten, ovos, leite, soro de leite, aromatizante e conservante artificial, realçador de sabor e gordura trans. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): 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. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos de polietileno com 400g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 5 meses a partir da data da entrega	Kg	100	R\$ 54,00	R\$ 5.400,00
VALOR TOTAL DO LOTE			R\$		5.400,00

LOTE 3 – BISCOITOS DA ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

03	BISCOITO SALGADO ASSADO SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS, SOJA Descrição do Objeto: 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 Ingredientes: Fécula de mandioca e/ou batata, proteínas vegetais, azeite de	Un 120g	300	R\$ 25,76	R\$ 7.728,00
----	--	---------	-----	-----------	--------------

	<p>oliva extra virgem, farinhas integrais, fermentos químicos, sal marinho integral e demais ingredientes que caracterizem o produto, desde que descritos. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 120g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
04	<p>CHIPS DE VEGETAIS Descrição do objeto: 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 Ingredientes: batata-doce ou aipim/mandioca, óleo vegetal (exceto soja) e sal Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados chips mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo de 40 a 60g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 50g	300	R\$ 11,53	R\$ 3.459,00
05	<p>SEQUIINHOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCAR Descrição do objeto: biscoito tipo sequinhos 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. Ingredientes: 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. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura macia. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 120g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 120g	200	R\$ 16,54	R\$ 3.308,00

VALOR TOTAL DO LOTE		R\$		14.495,00	
LOTE 4 – LÁCTEOS					
06	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\$ 14,72	R\$ 103.040,00
07	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\$ 50,51	R\$ 121.224,00
08	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	Kg	2.940	R\$ 59,82	R\$ 175.870,80

Assinado por 2 pessoas: LUGIANA SEGATO e SHEILA DEMETRIO REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/8584-34F9-36A2-695F> e informe o código 8584-34F9-36A2-695F

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.				
VALOR TOTAL DO LOTE		R\$		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 macroscopicamente 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 15 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

Pão de queijo vegano congelado	uma vez ao mês, segunda-feira	Sede da SEDUC
Biscoitos da alimentação especial	uma vez ao mês, segunda-feira	Sede da SEDUC
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

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 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.

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 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) 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 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.

- 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 ^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. 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, 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

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	5.000
02	Pão de queijo vegano congelado	Kg	0	0	50	50	0	0	100
03	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un	250	0	0	50	0	0	300
04	Chips de vegetais	Un	250	0	0	50	0	0	300
05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	UN	200	0	0	0	0	0	200
06	logurte natural	L	0	0	4.900	2.100	0	0	7.000

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	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª 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	Iogurte 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	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª 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	Iogurte 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	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
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	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
04	Chips de vegetais	Un	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
05	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
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	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500

Cronograma CEJA

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
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	30

Cronograma AEE

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
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

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



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

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

LANCHE DA MANHÃ 1 (8 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

LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)

seg	ter	qua	qui	sex
Laranja em rodela sem sementes	Banana amassada	Mamão amassado	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada

ALMOÇO (11 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde refogado Arroz (arroz) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (peixe, tomate, extrato, temperos)	Beterraba cozida picada Arroz (arroz) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos)	Abobrinha refogada Macarrão (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate, sal)	Brócolis e cenoura cozidos picados Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Almoço cozido (almoço, temperos)	Chuchu cozido picado Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Iscas ensopadas desfiadas (iscas, 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

LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)

seg	ter	qua	qui	sex
Banana amassada	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodela sem semente	Mamão amassado

JANTAR (17 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Chuchu cozido picado Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos) Ovo cozido (ovo)	Brócolis cozido picado Macarrão (macarrão parafuso) Iscas ensopadas desfiadas (iscas, temperos, extrato, tomate, sal)	Repolho roxo refogado Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos)	Couve-flor cozida picada Polenta (farinha de milho, sal) Sobrecoca ensopada desfiada (sobrecoca, temperos, extrato, tomate)	Beterraba e cenoura cozidos picados Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Carne moída ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate e milho)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lípido	Calor	Ferro	Vit. C	Vit. A
592 kcal	93g (63%)	20g (13%)	16g (14%)	278 mg	7 mg	88 mg	743 mcg

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC
SECRETARIA DE NUTRIÇÃO

TOPO DO ALIMENTO DEVERÁ SER SEPARADO DO ALMOÇO, E DE FORMA SEPARADA DO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS AMASSADAS, PROGREDINDO A CONSISTÊNCIA COM O AVANÇO DA IDADE. NÃO É PERMITIDA A COZIDA DE ALGUMAS, CARNE E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALMOÇO COM ATÉ 35 ANOS DE IDADE (REDUÇÃO DO RISCO DE DOENÇAS). ALIMENTOS DO CARDÁPIO DEVERÃO SER CONSUMIDOS NO SETOR DE NUTRIÇÃO COM O CUIDADO DEVERAL, CONSERVANDO AS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA E SAÚDE.

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

LANCHE DA MANHÃ 1 (8 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

LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)

seg	ter	qua	qui	sex
Maça cozida ou raspada	Banana amassada	Laranja em rodela sem sementes	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado

ALMOÇO (11 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Cenoura cozida picada Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos) Ovo cozido (ovo)	Beterraba cozida picada Polenta (farinha de milho e sal) Iscas ensopadas desfiadas (iscas, temperos, extrato, tomate)	Couve-flor cozida Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata, temperos) Sassami ensopado desfiado (saxami, temperos)	Brócolis cozido Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal, louro) Moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate e milho)	Chuchu cozido Macarrão (macarrão parafuso e sal) Sobrecoca ensopada desfiada (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

LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)

seg	ter	qua	qui	sex
Banana amassada	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado	Maça cozida ou raspada	Laranja em rodela sem semente

JANTAR (17 H)

seg	ter	qua	qui	sex
Repolho verde e chuchu cozido e picado Arroz (arroz) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal, louro) Peixe ensopado (peixe, tomate, extrato, temperos)	Couve-flor cozida e berinjela (picada) Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos)	Beterraba cozida picada Macarrão e bolonhesa (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	Abobrinha refogada Arroz (arroz) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Almoço cozido (almoço, temperos)	Cenoura cozida picada Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal, louro) Batata doce cozida (batata, temperos) Carne suína ensopada (pernil suína, extrato, tomate, temperos)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lípido	Calor	Ferro	Vit. C	Vit. A
592 kcal	93g (63%)	20g (13%)	16g (14%)	278 mg	7 mg	88 mg	743 mcg

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC
SECRETARIA DE NUTRIÇÃO

TOPO DO ALIMENTO DEVERÁ SER SEPARADO DO ALMOÇO, E DE FORMA SEPARADA DO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS AMASSADAS, PROGREDINDO A CONSISTÊNCIA COM O AVANÇO DA IDADE. NÃO É PERMITIDA A COZIDA DE ALGUMAS, CARNE E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALMOÇO COM ATÉ 35 ANOS DE IDADE (REDUÇÃO DO RISCO DE DOENÇAS). ALIMENTOS DO CARDÁPIO DEVERÃO SER CONSUMIDOS NO SETOR DE NUTRIÇÃO COM O CUIDADO DEVERAL, CONSERVANDO AS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA E SAÚDE.

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



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

**Cardápio Creche - Zona urbana
1-8 anos Período Integral 2026**

LANCHE DA MANHÃ (8 H)

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

ALMOÇO (11 H)

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

LANCHE DA TARDE (14 H)

seg Ovos mexidos (ovos, óleo) Leite Mamão	ter Salada de frutas com aveia Leite	qua Bolo de banana (aveia, banana, óleo, ovos, fermento) Leite com cacau (leite, cacau) Laranja	qui Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com geleia de frutas (fruta, suco de maçã) Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com queijo caseiro (leite, manteiga, vinagre, sal) Suco de uva (suco, água)	sex Bolo de cacau (leite, cacau, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento) Leite Banana
---	---	---	--	---

JANTAR (17 H)

seg Vagem e chuchu Arroz (arroz, sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca Peixe ensopado (tilápiã, tomate, extrato, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal) Banana	ter Alface e brócolis Macarrão (macarrão parafuso, sal) Iscas ensopadas (iscas, temperos, extrato, tomate, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Maça	qua Repolho roxo e espinafre Arroz (arroz, sal) Feijão carolina (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata assada (batata, temperos, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Fruta da época	qui Couve-flor e tomate Arroz (arroz, sal) Polenta (farinha de milho, sal) Sobrecoxa (sobrecoxa, temperos, extrato, tomate, milho, sal) Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal) 3 Queijo assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) Mamão	sex Beterraba e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal) 3 Queijo assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) Mamão
--	---	---	--	--

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios	Calor	Ferro	VI A	VI A
682 Kcal	354g (64%)	24g (4%)	17g (3%)	379 mg	4 mg	88 mg	487 mg

TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER EFETUADAS ANTERIORMENTE, PRODUZINDO A INSISTÊNCIA COM O FLAVORE DA TARELA. NÃO É PERMITIDO A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CAFE E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE. OBSERVAÇÃO DO PNAE Nº 04 DE 2024. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 30 DIAS DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME O PNAE Nº 04 DE 2024.

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

**Cardápio Creche - Zona urbana
1-8 anos Período Integral 2026**

LANCHE DA MANHÃ (8 H)

seg Ovos mexidos (ovos, óleo) Leite Laranja	ter Salada de frutas com aveia Leite	qua Bolo de banana (aveia, banana, óleo, ovos, fermento) Leite com cacau (leite, cacau) Maça	qui Pizza - Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal), queijo, tomate, orégano Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com geleia de frutas (fruta, suco de maçã) Suco de uva (suco, água)	sex Bolo de maçã (aveia, maçã, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento) Leite Banana
---	---	--	---	---

ALMOÇO (11 H)

seg Vagem e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão carolina (feijão, temperos, óleo, sal) Alpim cozido (alpim, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal) Maça	ter Alface e tomate Arroz (arroz, sal) Polenta (farinha de milho, sal) Iscas ensopadas (iscas, temperos, sal) Banana	qua Espinafre e couve-flor Arroz (arroz, sal) Feijão carolina (feijão, temperos, óleo, sal) Batata assada (batata, temperos, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Laranja	qui Repolho roxo e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal) 3 Queijo assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) Mamão	sex Beterraba e chuchu Macarrão (macarrão parafuso, sal) Sobrecoxa ensopada (sobrecoxa, temperos, extrato, tomate, sal) Mamão
--	--	---	--	--

LANCHE DA TARDE (14 H)

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

JANTAR (17 H)

seg Repolho verde e chuchu Arroz (arroz, sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca Peixe ensopado (tilápiã, tomate, extrato, sal) Banana	ter Couve manteiga e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal) Sobrecoxa crocante (frango, farinha de milho, temperos, sal) Batata doce cozida (batata doce, sal) Sobrecoxa com batata doce assada (frango, batata doce, temperos, sal) Fruta da época	qua Alface e beterraba Macarrão a bolonhesa (macarrão espaguete integral, moída, temperos, extrato, tomate, sal) Mamão	qui Abobrinha e tomate Arroz (arroz, sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Alpim cozido (alpim, sal) Iscas ensopadas (iscas, tomate, extrato, temperos, sal) Maça	sex Cenoura e pepino Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, 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	Calor	Ferro	VI A	VI A
648 Kcal	305g (54%)	23g (4%)	17g (3%)	379 mg	4 mg	88 mg	487 mg

TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER EFETUADAS ANTERIORMENTE, PRODUZINDO A INSISTÊNCIA COM O FLAVORE DA TARELA. NÃO É PERMITIDO A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CAFE E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE. OBSERVAÇÃO DO PNAE Nº 04 DE 2024. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 30 DIAS DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME O PNAE Nº 04 DE 2024.

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

**Cardápio Pré-Escola - Zona urbana
4-6 anos Período Integral/Parcial 2026**

LANCHE DA MANHÃ (8 H)

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

ALMOÇO (11 H)

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

LANCHE DA TARDE (14 H)

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

JANTAR (17 H)

seg Vagem e chuchu Arroz (arroz, sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca Peixe ensopado (tilápiã, tomate, extrato, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal) Banana	ter Alface e brócolis Macarrão (macarrão parafuso, sal) Iscas ensopadas (iscas, temperos, extrato, tomate, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Fruta da época	qua Repolho roxo e espinafre Arroz (arroz, sal) Feijão carolina (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata assada (batata, temperos, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Fruta da época	qui Couve-flor e tomate Arroz (arroz, sal) Polenta (farinha de milho, sal) Sobrecoxa (sobrecoxa, temperos, extrato, tomate, milho, sal) Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal) 3 Queijo assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) Mamão	sex Beterraba e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Carne moída ensopada (moída, temperos, extrato, tomate, milho, sal) 3 Queijo assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) Mamão
--	---	---	--	--

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA	Carboidrato	Proteína	Lipídios	Calor	Ferro	VI A	VI A
760 Kcal	314g (59%)	27g (4%)	17g (3%)	379 mg	4 mg	88 mg	487 mg

TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER EFETUADAS ANTERIORMENTE, PRODUZINDO A INSISTÊNCIA COM O FLAVORE DA TARELA. NÃO É PERMITIDO A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CAFE E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE. OBSERVAÇÃO DO PNAE Nº 04 DE 2024. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 30 DIAS DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME O PNAE Nº 04 DE 2024.

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

**Cardápio Pré-Escola - Zona urbana
4-6 anos Período Integral/Parcial 2026**

LANCHE DA MANHÃ (8 H)

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

ALMOÇO (11 H)

seg Vagem e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão carolina (feijão, temperos, óleo, sal) Alpim cozido (alpim, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal) Maça	ter Alface e tomate Arroz (arroz, sal) Polenta (farinha de milho, sal) Iscas ensopadas (iscas, temperos, sal) Banana	qua Espinafre e couve-flor Arroz (arroz, sal) Feijão carolina (feijão, temperos, óleo, sal) Batata assada (batata, temperos, sal) Estrogonofe (salsami, leite, manteiga, trigo, temperos, sal) Laranja	qui Repolho roxo e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal) 3 Queijo assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal) Mamão	sex Beterraba e chuchu Macarrão (macarrão parafuso, sal) Sobrecoxa ensopada (sobrecoxa, temperos, extrato, tomate, sal) Mamão
--	--	---	--	--

LANCHE DA TARDE (14 H)

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

JANTAR (17 H)

seg Repolho verde e chuchu Arroz (arroz, sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca Peixe ensopado (tilápiã, tomate, extrato, sal) Banana	ter Couve manteiga e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal) Sobrecoxa crocante (frango, farinha de milho, temperos, sal) Batata doce cozida (batata doce, sal) Sobrecoxa assada com batata doce (frango, batata doce, temperos, sal) Fruta da época	qua Alface e beterraba Macarrão a bolonhesa (macarrão espaguete integral, moída, temperos, extrato, tomate, sal) Mamão	qui Abobrinha e tomate Arroz (arroz, sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Alpim cozido (alpim, sal) Iscas ensopadas (iscas, tomate, extrato, temperos, sal) Maça	sex Cenoura e pepino Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, 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	Calor	Ferro	VI A	VI A
676 Kcal	315g (59%)	27g (4%)	20g (3%)	379 mg	4 mg	88 mg	487 mg

TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO. AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER EFETUADAS ANTERIORMENTE, PRODUZINDO A INSISTÊNCIA COM O FLAVORE DA TARELA. NÃO É PERMITIDO A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CAFE E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE. OBSERVAÇÃO DO PNAE Nº 04 DE 2024. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 30 DIAS DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME O PNAE Nº 04 DE 2024.

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 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	Alface e tomate Macarrão com frango e brocolis ao molho branco (macarrão espaguete, sobrecoxa, 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) / Maçã	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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 281 Kcal ANOS INICIAIS CHO: 47g (16%) LÍPIDOS: 17g (17%) PROTEÍNAS: 21g (17%) FIBRA: 10g (17%)

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Batata assada e abobrinha 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 lencas ensopadas (macarrão parafuso, lencas de patinho, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã	Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Biscoito doce caseiro Banana	Repolho verde e pepino Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Quibe (carne moída, trigo para quibe, temperos, sal) Fruta de época	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal) Frango ensopado (salsami, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta de época

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 329 Kcal ANOS INICIAIS CHO: 48g (16%) LÍPIDOS: 18g (18%) PROTEÍNAS: 22g (18%) FIBRA: 11g (18%)

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) / Maçã	Alface e couve manteiga Macarrão (macarrão espaguete, 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 roxo Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Batata doce assada Carne suína de panela (pernil suíno, cebola, tomate, extrato, 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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 303 Kcal ANOS INICIAIS CHO: 54g (18%) LÍPIDOS: 17g (17%) PROTEÍNAS: 21g (17%) FIBRA: 10g (17%)

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Couve-flor Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de espinafre (farinha de mandioca, espinafre, óleo, temperos e sal) / Laranja	Pepino e beterraba Macarrão com frango ensopado (macarrão parafuso, salsami, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã	Torta de peixe (farinha de trigo, ovos, óleo, fermento químico, tilápia, temperos, óleo e sal) Suco de uva (suco e água) / Banana	Alface e tomate Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Estragonofe de carne (leite, farinha de trigo, manteiga, salsami, 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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 322 Kcal ANOS INICIAIS CHO: 52g (16%) LÍPIDOS: 19g (19%) PROTEÍNAS: 21g (19%) FIBRA: 11g (19%)

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECIPACÃO, CONFORME LEI Nº3.896 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) Maçã	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) (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 de época

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Torta de bolacha com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Maçã	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	Suco de uva 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 de 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

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**

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	Alface e tomate Macarrão com frango e brocolis 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, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã	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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 437 Kcal CHO: 71g (16%) LÍPIDOS: 20g (17%) PROTEÍNAS: 20g (17%) FIBRA: 10g (17%)

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
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 lencas ensopadas (macarrão parafuso, lencas de patinho, temperos, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Maçã	Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Biscoito doce caseiro Banana	Repolho verde e pepino Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Quibe (carne moída, trigo para quibe, temperos, sal) Laranja	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal) Frango ensopado (salsami, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta de época

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 416 Kcal CHO: 71g (16%) LÍPIDOS: 19g (16%) PROTEÍNAS: 20g (16%) FIBRA: 10g (16%)

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) / Maçã	Alface e couve manteiga Macarrão (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 Carne suína de panela (pernil suíno, cebola, tomate 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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 443 Kcal CHO: 75g (16%) LÍPIDOS: 20g (17%) PROTEÍNAS: 20g (17%) FIBRA: 10g (17%)

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
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) / Maçã	Abobrinha Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Banana	Alface e tomate Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Estragonofe de carne (leite, farinha de trigo, manteiga, salsami, 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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 506 Kcal CHO: 79g (16%) LÍPIDOS: 19g (16%) PROTEÍNAS: 24g (20%) FIBRA: 10g (18%)

HORARIO DOS LANCHES
6:00 MATUTINO
15:00 VESPERTINO

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECIPACÃO, CONFORME LEI Nº3.896 DE 2016.

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**

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	Alface e tomate Macarrão com frango e brocolis 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, temperos, extrato, tomate e sal) / Maçã	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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 437 Kcal CHO: 71g (16%) LÍPIDOS: 20g (17%) PROTEÍNAS: 20g (17%) FIBRA: 10g (17%)

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
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 lencas ensopadas (macarrão parafuso, lencas de patinho, temperos, extrato, tomate e sal) / Suco de uva (suco e água) / Maçã	Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Biscoito doce caseiro Banana	Repolho verde e pepino Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Quibe (carne moída, trigo para quibe, temperos, sal) Laranja	Cenoura e espinafre Polenta (farinha de milho e sal) Frango ensopado (salsami, temperos, extrato, tomate e sal) Fruta de época

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 417 Kcal CHO: 72g (17%) LÍPIDOS: 19g (17%) PROTEÍNAS: 20g (17%) FIBRA: 10g (17%)

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) / Maçã	Alface e couve manteiga Macarrão (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 Carne suína de panela (pernil suíno, cebola, tomate 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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 478 Kcal CHO: 80g (16%) LÍPIDOS: 20g (17%) PROTEÍNAS: 20g (17%) FIBRA: 10g (17%)

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
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) / Maçã	Abobrinha Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Banana	Alface e tomate Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Estragonofe de carne (leite, farinha de trigo, manteiga, salsami, 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 (MÉDIA SEMANAL) Energia (KCAL): 506 Kcal CHO: 79g (16%) LÍPIDOS: 19g (16%) PROTEÍNAS: 24g (20%) FIBRA: 10g (18%)

HORARIO DOS LANCHES
19:00 NOTURNO

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECIPACÃO, CONFORME LEI Nº3.896 DE 2016.

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 | Home page: www.balneariocamboriu.sc.gov.br

17

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e SHEILA DEMETRIO REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/8584-34F9-36A2-695F> e informe o código 8584-34F9-36A2-695F

