



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA**

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 116/2021
Processo Administrativo: 23474.001255/2021-51**

A União, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, neste ato denominado simplesmente Campus Ibirama, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **chamada pública** para formalização de dispensa de licitação, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

Período de divulgação da Chamada Pública: De 29/09/2021 a 20/10/2021

Entrega dos Envelopes: Até às **14 horas** do dia 20/10/2021 (horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: Dia **20/10/2021, às 14h:15** (horário de Brasília)

Endereço da Sessão Pública: Campus Ibirama, localizado na Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista – Ibirama (SC) – CEP 89140-000.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o IFC Campus Ibirama, para o ano de 2022, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
------	-----------	---------	------------	----------------------	-------------------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

01	AMEIXA COMUM VERMELHA/AMARELA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	204	6,11	1.246,44
02	BANANA PRATA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	1.574	4,16	6.547,84
03	Biscoito caseiro doce, de cacau. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	24	24,42	586,08
04	Biscoito caseiro doce, de coco. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes	kg	24	24,79	594,96



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.				
05	Biscoito caseiro doce, de fubá. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	24	26,49	635,76
06	Biscoito caseiro doce, de laranja. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de	kg	18	23,24	418,32



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.				
07	Biscoito caseiro doce, de leite. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	18	22,12	398,16
08	Biscoito caseiro de maisena. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada	kg	18	20,02	360,36



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.				
09	Biscoito caseiro doce, integral. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	24	24,04	576,96
10	Biscoito caseiro salgado. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	86	23,87	2.052,82
11	BOLO SIMPLES, sabor aipim.	kg	35	27,64	967,40



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	(Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g				
12	BOLO SIMPLES, sabor cenoura. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	35	29,22	1.022,70
13	BOLO SIMPLES, sabor fubá. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras	kg	35	23,08	807,80



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g				
14	BOLO SIMPLES, sabor laranja. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	35	29,74	1.040,90
15	BOLO SIMPLES, sabor inglês. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem	kg	17	29,04	493,68



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g				
16	CAQUI FUGY/CHOCOLATE (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	598	6,73	4.024,54
17	GOIABA VERMELHA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	339	6,22	2.108,58
18	MAÇA, FUJI (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	1812	6,53	11.832,36
19	MORANGO (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em	kg	871	25,07	21.835,97



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)				
20	NECTARINA COMUM (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	140	8,50	1.190,00
21	PÃO DE QUEIJO, sem recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hydrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. Os pães de queijo deverão pesar, individualmente, 60 g cada)	kg	64	30,76	1.968,64
22	PERA WILLIAMS ou similar (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de	kg	331	10,40	3.442,40



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)				
23	PÊSSEGO COMUM (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	165	9,15	1.509,75
24	ROSCA AMERICANA DOCE. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente.) Condicionados em embalagens de até 3 kg. As rosca deverão pesar, individualmente, 30 g cada	kg	26	24,71	642,46
25	ROSCA AMERICANA SALGADA. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras,	kg	52	24,71	1.284,92



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente.) Conicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada				
26	ROSQUINHA DE POLVILHO DOCE. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Conicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.	kg	26	18,72	486,72
27	ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem	kg	92	31,49	2.897,08



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscaas deverão pesar, individualmente 15g cada.				
28	Suco de tangerina integral (sem adição de açúcar)	l	340	15,70	5.338,00
29	Suco de uva integral (sem adição de açúcar)	l	380	14,37	5.460,60
30	TANGERINA COMUM (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	433	3,96	1.714,68
31	TANGERINA PONKAN (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	732	4,32	3.162,24

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do FNDE/PNAE, conforme os seguintes detalhamentos:



PTRES: 169949
PI: CFF53M9601N
Natureza da Despesa: 339032
Fonte: 0113150072
UG: 152253

PTRES: 170772
PI: L20RLP0100N
Natureza da Despesa: 339030/339039
Fonte: 8100000000
UG: 152253

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor



Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente; V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

3.4. Além dos documentos solicitados, quando se tratar de produtos de origem animal e ou vegetal com manipulação (no caso do edital em questão, panificados e sucos), deverão ser incluídos neste envelope os seguintes documentos:

a) Documento que comprove o Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal de acordo com cada produto;

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme Anexos II, III ou IV (modelos da Resolução).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 dia útil após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 01 dia útil após o prazo da publicação da relação dos



proponentes e no prazo de 05 dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

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

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 01 dia, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária,



quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no IFC – Campus Ibirama, localizado na Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), CEP 89140-000, até a data solicitada pela comissão (será concedido no mínimo dois dias úteis após a convocação), até as 15:00 horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 05 dias úteis após o prazo da apresentação das amostras.

Item	Descrição
03	Biscoito caseiro doce, de cacau. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	Condicionados em embalagens de até 1 kg.
04	Biscoito caseiro doce, de coco. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.
05	Biscoito caseiro doce, de fubá. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.
06	Biscoito caseiro doce, de laranja. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.
07	Biscoito caseiro doce, de leite. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.
08	Biscoito caseiro de maisena. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.
09	Biscoito caseiro doce, integral. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.
10	Biscoito caseiro salgado.(preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.
11	BOLO SIMPLES, sabor aipim. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g
12	BOLO SIMPLES, sabor cenoura. Sem cobertura ou recheio.(Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g
13	BOLO SIMPLES, sabor fubá. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g
14	BOLO SIMPLES, sabor laranja. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g
15	BOLO SIMPLES, sabor inglês. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g
21	PÃO DE QUEIJO, sem recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. Os pães de queijo deverão pesar, individualmente, 60 g cada)
24	ROSCA AMERICANA DOCE. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente.) Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada
25	ROSCA AMERICANA SALGADA. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	vigente.) Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada
26	ROSQUINHA DE POLVILHO DOCE. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.
27	ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.
28	Suco de tangerina integral (sem adição de açúcar)
29	Suco de uva integral (sem adição de açúcar)

6.2 As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo.

6.3 A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.

6.4 As amostras deverão obedecer as quantidades de 300g (trezentos gramas) por produto para aqueles fornecidos em kg e 1 (um) litro por produto para aqueles fornecidos em litros.

6.5 As amostras serão analisadas pela Comissão de acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que observará como critérios de avaliação os descritos no Anexo V.

6.6 A análise ficará a cargo da Comissão de acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que emitirá seu parecer aprovando ou desaprovando o produto.

6.7 Estão dispensadas da apresentação de amostras, os participantes que já forneceram para o Campus Ibirama, produtos de idêntica descrição, nos últimos 5 (cinco) anos.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS



7.1 A convocação do fornecedor pelo IFC Campus Ibirama poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração mínima de entrega constante no projeto básico.

7.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e sejam aceitos pelo IFC – Campus Ibirama, formalmente.

7.3. O IFC Campus Ibirama reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

7.3.1. O cronograma de entrega será elaborado e encaminhado, respeitando o disposto no item anterior.

7.3.2. Tendo em vista a pandemia que acomete o país, o calendário acadêmico ainda não foi aprovado, de forma que, quando este for aprovado, será encaminhado aos fornecedores vencedores, novo cronograma de entrega.

7.4 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibirama, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2022, nas 2ª e 5ªs feiras, na qual se atestará o seu recebimento.

8. PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicados por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

8.2. O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até trinta dias corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site do Instituto Federal Catarinense, no endereço: <https://dap.ifc.edu.br/category/licitacoes/dispensa/2021-dispensas-cotacoes-eletronicas/> e no Portal de Compras da Agricultura Familiar – www.comprasagriculturafamiliar.gov.br;

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.



9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

10. DOS ANEXOS

Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

10.1. ANEXO I – PROJETO BÁSICO;

10.1.1. Por se tratar de aquisição de bens, considerar-se-á tal documento com efeito de Termo de Referência;

10.2. ANEXO II - MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS FORMAIS;

10.3. ANEXO III - MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS INFORMAIS;

10.4. ANEXO IV - MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS;

10.5. ANEXO V – MODELO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

10.6. ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

10.7. ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO AO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

10.8. ANEXO VIII - MINUTA DO CONTRATO;

10.9. ANEXO IX - CARDÁPIO

Ibirama/SC, 27 de setembro de 2021.

(assinado eletronicamente vai SIPAC)

Douglas Horner

Diretor Geral



ANEXO I - PROJETO BÁSICO

Processo Administrativo nº 23474.001255/2021-51

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o IFC Campus Ibirama, para o ano de 2022, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

1.2. Das Quantidades e Valores:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
01	AMEIXA COMUM VERMELHA/AMARELA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	204	6,11	1.246,44
02	BANANA PRATA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	1.574	4,16	6.547,84
03	Biscoito caseiro doce, de cacau. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente	kg	24	24,42	586,08



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.				
04	Biscoito caseiro doce, de coco. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	24	24,79	594,96
05	Biscoito caseiro doce, de fubá. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades	kg	24	26,49	635,76



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.				
06	Biscoito caseiro doce, de laranja. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	18	23,24	418,32
07	Biscoito caseiro doce, de leite. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente	kg	18	22,12	398,16



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.				
08	Biscoito caseiro de maisena. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	18	20,02	360,36
09	Biscoito caseiro doce, integral. (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.	kg	24	24,04	576,96
10	Biscoito caseiro salgado.(preparados de forma caseira/artesanal, apenas com	kg	86	23,87	2.052,82



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Condicionados em embalagens de até 1 kg.				
11	BOLO SIMPLES, sabor aipim. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	35	27,64	967,40
12	BOLO SIMPLES, sabor cenoura. Sem cobertura ou recheio.(Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de	kg	35	29,22	1.022,70



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g				
13	BOLO SIMPLES, sabor fubá. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	35	23,08	807,80
14	BOLO SIMPLES, sabor laranja. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura	kg	35	29,74	1.040,90



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g				
15	BOLO SIMPLES, sabor inglês. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	kg	17	29,04	493,68
16	CAQUI FUGY/CHOCOLATE (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	598	6,73	4.024,54
17	GOIABA VERMELHA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser	kg	339	6,22	2.108,58



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)				
18	MAÇA, FUJI (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	1812	6,53	11.832,36
19	MORANGO (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	871	25,07	21.835,97
20	NECTARINA COMUM (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	140	8,50	1.190,00
21	PÃO DE QUEIJO, sem recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite,	kg	64	30,76	1.968,64



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. Os pães de queijo deverão pesar, individualmente, 60 g cada)				
22	PERA WILLIAMS ou similar (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	331	10,40	3.442,40
23	PÊSSEGO COMUM (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	165	9,15	1.509,75
24	ROSCA AMERICANA DOCE. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a	kg	26	24,71	642,46



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente.) Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada				
25	ROSCA AMERICANA SALGADA. Sem cobertura ou recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente.) Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada	kg	52	24,71	1.284,92
26	ROSQUINHA DE POLVILHO DOCE. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem	kg	26	18,72	486,72



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

	cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.				
27	ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.	kg	92	31,49	2.897,08
28	Suco de tangerina integral (sem adição de açúcar)	l	340	15,70	5.338,00
29	Suco de uva integral (sem adição de açúcar)	l	380	14,37	5.460,60
30	TANGERINA COMUM (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	kg	433	3,96	1.714,68
31	TANGERINA PONKAN (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas	kg	732	4,32	3.162,24



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

e em ótimo ponto maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)				
---	--	--	--	--

1.3. O preço de aquisição dos gêneros alimentícios discriminados foi determinado com base realização de pesquisa de preços de mercado, conforme disposto na legislação vigente e devidamente justificado no processo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios se faz importante, pois em nosso campi temos uma demanda de mais ou menos 250 discentes, e o PNAE consegue proporcionar a estes, lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios nutricionais adequados para um melhor rendimento escolar, um melhor crescimento e desenvolvimento físico (especialmente na fase da adolescência), contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um espaço de estímulo de convivência saudável.

2.2 Além destes fatores a comissão ainda aponta outro, nosso campi possui discentes com realidade financeira muito precária, estes dependem de auxílios e bolsas para continuar estudando, porém mesmo com esses estímulos não conseguem “comprar” suas refeições enquanto estão fora de casa, tornando o lanche fornecido pelo PNAE algo de suma importância para a sua manutenção nas aulas.

2.3 De acordo com a legislação vigente do PNAE, lei 11.947/09, exige que toda escola pública do país que recebe recursos do PNAE o empregue, em uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.

2.4. O quantitativo do serviço demandado



A estimativa dos itens foi feita para atender em média 250 estudantes, matriculados no ensino médio integrado, servindo duas refeições diárias. O quantitativo baseou-se no cardápio formulado pela nutricionista, responsável técnica pela execução do PNAE no Campus Ibirama.

3. DA VINCULAÇÃO

3.1 Este Termo de Referência guarda consonância com as normas contidas na Lei nº 8.666/93, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, à Dispensa de Licitação nº 116/2021, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23474.001255/2021-51 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementam deste Instrumento.

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1. A convocação do fornecedor pelo Campus Ibirama poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

4.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e sejam aceitos pelo IFC – Campus Ibirama, formalmente.

4.3. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

4.4. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibiara, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2022, nas 2ª e 5ªs feiras, na qual se atestará o seu recebimento, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

4.5. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

4.6. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:

4.6.1. Isentos de substâncias terrosas;

4.6.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.6.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4.6.4. Sem umidade externa anormal;

4.6.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

4.6.6. Isentos de enfermidades.

4.7. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

4.8. Todos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

4.8.1 As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

4.9. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.



4.10. Os produtos de panificação devem ser preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. A aparência deverá ser em unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura com alimentos ultraprocessados.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1** Designar fiscal para proceder à avaliação do objeto fornecido;
- 5.2** Rejeitar o objeto contratado, caso não atendam aos requisitos constantes das especificações constantes deste Termo de Referência/Projeto Básico Resumido;
- 5.3** Emitir previamente a nota de empenho para atender o objeto contratado;
- 5.4** Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido pela lei;
- 5.5** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por Representante da Administração, especificamente designado, que atestará as Notas Fiscais para fins de pagamento, comprovado o fornecimento/prestação de forma correta;
- 5.6** Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no objeto contratado, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 5.7** Permitir aos funcionários da Contratada o livre acesso às suas dependências, de modo a viabilizar o fornecimento/prestação durante o horário de expediente.
- 5.8** Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



- 6.1** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 6.2** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento;
- 6.3** Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- 6.4** Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de endereço eletrônico informado para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;
- 6.5** Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Ibirama, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;
- 6.6** Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 6.7** Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;
- 6.8** Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus recorrente.

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:

7.1.1. Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;

7.1.2. Multa:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

7.1.2.1. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após cinco dias úteis, sem o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

7.1.2.2. de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

7.1.2.3. de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

7.1.2.4. compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;

7.1.2.4.1 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Campus Ibirama, em favor do contratado. Caso o valor a ser descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de dez dias para pagamento por meio de GRU.

7.1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense pelo prazo de até dois anos;

7.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

7.1.4.1. Incorre nesta sanção aquele que entregar produtos de outrem, como se fosse de sua produção.



7.2. A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

7.3. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

7.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando se tratar de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993.

8.2. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

8.3. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o exercício 2022, Portaria 139/2021-GAB/IBI

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Camila Sita Kuster

Pedagoga/Orientadora Educacional

Setor de Licitações



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Karine Damaris Fraron
Assistente Social

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

José Moacir de Lucca
Assistente em Administração

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Yuri Victor Santos Rutkoski Oliveira
Técnico de Laboratório

APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, aprova o presente Termo de Referência/Projeto Básico para procedimento licitatório dispensável.

Ibirama, 10 de setembro de 2021.

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Douglas Horner
Diretor Geral
IFC Campus Ibirama

ANEXO II
Modelo de Projeto de Venda

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 116/2021			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5- Email		6. DDD/Fone	7. CEP
8- Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF	17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição*		5.Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1.Unitário	4.2.Total	
1					
2					
3					
4					
5					
OBS	Preço publicado no Edital nº 063/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

**ANEXO III
Modelo de Projeto de Venda**

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA - DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 116/2021						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail (quando houver)		7. Fone				
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor (a) Familiar		2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço					5. DDD/Fone	

6. Nome do representante e e-mail	7.CPF
-----------------------------------	-------

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Total do projeto					

OBS: * Preço publicado no Edital nº 063/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
---------------	---	--------------

Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

**ANEXO IV
Modelo de Projeto de Venda**

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 116/2021					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. Nº da DAP Física			7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
OBS* Preço publicado no Edital nº 063/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome			CNPJ		Município

Endereço		Fone
Nome do Representante Legal		CPF
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF

Avaliadores:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

ANEXO VI - A

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES FORNECEDORAS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº XX/2021)

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação
_____, com CNPJ
nº _____ e DAP Jurídica nº
_____ declaro, para fins de participação na modalidade
Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os gêneros
alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos
cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

ANEXO VI - B

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR
PARA BENEFICIÁRIOS FORNECEDORES (FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº XXX/2021)

Eu, _____, CPF
nº _____ e DAP física
nº _____, declaro, para fins de participação na
modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que os
gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda em meu nome são oriundos de
produção própria.

Local, ____ / ____ / ____

Assinatura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO
LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 12.512, de 14/10/2011, e suas alterações, do Decreto nº 7.775, de 4/7/2012, e suas alterações e da Resolução GGPA n° 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO VIII – Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO XX/2021

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Ibirama, neste ato denominado simplesmente Campus Ibirama, com sede na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bela Vistas, Ibirama -SC CEP 89140-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0009-33, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral Sr. _____, matrícula SIAPE _____ e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº _____, de _____, publicada no Diário Oficial da União, em ___/___/___, doravante denominado CONTRATANTE, e o (a) xxxxxxxx, inscrito (a) no CPF CNPJ nº xxxxxxxx, com sede (residente e domiciliado) na xxxxxxxx, CEP xxxxxxxx, no município de xxxxx, denominado CONTRATADO, neste ato representado pelo (a) Senhor (a) xxxxxx, portador da Cédula de Identidade nº xxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxx, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 116/2021, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o IFC Campus Ibirama, para o ano de 2022, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 116/2021, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

2.2 O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;

2.2.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal;

2.2.3 Substituir, às suas expensas, o prazo fixado pela Administração, visando não atrapalhar o fornecimento da alimentação aos estudantes, em prazo de dias, a contar da



sua notificação, todos os produtos recusados na fase de recebimento bem como os com vícios ou defeitos;

2.2.4 Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

2.2.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

2.2.6 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.

2.2.7. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;

2.2.8. Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de endereço eletrônico informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;

2.2.9. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Ibirama, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;

2.2.10. Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;

2.2.11. Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus recorrente.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

4.1 Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de produtos efetivamente solicitados e entregues.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

c. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

5.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

Programa de Trabalho:

PTRES:

PI:

Natureza da Despesa:

Fonte:

Valor:

CLÁUSULA SEXTA:

6.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:



7.1 O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

8.1 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

9.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1 O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.
- e. Recusar embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos os vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de avaria.
- f. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
- g. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- h. Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11.1 A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

12.1 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública/Dispensa de Licitação n.º 116/2021, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

14.1 Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1 As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

16.1 Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1 O presente contrato vigorará do dia 01/01/2022 até 31/12/2022.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

18.1 A convocação do fornecedor pelo IFC Campus Ibirama poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

18.2. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e sejam aceitos pelo IFC – Campus Ibirama, formalmente.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

18.3. O IFC Campus Ibirama reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.

18.4 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo IFC – Campus Ibirama, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2021.

18.5 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 001/2020.

18.5.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibirama, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2020, nas 2ª e 5ªs feiras, na qual se atestará o seu recebimento, conforme cronograma anexo a este edital, sendo a primeira entrega em 10 de fevereiro de 2020.

18.6 O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.

18.7. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

18.8 Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Campus, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

18.8.1 Tendo em vista a pandemia que acomete o país, o calendário acadêmico ainda não foi aprovado, de forma que, quando este for aprovado, será encaminhado aos fornecedores vencedores, novo cronograma de entrega.

18.9 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

18.10. Os produtos deverão ser entregues na Copa do Campus Ibirama – na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bela Vistas, Ibirama -SC CEP 89140-000, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

18.11. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

18.12 Em caso de descumprimentos contratuais serão aplicadas as penalidades previstas no Projeto Básico do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA:

É competente o Foro da Comarca da Seção Judiciária de Rio do Sul - SC para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Ibirama/SC, xx de xxxxxxx de 2021.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

Contratante

Testemunha 1:

Testemunha 2:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

ANEXO IX – CARDÁPIO

CARDÁPIO JANEIRO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Maçã	Rosca americana doce + Pêssego	Golaba	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
Lanche Vespertino	Pera	Banana	-	Amelxa + Nectarina	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Maçã				
Lanche Vespertino	Pera				
Lanche Noturno	-				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO FEVEREIRO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)	
Lanche Matutino	Bolo de aipim Ameixa	Goiaba	Rosquinha de polvilho salgada + Ameixa	Maçã	
Lanche Vespertino	Banana	-	Banana	-	
Lanche Noturno	-	-	-	-	
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de cacau Banana	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	Goiaba
Lanche Vespertino	Pera	Ameixa Morango	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de coco Suco de uva	Goiaba	Rosca americana salgada + Ameixa	Maçã
Lanche Vespertino	Pera	Banana	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (28)				
Lanche Matutino	Recesso				
Lanche Vespertino	Recesso				
Lanche Noturno	Recesso				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO MARÇO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)	
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de fubá Suco de tangerina	Goiaba	Rosquinha de polvilho salgada	Pera
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Maçã	Pão de queijo Suco de uva	Morango	Biscoito de laranja	Pera
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	-	Goiaba	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de leite	Goiaba	Rosca americana salgada	Pera
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	-	Caqui	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)	Quinta-feira (31)	
Lanche Matutino	Maçã	Rosquinha de polvilho doce	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	-	Goiaba	
Lanche Noturno	-	-	-	-	
Sábados letivos:	Pera				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO ABRIL/2022 – CAMPUS IBIRAMA

					Sexta-feira (01)
Lanche Matutino					Banana
Lanche Vespertino					-
Lanche Noturno					-
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de maisena Suco de uva	Banana	Rosquinha de polvilho salgada	Goiaba
Lanche Vespertino	Caqui	Goiaba	-	Pera	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Pera	Bolo de cenoura	Banana Morango	Recesso	Feriado
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	-	Recesso	Feriado
Lanche Noturno	-	-	-	Recesso	Feriado
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito integral Suco de tangerina	Goiaba	Feriado	Pera
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	-	Feriado	-
Lanche Noturno	-	-	-	Feriado	-
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Pera	Rosca americana doce	Banana Morango	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
Sábados letivos:	Goiaba				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO MAIO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de cacau	Caqui	Rosca americana salgada / Suco de uva	Tangerina comum
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Tangerina comum	Bolo de fubá	Morango Banana	Biscoito salgado Suco de tangerina	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de coco Suco de uva	Caqui	Rosquinha de polvilho salgada	Tangerina comum
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Tangerina comum	Biscoito de laranja	Morango Banana	Biscoito salgado Suco de tangerina	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de fubá			
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Caqui			
Lanche Noturno	-	-			
Sábados letivos:	Caqui				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO JUNHO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino	Banana	Rosca americana salgada	Tangerina comum
Lanche Vespertino	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-

	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Tangerina comum	Rosquinha de polvilho doce	Morango	Biscoito salgado Suco de uva	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-

	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Caqui	Pão de queijo Suco de tangerina	Banana	Feriado	Recesso
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Maçã	-	Feriado	Recesso
Lanche Noturno	-	-	-	Feriado	Recesso

	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Tangerina comum	Rosca americana doce	Banana Morango	Biscoito salgado Tangerina comum	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Caqui	Morango	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-

	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de leite Suco de uva	Caqui	Rosquinha de polvilho salgada
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	-	Tangerina comum
Lanche Noturno	-	-	-	-

Sábados letivos:	Caqui
-------------------------	-------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO JULHO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Sexta-feira (01)				
Lanche Matutino	Maçã				
Lanche Vespertino	-				
Lanche Noturno	-				
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Tangerina comum	Biscoito de maisena	Banana Morango	Rosca americana salgada	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	-	Tangerina comum	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de laranja	Banana	Biscoito salgado Suco de tangerina	Tangerina comum
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Tangerina comum	Biscoito integral Suco de uva	Banana Morango	Rosquinha de polvilho salgada	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Sábados letivos:	Tangerina comum				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO AGOSTO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de cacau	Banana	Rosca americana salgada / Suco de uva	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Maçã	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Tangerina Ponkan	Bolo inglês	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de coco Suco de uva	Banana	Rosquinha de polvilho salgada	Tangerina Ponkan
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Maçã	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)	Quarta-feira (31)		
Lanche Matutino	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho doce	Morango		
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	-		
Lanche Noturno	-	-	-		
Sábados letivos:	Tangerina Ponkan				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO SETEMBRO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Rosca americana salgada	Banana
Lanche Vespertino				Maçã	-
Lanche Noturno				-	-
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de fubá	Feriado	Biscoito salgado Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	Feriado	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	Feriado	-	-
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Maçã	Rosca americana doce	Morango	Pão de queijo Suco de tangerina	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de aipim	Morango	Rosquinha de polvilho salgada / Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de laranja	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
Sábados letivos:	Maçã				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO OUTUBRO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de leite	Morango	Rosca americana salgada / Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de maisena	Feriado	Biscoito salgado Suco de tangerina	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	Feriado	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	Feriado	-	-
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de cenoura	Morango	Rosquinha de polvilho salgada / Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito integral	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-	Maçã	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Maçã				
Lanche Vespertino	Banana				
Lanche Noturno	-				
Sábados letivos:	Banana				



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO NOVEMBRO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

	Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)	
Lanche Matutino	Biscoito de cacau	Feriado	Rosca americana salgada / Suco de uva	Pêssego	
Lanche Vespertino	Pêssego	Feriado	Nectarina	-	
Lanche Noturno	-	Feriado	-	-	
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de fubá	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	Pêssego
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-	Nectarina	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Recesso	Feriado	Banana	Rosquinha de polvilho salgada / Suco de uva	Pêssego
Lanche Vespertino	Recesso	Feriado	-	Nectarina	-
Lanche Noturno	Recesso	Feriado	-	-	-
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Maçã	Rosquinha de polvilho doce	Banana	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Pêssego	-	Nectarina	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)		
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de coco	Morango		
Lanche Vespertino	Banana	Morango	-		
Lanche Noturno	-	-	-		

Sábados letivos: Maçã



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama

CARDÁPIO DEZEMBRO/2022 – CAMPUS IBIRAMA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Rosquinha de polvilho salgada / Suco de uva	Ameixa Nectarina
Lanche Vespertino				Pêssego	-
Lanche Noturno				-	-
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de laranja	Ameixa	Biscoito de fubá Suco de tangerina	Ameixa Nectarina
Lanche Vespertino	Maçã	Pêssego	-	Banana	-
Lanche Noturno	-	-	-	-	-
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito integral	Morango Ameixa	Pão de queijo Suco de tangerina	Recesso
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	-	Pêssego Ameixa	Recesso
Lanche Noturno	-	-	-	-	Recesso
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Sábados letivos:	Ameixa				



Emitido em 27/09/2021

EDITAL Nº 12/2021 - CCLIC/IBI (11.01.10.01.02.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 27/09/2021 14:43)

DOUGLAS HORNER
DIRETOR GERAL - TITULAR
DG/IBI (11.01.10.01)
Matrícula: 1901863

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número:
12, ano: **2021**, tipo: **EDITAL**, data de emissão: **27/09/2021** e o código de verificação: **08174f293c**