

**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
61/2023**

Processo Administrativo: 23475.0000724/2023-77

A União, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna, neste ato denominado simplesmente Campus Luzerna, 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/CD nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

1. DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS (INCLUSÃO)

Período de divulgação da Chamada Pública: De 04/05/2023 a 23/05/2023

Entrega dos Envelopes: Até as **9 horas do dia 24/05/2023** (horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: **Dia 24/05/2023 às 9h:30** (horário de Brasília)

Endereço da Sessão Pública: IFC – Campus Luzerna – Bloco Administrativo – Sala de Reunião, localizado na Rua Vigário Frei João, 550, Centro, Luzerna-SC, CEP 89609-000.

2. DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o IFC – Campus Luzerna.

nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição(R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Bolo caseiro simples (Bolo Branco) 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	197	R\$ 50,78	R\$ 10.003,66
2	Bolo simples de cenoura 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	262	R\$ 44,82	R\$ 11.742,84
3	Bolo simples de coco peso médio unitário 80g Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredien-	KG	197	R\$ 45,44	R\$ 8.951,68

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

	tes 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.)				
4	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 tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação Vigente.)	KG	77	R\$ 43,39	R\$ 3.341,03
5	Bolo simples de laranja 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	51	R\$ 43,99	R\$ 2.243,49
6	Bolo simples de limão 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	102	R\$ 42,93	R\$ 4.378,86
7	Bolacha de açúcar mascavo , 07unidades (70g). 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	130	R\$ 44,66	R\$ 5.805,80
8	Bolacha de laranja , 07unidades (70g). 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 hi-	KG	130	R\$ 36,49	R\$ 4.743,70



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

Conforme Resolução FNDE 06/2020

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

	drogenadas. 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.)				
9	Bolacha de milho , 07unidades (70g).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	136	R\$ 37,00	R\$ 5.032,00
10	Bolacha de polvilho com coco 07unidades (70g). 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	112	R\$ 33,61	R\$ 3.764,32
11	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	144	R\$ 46,25	R\$ 6.660,00
12	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 conforme a legislação vigente.	KG	64	R\$ 40,29	R\$ 2.578,56
13	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 mar-	KG	76	R\$ 45,94	R\$ 3.491,44

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

	garina 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.)				
14	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	77	R\$ 43,48	R\$ 3.347,96
15	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	77	R\$ 44,33	R\$ 3.413,41
16	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	76	R\$ 45,27	R\$ 3.440,52
17	Cuca sem recheio - peso médio unitário 100g cada fátia. 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	128	R\$ 31,46	R\$ 4.026,88
18	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 bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e tex-	KG	64	R\$ 38,66	R\$ 2.474,24

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

	tura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)				
19	Suco de uva integral sem adição de açúcar. Sem conservante, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser elaborado com suco concentrado da fruta. Com redução de calorias e rico em vitamina C. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Garrafa de 1,5 litros."	Garrafa de 1,5 litro	550	R\$ 20,53	R\$ 11.291,50

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020 atualizada pela 21/2021).

3. JUSTIFICATIVA

Considerando a descentralização orçamentária para a aplicação no Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, é de extrema importância a compra dos alimentos discriminados acima, os quais deverão ser adquiridos através de chamada pública, tendo em vista a necessidade de aquisição de no mínimo 30% do valor repassado em produtos oriundos da agricultura familiar, conforme dispõe a resolução N° 06 CD/FNDE/2020 de 08 de maio de 2020 e a Lei n° 11.947 de 16 de junho de 2009.

Uma das funções do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é, sem dúvida, oferecer alimentos adequados, em quantidade e qualidade, para satisfazer as necessidades nutricionais do aluno no período em que ele permanecer na escola, além de contribuir com hábitos alimentares saudáveis.

Como todo processo de execução da alimentação escolar começa com a definição do cardápio, foi definido junto a nutricionista do IFC, a servidora Soraia Mercante, quais os alimentos serão adquiridos, tendo em vista, que o campus não dispõe de espaço físico adequado, como por exemplo, uma copa ampla, com área para armazenamento dos alimentos e para possível manipulação dos mesmos. Desta forma, decidiu-se pela disponibilização de lanches rápidos, que fossem adquiridos já higienizados e que necessitem de uma manipulação mínima por parte dos servidores dos setores CAE e NUPE que estarão envolvidos na sua distribuição.

Portanto, torna-se uma opção viável encontrada pelo campus a distribuição de lanches, que poderá suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários.

A aquisição desses alimentos através do Programa Nacional de Alimentação (PNAE), coloca-se como um programa fundamental na contribuição do cumprimento do direito humano à alimentação adequada e, consequentemente, dessas condições básicas. Por isso, não podemos deixar de participar do desenvolvimento do PNAE, participar efetivamente da luta na busca da garantia de uma educação de qualidade para todos aqueles que têm acesso ao sistema educacional brasileiro.

Os quantitativos apontados, se justifica, pois se baseou no quantitativo de alunos multiplicando pela quantidade de vezes que o alimento será servido no período por turno, apresentado no cardápio, conforme planilha com o cálculo das quantidades

4. FONTE DE RECURSO

4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE, conforme os seguintes detalhamentos:

PTRES:169949

PI: CFF53M9601N

Fonte: 1133000000

Nat. despesa: 33.90.32-03

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar deste procedimento:

5.1.1. Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Decla-

ração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP física;

5.1.2. Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física de cada agricultor.

5.1.3. Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Jurídica.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. O proponente ou o seu representante, deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seu envelope, apresentar para a Comissão (Comissão Responsável pela aquisição de Alimentos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE) para efetuar seu credenciamento como participante deste procedimento, munido da sua carteira de identidade e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a esta dispensa de licitação.

6.1.1. O credenciamento poderá ser efetuado durante a sessão pública, antes de quaisquer manifestações em nome do proponente a ser representado.

6.1.2. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do proponente no presente procedimento, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão, em nome do proponente.

6.2. Considera-se como representante do proponente qualquer pessoa habilitada, nos termos do estatuto, do instrumento público de procuração, ou particular com firma reconhecida, ou documento equivalente.

6.3. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.

6.4. Os documentos exigidos nesta dispensa de licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

6.4.1. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia).

6.5. Os envelopes deverão ser entregues no Setor de Licitações do Campus Luzerna, localizado na Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro, Luzerna-SC, CEP 89609-000.

6.6. **Horário de atendimento:** De segunda-feira até sexta-feira das 8h às 12h e 13h às 17h.

6.7. O envelope poderá ser entregue à Comissão por qualquer pessoa, desde que apresente seu documento de identidade, para o qual será emitido o respectivo recibo.

6.8. O Campus Luzerna não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição do órgão, que não seja o Setor de Licitações.

6.9. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo participante for entregue à Comissão, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele apresentado por representante devidamente credenciado pelo participante; se mais de um envelope do mesmo participante tiver sido entregue desta forma, terá preferência aquele apresentado por último, tempestivamente.

6.9.1. Somente serão recebidos envelopes após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital, se o responsável por entregá-los apresentar-se para tanto, no Setor de Licitações, até o horário limite determinado, e estiver aguardando o atendimento pela Comissão.

6.9.1.1. Depois de ultrapassado esse horário, exceto na situação acima, nenhum outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.

6.10. Divergências dos dizeres nas partes externas dos envelopes em relação à forma acima indicada não serão impedimento para participação na dispensa de licitação, desde que não deixem dúvidas quanto à

chamada pública a que se referem e o(s) participante(s), detentor(es) deste(s).

- 6.11. Os envelopes que não forem entregues nas condições acima estipuladas não gerarão efeitos para fins de participação no procedimento.

7. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

- 7.1. O conjunto de documentos relativos à habilitação deverá ser entregue em envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

ENVELOPE 1: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

IFC CAMPUS LUZERNA

CHAMADA PÚBLICA nº165/2022

FORNECEDOR: Fornecedor Individual: Nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: Nome do grupo e CNPJ

- 7.2. Para a habilitação, os participantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:
- 7.3. **Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:**
- 7.3.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- 7.3.2. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- 7.3.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme anexo deste edital;
- 7.3.4. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específica; e
- 7.3.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- 7.4. **Grupos Informais de Agricultores Familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:**
- 7.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF;
- 7.4.2. Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- 7.4.3. 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, conforme anexo deste edital;
- 7.4.4. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específica; e
- 7.4.5. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- 7.5. **Dos Grupos Formais, detentores de DAP jurídica:**
- 7.5.1. A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa jurídica - CNPJ;
- 7.5.2. O extrato da DAP jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- 7.5.3. A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- 7.5.4. As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- 7.5.5. O projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme anexo deste edital;
- 7.5.6. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda e
- 7.5.7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- 7.5.8. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

- 7.6. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, podendo ser o original, cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, no momento da abertura dos envelopes, mediante apresentação da original.
- 7.7. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.
- 7.8. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, a Comissão, a seu critério, poderá conceder prazo para regularização, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes.
- 7.9. Além dos documentos solicitados, quando se tratar de produtos de origem animal e ou vegetal, 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.

8. PROJETO DE VENDA

- 8.1. O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com esta chamada pública e ser entregue, conforme Anexo I deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

ENVELOPE 2: PROJETO DE VENDA

IFC CAMPUS LUZERNA

CHAMADA PÚBLICA Nº 165/2022

FORNECEDOR: Fornecedor Individual: Nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: Nome do grupo e CNPJ

- 8.2. Deverá conter, ainda, conforme o caso:
- 8.2.1. Identificação do número da chamada pública;
- 8.2.2. Nome do Agricultor individual;
- 8.2.3. Nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;
- 8.2.4. Nome da entidade articuladora do grupo informal, quando for o caso;
- 8.2.5. Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);
- 8.2.6. Descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;
- 8.2.7. Característica do fornecedor proponente e assinatura.
- 8.3. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, salvo se o valor da proposta for menor que a referência adotada, o que será julgado pela comissão.

9. CRITÉRIO DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 9.1. Os gêneros alimentícios, quando for o caso, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MDA;
- 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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:
- 9.2.1. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.
- 9.2.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica, multipli-

cado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$$VMC = NAF \times R\$ 40.000$$

Sendo, **VMC** (Valor máximo a ser contratado) e **NAF** (número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica)

- 9.3. Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.
- 9.3.1. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.
- 9.4. Conforme determina o art. 35 da Resolução N° 06 CD/FNDE/2020 de 08 de maio de 2020, para seleção, os projetos de vendas, habilitados, devem ser divididos em:
- a) **Locais** – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos
 - b) **Regiões Geográficas Imediatas** – 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;
 - c) **Regiões Geográficas Intermediárias** – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
 - d) **Projeto do Estado** – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
 - e) **Projetos do país.**
- 9.5. Em cada grupo de projetos acima, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 9.5.1. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- 9.5.1.1. Para efeitos do disposto, serão 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 associados/cooperados das organizações produtivas, no caso do grupo formal, e 50% 1 (cinquenta por cento mais um) dos fornecedores agricultores familiares, no caso de grupo informal, conforme identificação na(s) DAP(s)
- 9.5.1.2. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no §4º inciso I do art. 35, terão prioridades 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)
- 9.5.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 e o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- 9.5.3. Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (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 § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;
 - b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.
 - c) Como pode haver **dúvidas sobre em qual região demográfica cada cidade se localiza**, o FNDE já disponibilizou o documento com as regiões demográficas, locais, imediatas e intermediárias de cada cidade, acessar o link abaixo, baixar a planilha e verificar a aba onde consta os dados

de Santa Catarina. **Acessar em:**

<http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>

- 9.5.4. 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, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no Edital.
- 9.6. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste edital e anexos.
- 9.7. O condutor do certame poderá solicitar informações complementares para ter ciência das informações acima e aplicar os critérios de desempate. Percebe-se que diferentemente das demais modalidades de licitação onde o valor é o fator de classificação dos fornecedores, neste não será, pois todos entregarão o projeto de venda de acordo com o valor de referência do edital, sendo que ele fará as análises dos critérios regionais e demais para classificar os fornecedores que serão os vencedores do certame.

10. DOS PROCEDIMENTOS DE ABERTURA DOS ENVELOPES

- 10.1. No dia, horário e local designados neste edital, a Comissão dará início à sessão pública.
- 10.1.1. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.
- 10.2. Após assinatura dos envelopes pelos membros da Comissão e pelos proponentes, proceder-se-á a abertura desses, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital.
- 10.3. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes.
- 10.3.1. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, informando os interessados.
- 10.4. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

11. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

- 11.1. O IFC campus Luzerna, a critério da Comissão, **poderá, solicitar** ao(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar as **amostras** para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão atender aos **critérios estabelecidos no quadro abaixo para cada um dos itens indicados neste quadro**. O resultado da análise será publicado em até **02 dias** após o prazo da apresentação das amostras.
- 11.1.1. Se solicitado pela comissão, as amostras serão apresentadas no Campus Luzerna, localizado na Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro, em horário e dia repassados pelo IFC, no **prazo de 02 (dois) dias úteis** contados da convocação. Neste caso, **a não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.**

Item (Descrição completa no item 1 do OBJETO)	1. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniforme.	2. Aroma, Sabor e texturas: próprios e palatável (agradável ao paladar, saboroso)	3. Embalagem: entregues com embalagens íntegras, identificadas com nome do fornecedor, sabor, peso, in-	4. Ingredientes: atendem aos critérios estabelecidos na descrição do edital	OBSERVAÇÃO /JUSTIFICATIVA DO NÃO ATENDIMENTO.
---	--	---	---	---	---



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

			gredientes que compo- em, tabela de informação nutricional, data de pro- dução e de validade		
2 Fatias/pedaços (de +- 80g) de cada sabor de Bolo					
2 pacotes de cada sabor de Bola- cha caseira doce. (Pacote =7 unida- des					
2 Sanduíches integral natural(+ 150g) (Pão integral fatiado, cenoura, alfa- ce, tomate e frango desfiado).					
2 Fatias/pedaços (de +- 80g) de Cuca sem Recheio					
2 Fatias/pedaços (de +- 100g) de Torta Salgada com legumes					
2 Muffins de aveia e banana (+ 100g)					
2 Mini Pizza(+120g) de cada sabor					
2 Esfihas recheada (de +-120g) de cada sabor de Esfiha (Variedade: brócolis c/ queijo / car- ne)					

12. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 12.1. Os produtos deverão ser entregues no refeitório do Campus Luzerna, localizado na Rua Vigário Frei João, nº550, Centro, Luzerna/SC, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 12.2. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 12.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues **2(duas) vezes na semana**, sendo nas segundas-feiras e quartas-feiras. Os horários de entrega no período matutino deverão respeitar o horário **máximo de 08h**; no período vespertino, no **máximo às 14h00**.
- 12.4. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:
 - 12.4.1. Isentos de substâncias terrosas;
 - 12.4.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 12.4.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - 12.4.4. Sem umidade externa anormal;
 - 12.4.5. Isentos de odor e sabor estranhos;
 - 12.4.6. Isentos de enfermidades.
 - 12.4.7. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
 - 12.4.8. Todos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identi-



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

ficação do produtor.

- 12.5. 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.
- 12.6. A convocação do fornecedor pelo Campus Luzerna 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.
- 12.7. 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. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE e com a declaração técnica da Assistência Técnica e Extensão Rural.
- 12.8. Os quantitativos por entrega (“Frações por entrega”) são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do refeitório - campus, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.
- 12.9. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

13. DA HOMOLOGAÇÃO

- 13.1. Após o regular decurso da fase recursal, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

14. DO RESULTADO

- 14.1. A Comissão de Avaliação divulgará o resultado do processo em **até 03 (três) dias úteis** após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

15. DO PAGAMENTO

- 15.1. O pagamento será efetuado no prazo de **até 30 (trinta) dias** corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário indicado por ele, ou por outro meio previsto na legislação vigente, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, e devidamente atestado após a conferência por representante deste instituto, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- 15.2. A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.
- 15.3. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos, e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.
- 15.4. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 15.5. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.
- 15.6. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 15.7. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado,



que porventura não tenha sido acordada no contrato.

- 15.8. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 15.9. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.
- 15.10. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);

I = índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)$$

365

$$I = (6/100) \times 365$$

$$I = 0,00016438$$

16. DO CONTRATO

- 16.1. O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da intimação, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.
- 16.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Administração.
- 16.2. Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta on-line para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 16.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

17. DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIOS E DEFINITIVOS

- 17.1. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao Campus Luzerna no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.
- 17.2. A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.
- 17.3. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 62 da Lei 8.666/1993 atu-

alizada.

- 17.4. O objeto deverá ser entregue pelo contratado, rigorosamente conforme especificações do edital, dentro do prazo estabelecido.
- 17.5. A pessoa/comissão designada para o recebimento provisório fará constar no canhoto e no verso do documento fiscal a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas, podendo estas últimas serem feitas em outro documento hábil.
- 17.6. Até os primeiros dez dias úteis do mês, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues no mês anterior, verificando se está em conformidade com o exigido no edital e com o constante da respectiva proposta do vencedor.
- 17.6.1. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento (definitivo), conforme anexo deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.
- 17.6.2. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignará as desconformidades verificadas.
- 17.6.3. Quando for o caso, o contratado **deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.
- 17.6.4. Independentemente de o fornecedor providenciar a correção das falhas no fornecimento, o contratante poderá aplicar ao contratado as penalidades previstas, levando em consideração a gravidade do descumprimento das obrigações assumidas.
- 17.6.5. Os custos pelas correções do fornecimento em desconformidade correrão exclusivamente às expensas do contratado.
- 17.7. O Campus Luzerna não se responsabilizará pela guarda dos alimentos recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.
- 17.8. Os alimentos recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo fornecedor, autorizando para tanto quem venha retirá-los.
- 17.9. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, condições higiênico-sanitárias, transporte e outros que se fizerem necessários.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de **consulta**, por escrito, à Comissão, **em até 05 (cinco) dias consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública**.
- 18.2. As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por meio de circular afixada em mural na sede da Comissão e encaminhada a todos os interessados que tenham informado seu endereço eletrônico, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.
- 18.3. Os interessados deverão estudar minuciosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.
- 18.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.
- 18.5. A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.
- 18.6. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o

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

texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

- 18.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação contrária da Comissão.
- 18.8. É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 18.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 18.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 18.11. As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.12. Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros, será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido sua omissão em algum documento.
- 18.13. O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos no Setor de Licitações do Campus Luzerna, localizada na Rua Vigário Frei João, 550, Centro, Luzerna/SC CEP 89609-000, nos dias úteis, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h.
- 18.14. O Edital também está disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para compras.luzerna@ifc.edu.br.
- 18.15. Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5º, da Lei nº 8.666/1993.
- 18.16. Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições das normas aplicáveis.

19. DOS ANEXOS

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

Anexo I – Modelo de Projeto de Venda;

Anexo II - Modelo de Declaração de Origem dos Produtos;

Anexo III: Modelo de Declaração de Responsabilidade pelo controle do limite individual das vendas dos cooperados/associados;

Anexo IV – Carta de Credenciamento;

Anexo V – Minuta de Contrato;

Anexo VI – Ordem de Fornecimento;

Anexo VII – Termo de Recebimento Provisório;

Anexo VIII – Termo de Recebimento Definitivo.

Anexo IX – Cardápio/Cronograma de Entrega

Luzerna/SC, 03 de maio de 2023.

Eduardo Butzen

Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna

Portaria nº 107/2020 DOU 29/01/2020

Assinado Digitalmente



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

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

ANEXO I – MODELO DE PROJETO DE VENDA
Processo Administrativo: 23475.0000724/2023-77

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 Nº 61/2023					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP		
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência	11. 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: Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna		2. CNPJ: 10.635.424/000852		3. Município/UF: Luzerna/SC	
4. Endereço : Rua Vigário Frei João, 550 - Centro				5. DDD/Fone 49-3523-4300	
6. Nome do representante: Eduardo Butzen			7. CPF: 693.280.139-68		
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	
OBS: * Preço publicado no Edital nº xxx/xxxx (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 Luzerna*

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 Nº 61/2023					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		
5. CEP		6. E-mail		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
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					

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

1. Nome da Entidade: Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna		2. CNPJ 10.635.424/000852		3. Município/UF Luzerna/SC	
4. Endereço: Rua Vigário Frei João, 550 - Centro				5. DDD/Fone: 49-3523-4300	
6. Nome do representante : Eduardo Butzen				7. CPF : 693.280.139-68	
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 Agricultor
Total do projeto					
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
V - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
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:	

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

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 Nº 61/2023					
I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		
5. CEP	6. Nº da DAP Física			7. Fone	
8. E-mail		9. Banco		10. Nº Agência	11. Nº Conta-Corrente
II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Un	Quantidade	Preço de Aquisição* / Unidade	Preço de Aquisição* / Total	Cronograma de Entrega dos Produtos
Total do projeto					
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome: Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna		CNPJ: 10.635.424/000852		Município: Luzerna/SC	
Endereço: Rua Vigário Frei João, 550, Centro - Luzerna - SC				Fone: 49 3523-4334	
Representante Legal: Eduardo Butzen				CPF: 693.280.139-68	
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

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

Processo Administrativo: 23475.0000724/2023-77

DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense - Campus Luzerna, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº **61/2023** Processo nº **23475.0000724/2023-77**, são oriundos da produção própria do participante descrito.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Luzerna, _____ de _____ de 2023.

Assinatura



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO LIMITE INDIVIDUAL DAS VENDAS DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

Processo Administrativo: 23475.0000724/2023-77

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO LIMITE INDIVIDUAL DAS VENDAS DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS

Eu, _____ representante da Cooperativa/
Associação _____, com CNPJ nº _____
e DAP Jurídica nº _____, sediada _____ (endereço completo), por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ firmado abaixo, declaro sob as penas da lei, para fins de participação na Chamada Pública nº **61/2023**, que me responsabilizo 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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Luzerna, _____ de _____ de 2023

Assinatura do Representante Legal

Nome:

CPF:



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

ANEXO IV – CARTA DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 23475.0000724/2023-77
CHAMADA PÚBLICA - 61/223-

CARTA DE CREDENCIAMENTO

Proponente:

Endereço:

CNPJ nº:

CPF nº

À Comissão responsável pela condução da Chamada Pública do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna.

Pela presente, credenciamos o(a) Sr(a) _____, portador da Cédula de Identidade nº _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, a participar da Chamada Pública - Dispensa de Licitação nº **61/2023**, instaurado pelo Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. Na qualidade de representante legal da empresa _____. Outorga-se ao acima credenciado, dentre outros poderes, o de renunciar ao direito de interposição de recursos.

Luzerna-SC, ____ de _____ de 2023.

(Nome e assinatura do responsável legal)
(Número da carteira de identidade e órgão emissor).



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO
Processo Administrativo: 23475.0000724/2023-77

CONTRATO XX/202X

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCO-
LAR/PNAE QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR IN-
TERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊN-
CIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - CAMPUS LUZERNA
E _____.**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Luzerna, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Vigário Frei João nr. 550, na cidade de Luzerna/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0008-52, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, Eduardo Butzen, nomeado pela Portaria 107/2020, publicada no DOU de 29/01/2020, portador da matrícula funcional nº 181113-7, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av.____, n.º____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º____, (para grupo formal), CPF sob n.º____(grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), 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 nº 61/2023**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

- 1.1. O contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar de alunos da rede de educação básica pública, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constantes no Edital de Chamada Pública, seus anexos e o Projeto de Venda apresentado pelo contratado, os quais integram o presente contrato, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO FORNECIMENTO

- 2.1. A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE, conforme frequência e nas condições estabelecidas em edital, proposta de venda e seus anexos.
- 2.2. 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\$ _____(_____).
- 2.3. 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.
- 2.4. 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.

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

nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição(R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Bolo caseiro simples (Bolo Branco) 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	197		
2	Bolo simples de cenoura 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	262		
3	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	197		
4	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 tamanho	KG	77		

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

	e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação Vigente.)				
5	Bolo simples de laranja 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	51		
6	Bolo simples de limão 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	102		
7	Bolacha de açúcar mascavo , 07unidades (70g). 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	130		
8	Bolacha de laranja , 07unidades (70g). 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,	KG	130		

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

	sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação Vigente.)				
9	Bolacha de milho , 07unidades (70g).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	136		
10	Bolacha de polvilho com coco 07unidades (70g). 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	112		
11	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	144		
12	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	KG	64		

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

	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.				
13	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	76		
14	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	77		
15	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	77		
16	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	KG	76		

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

	próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)				
17	Cuca sem recheio - peso médio unitário 100g cada fâ-tia. Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: fari-nhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Pro-duzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidro-genadas. Sem adição de conservantes, corantes, sabori-zantes, 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	128		
18	Torta salgada com legumes e frango , peso médio uni-tário 100g. (Descrição mínima: Preparados de forma ca-seira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou mini-mamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gordu-ras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, coran-tes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assa-das, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a le-gislação vigente.)	KG	64		
19	Suco de uva integral sem adição de açúcar . Sem con-servante, corantes e aromatizantes artificiais. Deve ser elaborado com suco concentrado da fruta. Com redução de calorias e rico em vitamina C. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Garra-fa de 1,5 litros."	Gar-rafa de 1,5 litro	550		

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – LIMITES INDIVIDUAIS DE VENDA**

- 3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4. **CLÁUSULA QUARTA – DESPESA ORÇAMENTÁRIA**

- 4.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias _____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

5. **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

- 5.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula segunda, alínea "a", e após a tra-mitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

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

- 5.2. O Pagamento será executado conforme previsto em edital
- 5.3. 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.

6. CLÁUSULA SEXTA – PRESTAÇÃO DE CONTAS

- 6.1. 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. 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.
- 7.2. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento.
- 7.3. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento.
- 7.4. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta.
- 7.5. 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.
- 7.6. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Luzerna, 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.
- 7.7. Guardar pelo prazo de 05 (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.
- 7.8. 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.
- 7.9. 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.
- 7.10. Entregar os gêneros alimentícios conforme previsto em edital e projeto de venda.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA CONTRATANTE

- 8.1. 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;

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

- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- e) 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.

9. CLÁUSULA NONA - MULTA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO

- 10.1. 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.
- 10.2. 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, conforme detalhado no Projeto Básico.
- 10.3. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e a avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem conferem ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.
- 10.4. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – REGÊNCIA

- 11.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º ____/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº ____/20XX, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ADITAMENTO

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

- 13.1. Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VIGÊNCIA

- 14.1. O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até ____ de ____ de ____.
- 14.1.1. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

- 15.1. Incumbirá ao contratante providenciar a publicação do extrato deste contrato na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela

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

data.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

16.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Joaçaba/SC, Subseção Judiciária de Joaçaba/SC, Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato em **2 (duas) vias**, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

16.2.

Luzerna/SC, xx de xxxxxxx de 2023.

Contratado: Nome/Razão Social: _____ CPF/CNPJ: _____ Nome do responsável assinante: _____ Função: _____ Doc. Ident.: _____ CPF: _____	Contratante: _____ Eduardo Butzen Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna Portaria nº 107/2020 DOU 29/01/2020
Testemunha 1: _____ CPF: _____	Testemunha 2: _____ CPF: _____



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

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

ANEXO VI – ORDEM DE FORNECIMENTO Nº xx/xxxx

(Deve ser enviado toda vez que se realizar um pedido de entrega)

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23475.0000724/2023-77

CHAMADA PÚBLICA Nº61/2023

Cooperativa/ CNPJ

CONVOCAMOS o fornecedor em epígrafe para fornecimento dos itens listados abaixo, referente a Dispensa 165/2022- Chamada Pública **contrato xx/2022**.

Os alimentos deverão ser entregues no Setor SISAE do IFC– Campus Luzerna, localizado Rua Vigário Frei João, 550, Centro, Luzerna – SC CEP 89609-000, seguindo o seguinte Cronograma de entregas:

	Segunda-feira – xx/xx/20xx	Quarta-feira– xx/xx/20xx
Horário:		

Item	DESCRIÇÃO	UN	Quantidade em Unidades	Quilos (KG) estimado
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

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

Luzerna (SC) xx de xxxxx de 2023

Responsável pela solicitação
Nome:
Siape:

ANEXO VII – TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO – PNAE
(Ateste no SIPAC pelo Fiscal do Contrato)

(A Conferência será realizada no momento do recebimento dos alimentos, assinada pelo responsável do recebimento e entregue ao Fiscal Titular, para que o mesmo efetue o ateste no SIPAC ao final do mês correspondente.)

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 23475.0000724/2023-77
CHAMADA PÚBLICA Nº 61/2023

Cooperativa/ CNPJ	
Nota Fiscal Nº	
Emitida em:	
Recebida em:	

	SIM	NÃO. Qual providência tomada?
Produtos entregues conforme solicitado na(s) ordem(ns) de serviço em relação ao descritivo, quantidade e qualidade. (Observar tipo de produto, higienização, embalagem, identificação de peso, data de validade, e demais descrições de cada produto)		
Nota fiscal compatível com o solicitado e entregue na(s) ordem(ns) de serviço em relação ao descritivo e quantidade. (Observar se o produto e a quantidade indicado na nota foi o conforme solicitado e entregue.		

	SIM	NÃO. Porque?
O quantitativo recebido desta nota foi registrado no Relatório de saldo de quantidades compartilhado no drive em:		

Responsável pelo Recebimento
Nome:
Siape:

Assinatura:



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

ANEXO VIII – TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO - PNAE
(Ateste no SIPAC pelo Gestor de Contratos)

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 23475.0000724/2023-77
CHAMADA PÚBLICA Nº61/2023

Atesto que os gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar de alunos da rede de educação básica pública, referente ao período **de xxxx - xxxx**, foram entregues pela contratada conforme cláusulas contratuais.



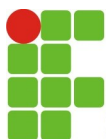
INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300

ANEXO IX – CARDÁPIO/CRONOGRAMA DE ENTREGA

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 23475.0000724/2023-77
CHAMADA PÚBLICA Nº61/2023



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

Conforme Resolução FNDE 06/2020

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
(49) 3523-4300



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

CARDÁPIO JUNHO/2023 - CAMPUS LUZERNA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Banana	Bergamota
Lanche Vespertino				Ponkan	Maçã
Lanche Noturno				Banana	Maçã
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Bergamota	PONTO FACULTATIVO	Recesso escolar
Lanche Vespertino	Ponkan	Maçã		PONTO FACULTATIVO	Recesso escolar
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Bergamota	PONTO FACULTATIVO	Recesso escolar
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Banana	Bergamota	Banana	Muffin de aveia e banana	Bergamota
Lanche Vespertino	Ponkan	Maçã		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Ponkan	Maçã	Banana	Muffin de aveia e banana	Bergamota
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Banana	Bergamota	Banana	Bolacha de laranja Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Ponkan	Maçã		Maçã	Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Bergamota	Banana	Bolacha de laranja Suco de uva	Ponkan
	Segunda-feira (26)	Terça-Feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Bergamota	Ponkan	Bolo de limão	Banana	Ponkan
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Bergamota	Banana	Bolo de limão	Maçã	Ponkan



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

CARDÁPIO JULHO/2023 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Maçã	Esfiha de carne	Maçã
Lanche Vespertino	Biscoito integral	Maçã		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Maçã	Banana	Maçã	Esfiha de carne	Banana
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
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 (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
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 (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Banana	Maçã	Bolo de coco	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Banana	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Banana	Maçã	Bolo de coco	Banana
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Biscoito de gergelim Suco de uva				
Lanche Vespertino	Maçã				





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

Lanche Noturno
Biscoito de
gergelim
Suco de uva

CARDÁPIO AGOSTO/2023 – CAMPUS LUZERNA

		Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Maçã	Banana	Mini pizza de tomate com queijo	Maçã
Lanche Vespertino		Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno		Maçã	Banana	Mini pizza de tomate com queijo	Maçã
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco	Maçã	Banana	Bolo de fubá	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Biscoito integral		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco	Maçã	Banana	Bolo de fubá	Maçã
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo	Banana	Maçã	Cuca sem recheio	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Biscoito de gergelim		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Banana	Maçã	Cuca sem recheio	Banana
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Bolacha de laranja Suco de uva	Maçã	Banana	Bolo de laranja	FERIADO
Lanche Vespertino	Banana	Biscoito integral		Maçã	FERIADO
Lanche Noturno	Bolacha de laranja suco de uva	Maçã	Banana	Bolo de laranja	FERIADO
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)	Quinta-feira (31)	





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

Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Banana	Maçã	Torta salgada	
Lanche Vespertino	Maçã	Biscoito de gergelim		Banana	
Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Banana	Maçã	Torta salgada	

CARDÁPIO SETEMBRO/2023 – CAMPUS LUZERNA

					Sexta-feira (01)
--	--	--	--	--	-------------------------

Lanche Matutino					Banana
Lanche Vespertino					Maçã
Lanche Noturno					Banana

	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino	Bolacha de milho	Banana	Bolo de limão	FERIADO	RECESSO
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		FERIADO	RECESSO
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Banana	Bolo de limão	FERIADO	RECESSO

	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino	Maçã	Banana	Maçã	Cuca sem recheio	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Bolacha de açúcar mascavo		Maçã	Maçã
Lanche Noturno	Maçã	Bolacha de açúcar mascavo	Banana	Cuca sem recheio	Maçã

	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino	Biscoito integral	Maçã	Banana	Bolo simples	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Biscoito integral	Banana	Maçã	Bolo simples	Maçã





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

	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Banana	Biscoito de gergelim	Esfiha de brócolis com queijo	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Maçã	Banana	Esfiha de brócolis com queijo	Maçã

CARDÁPIO OUTUBRO/2023 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã	Bolo de cenoura	Banana	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Banana	Maçã	Bolo de cenoura	Banana

	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Biscoito integral	Banana	Mini pizza de frango	FERIADO	Recesso escolar
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		FERIADO	Recesso escolar
Lanche Noturno	Biscoito integral	Banana	Mini pizza de frango	FERIADO	Recesso escolar

	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Banana	Maçã	Bolo de cenoura	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Biscoito de gergelim		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Banana	Maçã	Bolo de cenoura	Banana

	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------





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

Lanche Matutino	Maçã	Banana	Maçã	Sanduíche natural integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Bolacha de laranja		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Maçã	Bolacha de laranja	Sanduíche natural integral	Banana
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			

Lanche Matutino	Biscoito integral	Maçã			
Lanche Vespertino	Banana	Bolacha de mel			
Lanche Noturno	Biscoito integral	Maçã			

CARDÁPIO NOVEMBRO/2023 - CAMPUS LUZERNA

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

	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Bolacha de milho Suco de uva	Banana	Maçã	Bolo de coco	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Biscoito de gergelim		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Bolacha de milho Suco de uva	Banana	Maçã	Bolo de coco	Banana

	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Maçã	Bolacha de polvilho com coco	FERIADO	Muffin de aveia e banana	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Banana	FERIADO	Maçã	Banana
Lanche Noturno	Maçã	Bolacha de polvilho com coco	FERIADO	Muffin de aveia e banana	Banana





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

	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Biscoito de gergelim	Banana	Banana	Bolo de fubá	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Biscoito de gergelim	Banana	Maçã	Bolo de fubá	Maçã

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

Lanche Matutino	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã	Banana	Esfiha de carne	
Lanche Vespertino	Banana	Banana		Maçã	
Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã	Banana	Esfiha de carne	

CARDÁPIO DEZEMBRO/2023 – CAMPUS LUZERNA

					Sexta-feira (01)
--	--	--	--	--	------------------

Lanche Matutino					Maçã
Lanche Vespertino					Banana
Lanche Noturno					Maçã

	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Biscoito integral Suco de uva	Maçã	Banana	Bolo de laranja	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Maçã
Lanche Noturno	Biscoito integral Suco de uva	Maçã	Banana	Bolo de laranja	Banana

	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Banana	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Mini Pizza de tomate e queijo	Maçã
-----------------	--------	---------------------------------	--------	----------------------------------	------



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

Lanche Vespertino	Maçã	Maçã		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Banana	Bolacha de polvilho com coco	Banana	Mini Pizza de tomate e queijo	Maçã
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Banana	Banana	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Maçã	Maçã
Lanche Noturno	Maçã	Banana	Maçã	Banana	Banana
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
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 JANEIRO/2024 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
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
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
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





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

	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

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*

	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

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*

	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)	Quarta-feira (31)		
--	--------------------	------------------	-------------------	--	--

Lanche Matutino *Recesso escolar* *Recesso escolar* *Recesso escolar*

Lanche Vespertino

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

CARDÁPIO FEVEREIRO/2024 – CAMPUS LUZERNA

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

Lanche Matutino *Recesso escolar* *Recesso escolar*

Lanche Vespertino

Lanche Noturno *Recesso escolar* *Recesso escolar*

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

Lanche Matutino Caqui Bolacha de laranja
Suco de uva Caqui Cuca sem recheio Banana





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

Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Pera
-------------------	------	--------	--	------	------

Lanche Noturno	Caqui	Bolacha de laranja Suco de uva	Banana	Cuca sem recheio	Pera
----------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------	------

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

Lanche Matutino	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	Bolo de limão	Maçã
-----------------	----------------------	----------------------	----------------------	---------------	------

Lanche Vespertino	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO		Pera	Banana
-------------------	----------------------	----------------------	--	------	--------

Lanche Noturno	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	Caqui	Bolo de limão	Banana
----------------	----------------------	----------------------	-------	---------------	--------

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

Lanche Matutino	Biscoito de gergelim	Pera	Caqui	Torta salgada	Banana
-----------------	-------------------------	------	-------	---------------	--------

Lanche Vespertino	Caqui	Maçã		Banana	Pera
-------------------	-------	------	--	--------	------

Lanche Noturno	Biscoito de gergelim	Pera	Caqui	Torta salgada	Banana
----------------	-------------------------	------	-------	---------------	--------

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

Lanche Matutino	Bolacha de milho Suco de uva	Caqui	Pera	Bolo simples	
-----------------	---------------------------------	-------	------	--------------	--

Lanche Vespertino	Pera	Maçã		Banana	
-------------------	------	------	--	--------	--

Lanche Noturno	Bolacha de milho Suco de uva	Caqui	Pera	Bolo simples	
----------------	---------------------------------	-------	------	--------------	--

CARDÁPIO MARÇO/2024 – CAMPUS LUZERNA

					Sexta-feira (01)
--	--	--	--	--	-------------------------

Lanche Matutino					Caqui
-----------------	--	--	--	--	-------

Lanche Vespertino					Maçã
-------------------	--	--	--	--	------

Lanche Noturno					Maçã
----------------	--	--	--	--	------





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

	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Bolacha de milho	Maçã	Banana	Cuca sem recheio	Banana
-----------------	------------------	------	--------	------------------	--------

Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Bolacha integral
-------------------	------	--------	--	------	------------------

Lanche Noturno	Bolacha de milho	Maçã	Banana	Cuca sem recheio	Banana
----------------	------------------	------	--------	------------------	--------

	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Banana	Maçã	Bolo de cenoura	Banana
-----------------	--	--------	------	-----------------	--------

Lanche Vespertino	Maçã	Biscoito de gergelim		Banana	Maçã
-------------------	------	----------------------	--	--------	------

Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Banana	Maçã	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	Maçã	Banana	Esfiha de brócolis com queijo	Maçã
-----------------	------------------------------	------	--------	----------------------------------	------

Lanche Vespertino	Banana	Biscoito integral		Maçã	Banana
-------------------	--------	-------------------	--	------	--------

Lanche Noturno	Bolacha de açúcar mascavo	Maçã	Banana	Esfiha de brócolis com queijo	Maçã
----------------	------------------------------	------	--------	----------------------------------	------

	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Maçã	Bolo de limão	Maçã	FERIADO
-----------------	--------------------	------	---------------	------	---------

Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Banana	FERIADO
-------------------	------	--------	--	--------	---------

Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Banana	Bolo de limão	Maçã	FERIADO
----------------	--------------------	--------	---------------	------	---------

CARDÁPIO ABRIL/2024 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------





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

Lanche Matutino	Banana	Biscoito de gergelim	Maçã	Mini pizza de frango com queijo	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Biscoito de gergelim	Maçã	Mini pizza de frango com queijo	Banana
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Banana	Maçã	Bolo de coco	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Banana	Biscoito integral
Lanche Noturno	Bolacha de polvilho com coco Suco de uva	Banana	Maçã	Bolo de coco	Maçã
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Sanduíche natural integral	Maçã	Banana	Biscoito de gergelim	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Sanduíche natural integral	Maçã	Banana	Biscoito de gergelim	Banana
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Biscoito integral	Maçã	Bolo de fubá	Banana	Maçã
Lanche Vespertino	Ponkan	Banana		Ponkan	Bolacha de milho
Lanche Noturno	Biscoito integral	Ponkan	Bolo de fubá	Maçã	Banana
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)			
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de gergelim Suco de uva			
Lanche Vespertino	Ponkan	Banana			
Lanche Noturno	Maçã	Biscoito de gergelim Suco de uva			





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

CARDÁPIO MAIO/2024 – CAMPUS LUZERNA

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			FERIADO	Ponkan	Maçã
Lanche Vespertino			FERIADO	Banana	Bergamota
Lanche Noturno			FERIADO	Banana	Ponkan
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Banana	Bolo simples	Ponkan
Lanche Vespertino	Bergamota	Ponkan		Bergamota	Maçã
Lanche Noturno	Bergamota	Maçã	Banana	Bolo simples	Ponkan
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Sanduiche natural integral	Maçã	Bergamota
Lanche Vespertino	Banana	Bergamota		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Maçã	Bergamota	Sanduiche natural integral	Banana	Ponkan
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Banana	Bergamota	Maçã	Bolacha de açúcar mascavo Suco de uva	Bergamota
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Ponkan	Banana
Lanche Noturno	Banana	Bergamota	Maçã	Bolacha de açúcar mascavo Suco de uva	Ponkan
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	Sexta-feira (31)
Lanche Matutino	Maçã	Bergamota	Bolo de cenoura	Maçã	Biscoito de gergelim
Lanche Vespertino	Ponkan	Banana		Ponkan	Banana





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

Lanche Noturno	Maçã	Bergamota	Bolo de cenoura	Ponkan	Biscoito de gergelim
----------------	------	-----------	-----------------	--------	----------------------

SUGESTÃO DE QUANTIDADES *PER CAPITA* PARA DISTRIBUIÇÃO

DESCRIÇÃO DO ITEM	SUGESTÃO DE QUANTIDADE <i>PER CAPITA</i> *
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)
Biscoito amanteigado salgado (<u>Variedades</u> : integral e gergelim) <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, ervas naturais e sementes. 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.)	05 unidades (35g)
Bolacha caseira doce (<u>Variedades</u> : açúcar mascavo / 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.)	07 unidades (70g)
Bolo simples ((<u>Variedades</u> : simples / cenoura / coco / fubá / laranja / limão) <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/pedaco (80g)
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 (135g)
Cuca sem recheio. (<u>Descrição mínima</u> : Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como:	01 unidade (100g)





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

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.)	
Esfiha 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 / frango com 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 com aveia (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, aveia, 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)
Pêra (<u>Variedades:</u> Williams ou similar. <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)
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 150g)
Suco integral de uva (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.)	01 copo (200 ml)





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

Ponkan e bergamota (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)

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.

