

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 2025.2026

Objetivo: Aquisição de gêneros alimentícios (HORTIFRUTIGRANJEIROS e LEITE INTEGRAL UHT) para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e compor os cardápios escolares de 2025-2026 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 Ana Paula Harmel, Matrícula 32415, 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 2025-2026, destinados a aproximadamente 16.500 alunos da rede municipal. Trata-se de serviço comum, conforme Lei 14.133/2021, art. 6º, inc. XIII e será executado observando-se o prazo de vigência do contrato de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantagem para a Administração, assegurada a manutenção das condições pactuadas e observados os requisitos legais aplicáveis.

LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

Lote	Item	Material	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	1	148811 - ABÓBORA CABOTIÁ. Descrição do produto: Abobora cabotiã, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, turgescientes, intacta, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.250	3,50	11.375,00
1	2	148812 - ABOBRINHA ITALIANA (VERDE) Abobrinha italiana (verde) com no mínimo 200 gr/unidade, de preferência com a presença do pedúnculo, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.790	4,99	18.912,10
1	3	148813 - ACELGA. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Peso mínimo de 1,2Kg. Produto sujeito a	KG	4.340	6,99	30.336,60

BALNEÁRIO CAMBORIÚ- CAPITAL CATARINENSE DO TURISMO

Quinta Avenida, nº 100 | Bairro dos Municípios | 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)

		verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	4	148815 - ALFACE CRESPI Verde (coloração uniforme), em pés, firme e intacta, grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de partes murchas; bom: presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Bem formada, firme, folhas sem excesso de terra aderida, grau de limpeza de bom a excelente (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos; bom: alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas). Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas; sem manchas e apodrecimento, livres de sujidades, parasitas, larvas, danos fisiológicos e pragas. Peso mínimo de 350gr. Produtos deteriorados não serão aceitos. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	4.380	6,67	29.214,60
1	5	148816 - ALHO. Alho nobre, grupo branco, tipo especial, classe 6, em cabeça. Deve apresentar as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de pragas e substâncias nocivas à saúde. De acordo com a Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	2.390	28,00	66.920,00
1	6	148817 - BANANA BRANCA/PRATA. Banana branca/prata, em pencas íntegras, de primeira qualidade, tipo 1, classe 13 para comprimento (de 13 a 16 cm) e com grau médio de amadurecimento. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Deve obedecer a Portaria nº 126, de 15/05/81. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	82.470	5,99	493.995,30
1	7	148818 - BATATA DOCE. Batata doce roxa, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, de tamanho grande ou médio, inteira, uniforme, sem defeitos, com casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	7.300	4,50	32.850,00
1	8	148820 - BATATA INGLESA. Batata inglesa comum especial, nova, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	24.700	3,89	96.083,00

		Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	9	148821 - BETERRABA. Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gr a unidade, uniforme. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	9.400	3,00	28.200,00
1	10	148822 - BRÓCOLIS CHINÊS Brócolis chinês, fresco, tipo bouquet, sem folhas. Flores íntegras, firme, tamanho médio, sem manchas nem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso mínimo 250 gr. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	8.400	5,99	50.316,00
1	11	148823 - CEBOLA. Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, grupo 1, tamanho médio, pesando entre 100 a 200 gr a unidade. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	22.900	5,40	123.660,00
1	12	148824 - CENOURA. Cenoura de 1ª qualidade, grupo nantes ou Brasília, classe 14 a 18, de tamanho médio, pesando entre 70 a 140 gr a unidade. Sem folhas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	9.370	4,99	46.756,30
1	13	155545 - CHEIRO VERDE Descrição do produto: molho composto de cebolinha e salsinha igualmente distribuídos. Folhas de cor verde, de 1ª qualidade, sem raízes, sem sinais de amarelamento. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	KG	1.430	15,00	21.450,00
1	14	148826 - CHUCHU. Chuchu de 1ª qualidade, tamanho médio, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gr a unidade. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	8.480	2,99	25.355,20
1	15	148827 - COUVE FLOR. Couve-flor fresca, de primeira, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras.	KG	8.570	8,99	77.044,30

		tipo I, limpa, sem folhas. Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras e livres de umidade externa anormal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	16	148828 - COUVE MANTEIGA. Couve manteiga, de boa qualidade apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peso de aproximadamente 400g por maço. Não será aceita couve com coloração amarelada. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	2.710	6,00	16.260,00
1	17	148829 - ESPINAFRE. Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacto, isento de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escura de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.410	7,50	10.575,00
1	18	148830 - LARANJA PÊRA. Laranja pêra, tipo I, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura, no grau máximo de evolução no tamanho, firme e com brilho. Deve apresentar aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	65.970	6,99	461.130,30
1	19	148831 - LIMÃO THAITI. De primeira, classe 47 ou 50, coloração c3, tipo 1. Deve apresentar mínimo de 40% de suco. Deve ser fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar maduro, com polpa firme e intacta, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	2.670	3,00	8.010,00
1	20	148832 - MAÇÃ FUJI. Maçã Fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve obedecer a Instrução Normativa MAPA nº 50, de 03/09/2002. Deve ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	73.770	8,99	663.192,30
1	21	148833 - MAMÃO FORMOSA. Mamão formosa, classe i a k (de 670 g a 1300 g) e categoria extra, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	55.250	9,99	551.947,50

		Deve apresentar 80 a 90% de maturação, ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	22	148835 - OVOS DE GALINHA.. Ovos vermelhos de galinha, classe A, tipo 3 grande. Fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com cor, odor e sabor normais. Deve pesar no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	DZ	35.840	12,00	430.080,00
1	23	156820 - PEPINO JAPONÊS Pepino aodai, grupo japonês subgrupo verde escuro, classe 15 tamanho aproximadamente 15 a 20 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	KG	5.400	6,49	35.046,00
1	24	156822 - PIMENTÃO VERDE deverá estar fresco e são, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isentas de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência, danos oriundos de manuseio, transporte e mecânico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.150	8,99	28.318,50
1	25	148837 - REPOLHO ROXO. Repolho roxo de tamanho médio, primeira qualidade, pesando entre 1,5 Kg e 2,5 kg a unidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.900	6,99	27.261,00
1	26	155559 - REPOLHO VERDE Descrição do produto: Repolho verde de tamanho médio, 1ª qualidade, pesando de 1 Kg a 1,5 kg a unidade, cabeças fechadas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	KG	8.000	5,99	47.920,00
1	27	148840 - TOMATE. Tomate, grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (“tomate salada”), classe média, com diâmetro transversal de 50 a 60 mm (oblongo).	KG	47.100	9,40	442.740,00

		ou 65 a 80 mm (redondo), tipo especial, pesando de 100 a 200 gramas a unidade. Não deve apresentar manchas e ferimentos na casca. Deve ter a coloração uniforme e brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	28	155561 - VAGEM Descrição do produto: Vagem curta, 1ª qualidade, tipo extra AA, com formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	KG	8.000	11,43	91.440,00
1	29	155563 - ABACAXI PÉROLA Descrição do produto: De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, fruto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5Kg a unidade. Deve estar no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Deve ser uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pertencente ao grupo II, polpa branca, sub grupo colorido, classe 2 e categoria 1. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	KG	16.810	11,99	201.551,90
1	30	155564 - CAQUI FUYU Descrição do produto: De 1ª qualidade, bem desenvolvido com amadurecimento adequado para consumo. Devem ser compactos e firmes e atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	KG	10.060	10,49	105.529,40
1	31	148849 - GOIABA VERMELHA. Goiaba, cor vermelha, 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	10.060	7,99	80.379,40
1	32	155566 - MANGA TOMMY Descrição do produto: Manga de 1ª qualidade. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	KG	12.060	7,99	96.359,40
1	33	155567 - MELANCIA Descrição do produto: Melancia, tamanho médio, entre 9 a 12 Kg a unidade, redonda, graúda, frutos perfeitos, de coloração uniforme, madura, com polpa firme e intacta. O fruto deve ter pedúnculo. Produto sujeito a verificação no ato de entrega	KG	21.770	3,79	82.508,30
1	34	156816 - MELÃO AMARELO Fruto de tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, categoria extra, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	10.060	7,79	78.367,40

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. 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 2025-2026 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 (Hortifrutigranjeiros e Leite Integral UHT) destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2025-2026. 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 nº 14.133 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):

Considerando-se as especificidades do objeto, recomenda-se a divisão da aquisição em lotes da seguinte forma:

LOTE 1	Hortifrutigranjeiros
LOTE 2	Leite integral UHT

4.1.1 Amostras:

- Entregar em **3 (três) dias úteis** amostra do **Lote 2 - Leite Integral UHT**, 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 Camboriú nº100, bairro dos Municípios. Entregar **1 (uma) amostra associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) do Lote 2.

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

4.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os Lotes

- 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 hortifrutigranjeiros

- a) Fornecer os HORTIFRUTIGRANJEIROS fisiologicamente desenvolvidos, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação de acordo com os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas definido na Instrução Normativa nº 69/2018 e referencial fotográfico disponível no site da ceagesp no endereço eletrônico: <https://ceagesp.gov.br/>
- b) Os produtos deverão estar à temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
- c) Os HORTIFRUTIGRANJEIROS deverão vir separados, embalados em sacos plásticos atóxicos, redes próprias para hortifrutigranjeiros ou caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetados por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

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

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, cronogramas informando as datas das entregas e quantidades dos itens, por unidade escolar, podendo os mesmos sofrer alterações durante a vigência do contrato, desde que comunicadas antecipadamente.

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 2.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana ou rota da entrega, a frequência e o local definido no Quadro 2 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 2 – Frequência e local de entrega por lote. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2025-26.

Lote	Frequência de entrega	Local
Lote 1 - Hortifrutigranjeiros	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 2 – Leite Integral UHT	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos CEMs, AEE e CEAC

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 o CONTRATANTE.

Certificar-se que as entregas deverão ocorrer em todas unidades em um único dia.

4.2.1 Transporte

- a) 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.
- b) 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.
- c) Para os Hortifrutigranjeiros, disponibilizar nos caminhões balança digital tipo plataforma portátil com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos caso seja necessário.

4.2.2 Entregadores

- a) 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.

5. JUSTIFICATIVA NO CASO DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

Os lotes abaixo de 80 mil reais são exclusivos para participação de microempresas ou empresas de pequeno porte, enquanto que os acima de 80 mil reais são de ampla participação.

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 pela 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 nº11.210/2023. 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 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 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; Marina Heineck, CPF 043.277.769-55, matrícula: 54682; Thaís Rodrigues Guastale, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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\$ 5.707.945,12 (cinco milhões setecentos e sete mil novecentos e quarenta e cinco reais e doze centavos).

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

Ana Paula Harmel

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

ANEXOS
RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

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

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

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

ETI	ENDEREÇO	BAIRRO
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro

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

PROJETO OFICINAS	ENDEREÇO	BAIRRO
CEAC – Sede Canelinha/ Angelina	Rua Canelinha, nº 139	Municípios
CEAC – Polo Barra	Rua Antônio Domingos da Silva, 147 sala 02 e 04	Barra
CEAC - NENP	Avenida Atlântica, entre a rua 3700 e 3800.	Centro
CEAC - Surf	Avenida Atlântica, frente a rua 1101	Centro
CEAC - AmbiarTE	Parque Municipal Raimundo Gonzalez Malta, Alameda Delfim Peixoto Gonzalez Filho	Municípios
CEAC – Polo patinação	Rua Dom Abelardo, nº400 (ginásio)	Vila Real

DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
01	Abóbora Cabotia	Kg	900	50	1.300	1.000	0	0	3.250
02	Abobrinha verde	Kg	14.00	90	1.300	1.000	0	0	3.790
03	Acelga	Kg	1.900	140	1.300	1.000	0	0	4.340
04	Alface crespa	Kg	1.900	180	1.300	1.000	0	0	4.380
05	Alho	Kg	1.200	90	600	500	0	0	2.390
06	Banana branca	Kg	25.000	1.700	20.000	33.300	270	2.200	82.470
07	Batata doce	Kg	1.900	200	3.000	2.200	0	0	7.300
08	Batata inglesa	Kg	5.200	300	10.000	9.200	0	0	24.700
09	Beterraba	Kg	2.700	200	3.500	3.000	0	0	9.400
10	Brócolis chinês	Kg	2.700	200	3.000	2.500	0	0	8.400
11	Cebola	Kg	11.000	900	6.000	5.000	0	0	22.900
12	Cenoura	Kg	2.700	270	3.500	2.900	0	0	9.370
13	Cheiro Verde	Kg	750	50	330	300	0	0	1.430
14	Chuchu	Kg	1.900	180	3.500	2.900	0	0	8.480
15	Couve-flor	Kg	2.700	270	3.100	2.500	0	0	8.570
16	Couve manteiga	Kg	1.400	110	700	500	0	0	2.710
17	Espinafre	Kg	0	110	700	600	0	0	1.410
18	Laranja pêra	Kg	25.300	1700	20.000	16.500	270	2.200	65.970
19	Limão thaiti	Kg	580	30	900	800	50	310	2.670
20	Maçã fuji	Kg	25.300	1700	24.000	20.000	270	2.500	73.770
21	Mamão formosa	Kg	25.300	880	15.000	12.400	270	1.400	55.250
22	Ovos vermelhos	Dz	14.300	850	8.200	12.000	270	220	35.840
23	Pepino japonês	Kg	1.900	200	1.800	1.500	0	0	5.400
24	Pimentão verde	Kg	3.100	50	0	0	0	0	3.150
25	Repolho Roxo	Kg	1.900	200	1.000	800	0	0	3.900
26	Repolho verde	Kg	3.700	600	2.000	1.700	0	0	8.000

27	Tomate	Kg	20.400	1.700	14.000	11.000	0	0	47.100
28	Vagem	Kg	1.900	90	1.800	1.500	0	0	8.000
29	Abacaxi pérola	Kg	5.000	160	6.400	5.200	50	0	16.810
30	Caqui Fuyu	Kg	3.700	120	3.400	2.800	40	0	10.060
31	Goiaba vermelha	Kg	3.700	120	3.400	2.800	40	0	10.060
32	Manga tommy	Kg	3.700	120	4.500	3.700	40	0	12.060
33	Melancia	Kg	5.000	250	9.000	7.400	120	0	21.770
34	Melão amarelo	Kg	3.700	120	3.400	2.800	40	0	10.060
35	Pêra	Kg	3.700	120	3.400	2.800	40	0	10.060
36	Tangerina ponkan	Kg	5.000	250	5.600	4.600	50	0	15.500

LOTE 2 - LEITE INTEGRAL UHT

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	33.120	1.224	34.080	51.120	924	7.800	128.268

CARDÁPIO ESCOLAR

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 2025					
SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA Torta de bolacha com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Maçã	TERÇA-FEIRA Acelga e brócolis Arroz (arroz, sal) + Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Isacas ao molho sugo (isacas, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Banana	QUARTA-FEIRA Pão com salsami enopado (pão de cachorro quente, salsami, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde, roxo e cenoura Macarrão com carne de panela (parafuso, lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja	SEXTA-FEIRA Tomate e pepino Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe enopado (tilápia, tomate, extrato, temperos, sal) Mamão
SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA Iogurte sabor morango Aveia em flocos Biscoito cream cracker Maçã	TERÇA-FEIRA Alface e repolho verde Arroz (arroz e sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Omelete com legumes (ovos, cenoura, espinafre, vagem, cebola, sal) / Mamão	QUARTA-FEIRA Couve manteiga e vagem Arroz (arroz, sal) + Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Quibe assado (carne moída, trigo para quibe, temperos e sal) Laranja	QUINTA-FEIRA Beterraba e chuchu Macarronada (espaguete, carne suína, tomate, extrato, temperos, sal) Banana	SEXTA-FEIRA Abobrinha e brócolis Polenta (fubá, sal) Frango enopado (Coxa e sobrecoxa de frango, tomate, cebola, alho, extrato, temperos e sal) / Fruta da época
SEMANA 3	SEGUNDA-FEIRA Torta branca de bolacha (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce, canela) Banana	TERÇA-FEIRA Acelga e cenoura Macarrão com frango ao molho sugo (parafuso, salsami, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Pão com carne moída enopada (pão de cachorro quente, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde e espinafre Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe enopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Maçã	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Carreiteiro (Arroz integral, iscas bovinas, cebola, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja
SEMANA 4	SEGUNDA-FEIRA Leite com achocolatado Biscoito cream cracker Maçã	TERÇA-FEIRA Alface e beterraba Arroz (arroz, sal) + Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Carne suína enopada (pernil moído, tomate, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Couve manteiga e repolho verde Arroz (arroz e sal) Feijão, vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Ovos mexidos (Ovos, sal) Banana	QUINTA-FEIRA Abobrinha e chuchu Macarrão com carne de panela (Parafuso, lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) Mamão	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Polenta (fubá, sal) Sobrecoca enopada (coxa e sobrecoxa, tomate, extrato, temperos, sal) Fruta da época


Luciana Segato
Nutricionista
CRN 0711


Ana Paula Harmel
Nutricionista
CRN 0704

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

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO

 **PREFEITURA
BALNEÁRIO
CAMBORIÚ**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS					
ZONA URBANA - 15 - 60 ANOS PERÍODO PARCIAL					
FEVEREIRO A DEZEMBRO 2025					
					DIURNO
SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA Torta de bolacha com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Maçã	TERÇA-FEIRA Acelga e brócolis Arroz (arroz, sal) • Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Iscas ao molho suco (iscas, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Banana	QUARTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Arroz (arroz, sal) • Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Sassami ensopado (sassami, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde, roxo e cenoura Macarrão com carne de panela (parafuso, lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja	SEXTA-FEIRA Tomate e pepino Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos, sal) Mamão
	SEGUNDA-FEIRA Vitamina de frutas (leite, banana, maçã e mamão) com aveia Biscoito cream cracker	TERÇA-FEIRA Alface e repolho verde Arroz (arroz e sal) • Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Omelete com legumes (ovos, cenoura, espinafre, vagem, cebola, sal) / Mamão	QUARTA-FEIRA Couve manteiga e vagem Arroz (arroz, sal) • Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Quibe assado (carne moída, trigo para quibe, temperos e sal) Laranja	QUINTA-FEIRA Beterraba e espinafre Macarronada (espaguete, carne suína, tomate, extrato, temperos, sal) Banana	SEXTA-FEIRA Abobrinha e couve-flor Polenta (fubá, sal) Frango ensopado (Coxa e sobrecoxa de frango, tomate, cebola, alho, extrato, temperos e sal) / Fruta da época
	SEGUNDA-FEIRA Torta branca de bolacha (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce, canela) Banana	TERÇA-FEIRA Acelga e cenoura Macarrão com frango ao molho suco (parafuso, sassami, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) , lagarto, tomate, extrato, temperos e sal), Moída ensopada (carne moída, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde e espinafre Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Maçã	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Carreteiro (Arroz integral, iscas bovinas, cebola, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja
	SEGUNDA-FEIRA Leite com achocolatado Biscoito cream cracker Maçã	TERÇA-FEIRA Alface e beterraba Arroz (arroz, sal) • Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Carne suína ensopada (pernil moído, tomate, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Couve manteiga e repolho verde Arroz (arroz e sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Ovos mexidos (Ovos, sal) Banana	QUINTA-FEIRA Abobrinha e chuchu Macarrão com carne de panela (Parafuso, lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) Mamão	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Polenta (fubá, sal) Sobrecoxa ensopada (coxa e sobrecoxa, tomate, extrato, temperos, sal) Fruta da época
	SEGUNDA-FEIRA Torta branca de bolacha (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce, canela) Banana	TERÇA-FEIRA Acelga e cenoura Macarrão com frango ao molho suco (parafuso, sassami, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Arroz (arroz, sal) • Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Sassami ensopado (sassami, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde e espinafre Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Maçã	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Carreteiro (Arroz integral, iscas bovinas, cebola, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja
ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.					

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS					
ZONA URBANA - 15 - 60 ANOS PERÍODO PARCIAL					
FEVEREIRO A DEZEMBRO 2025					
					NOTURNO
SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA Arroz (arroz, sal), Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal), Legumes assados (cenoura, chuchu, brócolis) Maçã	TERÇA-FEIRA Acelga e brócolis Arroz (arroz, sal) • Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Iscas ao molho suco (iscas, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Banana	QUARTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Arroz (arroz, sal) • Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Sassami ensopado (sassami, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde, roxo e cenoura Macarrão com carne de panela (parafuso, lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja	SEXTA-FEIRA Tomate e pepino Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos, sal) Mamão
	SEGUNDA-FEIRA Arroz Integral (arroz, sal), Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal), Batata inglesa assada Mamão	TERÇA-FEIRA Alface e repolho verde Arroz (arroz e sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Omelete com legumes (ovos, cenoura, espinafre, vagem, cebola, sal) / Mamão	QUARTA-FEIRA Cenoura e vagem Arroz (arroz, sal) • Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Frango ensopado (sassami, tomate, extrato, temperos, sal) Laranja	QUINTA-FEIRA Beterraba e espinafre Macarronada (espaguete, carne suína, tomate, extrato, temperos, sal) Banana	SEXTA-FEIRA Abobrinha e couve-flor Polenta (fubá, sal) Frango ensopado (Coxa e sobrecoxa de frango, tomate, cebola, alho, extrato, temperos e sal) / Fruta da época
	SEGUNDA-FEIRA Arroz (arroz, sal), Feijão carioca, Farofa de cenoura (farinha de mandioca, cenoura e sal) Banana	TERÇA-FEIRA Acelga e cenoura Macarrão com frango ao molho suco (parafuso, sassami, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) , lagarto, tomate, extrato, temperos e sal), Moída ensopada (carne moída, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde e espinafre Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Maçã	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Carreteiro (Arroz integral, iscas bovinas, cebola, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja
	SEGUNDA-FEIRA Arroz (arroz, sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Batata inglesa e cenoura assados	TERÇA-FEIRA Alface e beterraba Arroz (arroz, sal) • Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Carne suína ensopada (pernil moído, tomate, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Couve manteiga e repolho verde Arroz (arroz e sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Ovos mexidos (Ovos, sal) Banana	QUINTA-FEIRA Abobrinha e chuchu Macarrão com carne de panela (Parafuso, lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) Mamão	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Polenta (fubá, sal) Sobrecoxa ensopada (coxa e sobrecoxa, tomate, extrato, temperos, sal) Fruta da época
	SEGUNDA-FEIRA Torta branca de bolacha (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce, canela) Banana	TERÇA-FEIRA Acelga e cenoura Macarrão com frango ao molho suco (parafuso, sassami, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	QUARTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Arroz (arroz, sal) • Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Sassami ensopado (sassami, extrato, temperos e sal) Fruta da época	QUINTA-FEIRA Repolho verde e espinafre Arroz (arroz, sal) • Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, tomate, extrato, temperos e sal) Maçã	SEXTA-FEIRA Vagem e tomate Carreteiro (Arroz integral, iscas bovinas, cebola, tomate, extrato, temperos e sal) Laranja
ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.					

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL ZONA URBANA - 6-14 ANOS ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL Fevereiro a Dezembro 2025 CEM IVO SILVEIRA					
MATUTINO					
SEMANA 1 E 3					
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Cenoura e chuchu. Arroz (arroz, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Ovos mexidos (Ovos, sal) OU Omelete de legumes	TERÇA-FEIRA Acelga e pepino Arroz integral (arroz e sal) Carne de Panela (Lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) OU Carreteiro	QUARTA-FEIRA Brócolis e repolho verde Arroz (arroz, sal), Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Sobrecoxa assada com batata-doce	QUINTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Macarrão com frango ensopado (Parafuso, salsam, tomate, extrato, cebola e sal) OU Sopa	SEXTA-FEIRA Abóbora refogada Arroz (Arroz e sal), Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Iscas ao molho (iscas, extrato, temperos, sal)
PRIMEIRO LANCHE - 13:00	SEGUNDA-FEIRA Banana (110g)	TERÇA-FEIRA Maçã (170g)	QUARTA-FEIRA Banana (110g)	QUINTA-FEIRA Maçã (170g)	SEXTA-FEIRA Banana (110g)
SEGUNDO LANCHE - 15:00	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
SEMANA 2 E 4					
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Alface e couve-flor Arroz (arroz, sal), Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, extrato, tomate, cebola, alho, temperos e sal)	TERÇA-FEIRA Abobrinha e tomate Polenta (fubá, sal) Sobrecoxa ensopada (coxa e sobrecoxa, tomate, extrato, cebola, temperos e sal)	QUARTA-FEIRA Vagem e espinafre Arroz (arroz, sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal), batata assada, Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos e sal)	QUINTA-FEIRA Repolho verde e cenoura Macarrão a bolonhesa (Parafuso, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal)	SEXTA-FEIRA Beterraba cozinha Arroz (arroz, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Frango ensopado com milho (Salsam, tomate, extrato, milho, cebola, alho, sal)
PRIMEIRO LANCHE - 13:00	SEGUNDA-FEIRA Banana (110g)	TERÇA-FEIRA Maçã (170g)	QUARTA-FEIRA Banana (110g)	QUINTA-FEIRA Maçã (170g)	SEXTA-FEIRA Banana (110g)
SEGUNDO LANCHE - 15:00	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PREFEITURA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº3.896 DE 2016.  					

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL ZONA URBANA - 6-14 ANOS ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL Fevereiro a Dezembro 2025 CEM IVO SILVEIRA					
VESPERTINO					
SEMANA 1 E 3					
SEGUNDO LANCHE - 09:00	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Cenoura e chuchu. Arroz (arroz, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Ovos mexidos (Ovos, sal) OU Omelete de legumes	TERÇA-FEIRA Acelga e pepino Arroz integral (arroz e sal) Carne de Panela (Lagarto, tomate, extrato, temperos e sal) OU Carreteiro	QUARTA-FEIRA Brócolis e repolho verde Arroz (arroz, sal), Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Sobrecoxa assada com batata-doce	QUINTA-FEIRA Repolho roxo e couve manteiga Macarrão com frango ensopado (Parafuso, salsam, tomate, extrato, cebola e sal) OU Sopa	SEXTA-FEIRA Abóbora refogada Arroz (Arroz e sal), Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Iscas ao molho (iscas, extrato, temperos, sal)
PRIMEIRO LANCHE - 14:35	SEGUNDA-FEIRA Banana (110g)	TERÇA-FEIRA Maçã (170g)	QUARTA-FEIRA Banana (110g)	QUINTA-FEIRA Maçã (170g)	SEXTA-FEIRA Banana (110g)
SEMANA 2 E 4					
SEGUNDO LANCHE - 09:00	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Alface e couve-flor Arroz (arroz, sal), Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (tilápia, extrato, tomate, cebola, alho, temperos e sal)	TERÇA-FEIRA Abobrinha e tomate Polenta (fubá, sal) Sobrecoxa ensopada (coxa e sobrecoxa, tomate, extrato, cebola, temperos e sal)	QUARTA-FEIRA Vagem e espinafre Arroz (arroz, sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal), batata assada, Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos e sal)	QUINTA-FEIRA Repolho verde e cenoura Macarrão a bolonhesa (Parafuso, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal)	SEXTA-FEIRA Beterraba cozinha Arroz (arroz, sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Frango ensopado com milho (Salsam, tomate, extrato, milho, cebola, alho, sal)
PRIMEIRO LANCHE - 14:35	SEGUNDA-FEIRA Banana (110g)	TERÇA-FEIRA Maçã (170g)	QUARTA-FEIRA Banana (110g)	QUINTA-FEIRA Maçã (170g)	SEXTA-FEIRA Banana (110g)
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PREFEITURA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº3.896 DE 2016.  					

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
EDUCAÇÃO INFANTIL 6 - 11 MESES / PERÍODO INTEGRAL
FEVEREIRO-DEZEMBRO 2025

LANCHE DA MANHÃ I (8H) SEMANA 1 E 3				
SEGUNDA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	TERÇA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUARTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUINTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	SEXTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento
LANCHE DA MANHÃ II (9:30H) SEMANA 1 E 3				
SEGUNDA-FEIRA Laranja em rodela / sem sementes	TERÇA-FEIRA Maçã raspada	QUARTA-FEIRA Banana amassada	QUINTA-FEIRA Fruta de época	SEXTA-FEIRA Mamão amassado
ALMOÇO (11H) SEMANA 1 E 3				
SEGUNDA-FEIRA Cenoura e chuchu cozidos Arroz (arroz), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal)	TERÇA-FEIRA Brócolis e couve-flor cozidos Arroz (arroz), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Batata doce assada, Carne moída cozida com molho de tomate (carne, extrato, tomate, temperos)	QUARTA-FEIRA Beterraba e abobrinha cozidos Polenta cremosa (fubá, água), Carne bovina cozida picada e desfiada (lagarto, extrato, temperos e sal)	QUINTA-FEIRA Cenoura e brócolis cozidos Arroz (arroz), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Sobrecoxa assada desfiada e picada (sobrecoxa e temperos)	SEXTA-FEIRA Couve-flor e chuchu Macarrão (espaguete, sal), Carne suína ensopada (carne suína, extrato, tomate, temperos)
LANCHE DA TARDE I (14H) SEMANA 1 E 3				
SEGUNDA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	TERÇA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUARTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUINTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	SEXTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento
LANCHE DA TARDE II (15:30H) SEMANA 1 E 3				
SEGUNDA-FEIRA Mamão amassado	TERÇA-FEIRA Fruta de época	QUARTA-FEIRA Laranja em rodela / sem sementes	QUINTA-FEIRA Maçã assada amassada	SEXTA-FEIRA Banana amassada com canela
JANTAR (17H) SEMANA 1 E 3				
SEGUNDA-FEIRA Beterraba e couve-flor cozidos Arroz (arroz), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Peixe ensopado (filé de peixe, extrato, tomate, temperos)	TERÇA-FEIRA Chuchu e beterraba cozidos Macarrão com carne moída ensopada (macarrão parafuso, carne moída, extrato de tomate, temperos e sal)	QUARTA-FEIRA Couve-flor e brócolis cozidos Arroz integral (arroz), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Frango assado desfiado (sobrecoxa, extrato, tomate, temperos)	QUINTA-FEIRA Cenoura e brócolis cozidos Arroz (arroz), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Carne cozida com molho de tomate (iscas, extrato, tomate, temperos) e alipim	SEXTA-FEIRA Cenoura e beterraba cozidos Arroz (arroz), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Purê de batata, Quibe assado (moída, trigo pra quibe, temperos e sal)


 * CONFORME RESOLUÇÃO DO FNDE Nº 06 DE 2020, NÃO É PERMITIDO A OFERTA DE AÇÚCAR, CAFÉ E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
EDUCAÇÃO INFANTIL 6 - 11 MESES / PERÍODO INTEGRAL
FEVEREIRO-DEZEMBRO 2025

LANCHE DA MANHÃ I (8H) SEMANA 2 E 4				
SEGUNDA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	TERÇA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUARTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUINTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	SEXTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento
LANCHE DA MANHÃ II (9:30H) SEMANA 2 E 4				
SEGUNDA-FEIRA Maçã raspada	TERÇA-FEIRA Laranja em rodela / sem sementes	QUARTA-FEIRA Banana amassada	QUINTA-FEIRA Mamão amassado	SEXTA-FEIRA Fruta de época
ALMOÇO (11H) SEMANA 2 E 4				
SEGUNDA-FEIRA Cenoura e brócolis cozidos Risoto de peixe com abóbora (arroz, filé de tilápia, abóbora cabotiá, extrato, tomate, temperos e sal)	TERÇA-FEIRA Couve-flor e beterraba cozidos Arroz (arroz), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Vaca atolada (iscas desfiadas e picadas, alipim, tomate, temperos)	QUARTA-FEIRA Chuchu e abobrinha cozidos Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, extrato, tomate, temperos e sal)	QUINTA-FEIRA Cenoura e chuchu cozidos Arroz (arroz), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Frango cozido desfiado (sobrecoxa, temperos)	SEXTA-FEIRA Couve-flor e brócolis cozidos Arroz Integral (arroz), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Batata cozida e amassada, Moída ensopada (carne moída, extrato, tomate, temperos)
LANCHE DA TARDE I (14H) SEMANA 2 E 4				
SEGUNDA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	TERÇA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUARTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	QUINTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento	SEXTA-FEIRA Leite Materno ou Fórmula Infantil de seguimento
LANCHE DA TARDE II (15:30H) SEMANA 2 E 4				
SEGUNDA-FEIRA Laranja em rodela / sem sementes	TERÇA-FEIRA Fruta de época	QUARTA-FEIRA Mamão amassado	QUINTA-FEIRA Maçã assada amassada	SEXTA-FEIRA Banana amassada com canela
JANTAR (17H) SEMANA 2 E 4				
SEGUNDA-FEIRA Couve-flor e cenoura cozidos Arroz (arroz), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal)	TERÇA-FEIRA Beterraba e cenoura cozidos Arroz (arroz), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) 2 Sobrecoxa ensopada e desfiada com alipim (sobrecoxa, tomate, alipim, temperos) 4 Sobrecoxa assada e desfiada com batata-doce (sobrecoxa, batata-doce, temperos)	QUARTA-FEIRA Abobrinha e chuchu cozidos Arroz (arroz), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Filé sassami ensopado e desfiado (frango, tomate, temperos)	QUINTA-FEIRA Couve-flor e beterraba cozidos Polenta cremosa (Fubá, água e sal), Carne suína ensopada (carne suína, tomate, temperos)	SEXTA-FEIRA Chuchu e cenoura cozidos Macarrão com carne de panela desfiada e picada (espaguete, lagarto, tomate, temperos e sal)


 * CONFORME RESOLUÇÃO DO FNDE Nº 06 DE 2020, NÃO É PERMITIDO A OFERTA DE AÇÚCAR, CAFÉ E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC . PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
EDUCAÇÃO INFANTIL (1 - 3 ANOS) / PERÍODO INTEGRAL
FEVEREIRO-DEZEMBRO 2025

LANCHE DA MANHÃ (8H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Pão de queijo
Leite com cacau (s/açúcar)
Maçã

TERÇA-FEIRA
1 Salada de frutas
Leite / Aveia
3 Milkshake de banana com cacau (Leite, banana e cacau)

QUARTA-FEIRA
1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite, Banana
3 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite, Banana

QUINTA-FEIRA
Bolo de banana, aveia (banana, aveia, ovos, fermento)
Leite com cacau
Laranja

SEXTA-FEIRA
1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com queijo e Leite, Mamão
3 Cachorro quente saudável (Pão caseiro; Molho de tomate, extrato de tomate, cebola, alho, óleo, cenoura), Suco de uva (suco de uva integral e água), Mamão

SEGUNDA-FEIRA
Betreraba
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Legumes refogados (cenoura, cebola, abobrinha), Farofa (farinha de mandioca, cebola, temperos e sal)

TERÇA-FEIRA
Alface e pepino japonês
Arroz (arroz e sal), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Batata-doce assada, Carne moída ensopada (carne, tomate, extrato, temperos e sal), Laranja

ALMOÇO (11H) SEMANA 1 E 3

QUARTA-FEIRA
Repolho verde, roxo e cenoura
Polenta cremosa (Fubá, água e sal), Ragù de carne (logarito, tomate, extrato, temperos e sal)
Fruta da época

QUINTA-FEIRA
Acelga e tomate
Arroz (arroz e sal), lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal), frango ao molho suco (sossami, tomate, extrato de tomate, sal e temperos)
Banana

SEXTA-FEIRA
Brócolis, couve-flor e vagem
Macarrão (espaguete, sal), Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos, sal)
Maçã

LANCHE DA TARDE (14H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Ovos mexidos (ovos, óleo)
Aveia e banana ou mamão
Leite

TERÇA-FEIRA
1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), manteiga e Leite, Banana
3 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite, Banana

QUARTA-FEIRA
Bolo de maçã, aveia e uva passa (maçã, aveia, ovos, uva passa, óleo, fermento e canela)
Leite c/ cacau e Fruta da época

QUINTA-FEIRA
1 Pão caseiro com queijo (farinha de trigo, óleo, fermento e sal / manteiga e queijo)
Suco de uva (suco de uva integral e água)
3 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite, Maçã

SEXTA-FEIRA
1 Banana com aveia e leite
3 Milkshake de banana com morango (Leite, banana e morango)

JANTAR (17H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Pepino, repolho verde e roxo
Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal), Mamão

TERÇA-FEIRA
Alface e cenoura
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Maçã
1 Carne ensopada (iscas, tomate, extrato, temperos e sal)
3 Vaca atolada (iscas, alvim, tomate, extrato, temperos e sal)

QUARTA-FEIRA
Betreraba e couve-manteiga
Arroz integral (arroz e sal), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Frango crocante (sobrecoca, farinha de milho, temperos e sal), Banana

QUINTA-FEIRA
Brócolis e couve-flor
Risoto de peixe com abóbora (arroz, filé de tilápia, abóbora cabotiá, tomate, extrato, temperos e sal)
Fruta de época

SEXTA-FEIRA
Vagem e tomate
Arroz (arroz e sal), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Purê de batata (batata, manteiga, sal), Quibe assada (carne moída, trigo pro quibe, temperos e sal) Laranja

NOTAS:
*É PROIBIDA A OFERTA DE AÇÚCAR, CAFÉ E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FNDE. AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS NA CONSISTÊNCIA NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS EM PURÉ/CREME OU LIQUIDIFICADA. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC . PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
EDUCAÇÃO INFANTIL (1 - 3 ANOS) / PERÍODO INTEGRAL
FEVEREIRO-DEZEMBRO 2025

LANCHE DA MANHÃ (8H) SEMANA 2 E 4

SEGUNDA-FEIRA
Ovos mexidos (ovos, óleo)
Aveia e mamão
Leite

TERÇA-FEIRA
2 Pão de cenoura (farinha de trigo, cenoura, óleo, fermento e sal), manteiga e Leite, Banana
4 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite, Banana

QUARTA-FEIRA
Bolo de maçã, aveia e uva passa (maçã, aveia, ovos, uva passa, óleo, fermento e canela), Leite com cacau
Maçã

QUINTA-FEIRA
2 Iogurte natural batido com banana e morango
4 Milkshake de banana com morango

SEXTA-FEIRA
2 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite
4 Pão colorido (farinha de trigo, beterraba, óleo, fermento e sal) com Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite

ALMOÇO (11H) SEMANA 2 E 4

QUARTA-FEIRA
Vagem e beterraba
Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal)
Laranja

QUINTA-FEIRA
Couve-flor e repolho roxo
Arroz (arroz e sal), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Frango crocante (sobrecoca, farinha de milho, temperos e sal)
Maçã

SEXTA-FEIRA
Chuchu e abobrinha
Arroz Integral (arroz e sal), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Purê de batata (batata, leite, manteiga, sal), Sobrecoca ensopada (sobrecoca, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta de época

LANCHE DA TARDE (14H) SEMANA 2 E 4

SEGUNDA-FEIRA
Pão de queijo
Leite com cacau (s/açúcar)
Laranja

TERÇA-FEIRA
2 Iogurte natural batido com banana e morango
4 Milkshake de banana com cacau

QUARTA-FEIRA
2 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite
4 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite

QUINTA-FEIRA
Bolo de banana, aveia e cacau (banana, aveia, cacau, ovos, fermento)
Leite e maçã

SEXTA-FEIRA
2 Pão colorido com manteiga (farinha de trigo, espinafre, óleo, fermento e sal)
Suco de uva (suco de uva integral e água)
4 Cachorro quente saudável (Pão caseiro; Molho de tomate, extrato de tomate, cebola, alho, óleo, cenoura), Suco de uva (suco de uva integral e água), Mamão

JANTAR (17H) SEMANA 2 E 4

QUARTA-FEIRA
Brócolis e couve-flor
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Filé sassami ensopado (frango, tomate, extrato, temperos e sal), Banana

QUINTA-FEIRA
Couve manteiga e alface
Polenta cremosa (Fubá, água e sal), Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos e sal), Fruta de época

SEXTA-FEIRA
Acelga e tomate
Macarrão com carne de panela (espaguete, logarito, tomate, extrato, temperos e sal), Laranja

NOTAS:
*É PROIBIDA A OFERTA DE AÇÚCAR, CAFÉ E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FNDE. AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS NA CONSISTÊNCIA NORMAL EXCETO AS PREVISTAS EM PURÉ/CREME OU LIQUIDIFICADA. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.

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

CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
EDUCAÇÃO INFANTIL 4-6 ANOS PERÍODO MATUTINO
FEVEREIRO-DEZEMBRO 2025




SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Pão de queijo
Leite com cacau (com açúcar)
Maça

SEGUNDA-FEIRA
Beterraba
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Legumes refogados (cenoura, cebola, abobrinha), Farofa (farinha de mandioca, cebola, temperos e sal)

TERÇA-FEIRA
1 Salada de frutas
Leite / Avela
3 Milkshake de banana com cacau (Leite, banana e cacau)

TERÇA-FEIRA
Alface e pepino japonês
Arroz (arroz e sal), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Batata-doce assada, Carne moída ensopada (carne, tomate, extrato, temperos e sal), Laranja

QUARTA-FEIRA
1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite, Banana
3 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite, Banana

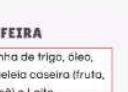
QUARTA-FEIRA
Almoço (11h) SEMANA 1 E 3
Quarta-Feira
Repolho verde, roxo e cenoura
Polenta cremosa (Fubá, água e sal), Ragú de carne (lagarta, tomate, extrato, temperos e sal)
Fruta da época

QUINTA-FEIRA
Bolo de chocolate (farinha de trigo, cacau, ovos, óleo e fermento) / Leite
Laranja

QUINTA-FEIRA
Acelga e tomate
Arroz (arroz e sal), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Frango ao molho (salsami, tomate, extrato de tomate, temperos e sal)
Banana

SEXTA-FEIRA
1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com queijo e Leite, Mamão
3 Cachorro quente saudável (Pão caseiro; Molho de tomate, extrato de tomate, cebola, alho, óleo, cenoura), Suco de uva (suco de uva integral e água), Mamão

SEXTA-FEIRA
Brócolis, couve-flor e vagem
Macarrão (espaguete, sal), Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos, sal)
Maça

SEMANA 2 E 4

SEGUNDA-FEIRA
Ovos mexidos (ovos, óleo)
Avela e mamão
Leite

SEGUNDA-FEIRA
Brócolis e cenoura
Risoto de peixe com abóbora (arroz, file de tilápia, abóbora cabotiá, tomate, extrato, temperos e sal)
Banana

TERÇA-FEIRA
2 Pão de cenoura (farinha de trigo, cenoura, óleo, fermento e sal), manteiga e Leite, Banana
4 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite, Banana

TERÇA-FEIRA
Pepino e alface
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Mamão
2 Carne ensopada (iscos, tomate, extrato, temperos e sal),
4 Vaca atolada (iscos, alpim, tomate, extrato, temperos e sal)

QUARTA-FEIRA
Bolo de milho (farinha de milho, milho, açúcar, suco de laranja, óleo, sal e fermento)
Leite c/ cacau (com açúcar)
Fruta da época

QUARTA-FEIRA
Almoço (11h) SEMANA 2 E 4
Quarta-Feira
Vagem e beterraba
Macarrão o bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal)
Laranja

QUINTA-FEIRA
2 Iogurte de morango
banana e avela
4 Milkshake de banana com morango e avela

QUINTA-FEIRA
Couve-flor e repolho roxo
Arroz (arroz e sal), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Frango crocante (sobrecoxa, farinha de milho, temperos e sal)
Maça

SEXTA-FEIRA
2 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite
4 Pão colorido (farinha de trigo, beterraba, óleo, fermento e sal) com Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite

SEXTA-FEIRA
Chuchu e abobrinha
Arroz integral (arroz e sal), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Purê de batata (batata, leite, manteiga, sal), Sobrecoxa ensopada (sobrecoxa, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta de época

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




SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Ovos mexidos (ovos, óleo)
Avela e banana ou mamão
Leite

SEGUNDA-FEIRA
Pepino, repolho verde e roxo
Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal), Mamão

TERÇA-FEIRA
1 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), manteiga e Leite, Banana
3 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite, Banana

TERÇA-FEIRA
Alface e cenoura
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Maça
1 Carne ensopada (iscos, tomate, extrato, temperos e sal)
3 Vaca atolada (iscos, alpim, tomate, extrato, temperos e sal)

QUARTA-FEIRA
Bolo de laranja (farinha de trigo, açúcar, laranja, ovos, óleo e fermento)
Leite c/ cacau (com açúcar)
Fruta da época

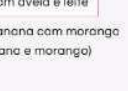
QUARTA-FEIRA
Almoço (17h) SEMANA 2 E 4
Quarta-Feira
Beterraba e couve-manteiga
Arroz integral (arroz e sal), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Frango crocante (sobrecoxa, farinha de milho, temperos e sal), Banana

QUINTA-FEIRA
1 Pão caseiro com queijo (farinha de trigo, óleo, fermento e sal / manteiga e queijo)
Suco de uva (suco de uva integral e água)
3 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite, Maça

QUINTA-FEIRA
Brócolis e couve-flor
Risoto de peixe com abóbora (arroz, file de tilápia, abóbora cabotiá, tomate, extrato, temperos e sal)
Laranja

SEXTA-FEIRA
1 Banana com avela e leite
3 Milkshake de banana com morango (Leite, banana e morango)

SEXTA-FEIRA
Vagem e tomate
Arroz (arroz e sal), Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), Purê de batata (batata, manteiga, sal), Quibe assado (carne moída, trigo pra quibe, temperos e sal) Fruta de época

SEMANA 2 E 4

SEGUNDA-FEIRA
Pão de queijo
Leite com cacau (s/ açúcar)
Laranja

SEGUNDA-FEIRA
Cenoura e couve-flor
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), batata doce assada, Farofa colorida (farinha de mandioca, cenoura, cebola, temperos e sal)
Mamão

TERÇA-FEIRA
2 Iogurte de morango, frutas e avela
4 Milkshake de banana com cacau

TERÇA-FEIRA
Repolho verde, roxo e cenoura
Arroz (arroz e sal), Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo e sal), Maça
2 Sobrecoxa ensopada com alpim (sobrecoxa, tomate, extrato, alpim, temperos e sal)
4 Sobrecoxa assada com batata-doce (sobrecoxa, batata-doce, temperos e sal)

QUARTA-FEIRA
2 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) com geleia caseira (fruta, suco de maçã) e Leite
4 Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento e sal), Requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre e sal), e Leite

QUARTA-FEIRA
Almoço (17h) SEMANA 2 E 4
Quarta-Feira
Repolho verde e roxo
Arroz (arroz e sal), Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), File salsami ensopado (frango, tomate, extrato, temperos e sal), Banana

QUINTA-FEIRA
Bolo de banana, avela e cacau (banana, avela, cacau, ovos, fermento)
Leite / Fruta*

QUINTA-FEIRA
Pepino e brócolis
Polenta cremosa (Fubá, água e sal), Carne suína ensopada (carne suína, tomate, extrato, temperos e sal), Fruta de época

SEXTA-FEIRA
2 Pão colorido com manteiga (farinha de trigo, espinafre, óleo, fermento e sal) Suco de uva (suco de uva integral e água)
4 Cachorro quente saudável (Pão caseiro; Molho de tomate, extrato de tomate, cebola, alho, óleo, cenoura), Suco de uva (suco de uva integral e água) Fruta*

SEXTA-FEIRA
Beterraba e vagem
Macarrão com carne de panela (espaguete, lagarto, tomate, extrato, temperos e sal),
Laranja

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




CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

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

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



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 1056-3B56-DAB8-1504

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MARIA ESTER MENEGASSO (CPF 223.XXX.XXX-49) em 27/03/2025 16:48:39 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ANA PAULA HARMEL (CPF 067.XXX.XXX-11) em 27/03/2025 17:32:11 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ LUCIANA SEGATO (CPF 769.XXX.XXX-87) em 28/03/2025 07:36:28 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ EDMILSON BURGHAUSEN (CPF 025.XXX.XXX-98) em 28/03/2025 10:32:40 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/1056-3B56-DAB8-1504>