TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 123

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de refeições preparadas, compreendendo almoços, jantares e lanches, com preparo, acondicionamento, transporte e entrega nos pontos indicados pela Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma/SC.

Criciúma, novembro de 2026.

1 – ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS				
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Quantidade anual estimada**	**Observação**
01	Refeição principal individual (almoço ou jantar), com preparação quente e salada separada, conforme cardápio e gramaturas.	unidade	62.660	Estimativa anual: 241 funcionários × 260 dias úteis × 1 refeição por dia = 62.660 refeições; fornecimento sob demanda.
02	Lanche individual para campanhas e ações de saúde, conforme opções e gramaturas definidas.	unidade	2.000	Estimativa mantida para campanhas e ações de saúde esporádicas; fornecimento sob demanda, sem periodicidade diária.

As unidades atendidas contemplam 241 (duzentos e quarenta e um) funcionários que recebem almoço e/ou jantar, além do lanche individual para eventuais campanhas e ações de saúde. A estimativa anual das refeições principais considera 241 funcionários, 260 dias úteis e uma refeição por funcionário por dia, totalizando 62.660 unidades. Mantém-se a estimativa de 2.000 lanches anuais, definida por série histórica, destinados a ações esporádicas, sem periodicidade diária.

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação decorre do ETP e da necessidade de continuidade do fornecimento atualmente executado no âmbito do Contrato nº 113/FMS/2021. O objeto é serviço comum continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, a ser licitado preferencialmente por pregão eletrônico, com julgamento pelo menor preço global do lote.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A contratada executará integralmente o planejamento dos cardápios, aquisição de ingredientes, preparo, porcionamento, acondicionamento, identificação, transporte e entrega das refeições e lanches. O fornecimento ocorrerá sob demanda, todos os dias necessários, inclusive sábados, domingos e feriados para serviços ininterruptos, e em campanhas ou ações extraordinárias, conforme solicitação autorizada.

4 – REQUISITOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1 Refeições principais

- Preparação quente acondicionada individualmente em embalagem apropriada, resistente, atóxica, íntegra e compatível com o volume e a temperatura do alimento;
- Saladas acondicionadas separadamente das preparações quentes;
- Composição mínima por refeição: duas opções de preparação proteica, guarnição, arroz, feijão, uma salada crua, uma salada cozida, observadas as gramaturas aprovadas pela área de nutrição;
- Gramaturas históricas de referência por refeição: preparações proteicas, 180 g no total das duas opções; guarnição, 180 g; arroz e feijão, 200 g; salada crua, 60 g; salada cozida, 60 g;
- As opções proteicas deverão variar entre carnes bovina, suína, aves, peixes e ovos, de modo a assegurar diversidade ao longo do ciclo do cardápio;
- Embutidos e produtos proteicos ultraprocessados não poderão ser oferecidos como primeira opção e ficarão limitados a duas ocorrências mensais;
- Preparações à base de ovos poderão ser oferecidas somente como segunda opção, no máximo uma vez por semana;
- Vísceras não serão admitidas como opção proteica; preparações recheadas poderão compor a segunda opção, desde que respeitadas as gramaturas e a equivalência nutricional;
- Refeições principais com parâmetros nutricionais definidos e validados pelo responsável técnico, tomando como referência a regulamentação vigente do PAT;
- Oferta de dieta especial quando previamente solicitada e justificada, com identificação individual e prevenção de contaminação cruzada.

4.2 Lanches

- Lanche acondicionado individualmente e entregue em condições adequadas de conservação;

- O cardápio dos lanches deverá observar uma das composições históricas abaixo, admitida substituição equivalente somente mediante aprovação prévia da fiscalização:

Opção	Bebida	Preparação	Fruta
I	Bebida láctea, 170 a 180 g	Fatia de bolo sem recheio, 100 g	1 unidade, 85 a 135 g
II	Café com leite, 200 ml	Sanduíche,180g a 225g	1 unidade, 85 a 135 g
III	Suco de frutas pasteurizado, 200 ml	Salgado assado de frango, carne ou legumes, 150 g	1 unidade, 85 a 135 g

- Alimentos frios mantidos em temperatura segura; frutas íntegras, higienizadas e protegidas;
- Substituições somente mediante autorização da fiscalização ou necessidade técnica devidamente justificada.

4.3 Responsabilidade técnica e cardápios

- Nutricionista responsável técnico, com registro regular no conselho competente e vínculo comprovado com a contratada;
- Cardápio mensal, estruturado em ciclo mínimo de quatro semanas, com preparações, medidas caseiras, gramaturas e informações nutricionais, a ser encaminhado à fiscalização com antecedência mínima de 15 dias;
- Alteração de cardápio apenas em situação excepcional, mediante comunicação e aprovação prévia, preservada a equivalência nutricional e qualitativa.

4.4 Condições sanitárias e transporte

- Estabelecimento, equipamentos, manipuladores, processos e veículos em conformidade com a legislação sanitária vigente;
- As entregas nos locais finais, são de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- As refeições deverão ser entregues na temperatura ideal de consumo;
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados atualizados e disponíveis à fiscalização;
- Veículo limpo, protegido, destinado ou adaptado ao transporte de alimentos, sem materiais incompatíveis;
- Os alimentos deverão ser entregues bem-acondicionados, em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação, com proteção apropriada contra possíveis danos causados durante o transporte, respeitando as normas sanitárias,

observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e os critérios de sustentabilidade;

- As embalagens utilizadas tanto para acondicionamento, quanto para transporte deverão garantir a qualidade dos alimentos, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas.

5 – FORMA DE SOLICITAÇÃO, EXECUÇÃO E LOCAIS

Os responsáveis designados por cada unidade informarão os quantitativos até as 9h para o almoço e até as 14h para o jantar. As refeições deverão ser entregues, respectivamente, até as 11h55 e até as 20h. Os lanches serão solicitados, preferencialmente, com antecedência mínima de três dias úteis e entregues nos horários definidos na ordem de fornecimento. Campanhas com maior volume serão comunicadas, sempre que possível, com sete dias de antecedência.

Os locais atendidos são SAMU, Vigilância Epidemiológica, Programa CAPS III, Almoxarifado Central da Saúde, CEO, CCZ e Central de Transportes, além do atendimento a eventuais campanhas de saúde. A entrega será realizada ponto a ponto nos endereços indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, dentro do Município de Criciúma/SC. A relação definitiva de unidades, endereços, dias, turnos, responsáveis e quantitativos médios integrará anexo do edital e poderá ser atualizada durante a execução, desde que mantida a área territorial e sem alteração indevida do objeto.

No recebimento, o representante da unidade conferirá quantidade, integridade, identificação, horário e condição aparente, registrando nome, matrícula, data e assinatura. A fiscalização poderá aferir temperatura, gramatura, composição e qualidade por amostragem.

6 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Executar o objeto com qualidade, pontualidade, continuidade e observância integral do contrato;
- Manter licenças sanitárias, alvarás, registros e responsável técnico válidos;
- Fornecer todos os insumos, mão de obra, embalagens, equipamentos, veículos e demais recursos necessários;
- Manter canal de atendimento durante os períodos de pedido e entrega;
- Substituir imediatamente, sem ônus, refeições rejeitadas, incompletas, deterioradas, atrasadas ou em desacordo;
- Implementar plano de contingência capaz de assegurar o fornecimento em caso de pane, falta de insumos, acidente ou paralisação;
- Responder por danos, inclusive por evento de origem alimentar comprovadamente relacionado à execução;
- Apresentar relatórios mensais de pedidos, entregas, ocorrências, substituições e controles de temperatura;

- Permitir inspeções nas instalações, veículos, documentos e processos relacionados ao contrato;
- Manter as condições de habilitação e cumprir obrigações trabalhistas, fiscais, comerciais e ambientais;
- Não transferir integralmente o objeto. Eventual subcontratação de atividade acessória dependerá de autorização prévia e expressa da Administração, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução, supervisão, qualidade e cumprimento das obrigações contratuais.

7 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Informar pedidos, locais e horários por meio dos responsáveis autorizados;
- Disponibilizar condições para recebimento e conferência;
- Acompanhar, fiscalizar, registrar ocorrências e notificar a contratada;
- Atestar as unidades efetivamente recebidas e promover o pagamento;
- Aplicar as medidas administrativas cabíveis em caso de inadimplemento.

8 – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do contrato serão realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma, por servidores formalmente designados por portaria.

Compete ao fiscal acompanhar a execução do objeto, verificar a conformidade do fornecimento e registrar ocorrências, comunicando eventuais irregularidades observadas. Ao gestor do contrato caberá o acompanhamento administrativo e financeiro da execução contratual, garantindo o cumprimento das condições pactuadas, dos prazos estabelecidos e a adoção das providências necessárias a regular execução do contrato.

O fiscal e o gestor do contrato deverão acompanhar a execução contratual e promover as medidas necessárias para correção das irregularidades eventualmente identificadas, mediante notificações formais à contratada, com definição de prazo para saneamento. Persistindo a irregularidade após as tentativas de regularização devidamente registradas e formalizadas, ou não sendo atendidas as notificações emitidas pela Administração, o fiscal e o gestor deverão comunicar os fatos à Comissão de Descumprimento Contratual do Município de Criciúma, por meio da formalização de Requerimento de Procedimento Administrativo Sancionador, para apuração dos fatos e adoção das medidas administrativas cabíveis, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9 – MEDIÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mensalmente, após o recebimento e aceite dos serviços pela fiscalização e certificação da respectiva Nota Fiscal, observadas as condições estabelecidas no edital e no contrato. A Nota Fiscal deverá conter o número do contrato e os dados bancários da contratada, bem como observar as retenções tributárias aplicáveis, inclusive a retenção do IRRF conforme a legislação e os atos normativos vigentes adotados pelo Município.

10 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Documentos relativos à Qualificação Técnica:

I) Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, devidamente atualizado;

II) Apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente, que identifique a empresa, o profissional responsável técnico e a atividade desenvolvida, compatível com o objeto da contratação;

III) Atestado(s) de bom desempenho em serviços e atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

IV) Declaração formal de disponibilidade dos equipamentos, moveis e utensílios necessários e em condições de atender os serviços, objeto deste Edital.

11 – VIGÊNCIA, MOBILIZAÇÃO E CONTINUIDADE

O contrato terá vigência inicial de 12 meses, contada da assinatura ou da data definida no instrumento, podendo ser prorrogado nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que atendidos os requisitos legais.

12 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado da contratação é de R$ 1.079.014,20 (um milhão, setenta e nove mil e quatorze reais e vinte centavos), composto por 62.660 refeições principais ao valor unitário de R$ 16,87, totalizando R$ 1.057.074,20, e 2.000 lanches ao valor unitário de R$ 10,97, totalizando R$ 21.940,00. Os preços unitários correspondem às médias constantes da cotação e do mapa comparativo do Banco de Preços emitidos em 1º de outubro de 2026. O pagamento observará as quantidades efetivamente solicitadas, entregues e atestadas.

13 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Aline Neves Bonetti Matrícula: 55547 Criciúma/SC, 11/2026	Anabelle de Pelegrini Thomé da Silva Matrícula: 56640 Criciúma/SC, 11/2026

SECRETÁRIO DE SAÚDE

DEIVID DE FREITAS FLORIANO:06017267906

Assinado de forma digital por DEIVID DE FREITAS FLORIANO:06017267906
Dados: 2026.11.11 13:37:59 -03'00'

Deivid de Freitas Floriano
Matrícula: 57.542
Criciúma/SC, 11/2026

ANEXO 1: Planilha de composição básica para o cardápio das marmitas entregues:

Composição da Marmita	*Nº de Opções/refeição*	*Gramatura média da opção na marmita*	*Observações*
Prato Principal (a base de proteína)	2 Preparações: - 1ª Opção de proteína - 2ª Opção de proteína	180g (peso total das duas opções)	* As opções devem variar entre carne bovina, suína, aves, peixes e ovos. * Embutidos e produtos proteicos ultraprocessados (carne processada, linguiça, steaks, etc) não devem ultrapassar 2 vezes ao mês (quinzenal) e ainda não deverão ser oferecidos como 1ª opção de carne; * Preparação de Ovos ou a base de ovos serão aceitos somente como segunda opção e deverão ser oferecidos somente uma vez por semana; * Preparações recheadas como lasanha carne/frango, panquecas de carne/frango, escondidinho, purês/polenta recheada, fricassê, podem ser oferecidas como segunda opção de carne; * Vísceras de animais tais como fígado, moela, coração, etc não serão aceitas como opções de carne
Guarnição	1 opção no mínimo	180g	Deve combinar com os pratos proteicos do dia.
Acompanhamento	Arroz e Feijão	200g	Sempre utilizar Arroz tipo 1 e Parabolizado Feijão utilizar “preto” ou “vermelho”
Salada crua	1 opção no mínimo	60g	Sendo que folhosos devem ser ao menos uma opção
Salada cozida	1 opção no mínimo	60g	Legumes
Líquido	Suco pasteurizado e/ou Água mineral	Suco natural – 200ml Água - 500ml	Embalados individualmente

ANEXO 2: Descrição De Ingredientes A Serem Utilizados Na Produção Das Refeições.

Item	ESPECIFICAÇÃO
	Abacaxi espinho: Fruto bem formado com casca e polpa de cor característica, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. De tamanho médio, deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.
	Abóbora menina bem formada com casca e polpa de cor laranja, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. De tamanho médio.
	Abobrinha verde (abóbora menina precoce) bem formada com casca verde claro com rajadas esbranquiçadas, livre de danos fisiológicos pragas e doenças.
	Açafrão: Embalagem tipo saleiro de polietileno resistente, transparente.
	Açúcar Refinado: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem atóxica, de polietileno leitoso ou transparente. Deve estar intacta e rotulada conforme legislação. Prazo de Validade: Mín de 12 meses; Data de Fabricação: Máx de 60 dias.
	Aipim: Mandioca limpa, descascada e congelada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. O aipim deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, livre de agroquímicos. Acondicionado em sacos de polietileno transparente.
	Alface: Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. O produto deve estar acondicionado individualmente em sacos de polietileno transparente.
	Alho em pasta: Ingredientes: alho, sal iodado, glutamato monossódico, ácido cítrico e benzoato de sódio.
	Alho: selecionado classe 4. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Embalado em sacos de polietileno transparente, com rótulo em papelão.
	Água mineral sem gás: Água mineral natural sem gás, acondicionada em garrafas plásticas de 500ml. Validade mínima de 6 meses a cada fornecimento.
	Amido de milho: Embalado em sacos atóxicos de polietileno leitoso ou papel, envolto em embalagem de papelão.
	Arroz Polido: Grupo: Branco, Classe: Longo Fino, Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem de polietileno transparente, deve estar intacta. Validade: Mín de 06 meses; Data de Fabric.:Máx de 60 dias.
	Azeite de oliva extra virgem: Retirado na primeira prensagem, à frio, com acidez máxia de 0,5%. Embalagem: Deve ser de vidro escuro (âmbar ou verde) e estar intacta. Prazo de validade mínimo de 12 meses; Data de fabricação máxima de 60 dias.
	Bacon defumado em pedaços: salgado e produzido a partir de suínos selecionados, com 2 a 5cm de espessura, 5 a 7cm de largura e 10 a 13cm de comprimento. Em embalagem a vácuo. Prazo de Valid.: Mín de 03 meses; Data de Fabric.: Máx de 30 dias;
	Banana Branca: Classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, não deve estar completamente madura. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno transparente.
	Batata doce: Produto selecionado de 1ª qualidade, classe média, tipo especial, deve apresentar-se bem formada com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede).
	Batata Inglesa: Produto selecionado de 1ª qualidade, classe média, tipo especial, deve apresentar-se bem formada com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede).
	Batata palha: Tipo baby (mais fina). Ingredientes: Batata, óleo vegetal e sal. Composição química aproximada, porção de 25g: valor energético:155kcal; carboidratos: 9,3g; proteínas: 1,4g; gorduras totais: 12g; gorduras saturadas: 3,4g; gorduras trans: 0g; fibra alimentar: 0,6g; sódio: até 53mg. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxica. Prazo de validade: min. 6 meses.
	Beterraba: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) ou sacos de polipropileno.
	Brócolis: Devem apresentar folhas e ramos bem definidos, de cor verde escura sem partes amareladas, bem formados, livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente.
	Carne bovina: Acém resfriado: Peça de carnebovina sem osso, cortada em tiras, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo. Embalados em pacotes constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias.
	Carne bovina: Contra filé - Noix resfriado (carne magra): sem osso, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem:Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo. Embalados em pacotes constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 60 dias. Data de Fabricação: máx. 20 dias.

Item	ESPECIFICAÇÃO
	Carne bovina: Coxão de fora resfriado (coxão duro): cortado em bifes, sem osso, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem:Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo. Embalado em pacotes, com peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 60 dias. Data de Fabricação: máx. 20 dias.
	Carne bovina: Coxão mole: cortado em bifes, sem osso, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo. Embalado em pacotes, com peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 60 dias. Data de Fabricação: máx. 20 dias.
	Carne bovina: Fraldinha resfriada (também chamada de aba de filé ou vazio): sem osso, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo. Embalado em pacotes constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Valid.: mín. 60 dias. Data de Fabric.: máx. 20 dias.
	Carne bovina: Moída – Lombo-acém sem osso, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem:Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 60 dias. Data de Fabricação: máx. 20 dias.
	Carne de frango congelada: Coxa com osso e com pele (-12˚C). Embalagem: bandejas envoltas em plástico. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.
	Carne de frango congelada: Coxa e sobrecoxa com osso e com pele (-12˚C). Embalagem: bandejas envoltas em plástico. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.
	Carne de frango congelada: Coxinha da asa (-12˚C). Embalagem: bandejas envoltas em plástico. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.
	Carne de frango congelada: Filé de peito sem osso e sem pele (-12˚C). Embalagem: bandejas envoltas em plástico. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.
	Carne de frango congelada: Galinha caipira, serrada com osso (-12˚C). Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.
	Carne suína congelada: Costela (-12˚C). Corte inteiro da costela (peças), com pouca quantidade de gordura. Embalagens em polipropileno. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.
	Carne suína congelada: Lombo médio sem osso (-12˚C). Pouca quantidade de gordura. Embalagens em polipropileno. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.
	Cebola de Cabeça: Cebola de 1ª qualidade, classe média, Tipo especial de 50 a90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede).
	Cenoura sem folhas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno transparente.
	Chuchu: devem apresentar-se bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças.
	Colorau (colorífico): Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente. Data de Validade: mín 6 meses; Data de fabricação: máx 45 dias.
	Cominho moído: Em embalagem tipo saleiro de polietileno resistente, atóxico.
	Couve chinesa: Deve apresentar folhas bem definidas, de cor verde claro, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. O produto deve estar acondicionado em molho em sacos de polietileno transparente.
	Couve Flor: Deve apresentar folhas e ramos bem definidos, de cor característica, bem formados, livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente.
	Couve folha: (couve manteiga) Deve apresentar folhas bem definidas, de cor verde escuro, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. O produto deve estar acondicionado em molho em sacos de polietileno.
	Creme de leite UHT: Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, goma xantana, estabilizantes (folatodissódico e citrato de sódio). Com até 25% de gordura. Em embalagem tetra pak.
	Ervilha em conserva: Ingredientes: ervilha, água e sal. Embalada em latas de folhas flandres resistentes.
	Espinafre: Deve apresentar folhas bem definidas, de cor verde escuro, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. O produto deve estar acondicionado em molho em sacos de polietileno transparente.
	Farinha de Mandioca crua: Grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, Tipo 2. Embalagem de polipropileno resistente transparente.
	Farinha de Milho: Média ou fina, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em sacos de polipropileno resistente, atóxico.
	Farinha de Trigo: Especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em sacos de polipropileno ou papel resistente, atóxico.

Item	ESPECIFICAÇÃO
	Feijão Preto: tipo 1, grãos bem formados, não poderá conter sujidades nem corpos estranhos ao produto. Acondicionado em sacos de polipropileno resistente, atóxico.
	Feijão Vermelho: tipo 2, classe cores, grãos bem formados, não poderá conter sujidades nem corpos estranhos ao produto. Acondicionado em sacos de polipropileno resistente, atóxico.
	Filé de Peixe congelado: Tilápia. Deve ter contornos bem definidos, carne firme e sem manchas, peça lisa e de coloração clara, aderente, sem odores. Acondicionado em bandejas.
	Grão de bico: seco, tipo I, em embalagem de polipropileno resistente, atóxico.
	Hambúrguer de frango: Elaborado com carnes de alta qualidade, temperado, congelado (-18˚C). Ingredientes: Carne de frango, carne bovina, gordura suína, gordura de ave, água, proteína vegetal, cebola, sal, alho, pimenta, Estabilizante: Tripolifosfato de Soja, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, corante natural de arroz, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Embalagem: envelopadas individualmente, em caixa. Prazo de validade: mínimo 4 meses.
	Laranja Pêra: Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. As laranjas devem ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede ou em sacos de polietileno transparente de 1kg.
	Leite Integral UHT: Embalado em caixa tetrapack tipo longa vida. Composição aproximada: Carboidratos 9g, Proteínas 6g, Gorduras totais 6g, Gorduras saturadas 2g, Colesterol 20 mg, Fibra alimentar 0g, Cálcio 310 mg, Ferro 0,7 mg, Sódio 410 mg. Prazo de Validade: min 60 dias Data de Fabricação: max 30 dias
	Lentilha: verde, seca, em embalagem de polipropileno resistente, atóxico.
	Lingüiça de carne de pernil: elaborada com a pura carne de pernil suíno, congelada (-12˚C). Ingredientes: Pernil suíno, água, sal, pimenta, Aromatizantes: aromas naturais, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, toucinho, Conservador: Nitrito de Sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, Antioxidante: Eritorbato de Sódio, corante de beterraba. Embalagem:Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo unidades de 75 a 85g. Prazo de validade: 4 meses.
	Lingüiça de carne de frango: elaborada com a pura carne de frango, congelada (-12˚C). Ingredientes: carne de frango, água, sal, pimenta, Aromatizantes: aromas naturais, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, Conservador: Nitrito de Sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Embalagem:Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo unidades de 75 a 85g. Prazo de validade: 4 meses.
	Louro folha: Tempero natural, em embalagem de polietileno com 6g.
	Maçã: Vermelha, classificada, tipo fugi. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) ou em sacos de polietileno transparente.
	Macarrão Tipo Parafuso/Penne/Espaguete: Características técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, beta-caroteno, vit.A e glúten. Embalagem de polipropileno. Prazo de Validade: Mín de 06 meses; Data de Fabricação: Máx de 60 dias;
	Maionese: Ingredientes: água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, ácido lático, goma xantana, ácido sórbico, EDTA cálcio dissódico, páprica e antioxidantes (BHT e BHA). 0% de gorduras trans.
	Mamão comum: Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. O mamão deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser característica, não deve estar completamente maduro. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno transparente.
	Margarina (Creme Vegetal): Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, sal (2,5%), vitamina “A” (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos lático e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial, 0% de gorduras trans. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Prazo de Validade: Min. de 06 meses; Data de Fabricação: Max. de 60 dias.
	Melancia: Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.
	Melão: Fruto bem formado com casca amarela e polpa de cor clara característica, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. De tamanho médio, deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.
	Milho verde em conserva: Em água e sal. Acondicionado em latas flandres resistentes. Prazo de Validade: mín. 12 meses. Data de Fabr.:max. 90 dias.
	Molho de soja: Tipo shoyu, fermentado por processo natural. Em embalagem pet.
	Moranga preta: (abóbora moranga) fruto íntegro, ligeiramente achatado, com gomos suaves, casca verde escura; resistente a longos períodos de armazenamento e polpa alaranjada. De tamanho médio.
	Mostarda: molho tradicional, em embalagem pet.
	Óleo de Soja: Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem transparente, atóxica, tipo pet.

Item	ESPECIFICAÇÃO
	Deve estar intacta, não apresentando amassamento ou vazamento. Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo há 60 dias.
	Orégano: Em embalagem de polietileno com validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo há 60 dias.
	Ovos de Galinha: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. O produto deve estar acondicionado em caixas apropriadas.
	Pimenta preta moída: Em embalagem tipo saleiro de polietileno resistente, atóxico, de 28g.
	Pimentão verde: Pimentão classificado. Deve apresentar características bem definidas, bem formados, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Acondicionado em sacos polietileno transparente de 1kg.
	Pimentão vermelho ou amarelo: Pimentão classificado. Deve apresentar características bem definidas, bem formados, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Acondicionado em sacos polietileno transparente de 1kg.
	Polpa de Tomate: Ingredientes:tomate, açúcar, óleo vegetal, alho, sal, amido, especiarias e condimentos. Embalagem: embalagem tetra pack. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;
	Queijo ralado: Tipo parmesão, em embalagem de polietileno.
	Queijo tipo mussarela: Fatiado, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente.
	Queijo tipo prato: Fatiado, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente.
	Radiche: Deve apresentar folhas bem definidas, de cor verde escuro, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. O produto deve estar em molho em sacos de polietileno transparente.
	Repolho verde: Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Deve estar acondicionado sacos de polietileno transparente individualmente.
	Rúcula: Deve apresentar folhas bem definidas de cor verde escura, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Deve estar acondicionado em sacos de polietileno transparente, em molho.
	Sal Refinado: Iodado.Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg. Prazo de Validade: Mín de 6 meses; Data de Fabricação: Máx de 60 dias.
	Sardinha: Enlatada com molho de tomate. Embalagem de 125g, em latas flandres resistentes, com lacre abre fácil.
	Semente de linhaça: Embalagem de polietileno.
	Suco Natural Pasteurizado sabor laranja não adoçado: Suco natural de laranja. Pasteurizado, não fermentado e não alcoólico. Ingredientes: suco de laranja. Isento de glúten. Embalagem de 300ml.
	Tempero misto sem pimenta: Ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjericão, glutamato monossódico, aromatizante e conservador (metabissulfito de sódio). Embalada em potes de polietileno resistente, lacrado com alumínio.
	Tempero Verde: Cebolinha e salsinha. Deve apresentar folhas bem definidas de cor verde escura, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Deve estar acondicionado sacos de polietileno transparente em molho.
	Tomate: Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de 1 primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionados em sacos de polietileno 500g a 1 Kg.
	Uva: tipo rubi, cachos bem formados, frutos com casca e polpa de cor característica, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. De tamanho médio, deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.
	Vagem: Deve apresentar características de 1 primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionados em sacos de polietileno 500g a 1 Kg.
	Vinagre: Vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. Embalagem de polietileno transparente tipo pet resistentes de 900ml.

ANEXO 3: Exemplos de Cardápio de almoço e jantar para 4 semanas conforme as orientações exibidas na Tabela 1.

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Arroz Feijão Bife bovino à milanesa Lingüiça toscana assada Chuchu Cozido Alface Beterraba ralada Repolho picado com abacaxi Suco ou Água	Arroz Feijão Picadinho Bovino c/ Ervilhas Sobrecoxa assada Moranga ensopada Salada verde mista Vagem cozida Suco ou Água	Arroz Feijão Carne Bovina Moída c/ Vagem Peixe escabeche Pirão de Peixe Pepino e Agrião Tomate Suco ou Água	Arroz Feijão Sassami grelhado Almôndega Bovina ao molho Aipim Cozido com bacon Salada mista de alface roxa e lisa Beterraba Cozida Suco ou Água	Arroz Feijão Frango assado Ovo frito Batata Sautee Couve Mineira Tomate Cenoura ralada Suco ou Água	Arroz Feijão Bife à role Panqueca de frango gratinada Macarrão ao sugo Alface Beterraba Repolho Suco ou Água	Arroz Feijão Tatu rechedo Macarão à bolonhesa Batata Palha Brócolis Radiche com bacon Suco ou Água
Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	**Sábado**	**Domingo**
Arroz Feijão Frango Xadrez Bisteca suína Batata doce cozida Brócolis Acelga Tomate Suco ou Água	Arroz Feijão Ovo Cozido Bife bovino grelhado Espaguete ao Alho e Óleo Alface com manga Beterraba Abobrinha Refogada Suco ou Água	Arroz Feijão Sassami à milanesa Picadinho bovino ao molho Polenta Cenoura Cozida Repolho c/ Maçã Chicória Suco ou Água	Arroz Feijão Frango Xadrez Carne de panela Macarrão com molho branco Salada de radiche com melão Couve-flor Suco ou Água	Arroz Feijão Bife Bovino Grelhado Frango Xadrez Farofa Colorida Cenoura Ralada Alface Suco ou Água	Arroz Feijão Galinha caipira Carne Bovina Assada Espaguete ao Sugo Acelga Tomate Suco ou Água	Arroz Feijão Lasanha de Carne Bovina Sassami Grelhado Couve flor Alface Suco ou Água
Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	**Sábado**	**Domingo**
Arroz Feijão Bife à role com molho Filé de Frango Grelhado Aipim c/ Bacon Rúcula Chuchu Cozido Couve flor Suco ou Água	Arroz Feijão Sobrecoxa Assada Carne Bovina de Panela Legumes (vagem, cenoura e couve-flor) Sautee Pepino Alface Suco ou Água	Arroz Feijão Tatu recheado Ovo frito Maionese de batatas Vagem Salada Verde Mista com laranja Suco ou Água	Arroz Feijão Estrogonofe de frango Almôndegas bovina de forno Parafuso ao Sugo Farofa Repolho Roxo Rúcula Suco ou Água	Arroz Feijão Sobrecoxa ensopada Iscas bovinas à milanesa Polenta Brócolis Acelga Suco ou Água	Arroz Feijão Carne de panela com ervilha Linguiça de pernil Batata doce cozida Alface crespa Couve flor Suco ou Água	Arroz Feijão Sobrecoxa Assada Estrogonoffe de carne Macarronese Batata Palha Brócolis Acelga Suco ou Água
Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	**Sábado**	**Domingo**
Arroz Feijão Almôndegas Bovina com molho Sobrecoxa de Frango Assado Abobrinha à milanesa Salada de Agrião e alface Cenoura cozida Suco ou Água	Arroz Feijão Isca Bovina com Brócolis Filé de peixe Frito Pirão de Peixe Salada Mista Verde Beterraba Cozida Suco ou Água	Arroz Feijão Bisteca suína Guisado com molho de tomate Farofa com açafrão Chuchu Cozido Salada de Alface com Rúcula Suco ou Água	Arroz Feijão Posta de peixe Frito Escondidinho de carne seca Repolho Refogado Salada Jardineira (Ervilha, Milho e Tomate Picado) Suco ou Água	Arroz Feijão File de frango grelhado Carne de panela Moranga ensopada Alface Tomate Suco ou Água	Arroz Feijão Frango à passarinho assado Omelete Macarrão alho e óleo Salada de Couve Abobrinha Refogada Suco ou Água	Arroz Feijão Lagarto assado Escondidinho de aipim com frango Couve flor Alface Tomate Suco ou Água

ANEXO 4: Exemplo de planilha de detalhamento das informações nutricionais do cardápio diário

DIA DA SEMANA	*Medida Caseira*	*Valor Nutricional*
(dia___/___/___)		
Arroz *Feijão* *Bife à role com molho* *Filé de Frango Grelhado* *Aipim c/ Bacon* *Rúcula* *Chuchu Cozido* *Couve flor* *Suco ou Água*	*6 colheres de sopa* *1 concha* *1 unidade média* *1 unidade média* *1 colher de arroz* *3 folhas* *2 colheres de sopa* *2 ramos* *200ml ou 500ml água*	*……..……..Kcal* *……..% CHO* *……..%PTN* *……..…% Gord. Totais* *……..%Gord. Sat.* *……..g Fibras* *……....mg Sódio*
OBS.: Esta planilha deverá ser feita para cada dia de cardápio e enviada com pelo menos 15 dias de antecedência para o fiscal do contrato.		

ANEXO 5: Planilha de opções de lanches.

OPÇÃO	*ALIMENTOS*	*Gramatura média da opção na marmita*	*Observações*
Opção I	1 pote de bebida láctea para beber sabores diversos (60-80) 1 fatia de bolo s/ recheio tipo: chocolate, laranja, banana, milho, formigueiro, mesclado, cuca (290- 340) 1 unidade de fruta da época (60)	170-180g 100g 85-135g	- Todos os alimentos devem ser transportados em temperaturas adequadas conforme normas da VISA até seu recebimento; - As fatias de bolo devem ser embaladas em filme plástico de maneira individual; - As frutas devem ser higienizadas e embaladas em filme plástico uma a uma
Opção II	Café com leite (40) Sanduíche (340) 1 unidade de fruta da época (60)	200ml 180-225g 85-135g	- Todos os alimentos devem ser transportados em temperaturas adequadas conforme normas da VISA até seu recebimento; - Os sanduíches devem ser embaladas em filme plástico de maneira individual; - As frutas devem ser higienizadas e embaladas em filme plástico uma a uma
Opção III	Suco de frutas pasteurizado (60) Pastel ou Esfirra ou Bauru integral assado de frango ou carne ou legumes (340) 1 unidade de fruta da época (60)	200ml 150g 85-135g	- Todos os alimentos devem ser transportados em temperaturas adequadas conforme normas da VISA até seu recebimento; - Os sanduíches devem ser embaladas em filme plástico de maneira individual; - As frutas devem ser higienizadas e embaladas em filme plástico uma a uma

Criciúma, 28 de agosto de 2026.

LIZ CORRÊA FABRE
NUTRICIONISTA COORDENADORA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CRICIÚMA