



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

O Instituto Federal Catarinense – *Campus* Santa Rosa do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua das Rosas s/n, Vila Nova, CEP 88965-000, Santa Rosa do Sul/SC, inscrito no CNPJ sob o Nº 10.635.424/0006-90, representado neste ato pelo seu Diretor-Geral, Sr. Jorge Luis de Souza Mota, no uso de suas prerrogativas legais, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **Chamada Pública** para formalização de dispensa de licitação, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:

Período de divulgação da Chamada Pública: de 06/04/2023 à 25/04/2023

Entrega dos Envelopes: até as 09:30 do dia 25/04/2023 (Horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: dia 25/04/2023 às 10:00 (Horário de Brasília)

Endereço da Sessão Pública: Sala da Coordenação de Compras, Licitações e Contratos, localizada na Rua das Rosas s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul – SC, CEP 88965-000.

1 OBJETO

- 1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações abaixo.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Item	Unidade	Qtia	Descrição	Preço Unitário (R\$)	Preço total (R\$)
1	KG	3000	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100 g cada banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com a casca íntegra, com cor características, sem pretumes ou manchas. Toda a carga deve ser entregue com o mesmo estado de maturação	R\$ 7,02	R\$ 21.060,00
2	UN	2500	BISCOITO DE POLVILHO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (na entrega a validade deve ser superior a 7 dias).	R\$ 7,09	R\$ 17.725,00
3	UN	2500	BISCOITO TIPO CASEIRO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto).	R\$ 8,27	R\$ 20.675,00
4	UN	500	BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 25,67	R\$ 12.835,00
5	UN	500	BOLO DE CENOURA REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com	R\$ 35,00	R\$ 17.500,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			matéria-prima de boa qualidade.		
6	UN	150	BOLO DE LARANJA- SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo QUE CONSTE “SEM LACTOSE”, não pode conter traços de lactose. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. Entrega semanal. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.	R\$ 35,88	R\$ 5.382,00
7	UN	500	BOLO DE MILHO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Composto de farinha de milho ou milho, farinha de trigo, ovos, açúcar e óleo. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 24,16	R\$ 12.080,00
8	UN	980	DOCE DE FRUTA SEM AÇÚCAR – em pasta, cremoso, com polpa da fruta diversos sabores.. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. Pote de 400g.	R\$ 19,14	R\$ 18.757,20
9	kg	360	ESFIRRA. Esfirra do tipo caseira, assada, sem cobertura, firme saborosa, que não esfarele, sem queijo, com os recheios de carne ou frango (metade de cada sabor em cada entrega), acondicionada em embalagem individual de 120g com lista de ingredientes, data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do	R\$38,00	R\$ 13.680,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			produto) e data de fabricação. Entregue resfriada ou congelada. (ENTREGA MENSAL de 36 KG (300un) por vez).		
10	UN	1600	MILHO VERDE EM PACOTES COM 10 ESPIGAS de 1ª qualidade sem casca; sem cabelo. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maturação uniformes, sabor e aroma característicos.	R\$ 5,43	R\$ 8.688,00
11	UN	1000	PÃO INTEGRAL DE TRIGO tendo como principal ingrediente a farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 19,36	R\$ 19.360,00
12	UN	80	PÃO CASEIRO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.	R\$ 25,80	R\$ 2.064,00
13	UN	3000	PAMONHA MISTA (DOCE E SALGADA) CONGELADA , Unidade de 200g, sem glúten. Produzida com milho de boa qualidade, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. Com redução de açúcar. EMBALAGEM PLÁSTICA. PRINCIPAL INGREDIENTE MILHO. Entrega mensal de 300 unidades por entrega	R\$ 9,30	R\$ 27.900,00
TOTAL					R\$ 197.706,20



2 FONTE DE RECURSO

2.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do Orçamento Geral da União, conforme detalhamento a seguir:

PTRES: 169949

Fonte: 1133000000

PI: CFF53M9601N/DF53B9601EJFF53B9601J

Natureza de despesa: 33.90.32-03

3 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

3.2 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

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

I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme Anexo IV;

IV – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Anexo VII; e

V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme Anexo VI.

3.3 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

pena de inabilitação:

- I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme Anexo III;
- IV – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Anexo VII; e
- V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme Anexo VI.

3.4 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

específicas, conforme Anexo VII.

4 ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

- 4.1 No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme os Anexos II, III e V (modelos da Resolução).
- 4.2 A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 (cinco) dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.3 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 4.4 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.5 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 5.1 Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 5.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
 - I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
 - II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

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

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

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

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

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, tem prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

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

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

6 DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Não será necessária a apresentação de amostras

7 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 7.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo, de acordo com o Cardápio do Anexo XI:

Produtos	Quantidade	Local de entrega	Periodicidade e de entrega
BANANA PRATA	3000	Campus Santa Rosa do Sul e Sombrio	Semanal
BISCOITO DE POLVILHO	2500	Campus Sombrio	Semanal
BISCOITO TIPO CASEIRO	2500	Campus Sombrio	Semanal
BOLO DE BANANA	500	Campus Sombrio	Semanal
BOLO DE CENOURA	500	Campus Sombrio	Semanal
BOLO DE LARANJA	150	Campus Sombrio	Semanal
BOLO DE MILHO	500	Campus Sombrio	Semanal
DOCE DE FRUTA SEM AÇUCAR	980	Campus Santa Rosa do Sul	Mensal
ESFIRRA	360	Campus Sombrio	Mensal
MILHO VERDE EM ESPIGA	1600	Campus Santa Rosa do Sul e Sombrio	Mensal



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

PÃO INTEGRAL	1000	Campus Santa Rosa do Sul e Sombrio	Semanal
PÃO CASEIRO	80	Campus Santa Rosa do Sul e Sombrio	Semanal
PAMONHA MISTA	3000	Campus Santa Rosa do Sul e Sombrio	Quinzenal

8 PAGAMENTO

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

8.2. O pagamento deverá realizado conforme o artigo 7º da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 77, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2022.

<https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-77-de-4-de-novembro-de-2022>

9 DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida no seguinte local:

<https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2013/dispensas-cotacoes-eletronicas-2013/dl-43-2023-chamada-publica-para-aquisicao-de-generos-alimenticios-da-agricultura-familiar-para-o-atendimento-ao-programa-nacional-de-alimentacao-escolar-pnae/>

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

9.3 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 às seguintes regras (Resolução nº 21/2021 CD/FNDE):



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

I – 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/EEEx.

II – Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

10 DOS ANEXOS

10.1 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

10.1.1 Anexo I – Projeto Básico;

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

10.1.2 Anexo II – Modelo de Projeto de Venda para os Grupos Formais;

10.1.3 Anexo III – Modelo de Projeto de Venda para os Grupos Informais;

10.1.4 Anexo IV – Modelo de Projeto de Venda para os Fornecedores Individuais;

10.1.5 Anexo V – Minuta do Contrato;

10.1.6 Anexo VI – Modelo de Declaração de Origem dos Produtos;

10.1.7 Anexo VII – Modelo de Declaração de atendimento de normas higiênico-sanitárias;

10.1.8 Anexo VIII – Modelo de Declaração de atendimento do limite individual;

10.1.9 Anexo IX – Checklist Habilitação;

10.1.10 Anexo X – Cardápio.

Santa Rosa do Sul/SC, 05 de abril de 2023.

Registre-se e publique-se.

Jorge Luis De Souza Mota
Diretor-geral
IFC Campus Santa Rosa do Sul



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

I – PROJETO BÁSICO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

1 DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Aquisição parcelada de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

1.2 Das Quantidades e Valores:

Item	Unidade	Qtde	Descrição	Preço Unitário (R\$)	Preço total (R\$)
1	KG	3000	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100 g cada banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com a casca íntegra, com cor características, sem pretumes ou manchas. Toda a carga deve ser entregue com o mesmo estado de maturação	R\$ 7,02	R\$ 21.060,00
2	UN	2500	BISCOITO DE POLVILHO . REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (na entrega a validade deve ser superior a 7 dias).	R\$ 7,09	R\$ 17.725,00
3	UN	2500	BISCOITO TIPO CASEIRO . REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto).	R\$ 8,27	R\$ 20.675,00
4	UN	500	BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR . Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de	R\$ 25,67	R\$ 12.835,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.		
5	UN	500	BOLO DE CENOURA REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 35,00	R\$ 17.500,00
6	UN	150	BOLO DE LARANJA- SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo QUE CONSTE “SEM LACTOSE”, não pode conter traços de lactose. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. Entrega semanal. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.	R\$ 35,88	R\$ 5.382,00
7	UN	500	BOLO DE MILHO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Composto de farinha de milho ou milho, farinha de trigo, ovos, açúcar e óleo. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas,	R\$ 24,16	R\$ 12.080,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.		
8	UN	980	DOCE DE FRUTA SEM AÇÚCAR – em pasta, cremoso, com polpa da fruta diversos sabores.. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. Pote de 400g.	R\$ 19,14	R\$ 18.757,20
9	KG	360	ESFIRRA. Esfirra do tipo caseira, assada, sem cobertura, firme saborosa, que não esfarele, sem queijo, com os recheios de carne ou frango (metade de cada sabor em cada entrega), acondicionada em embalagem individual de 120g com lista de ingredientes, data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto) e data de fabricação. Entregue resfriada ou congelada. (ENTREGA MENSAL de 36 KG (300un) por vez).	R\$38,00	R\$ 13.680,00
10	un	1600	MILHO VERDE EM PACOTES COM 10 ESPIGAS de 1ª qualidade sem casca; sem cabelo. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maturação uniformes, sabor e aroma característicos.	R\$ 5,43	R\$ 8.688,00
11	UN	1000	PÃO INTEGRAL DE TRIGO tendo como principal ingrediente a farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 19,36	R\$ 19.360,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

12	UN	80	PÃO CASEIRO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.	R\$ 25,80	R\$ 2.064,00
13	UN	3000	PAMONHA MISTA (DOCE E SALGADA) CONGELADA, Unidade de 200g, sem glúten. Produzida com milho de boa qualidade, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. Com redução de açúcar. EMBALAGEM PLÁSTICA. PRINCIPAL INGREDIENTE MILHO. Entrega mensal de 300 unidades por entrega	R\$ 9,30	R\$ 27.900,00
TOTAL					R\$ 197.706,20

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

1.4 Os quantitativos acima são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de produtos efetivamente entregues. Dessa forma, os fornecedores não poderão alegar o desconhecimento de tal condição como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência desta chamada pública.

2 JUSTIFICATIVA

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.

O SISAE (Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional), responsável pelo Setor de Alimentação e Nutrição (SAN) desta instituição, vem, por meio deste, justificar a este departamento a aquisição dos alimentos que se encontram na lista em anexo, pois diariamente são servidos em torno de 1200 refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) em nosso restaurante no Campus Santa Rosa do Sul e também atendemos as necessidades do Campus Avançado Sombrio que possui alunos de ensino técnico integrado ao ensino médio e oferta lanches algumas vezes na semana. Como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como regra a aquisição de no mínimo 30 (trinta) por cento de produtos fornecidos pela agricultura familiar na lista em anexo se encontram produtos que serão exclusivamente fornecidos pela agricultura familiar da região.

Salientamos ainda que ter uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral. Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos

2.1.1 A estimativa dos itens foi feita para atender em média 324 alunos do Campus avançado Sombrio no período Integral – diurno e no período noturno 18 alunos do Subsequente. Além disso, serão atendidos 454 alunos do Câmpus Santa Rosa do Sul no período Integral – diurno e 44 alunos do Proeja. O quantitativo baseou-se no cardápio formulado pela nutricionista responsável técnica pela execução do PNAE no Campus Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio, dentro das possibilidades de cada campus e levando em conta a quantidade de orçamento fornecida pelo programa.

3 DA VINCULAÇÃO

3.1 Este Termo de Referência guarda consonância com as normas contidas na Lei nº 8.666/93, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, à Dispensa de Licitação nº 43/2023, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

23354.000797/2023-35 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

4 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 4.1 A convocação do fornecedor pelo Campus Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.
- 4.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Responsável Técnico ou servidor responsável de cada campus.
- 4.3 As quantidades de entrega semanais discriminadas no item 7 do Edital poderão ser alteradas, conforme disponibilidade dos itens e necessidade da Administração.
- 4.4 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.
- 4.5 Os produtos deverão ser entregues no Campus Santa Rosa do Sul e Câmpus Avançado Sombrio, situado, nas segundas e/ou terças-feiras, das 8h às 16h, nas quantidades discriminadas em cronograma de entrega, no período de maio de 2023 a maio de 2024, exceto no período de férias dos alunos, sendo recebido pelo Almojarife ou outro servidor público, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto. Todos os produtos devem ser entregues conforme cronograma pré-estabelecido pelo campus, em embalagens limpas, íntegras, com lista de ingredientes, validade e lote.
- 4.6 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 4.7 O veículo de transporte, deve ser fechado e devidamente adequado para o tipo de alimento solicitado, conforme normas da Vigilância Sanitária. O entregador deve apresentar-se limpo, com



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

uniforme adequado ao transporte de gêneros alimentícios.

- 4.8 Quando da entrega, os alimentos deverão apresentar-se:
- 4.8.1 Isentos de substâncias terrosas;
 - 4.8.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 4.8.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - 4.8.4 Sem umidade externa anormal;
 - 4.8.5 Isentos de odor e sabor estranhos;
 - 4.8.6 Isentos de enfermidades.
 - 4.8.7 Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte;
 - 4.8.8 Os produtos sem glúten para dietas com restrição devem ser acondicionados separados em embalagem específica evitando-se a contaminação com glúten.
- 4.9 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização, como saco plástico transparente virgem ou em caixas devidamente higienizadas, de polipropileno ou polietileno próprios para alimentos.
- 4.10 Todos os produtos panificados devem conter rotulagem nutricional conforme as resoluções da Anvisa, com lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade mínima de 07 dias a partir da entrega.
- 4.11 Os produtos congelados devem ser entregues em caixas térmicas que conservem sua temperatura.
- 4.12 O entregador deve estar em condições de higiene adequadas para a entrega e manuseio de alimentos, apresentando-se com roupas e sapatos limpos.
- 4.13 A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.
- 4.14 Caso sejam identificados defeitos e/ou discrepâncias em relação às especificações exigidas, ou não



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

estar em boas condições para o consumo e de higiene, a CONTRATADA deverá promover a substituição dos mesmos em até 02 (dois) dias úteis, contados da comunicação realizada pela CONTRATANTE.

5 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

6 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1 Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 6.2 Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento;
- 6.3 Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- 6.4 Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de endereço eletrônico informado para contato,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;

- 6.5 Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;
- 6.6 Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 6.7 Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;
- 6.8 Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus recorrente.

7 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 7.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, concomitantemente, sem o prejuízo de outras:
 - 7.1.1 Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;
 - 7.1.2 Multa:
 - 7.1.2.1 De mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto a ser entregue, por dia de atraso no fornecimento do objeto, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após cinco dias úteis, sem o objeto tenha sido entregue, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.
 - 7.1.2.2 De mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracterizará descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer nova recusa no mesmo fornecimento.

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

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

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

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

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

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

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

7.3 As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

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

8 DA FISCALIZAÇÃO

- 8.1 A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993, sendo um fiscal e substituto para acompanhar a execução do contrato no Campus Santa Rosa do Sul, e um fiscal e substituto para acompanhar a execução do contrato no Campus Avançado Sombrio.
- 8.2 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.
- 8.3 O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos, que deverão ser substituídos em 1 (um) dia.

9 APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

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

Santa Rosa do Sul/SC, 05 de abril de 2023

Jorge Luis De Souza Mota
Diretor-geral



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

IFC Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO II – MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS FORMAIS

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
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 Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante	16. CPF		17. DDD/Fone



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

legal					
18. Endereço	19. Município/UF				
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO /FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul	2. CNPJ 10.635.424/006-90	3. Município/UF Santa Rosa do Sul /SC			
4. Endereço Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000		5. DDD/Fone (48) 35348000			
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 76/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS INFORMAIS

CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

4						
5						

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul	2. CNPJ 10.635.424/006-90	3. Município/UF Santa Rosa do Sul /SC
4. Endereço Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000		5. DDD/Fone (48) 35348000
6. Nome do representante e e-mail		7. Matrícula Funcional

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

						Total agricultor
						Total do projeto

OBS: * Preço publicado no Edital nº 76/2021 (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: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO IV – MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 076/2021

Processo: 23473.001397/2021-29

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente		2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta-Corrente		
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº 76/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul	2. CNPJ 10.635.424/006-90	3. Município/UF Santa Rosa do Sul /SC
4. Endereço Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000		5. DDD/Fone (48) 35348000
6. Nome do representante e e-mail		7. Matrícula Funcional
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO Nº XX/2021

CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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

O Instituto Federal Catarinense *Campus* Santa Rosa do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0006-90, neste ato representado pelo Diretor-Geral xxxxxx, matrícula xxx, doravante denominado CONTRATANTE, e o (a) ###, inscrito (a) no CPF /CNPJ nº ###, com sede (residente e domiciliado) na ###, CEP ###, no município de ###, neste ato representado pelo (a) Senhor (a) ###, portador da Cédula de Identidade nº ### e CPF nº ###, doravante denominado CONTRATADO, 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 ####, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 043/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2 CLÁUSULA SEGUNDA

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

3 CLÁUSULA TERCEIRA

3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00



(vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4 CLÁUSULA QUARTA

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

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

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

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



5 CLÁUSULA QUINTA

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

PTRES: 169949

Fonte: 1133000000

PI: CFF53M9601N/DF53B9601EJFF53B9601J

Natureza de despesa: 33.90.32-03

6 CLÁUSULA SEXTA

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

7 CLÁUSULA SÉTIMA

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

8 CLÁUSULA OITAVA

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



anexos, estando à disposição para comprovação.

9 CLÁUSULA NONA

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

10 CLÁUSULA DÉCIMA

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

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

12.1 A fiscalização do presente contrato (acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação) será feita por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993, sendo um fiscal e substituto para acompanhar a execução do contrato no Campus Santa Rosa do Sul, e um fiscal e substituto para acompanhar a



execução do contrato no Campus Avançado Sombrio.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 076/2021, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

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

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 O presente contrato vigorará do dia XX/XX/2023 até XX/XX/2023.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

administrativamente, serão processadas e julgadas na justiça Federal, Seção judiciária de Santa Catarina, Subseção judiciária de Criciúma, 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.

Santa Rosa do Sul (SC), xx de xxxxxx de 2023.

xxxxxx
Diretor-Geral
IFC – *Campus* Santa Rosa do Sul
CONTRATANTE

XXXXXXXX
Representante Legal
XXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Apêndice I – MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO
CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

TERMO DE RECEBIMENTO

Eu, _____, RG _____,
CPF _____, declaro para fins de recebimento definitivo que recebi e conferi os
produtos entregues por _____ RG
_____, CPF _____, constantes na Nota Fiscal nº
_____. Declaro ainda que os produtos estão de acordo com as características e
quantidades contratadas.

Santa Rosa do Sul, _____ de _____ de 20_____

Assinatura

Responsável pelo recebimento



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 43/2023, processo **23354.000797/2023-35** são oriundos da produção própria do participante descrito.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 43/2023, processo **23354.000797/2023-35**, estão de acordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL

CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 43/2023, processo **23354.000797/2023-35**, atendem ao limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Nome do grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO IX – CHECKLIST HABILITAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

REF.: CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA Nº 43/2023 – PNAE

Este documento **não** exige a empresa da obrigação de se ater às cláusulas editalícias. O respectivo documento serve como “checklist” para facilitar a entrega da documentação de habilitação.

Fornecedor: _____

Habilitação Jurídica – Fornecedores Individuais, não organizados em grupo e Grupos Informais de Agricultores Familiares

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
3.3, I	CPF		()
3.3, II	Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;		()
3.3, III	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 (Anexo IV);		()
3.3, IV	A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Anexo VII)		()
3.3, V	Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Anexo VI).		()

Habilitação Jurídica – Grupos Informais de Agricultores Familiares



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
3.4, I	CPF		()
3.4, II	Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;		()
3.4, III	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 (Anexo III);		()
3.4, IV	A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Anexo VII)		()
3.4, V	Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Anexo VI).		()

Habilitação Jurídica – Grupos Formais de Agricultores Familiares

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
3.5, I	CNPJ		()
3.5, II	Extrato da DAP jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;		()
3.5, III	Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;		()
3.5, IV	Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente		()
3.5, V	Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme anexo deste edital (Anexo II);		()



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

3.5, VI	Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda (Anexo VI)		()
3.5, VII	Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo VIII);		()
3.5, VIII	A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Anexo VII)		()

Santa Rosa do Sul /SC, XX/XX/2023.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO X – PROPOSTA DE CARDÁPIO

CHAMADA PÚBLICA/ DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 43/2023

Processo: 23354.000797/2023-35

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Atendendo o caput do art. 18 da Resolução FNDE nº 6/2020, na [Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE](#), na Resolução FNDE nº 20/2020 e na [Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020](#), os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas no Anexo IV da Resolução FNDE nº 6/2020 (anexo alterado pela Resolução FNDE nº 20/2020); para tanto devem ser observados os percentuais mínimos detalhados nos incisos I a VI do art. 18. Considerando que a oferta de alimentação no campus é limitada, inviabiliza-se o pleno cumprimento das referências nutricionais preconizadas nos parágrafos 1º a 8º do art. 18 da Resolução FNDE nº 6/2020 (algumas alteradas pela Resolução FNDE nº 20/2020), portanto a proposta do cardápio aqui apresentada será baseada nas especificidades de cada campus.

No campus Santa Rosa do Sul, que possui cozinheiras, refeitório e orçamento, a alimentação é complementada com recursos próprios e além do lanche são fornecidas demais refeições, como por exemplo o almoço, gratuito aos estudantes do ensino médio. No campus Avançado Sombrio, que não possui infraestrutura, recursos humanos e financeiros suficientes, será oferecido um lanche simples, utilizando o recurso do programa, sem a possibilidade de complementação. Em razão dessas limitações quanto à oferta de alimentação escolar no campus Avançado Sombrio não será possível atender plenamente o disposto nos §§ 1º a 8º, e no campus Santa Rosa do Sul o lanche proposto neste anexo deverá ser complementado com recursos próprios considerando também, outras refeições. Sendo assim, no planejamento, buscou-se atender, na medida do possível, os limites estabelecidos no art. 18 da Resolução FNDE nº 6/2020.

Por fim, pelas justificativas já citadas o cardápio sugerido aqui não atende os quantitativos de calorias e nutrientes mínimos exigidos pelo programa, porém é uma sugestão dos itens acessíveis no momento, para auxiliar na gestão dos recursos disponíveis e garantir a oferta de alimentação escolar aos alunos atendidos.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

tabela X : Exemplo de cardápio

ingrediente	exemplo de alimento	medida caseira	per capita por aluno	calorias
fruta in natura	banana	1 unidade	100g	91 kcal
amido opção 1	bolo simples	1 fatia	60g	194 kcal
amido opção 2	biscoito caseiro	6 unidades	30g	131 kcal
amido opção 3	pão caseiro fatiado	2 fatias	75g	109 kcal

Fontes de referência para cálculo e per capita : rótulos de produtos, tabelas de composição de alimentos (TACO e TBCA USP) e Manual de per capita para o PNAE (Unifal- MG).

Pelos exemplos expostos na tabela é possível observar que o valor energético total dos lanches está abaixo do recomendado pelo FNDE para estudantes que permanecem em tempo integral na escola, que é de 1902 Kcal/dia (70% das necessidades diárias). Note-se que em alguns dias não são alcançados nem 10% do valor energético preconizado. Também não é possível alcançar o mínimo exigido de frutas e hortaliças, quantidade de ferro heme e ferro não heme, fontes de vitamina A e vitamina C exigidos pela resolução. Ademais, visando manter a exigência do Programa Nacional de Alimentação Escolar, quanto a aquisição de no mínimo trinta (30%) dos recursos do PNAE oriundos da agricultura familiar e considerando as limitações de produção principalmente do campus Avançado visamos a aquisição principalmente de panificados prontos das cooperativas de agricultores da região, solicitando que sejam fabricados com pouco ou nenhum açúcar e considerando demais exigências do programa conforme especificações dos termos de referência de cada item. Além disso, almeja-se adquirir produtos in natura produzidos pelos agricultores locais que são milho verde e a banana conforme pesquisas anteriores junto às cooperativas. A fruta foi escolhida por ser uma fruta típica da região, considerando as dificuldades de infraestrutura e recurso humano para higienizar outra opção de fruta regional e por se tratar de alimento in natura bem aceito pelos alunos do ensino



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

médio.

Visando manter a diversidade de itens ofertados, bem como, possibilitar maior aporte nutricional aos estudantes, ainda que possam conter açúcar adicionado em sua composição, produtos panificados (ex.: biscoito, pão e bolo) estão previstos na proposta de cardápio considerando o estabelecido no § 6º, inciso IV, entretanto, estes produtos devem ser sem cobertura, sem recheio e com o mínimo possível de açúcar adicionado.

Em suma, procurando sanar ou ao menos mitigar a carência de contrapartida no cardápio no Campus Avançado, faz-se necessário o estudo de possíveis estratégias a serem adotadas em âmbito local. Ainda é indispensável para a execução bem sucedida da oferta de alimentação escolar que sejam observados alguns fatores norteados a seguir.

ORIENTAÇÕES GERAIS ACERCA DO CARDÁPIO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Para a execução do programa sugere-se que se crie uma comissão de alimentação escolar em cada campus, e se faz necessário a nomeação com emissão de portaria própria de um fiscal técnico local e um fiscal substituto em cada campus.
- Para a manipulação de alimentos e a oferta de alimentação no campus, é imprescindível a existência de um espaço que atenda aos critérios estabelecidos na Resolução ANVISA nº 216/2004 e às exigências da Vigilância Sanitária local. As determinações sanitárias devem ser observadas na estrutura do local e durante a execução de todas as etapas do serviço de alimentação.
- Para o processo de aquisição de alimentos, o campus deve observar o previsto nas normativas do FNDE, em especial nas Resoluções FNDE nº 6/2020, nº 20/2020 e nº 21/2021, bem como, na Nota Técnica FNDE nº 1897361/2020, que trata dos aspectos referentes às aquisições da Agricultura Familiar, e na Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020, que trata das alterações dispostas na Resolução FNDE nº 20/2020, sem prejuízo das demais normativas que regem os processos de compras pelos órgãos públicos.
- Conforme o art. 22 da Resolução FNDE nº 6/2020 “É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição”.

- Segundo o art. 29 da Resolução FNDE nº 6/2020 “Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.” Ou seja, do total de recursos destinados ao campus referentes ao PNAE, no mínimo 30%, deverá ser utilizado na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar e suas organizações. Se necessário, a observância do percentual poderá ser dispensada, conforme art. 29, §2º da Resolução FNDE nº 6/2020.

- Com relação a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, recomenda-se que, antecedendo cada edital de chamada pública, a comissão do campus faça um contato prévio com possíveis fornecedores da agricultura familiar para verificar a disponibilidade de alimentos e a capacidade de entrega (caso contrário, o certame poderá não ter o êxito desejado). Sugiro que aproveitem esses contatos para incentivar os possíveis fornecedores a dispor de maior variedade de frutas, sucos de frutas integrais sem adição de açúcar, produtos de panificação (bolos simples, biscoitos/bolachas simples, salgados assados, etc.) e outros alimentos prontos para o consumo, isentos de gorduras trans, que sirvam como opções de lanches a serem distribuídos, de acordo com as condições do campus. Lembro ainda a importância de planejar e publicar a chamada pública com antecedência.

- Sempre que houver disponibilidade de fornecimento, os produtos adquiridos para oferta aos estudantes devem ser, preferencialmente, de origem orgânica e/ou agroecológica.

- Na condição de possuir infraestrutura adequada e pessoal devidamente capacitado para realizar a higienização das frutas antes da distribuição aos estudantes, estas poderão ser adquiridas não higienizadas. Contudo, não havendo as devidas condições por parte do campus para responsabilizar-se pela etapa de higienização das frutas, estas devem ser adquiridas já higienizadas, para tanto, tal requisito deve constar claramente na descrição do item.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

- A fim de manter a qualidade e boa aceitação dos gêneros alimentícios, é importante que estes sejam frescos para o consumo. Deste modo, o ideal é que sejam distribuídos aos estudantes no menor intervalo de tempo possível após sua produção. Esse cuidado deve ser mantido com todos os itens, adequando a periodicidade das entregas conforme a necessidade e observando sempre a qualidade dos itens no ato da entrega. Ainda, sugere-se que sejam feitas pesquisas de aceitação dos produtos com os alunos a fim de aumentar a adesão aos alimentos ofertados, bem como ações de educação alimentar e nutricional com as turmas, que podem ser inseridas nas disciplinas curriculares.
- O campus deve dispor de área específica para o recebimento de alimentos. No ato da entrega, o(s) servidor(es) responsável(is) deve(m) verificar as condições gerais do produto, bem como, sua validade, procedência e o atendimento aos critérios previstos em edital. Devem ser recusadas embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com qualquer outro tipo de avaria. A temperatura dos alimentos que necessitam de condições especiais de conservação deve ser verificada no ato da entrega e seu armazenamento deve atender às recomendações do fabricante, visando a segurança do alimento até o seu consumo. Após o recebimento dos gêneros alimentícios, estes devem ser armazenados, manipulados e distribuídos em adequadas condições higiênico-sanitárias, conforme estabelecido pelas normativas vigentes.
 - O campus deve manter sempre atualizada a portaria que designa a comissão de execução e acompanhamento do PNAE. Recomendo que esta comissão seja constituída por servidores de todas as áreas envolvidas com o Programa a ser executado no campus. Nesta comissão, o/a coordenador/a deve estar bastante envolvido/a com o PNAE, responsabilizando-se por coordenar a parte operacional do serviço de alimentação na unidade, exigir e monitorar o cumprimento das orientações técnicas e normativas vigentes, buscar assessoria técnica sempre que necessário, além de manter toda a documentação organizada, para o controle e a fiscalização. Obs.: Posteriormente à emissão da(s) portaria(s), favor enviar cópia desta(s) ao e-mail flavia.silveira@ifc.edu.br
- Todos os manipuladores de alimentos devem estar capacitados em boas práticas para serviços de alimentação e apresentar seu certificado de capacitação ao/à coordenador/a da comissão de execução e acompanhamento do PNAE do campus. Somente após cumprida esta exigência, os/as servidores/as poderão participar das atividades relativas à oferta de lanches. No caso de serviço terceirizado, a



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

capacitação dos manipuladores e a respectiva comprovação devem ser exigidas à empresa, mediante previsão em contrato. Os certificados de todos os manipuladores de alimentos devem estar em consonância com as determinações da vigilância sanitária municipal. Obs.: Conforme disposto na Resolução ANVISA nº 216/2004, manipulador de alimentos é “qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento”.

- As recomendações referentes às boas práticas para os serviços de alimentação estão dispostas na Resolução ANVISA nº 216/2004 e devem ser seguidas durante a execução de todas as etapas do serviço no campus.
- Recomenda-se a realização periódica de cursos (presenciais e/ou online) com a finalidade de qualificar os manipuladores quanto às boas práticas de manipulação de alimentos. Há dois cursos online como sugestão: 1- SEBRAE (20 horas), disponível no site < <http://www.sebrae.com.br/> > ou diretamente no link < <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/bpsa-boas-praticas-nosservicos-de-alimentacao,d470b8a6a28bb610VgnVCM1000004c00210aRCRD> >, e 2- da ANVISA (12 horas), disponível no site < <https://www.escolavirtual.gov.br/> > ou diretamente no link < <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287> >.
- Além da realização de cursos voltados à capacitação em boas práticas para serviços de alimentação, os manipuladores devem ser estimulados em âmbito local ao estudo e aprimoramento periódico sobre esta temática. Complementarmente, indico a leitura da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação elaborada pela ANVISA, que está disponível em: < <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Praticas+para+Servicos+de+Alimentacao/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0> >.
- É importante que o planejamento e a operacionalização das ações relativas ao PNAE no campus sejam realizados em consonância com as normativas do Programa. Para tanto, recomendo que todos os servidores envolvidos tenham conhecimento da legislação referente ao PNAE < vide <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-legislacao> / <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae> >, especialmente a Lei nº 11.947/2009, a Lei nº 12.982/2014, a Resolução FNDE nº 28/2013, a Resolução FNDE nº 6/2020, a Resolução FNDE nº 20/2020 e a Resolução FNDE nº 21/2021, bem como, àquelas que tratam das boas práticas para os serviços de alimentação, em especial a Resolução ANVISA nº 216/2004 e as normativas



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

locais. Ainda, as ações do campus devem considerar a Portaria Normativa nº 1/2022, que dispõe sobre a forma de custeio da alimentação escolar no IFC. Para análise e esclarecimentos acerca dos aspectos legais/jurídicos, aconselho que encaminhem o processo para a Procuradoria do IFC.

- Ademais, orienta-se que mantenham permanente vigilância na operacionalização do serviço de alimentação escolar, especialmente em relação às boas práticas de manipulação de alimentos, às normativas vigentes e à aceitabilidade do cardápio. Por fim, conforme apresentado neste parecer, alerto que não será possível atender plenamente as referências nutricionais e determinações da Resolução FNDE nº 6/2020. Diante deste cenário, recomenda-se que seja elaborada justificativa, abordando os fatores que impedem de executar o Programa conforme a legislação no âmbito do campus, e desenvolvido um plano de adequação para sanar tais questões. Tão logo seja possível, o campus deverá providenciar as adequações necessárias para aprimorar a execução do serviço de alimentação. Diante do exposto, embasados nos subsídios informacionais e tendo conhecimento das normativas do Programa, os servidores responsáveis no campus, em conjunto com a gestão, deverão analisar a viabilidade da proposta de cardápio, bem como, a execução do PNAE em âmbito local, a fim de estudar possíveis estratégias para adequação da oferta de alimentação escolar às normativas vigentes.



EDITAL N° 2/2023 - CLIC/SRS (11.01.16.01.02.01.01)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 27/04/2023 21:35)

JORGE LUIS DE SOUZA MOTA

DIRETOR GERAL - TITULAR

DG/SRS (11.01.16.01)

Matrícula: ###886#5

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: 2, ano: 2023, tipo:
EDITAL, data de emissão: 27/04/2023 e o código de verificação: **f1b2250738**