



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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 48/2022 Processo Administrativo: 23352.001023/2022-61

A União, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, neste ato denominado simplesmente Campus Videira, 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 **19/03/2022** a **07/04/2022**

Entrega dos Envelopes: Até às **09:00 horas** do dia **08/04/2022** (horário de Brasília)

Credenciamento: Até às **09:15 horas** do dia **08/04/2022** (horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: Dia **08/04/2022**, às **09:15 horas** (horário de Brasília)

Endereço da Sessão Pública: Campus Videira, localizado na Rodovia SC 135, km 125, Bairro Campo Experimental – Videira/SC – CEP 89.564-590.

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 Videira, para o ano de 2022, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
1	Ameixa nacional, peso unitário 80g (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	Kg	210	R\$ 6,00	R\$ 1.260,00



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

2	Banana Prata/Caturra madura, peso médio unitário por fruta 90g (Variedades: Caturra e Prata/Branca. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	Kg	2000	R\$ 5,64	R\$ 11.286,67
3	Bolacha caseira de açúcar mascavo, peso médio unitário 30g. Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação Vigente.)	Kg	40	R\$ 30,55	R\$ 1.222,00
4	Bolacha caseira de chocolate, peso médio unitário 30g. Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação Vigente.)	Kg	40	R\$ 30,58	R\$ 1.223,00
5	Bolacha caseira de laranja, peso médio unitário 30g. Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans.	Kg	40	R\$ 28,95	R\$ 1.158,00



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

	Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação Vigente.)				
6	Bolacha caseira de mel, peso médio unitário 30g. Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação Vigente.)	Kg	50	R\$ 31,53	R\$ 1.576,50
7	Bolacha caseira de milho, peso médio unitário 30g. Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação Vigente.)	Kg	70	R\$ 29,08	R\$ 2.035,25
8	Bolacha caseira de polvilho com coco, peso médio unitário 30g. Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	Kg	40	R\$ 30,08	R\$ 1.203,00
9	Bolo simples de cenoura, peso médio unitário 80g. Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimen-	Kg	220	R\$ 33,68	R\$ 7.409,60



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

	tos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação Vigente.)				
10	Bolo simples de chocolate, peso médio unitário 80g. Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação Vigente.)	Kg	130	R\$ 35,51	R\$ 4.616,30
11	Bolo simples de coco, peso médio unitário 80g. Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação Vigente.)	Kg	130	R\$ 33,76	R\$ 4.388,15
12	Bolo simples de fubá, peso médio unitário 80g. Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com ta-	Kg	130	R\$ 33,68	R\$ 4.378,40



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

	manho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação Vigente.)				
13	Caqui Fuyu/Chocolate, peso médio unitário 135g. (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	Kg	824	R\$ 6,87	R\$ 5.658,13
14	Cuca sem recheio macia, unidades de aproximadamente 500g cada. Embaladas individualmente. Bem assadas	Kg	50	R\$ 23,94	R\$ 1.197,00
15	Esfiha de brócolis com queijo, peso médio unitário 120g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	Kg	110	R\$ 37,20	R\$ 4.092,00
16	Esfiha de carne, peso médio unitário 120g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	Kg	110	R\$ 39,45	R\$ 4.339,50
17	Maçã Fuji/Gala, peso médio unitário 125g. (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com ta-	Kg	3100	R\$ 3,60	R\$ 11.160,00



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

	manho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de Alimentos.)				
18	Mini pizza de frango e queijo, peso médio unitário 125g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	Kg	120	R\$ 26,05	R\$ 3.126,00
19	Mini pizza de tomate e queijo, peso médio unitário 125g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	Kg	160	R\$ 25,05	R\$ 4.008,00
20	Muffin de aveia e banana, peso médio unitário 100g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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	Kg	70	R\$ 34,98	R\$ 2.448,60



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

	conforme a legislação vigente.)				
21	Muffin de chocolate, peso médio unitário 100g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação vigente.)	Kg	110	R\$ 34,48	R\$ 3.792,80
22	Nectarina comum, peso médio unitário 100g. (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	Kg	450	R\$ 6,90	R\$ 3.105,00
23	Pão de cenoura com requeijão, peso médio unitário 80g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação vigente.) Com requeijão tradicional (sem gordura hidrogenada) e/ou Manteiga.	Kg	140	R\$ 36,60	R\$ 5.124,00
24	Pêssego, peso médio unitário 90g. (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues	Kg	400	R\$ 6,45	R\$ 2.580,00



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

	em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)				
25	Sanduíche natural integral (pão fatiado integral, cenoura, alface, tomate, queijo e frango desfiado), peso médio unitário 150g. Descrição mínima: pão preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Sanduíches contendo duas fatias de pão, cenoura ralada, alface, tomate fatiado e frango desfiado. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	Kg	210	R\$ 40,90	R\$ 8.589,00
26	Suco de laranja integral (sem adição de açúcar. Sem conservante, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser elaborado com suco concentrado da fruta. Embalagem de 1litro ou 1,5 litros. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.)	L	220	R\$ 17,92	R\$ 3.942,40
27	Suco de uva integral (sem adição de açúcar. Sem conservante, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser elaborado com suco concentrado da fruta. Embalagem de 1litro ou 1,5 litros. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.)	L	315	R\$ 19,44	R\$ 6.124,65
28	Tangerina Ponkan, peso médio unitário 100g. (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.)	Kg	800	R\$ 4,88	R\$ 3.904,00
29	Torta salgada com legumes e frango, peso médio unitário 100g. (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e	Kg	125	R\$ 38,65	R\$ 4.830,63



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

	bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)				
	Total				R\$ 119.778,58

*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 detalhes:

PTRES: 169949
PI: CFF53M9601N/DF53B9601E/JFF53B9601J
Natureza da Despesa: 339032
Fonte: 0113150072
UG: 158379

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 01 – 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 até 1 (um) dia útil após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 1 (um) dia útil após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 5 (cinco) 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 1 (um) dia útil, 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 as 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 as 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. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 A convocação do fornecedor pelo IFC Campus Videira 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.

6.2 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 Videira, formalmente.

6.3. O IFC Campus Videira 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.

6.3.1. O cronograma de entrega será elaborado e encaminhando, respeitando o disposto no item anterior.

6.4 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Instituto Federal Catarinense, Campus Videira, situado à Rodovia SC 135, km 125, Bairro Campo Experimental, Videira/SC, 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 30 (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/2022-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;

10.6. Anexo V – Declarações de produção própria

10.6.1. A - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para organizações fornecedoras



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

- 10.6.2. B - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para beneficiários fornecedores (fornecedor individual)
- 10.6.3. C - Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados
- 10.7. Anexo VI – declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de venda dos cooperados/associados
- 10.8. Anexo VII - Minuta do contrato;
- 10.9. Anexo VIII - Cardápio

Videira/SC, 17 de março de 2022.

Jaquiel Salvi Fernandes
Diretor Geral



ANEXO I – PROJETO BÁSICO
Processo Administrativo nº 23352.001023/2022-61

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

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 Videira, para o ano de 2022, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

1.1 Das Quantidades e Valores:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
01	Ameixa nacional, peso unitário 80 gr	Kg	210	R\$ 6,00	R\$ 1.260,00
02	Banana Prata/Caturra madura, peso médio unitário por fruta 90 gr.	Kg	2000	R\$ 5,6433	R\$ 11.286,67
03	Bolacha caseira de açúcar mascavo, peso médio unitário 30gr.	Kg	40	R\$ 30,55	R\$ 1.222,00
04	Bolacha caseira de chocolate, peso médio unitário 30gr.	Kg	40	R\$ 30,575	R\$ 1.223,00
05	Bolacha caseira de laranja, peso médio unitário 30gr.	Kg	40	R\$ 28,95	R\$ 1.158,00
06	Bolacha caseira de mel, peso médio unitário 30gr.	Kg	50	R\$ 31,53	R\$ 1.576,50
07	Bolacha caseira de milho, peso médio unitário 30gr.	Kg	70	R\$ 29,075	R\$ 2.035,25
08	Bolacha caseira de polvilho com coco, peso médio unitário 30gr.	Kg	40	R\$ 30,075	R\$ 1.203,00
09	Bolo simples de cenoura, peso médio unitário 80gr.	Kg	220	R\$ 33,68	R\$ 7.409,60
10	Bolo simples de chocolate, peso médio unitário 80gr.	Kg	130	R\$ 35,51	R\$ 4.616,30
11	Bolo simples de coco, peso médio unitário 80gr.	Kg	130	R\$ 33,755	R\$ 4.388,15
12	Bolo simples de fubá, peso médio unitário 80gr.	Kg	130	R\$ 33,68	R\$ 4.378,40
13	Caqui Fuyu/Chocolate, peso médio unitário 135gr.	Kg	824	R\$ 6,866666666666667	R\$ 5.658,13
14	Cuca sem recheio	Kg	50	R\$ 23,94	R\$ 1.197,00
15	Esfiha de brócolis com queijo, peso médio unitário 120gr.	Kg	110	R\$ 37,20	R\$ 4.092,00
16	Esfiha de carne, peso médio unitário 120gr.	Kg	110	R\$ 39,45	R\$ 4.339,50
17	Maçã Fuji/Gala, peso médio unitário 125gr.	Kg	3100	R\$ 3,60	R\$ 11.160,00



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

18	Mini pizza de frango e queijo, peso médio unitário 125gr.	Kg	120	R\$ 26,05	R\$ 3.126,00
19	Mini pizza de tomate e queijo, peso médio unitário 125gr.	Kg	160	R\$ 25,05	R\$ 4.008,00
20	Muffin de aveia e banana, peso médio unitário 100gr.	Kg	70	R\$ 34,98	R\$ 2.448,60
21	Muffin de chocolate, peso médio unitário 100gr.	Kg	110	R\$ 34,48	R\$ 3.792,80
22	Nectarina comum, peso médio unitário 100gr.	Kg	450	R\$ 6,90	R\$ 3.105,00
23	Pão de cenoura com requeijão, peso médio unitário 80gr.	Kg	140	R\$ 36,60	R\$ 5.124,00
24	Pêssego, peso médio unitário 90gr.	Kg	400	R\$ 6,45	R\$ 2.580,00
25	Sanduíche natural integral (pão fatiado integral, cenoura, alface, tomate, queijo e frango desfiado), peso médio unitário 150gr.	Kg	210	R\$ 40,90	R\$ 8.589,00
26	Suco de laranja integral	L	220	R\$ 17,92	R\$ 3.942,40
27	Suco de uva integral	L	315	R\$ 19,443333333333333	R\$ 6.124,65
28	Tangerina Ponkan, peso médio unitário 100gr.	Kg	800	R\$ 4,88	R\$ 3.904,00
29	Torta salgada com legumes e frango, peso médio unitário 100gr.	Kg	125	R\$ 38,645	R\$ 4.830,63
	Total				R\$ 119.778,58

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. Por possuir em nosso quadro discente cerca de **500** alunos do Ensino Médio Integrado, é de suma importância a aquisição dos gêneros alimentícios através do PNAE, uma vez que o programa proporciona lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios nutricionais adequados para um melhor rendimento escolar e melhor crescimento e desenvolvimento físico (especialmente na fase da adolescência), contribuindo na prevenção de doenças e manutenção da saúde, conduzindo-os a um espaço de estímulo de convivência saudável.

2.2 O Campus Videira possui discentes com realidade financeira precária, dependentes de auxílios e bolsas que, apesar dos citados subsídios, permanecem incapazes de adquirir refeições enquanto fora de casa, se valendo exclusivamente do lanche fornecido através do PNAE.

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. Quanto ao quantitativo do serviço demandado, a estimativa dos itens foi feita para atender em média 500 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 Videira.

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 48/2022, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23352.001023/2022-61 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 Videira 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 Videira, 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 no Instituto Federal Catarinense, Campus Videira, situado à Rodovia SC 135, km 125 - Bairro Campo Experimental, Videira – SC, na qual se atestará o seu recebimento, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com 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 obedeçam 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 Videira, 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:

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 Videira, 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.

Felipe Ribas
Coordenador de Compras
Campus Videira



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

APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

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

Videira, 17 de Março de 2022.

Jaquiel Salvi Fernandes

Diretor-Geral Campus Videira



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

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 48/2022			
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	



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

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:	



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

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 48/2022					
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					



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

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		
IV – 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 048/20221 (o mesmo que consta na chamada pública).						



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

V – 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					



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

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 48/2022					
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					



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

OBS* Preço publicado no Edital nº 048/2022 (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



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

ANEXO V - 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 Videira

ANEXO V - 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 Videira

ANEXO V - C

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 GGPAA nº 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



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

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

CONTRATO XX/2022

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 Videira, neste ato denominado simplesmente Campus Videira, com sede na Rodovia SC 135, km 125 - Bairro Campo Experimental - CEP 89564-590 - Videira - SC inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0007-71, 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 48/2022, 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 Videira, para o ano de 2022, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 48/2022, 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 Videira, 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\$ _____ (_____).



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

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.

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					
9					
10					
11					
12					
13					
14					



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

15						
16						
17						
18						
19						
20						
	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 48/2022, 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 pelo prazo de um ano (12 meses), contando de XX/XX/202X até XX/XX/202X.



CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

18.1 A convocação do fornecedor pelo IFC Campus Videira 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 Videira, formalmente.

18.3. O IFC Campus Videira 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 Videira, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até a data em vigor firmada em contrato.

18.5 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 48/2022.

18.5.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Instituto Federal Catarinense, Campus Videira, situado à Rodovia SC 135, km 125 - Bairro Campo Experimental - CEP 89564-590 - Videira – SC, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto

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.

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

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



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

Videira/SC, xx de xxxxxx de 2022.

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 Videira

ANEXO VIII – CARDÁPIO



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO ABRIL/2022 – CAMPUS VIDEIRA

					Sexta-feira (01)
Lanche Matutino					Caqui
Lanche Vespertino					Tangerina
Lanche Noturno					Caqui
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Bolacha de milho Suco de uva	Caqui	Tangerina	Esfiha de carne	Caqui
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Caqui	Tangerina
Lanche Noturno	Bolacha de milho Suco de uva	Caqui	Tangerina	Esfiha de carne	Tangerina
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Banana	Mini pizza de frango com queijo	Tangerina	Feriado
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina		Caqui	
Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Tangerina	Mini pizza de frango com queijo	Caqui	Feriado
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Bolo de cenoura	Maçã	Tangerina	Feriado	Recesso
Lanche Vespertino	Tangerina	Caqui			
Lanche Noturno	Bolo de cenoura	Tangerina	Caqui	Feriado	Recesso
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Bolo de fubá Suco de laranja	Tangerina	Caqui	Pão de cenoura com requeijão	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Tangerina	Caqui
Lanche Noturno	Bolo de fubá Suco de laranja	Maçã	Caqui	Pão de cenoura com requeijão	Tangerina



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br

1/15



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO MAIO/2022 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Bolacha de chocolate	Banana	Maçã	Tangerina	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de chocolate	Tangerina	Maçã	Tangerina	Banana
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Bolo de cenoura	Banana	Maçã	Tangerina	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolo de cenoura	Tangerina	Maçã	Tangerina	Banana
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Banana	Maçã	Muffin de chocolate	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Tangerina	Maçã	Muffin de chocolate	Banana
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Bolacha de mel	Maçã	Banana	Bolo de fubá	Tangerina
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de mel	Tangerina	Banana	Bolo de fubá	Maçã
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã			
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina			
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã			



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO JUNHO/2022 – CAMPUS VIDEIRA

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Banana	Mini pizza de queijo e tomate	Banana
Lanche Vespertino				Tangerina	Maçã
Lanche Noturno			Tangerina	Mini pizza de queijo e tomate	Banana
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Maçã	Bolo de coco	Tangerina
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Tangerina	Bolo de coco	Maçã
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Bolacha de chocolate	Tangerina	Banana	<i>Feriado</i>	<i>Recesso</i>
Lanche Vespertino	Maçã	Banana			
Lanche Noturno	Bolacha de chocolate	Tangerina	Maçã	<i>Feriado</i>	<i>Recesso</i>
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Bolacha de milho Suco de uva	Tangerina	Tangerina	Banana	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de milho Suco de uva	Banana	Tangerina	Banana	Maçã
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	
Lanche Matutino	Bolacha laranja	Bolo chocolate	Banana	Muffin de banana e aveia	
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Tangerina	
Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Banana	Tangerina	Maçã	



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO JULHO/2022 – CAMPUS VIDEIRA

					Sexta-feira (01)
Lanche Matutino					Tangerina
Lanche Vespertino					Maçã
Lanche Noturno					Tangerina
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Bolacha de mel	Banana	Banana	Maçã	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina		Tangerina	Banana
Lanche Noturno	Bolo de mel	Tangerina	Banana	Tangerina	Maçã
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Tangerina	Bolo de cenoura	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco	Tangerina	Banana	Bolo de cenoura	Maçã
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo Suco de uva	Banana	Tangerina	Maçã	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo Suco de uva	Tangerina	Banana	Tangerina	Maçã
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Lanche Noturno *Recesso escolar* *Recesso escolar* *Recesso escolar* *Recesso escolar* *Recesso escolar*

CARDÁPIO AGOSTO/2022 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Bolacha de chocolate	banana	Maçã	Mini pizza de frango	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Banana	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de chocolate	Banana	Maçã	Mini pizza de frango	Maçã
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Maçã	Maçã	Banana	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Banana	Maçã	Maçã	Banana
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Maçã	Maçã	Torta salgada de legumes e frango	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Banana	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Banana	Maçã	Torta salgada de legumes e frango	Banana
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)	Quarta-feira (31)		
Lanche Matutino	Bolacha de mel	Maçã	Maçã		
Lanche Vespertino	Maçã	Banana			



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Lanche Noturno Bolacha de mel Maçã Banana

CARDÁPIO SETEMBRO/2021 – CAMPUS VIDEIRA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Cuca sem recheio	Maçã
Lanche Vespertino				Maçã	Banana
Lanche Noturno				Cuca sem recheio	Bolacha de açúcar mascavo
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo	Banana	Feriado	Bolo de chocolate	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã	Feriado	Bolo de chocolate	Banana
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Bolacha polvilho com coco	Banana	Maçã	Bolo de cenoura	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco	Maçã	Banana	Bolo de cenoura	Maçã
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Bolacha de chocolate	Banana	Banana	Sanduíche natural integral	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de chocolate	Banana	Maçã	Sanduíche natural integral	Banana
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Maçã	Banana	Esfiha de brócolis	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Maçã



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Lanche Noturno	Bolacha de milho	Banana	Maçã	Esfiha de brócolis	Banana
----------------	------------------	--------	------	--------------------	--------

CARDÁPIO OUTUBRO/2022 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Maçã	Maçã	Mini pizza de queijo e tomate	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Banana	Maçã	Mini pizza de queijo e tomate	Banana
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Bolacha de mel	Banana	Feriado	Bolo de chocolate Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de mel	Banana	Feriado	Bolo de chocolate Suco de uva	Maçã
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã	Maçã	Pão de cenoura com requeijão	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã	Banana	Pão de cenoura com requeijão	Maçã
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Maçã	Bolo de fubá	Feriado
Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Banana	
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco	Maçã	Banana	Bolo de fubá	Feriado
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Bolacha de chocolate				



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br

7/15



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Lanche Vespertino	Maçã				
Lanche Noturno	Bolacha de chocolate				

CARDÁPIO NOVEMBRO/2022 – CAMPUS VIDEIRA

		Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Pêssego	Feriado	Torta salgada	Ameixa
Lanche Vespertino		Nectarina		Maçã	Pêssego
Lanche Noturno		Nectarina	Feriado	Torta salgada	Ameixa
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Pêssego	Ameixa	Bolo de coco	Ameixa
Lanche Vespertino	Banana	Nectarina		Pêssego	Nectarina
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Nectarina	Pêssego	Bolo de coco	Ameixa
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Recesso	Feriado	Maçã	Cuca sem recheio	Ameixa
Lanche Vespertino				Pêssego	Nectarina
Lanche Noturno	Recesso	Feriado	Pêssego	Cuca sem recheio	Pêssego
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Nectarina	Pêssego	Bolo de chocolate Suco de laranja	Nectarina
Lanche Vespertino	Banana	Ameixa		Pêssego	Maçã
Lanche Noturno	Bolo de laranja	Ameixa	Pêssego	Bolo de chocolate Suco de laranja	Nectarina
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)		
Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Nectarina	Pêssego		



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br

8/15



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Lanche Vespertino	Maçã	Ameixa			
Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Nectarina	Pêssego		

CARDÁPIO DEZEMBRO/2022 – CAMPUS VIDEIRA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
--	--	--	--	-------------------	------------------

Lanche Matutino				Bolo de cenoura	Nectarina
Lanche Vespertino				Ameixa	Pêssego
Lanche Noturno				Bolo de cenoura	Ameixa

	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Bolacha de mel	Pêssego	Nectarina	Banana	Pêssego
Lanche Vespertino	Maçã	Nectarina		Ameixa	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de mel	Pêssego	Nectarina	Banana	Ameixa

	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo	Pêssego	Nectarina	Bolo de coco	Ameixa
Lanche Vespertino	Maçã	Nectarina		Maçã	
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Pêssego	Nectarina	Bolo de coco	Ameixa

	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>

	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
-----------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>

CARDÁPIO JANEIRO/2023 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br

10/15



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar

CARDÁPIO FEVEREIRO/2023 – CAMPUS VIDEIRA

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno			Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar

	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Bolacha de chocolate	Maçã	Caqui	Mini pizza de tomate e queijo	Caqui
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Caqui	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de chocolate	Banana	Caqui	Mini pizza de tomate e queijo	Banana

	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Bolacha de milho Suco de uva	Caqui	Banana	Caqui	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Banana		Banana	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de milho Suco de uva	Caqui	Banana	Caqui	Maçã

	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Caqui	Caqui
Lanche Vespertino				Banana	Banana



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Lanche Noturno	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Banana	Caqui
	Segunda-feira (27)	Terça-Feira (28)			
Lanche Matutino	Pão de cenoura com requeijão	Tangerina			
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã			
	Pão de cenoura com requeijão	Tangerina			

SUGESTÃO DE QUANTIDADES PER CAPITA PARA DISTRIBUIÇÃO

DESCRIÇÃO DO ITEM	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA*
Ameixa (<u>Descrição mínima</u> : de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	01 unidade (80g)
Banana (<u>Variedades</u> : Caturra e Prata/Branca. <u>Descrição mínima</u> : de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (80 a 100g)
Bolacha caseira doce (<u>Variedades</u> : açúcar mascavo / chocolate / mel / milho / laranja / polvilho com coco) <u>Descrição mínima</u> : Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	03 unidades (30g)
Bolo simples (<u>Variedades</u> : chocolate / coco / fubá / cenoura) <u>Descrição mínima</u> : Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação vigente.)	01 fatia/pedacão (80g)



Rua das Missões, 100 – Ponta Aguda
Blumenau/SC – CEP: 89.051-000
(47) 3331-7800 / ifc@ifc.edu.br

12/15



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Caqui (<u>Variedades:</u> Fuyu e Chocolate/Café. <u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (130g)
Cuca sem recheio - macia, unidades de aproximadamente 500g cada. Embaladas individualmente. Bem assadas	01 unidade (100g)
Esfíha de brócolis e queijo/carne (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (120g)
Maçã (<u>Variedades:</u> Fuji e Gala. <u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (100 a 150g)
Mini pizza de tomate e queijo: (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (120 gr)
Muffin de banana e chocolate (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação vigente.)	01 unidade (100g)
Nectarina (<u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	01 unidade (90 a 110 gr)
Pão caseiro (cenoura) (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina 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 a legislação vigente.) Com requeijão tradicional (sem gordura hidrogenada) e/ou manteiga.	01 unidade (80 gr)



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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

Pêra (<u>Variedades: Williams ou similar.</u> <u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	01 unidade (100 a 150g)
Pêssego (<u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	01 unidade (80 a 100 g)
Sanduíche integral natural (pão integral fatiado, cenoura, alface, tomate e frango desfiado). <u>Descrição mínima:</u> pão preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Sanduíches contendo duas fatias de pão, cenoura ralada, alface, tomate fatiado e frango desfiado. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (aproximadamente 130g)
Suco integral de uva/laranja (sem adição de açúcar. Sem conservante, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser elaborado com suco concentrado da fruta. Embalagem de 1 litro ou 1,5 litros. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.)	01 copo (200 ml)
Tangerina Ponkan (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.)	01 unidade (100 a 120g)
Torta salgada de legumes e frango (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina 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. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (100 g)

Observação: As quantidades foram sugeridas em medidas caseiras e por peso, para possibilitar parâmetros diferentes de mensuração, devido às variações que podem ocorrer no tamanho dos produtos. Posteriormente, se necessário, as porções poderão ser adaptadas conforme aceitação dos estudantes.

Atenção: as orientações referentes à oferta de lanches no *campus* permanecem as mesmas e devem ser seguidas durante a execução de todas as etapas do serviço.



Emitido em 18/03/2022

EDITAL N° 3/2022 - cclic/vid (11.01.07.15)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/03/2022 13:53)

FELIPE RIBAS
COORDENADOR - TITULAR
cclic/vid (11.01.07.15)
Matrícula: ###579#2

(Assinado digitalmente em 18/03/2022 14:09)

JAQUIEL SALVI FERNANDES
DIRETOR GERAL - TITULAR
DG/NID (11.01.07.01)
Matrícula: ###037#0

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: **3**, ano: **2022**, tipo:
EDITAL, data de emissão: **18/03/2022** e o código de verificação: **70628bd80b**