



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 51/2024 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do Empreendedor Rural, conforme Lei 11.947/2009, Resolução FNDE 06/2020 e alteração, e demais Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, subsidiada pela Lei nº 14.133/2021.

O 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/ICD nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS

Período de divulgação da Chamada Pública: De 24/04/2024 a 13/05/2024

Entrega dos Envelopes: Até as 9 horas da data da Sessão Pública, a realizar-se no dia 14/05/2024 (horário de Brasília) no IFC – Campus Luzerna – Bloco Administrativo aos cuidados do Setor de Licitações, localizado na Rua Vigário Frei João, 550, Centro, Luzerna-SC, CEP 89609-000.

Credenciamento(exclusivo para quem optar em participar da Sessão Pública): Até às 09:15 do dia 14/05/2024 (horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: Dia 14/05/2024 às 9h:15 (horário de Brasília)

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

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública/Dispensa de Licitação é a **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**, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição(R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Biscoito amanteigado salgado, 05 unidades (30 g) (Variedades: gergelim e orégano) 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, ervas naturais e sementes. Produzidas sem a utilização	KG	90	R\$ 35,01	R\$ 3.150,90



	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.)				
2	Bolacha de nata com cacau, 05 unidades (30g). 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. 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	60	R\$ 25,73	R\$ 1.543,80
3	Biscoito integral de aveia e mel, 03 unidades (30g). Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	KG	50	R\$ 27,88	R\$ 1.394,00
4	Bolacha caseira doce, 03 unidades (30 g). (Variedades: mel / milho / laranja / coco) 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	125	R\$ 28,29	R\$ 3.536,25
5	Bolo simples , 01 fatia/pedacço (80g). ((Variedades: pão de mel / abóbora com coco / cenoura / coco / fubá / laranja / limão) Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com ali-	KG	845	R\$ 34,35	R\$ 29.025,75



	mentos 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.)				
6	Cuca sem recheio, 01 unidade (80g). (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	60	R\$ 25,44	R\$ 1.526,40
7	Esfiha de brócolis/carne/legumes com queijo e frango, 01 unidade (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 textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	KG	250	R\$ 44,89	R\$ 11.222,50
8	Mini pizza de tomate e queijo / frango / queijo com milho, 01 unidade (100 gr). (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	250	R\$ 42,11	R\$ 10.527,50
9	Muffin de banana com aveia e Muffin de chocolate, 01 unidade (100g). (Descrição mínima: Preparados	KG	210	R\$ 32,92	R\$ 6.913,20



	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, chocolate em pó e/ou cacau em pó. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)				
10	Pão caseiro, 01 unidade (80 gr: 60g de pão e 20g de recheio). (Variedades: batata / abóbora / beterraba / cenoura e milho) com requeijão/queijo/chimnia de morango ou mel (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) Com doce de frutas produzidos artesanalmente	KG	360	R\$ 27,59	R\$ 9.932,40
11	Sanduíche integral/natural, 01 unidade (aproximadamente 120g). (pão integral fatiado, cenoura, alface, tomate e frango desfiado ou ricota temperada). 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	220	R\$ 44,83	R\$ 9.862,60
12	Torta salgada de legumes e torta salgada de frango. 01 unidade (100 g). (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	KG	250	R\$ 41,16	R\$ 10.290,00



	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.)				
TOTAL					R\$ 98.925,30

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

1.2 Os quantitativos acima são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATAÇÃO 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. FONTE DE RECURSO

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

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

PTRES:230446

PI: CFF53M9601N

Fonte: 1133000000

Nat. despesa: 33.90.32-03

UG: 152663

3. DO CREDENCIAMENTO (exclusivo para quem optar em participar da Sessão Pública)

3.1. 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.

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

3.1.2. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

3.4.1. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não se-



jam das originais (cópia de cópia).

4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Os fornecedores da Agricultura familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o art. 34 da Resolução FNDE 06/2020.

4.2. 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 01: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

IFC CAMPUS LUZERNA

CHAMADA PÚBLICA nº 51/2024

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

4.3. Para a habilitação, os participantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:

4.4. **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO FORNECEDORES INDIVIDUAIS (detentores de DAP Física, não organizados em grupo):**

4.4.1. 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 de todos os agricultores participantes; **conforme anexo II deste edital;**

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas **(Modelo no Anexo VI)**; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. **(Modelo no Anexo V)**

4.5. **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (detentores de DAP Física, organizados em grupo):**

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

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes; **conforme anexo III deste edital;**

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas **(Modelo no Anexo VI)**; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda. **(Modelo no Anexo V)**

4.6. **ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL (detentores de DAP jurídica):**





4.6.1. 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 IV deste edital;**
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; **(Modelo no Anexo V)**
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; **(Modelo no Anexo VII)**
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas **(Modelo no Anexo VI)**.

4.7. 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.

4.8. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.

4.9. **Além dos documentos solicitados, quando se tratar de produtos de origem animal e ou vegetal, deverão ser incluídos neste envelope os seguintes documentos:**

4.9.1. **Documento que comprove o Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal de acordo com cada produto.**

5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

5.1. O Projeto de Venda, deverá estar em conformidade com esta chamada pública, legível, em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país, conforme **Anexos II – III - IV** deste edital e, caso o fornecedor opte em participar da sessão pública 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 02: PROJETO DE VENDA

IFC CAMPUS LUZERNA

CHAMADA PÚBLICA Nº 51/2024

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

5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata **até 01 dia útil** após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado **até 01 dia útil** após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de **até 05 dias úteis** o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

5.3. 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.

5.4. 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.

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

5.6. 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.

6. CRITÉRIO DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1. 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.

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

I - Locais – o grupo de projetos de fornecedores locais têm prioridade sobre os demais grupos

II - 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;

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

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

V - Projetos do país.

6.3. Em cada grupo de projetos acima, 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, 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)

b) 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)

II - 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;

III - 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 intermunicipais 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>

6.4. 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.

6.5. 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 irrevogável aos termos e condições deste edital e anexos.

6.6. Ao participar desta Chamada Pública o fornecedor automaticamente declara, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais do art. 3º da Lei n. 11.326, de 2006, para se qualificar como agricultor familiar, ou como empreendedor familiar rural, ou como os demais beneficiários dessa lei.

6.7. 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.

7. DOS PROCEDIMENTOS DE ABERTURA DOS ENVELOPES

7.1. No dia, horário e local designados neste edital, a Comissão dará início à sessão pública.

7.1.1. 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.

7.2. 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.

7.3. As documentações dos envelopes também deverão ser rubricadas pelos membros da Comissão e pelos proponentes e representantes presentes.

7.3.1. 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.

7.4. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, bem como irregularidades observadas no Projeto de Venda, a Comissão, a seu critério, poderá conceder prazo para regularização, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes.

7.5. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

8. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1. 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.

8.1.1. 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, ingredientes que compõem, tabela de informação nutricional, data de produção e de validade	4. Ingredientes: atendem aos critérios estabelecidos na descrição do edital	OBSERVAÇÃO /JUSTIFICATIVA DO NÃO ATENDIMENTO.
2 pacotes de cada sabor de Biscoito amanteigado doce – Sabores Gergelim e orégano (Pacote =5 unidades-30g) ITEM 01					
2 pacotes de Bolacha de nata com cacau (Pacote =5 unidades-30g) ITEM 02					
2 pacotes de Biscoito integral de aveia e mel (Pacote =3 unidades-30g) ITEM 03					
2 pacotes de cada sabor de Bolacha caseira doce . Sabores: mel / milho / laranja / coco (Pacote =3 unidades-30g) ITEM 04					
2 Fatias/pedaços (de +- 80g) de cada sabor de Bolo . Variedades: pão de mel / abóbora com coco / cenoura / coco /fubá / laranja / limão. ITEM 05					



2 Fatias/pedaços (de +- 80g) de Cuca sem Recheio. ITEM 06					
2 Esfihas recheada (de +-100g) de cada sabor de Esfiha (Variedade: brócolis/carne/legumes com queijo e frango). ITEM 07					
2 Mini Pízza(+100g) de cada sabor. Variedades: tomate e queijo / frango / queijo com Milho. ITEM 08					
2 Muffins (+-100g). Variedades: banana com aveia e de chocolate. ITEM 09					
2 pão caseiro(01 unidade equivale a 80 gr: 60g de pão e 20g de recheio). Variedades: batata / abóbora / beterraba / cenoura e milho. ITEM 10.					
2 Sanduíches(+ 120g) integral natural de cada tipo: Frango e de Ricotta(pão integral fatiado, cenoura, alface,tomate e frango desfiado ou ricotta temperada). ITEM 11					
2 Fatias/pedaços de cada sabor(de +- 100g) de Torta salgada de legumes e torta salgada de frango. ITEM 12					

9. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1. 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.

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

9.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues **2(duas) vezes na semana**, sendo nas segundas feira e quartas feira. Os horários de entrega no período matutino deverão respeitar o horário **máximo de 08h30min**; no período vespertino, no **máximo às 14h00**.

9.3.1. **Eventuais alterações na forma de entrega(períodos e horários) poderão ocorrer, desde que sejam aceitos formalmente pelo IFC Campus Luzerna.**

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

9.4.1. Isentos de substâncias tóxicas;

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

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

9.4.4. Sem umidade externa anormal;



- 9.4.5. Isentos de odor e sabor estranhos;
- 9.4.6. Isentos de enfermidades.
- 9.4.7. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 9.4.8. Todos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.
- 9.5. 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.
- 9.6. 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.
- 9.7. 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.
- 9.8. 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.
- 9.9. 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.
- 9.10. a periodicidade das entregas está detalhada no Cronograma de Entrega - **Anexo XIII** deste Edital.

10. DA HOMOLOGAÇÃO

- 10.1. Após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

11. DO CONTRATO

- 11.1. 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.

- 11.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do futuro fornecedor e aceita pela Administração.

- 11.2. 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.

12. 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.



13. DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIOS E DEFINITIVOS

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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 95 da Lei 14.133/2021 atualizada.

13.4. O objeto deverá ser entregue pelo contratado, rigorosamente conforme especificações do edital, dentro do prazo estabelecido.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.6.1. 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.

13.6.2. Caso seja constatada a deficiência no fornecimento do objeto, será lavrado termo, no qual se consignará as desconformidades verificadas.

13.6.3. 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.

13.6.4. 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.

13.6.5. Os custos pelas correções do fornecimento em desconformidade correrão exclusivamente às expensas do contratado.

13.7. O Campus Luzerna não se responsabilizará pela guarda dos alimentos recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

13.8. Os alimentos recusados somente serão devolvidos mediante Termo de Recolhimento emitido pelo fornecedor, autorizando para tanto quem venha retirá-los.

13.9. 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.

14. DO PAGAMENTO

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. Quando do pagamento, se for o caso, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

14.5. 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.

14.6. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

14.7. O contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pelo contratado, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

14.8. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

14.9. 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.

14.10. 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:

$$I = (TX)^N$$

365

$$I = (6\%)^{365}$$

$$I = 0,00016438$$



15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site do Instituto Federal Catarinense - Reitoria e no Portal de Compras da Agricultura Familiar – www.comprasagriculturafamiliar.gov.br ;

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

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

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

15.4. Referente à entrega dos envelopes:

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

15.4.2. 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.

15.4.3. 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.

15.4.4. 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.

15.4.5. 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.

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

15.4.6. 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).

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

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente 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.

15.8. 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.

15.9. 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.

15.10. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

15.11. 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.

15.12. 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.

15.13. 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.

15.14. 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.

15.15. 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.

15.16. 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.

15.17. Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

15.18. Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições das normas aplicáveis.

16. DOS ANEXOS

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

Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Anexo II - Modelo de Projeto de Venda para os Fornecedores Individuais;



-
- Anexo III – Modelo de Projeto de Venda para os Grupos Informais;
 - Anexo IV – Modelo de Projeto de Venda para os Grupos Formais;
 - Anexo V - Modelo de Declaração de Origem dos Produtos;
 - Anexo VI - Modelo de Declaração de atendimento de normas higiênico-sanitárias;
 - Anexo VII: Modelo de Declaração de Responsabilidade pelo controle do limite individual das vendas dos cooperados/associados;
 - Anexo VIII – Carta de Credenciamento;
 - Anexo IX – Minuta de Contrato;
 - Anexo X – Ordem de Fornecimento;
 - Anexo XI – Termo de Recebimento Provisório;
 - Anexo XII – Termo de Recebimento Definitivo.
 - Anexo XIII – Cardápio/Cronograma de Entrega

Luzerna/SC, 23 de abril de 2024.

Mário Wolfart Júnior
Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna
Portaria nº 167 DOU 29/01/2024
Assinado Digitalmente

ANEXO II - **Estudo Técnico Preliminar 106/2024**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024

1. Informações Básicas Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

Número do processo: 23475.000674/2024-17

2. Descrição da necessidade

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, conseqüentemente, 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 e ainda as quantidades foram estimadas considerando os gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar no âmbito local e regional, o recurso disponível e o cardápio elaborado pelas nutricionistas da Instituição, com a finalidade de fornecer uma alimentação adequada, equilibrada e saudável na fase da adolescência.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Jessé de Pelegrin

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os gêneros alimentícios da Chamada Pública devem ser provenientes da Agricultura Familiar. De acordo com a legislação vigente do PNAE, Lei 11.947/2009, toda escola pública do país que recebe recursos do PNAE, o deve empregar em uma alimentação saudável e adequada (em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde), compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e sua melhoria no rendimento escolar.

Poderão participar desta Chamada Pública os interessados cujos projetos de venda estejam similares as especificações descritas no Quadro de Especificações Mínimas do Projeto Básico, e os fornecedores estejam compatíveis com a Resolução

Nº 06, de maio de 2020, transcritos:

Art. 34 Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

- I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;
- II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;
- III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar 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 § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão

prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre 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.

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º;

Quanto as entregas dos produtos, as mesmas serão parceladas, conforme cronograma anexo ao edital, onde o mesmo poderá sofrer alterações. Os gêneros alimentícios devem ser entregues com embalagens limpas e íntegras e transportadas **adequadamente, conforme legislação vigente. Caso não seja atendido algum critério, será solicitada a troca.**

5. Levantamento de Mercado

Foi realizado levantamento via e-mail e através da consulta de catálogos, com as cooperativas de agricultura familiar local e regional para verificar os itens disponíveis para oferta em consonância com o cardápio elaborado pela Nutricionista do Campus Videira, de acordo com a resolução nº 06, de 08 de Maio de 2020.

Conforme Legislação, a forma de aquisição da Agricultura Familiar deve ser por chamada pública, não restando outra forma de verificação neste momento para utilização do orçamento específico do PNAE:

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I – Dispensa de licitação, **por meio de Chamada Pública**, quando das compras **da agricultura familiar** nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação prevista na Lei 8.666/1993;

II – **Licitação**, obrigatoriamente na modalidade de **pregão, na forma eletrônica**, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

6. Descrição da solução como um todo

A equipe de planejamento da Contratação analisou adequada e viável que a aquisição dos gêneros alimentícios, panificados, oriundos da agricultura familiar com recursos provenientes do PNAE,

destinados aos alunos do ensino médio/técnico do Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna, seja por meio de Chamada Pública, conforme Resolução FNDE/CD 06, de 08 de Maio de 2020.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas considerando os gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar no âmbito local e regional, o número de alunos matriculados no ensino básico integral, o recurso disponível e o cardápio elaborado pela nutricionista da Instituição, com a finalidade de fornecer uma alimentação adequada, equilibrada e saudável.

O detalhamento exato (quantidade e descrição) constará nos autos do processo, conforme a proposta de cardápio elaborada pela nutricionista do campus Videira, que encontra-se no processo eletrônico e constará como anexo no Edital. No entanto, considerando o valor repassado pelo FNDE para aplicação pelo campus Luzerna no ano de 2024/2025, prevê-se a distribuição do recurso nas seguintes categorias:

ITENS VALOR TOTAL ESTIMADO

1. PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS 2024/2025 : R\$ 98.925,30

Item	Qtde	UN	Descrição do Item	Valor Unitário Correto (com 2 casas decimais)	Valor Total Estimado
1	90	KG	Biscoito amanteigado salgado, 05 unidades (30 g) (Variedades: gergelim e orégano)	R\$ 35,01	R\$ 3.150,90
2	60	KG	Bolacha de nata com cacau, 05 unidades (30g).	R\$ 25,73	R\$ 1.543,80
3	50	KG	Biscoito integral de aveia e mel, 03 unidades (30g).	R\$ 27,88	R\$ 1.394,00
4	125	KG	Bolacha caseira doce, 03 unidades (30 g). (Variedades: mel / milho / laranja / coco)	R\$ 28,29	R\$ 3.536,25
5	845	KG	Bolo simples , 01 fatia/pedaço (80g). ((Variedades: pão de mel / abóbora com coco / cenoura / coco / fubá / laranja / limão)	R\$ 34,35	R\$ 29.025,75
6	60	KG	Cuca sem recheio, 01 unidade (80g).	R\$ 25,44	R\$ 1.526,40
7	250	KG	Esfiha de brócolis/carne/legumes com queijo e frango, 01 unidade (100g).	R\$ 44,89	R\$ 11.222,50
8	250	KG	Mini pizza de tomate e queijo / frango / queijo com milho, 01 unidade (100 gr).	R\$ 42,11	R\$ 10.527,50

9	210	KG	Muffin de banana com aveia e Muffin de chocolate, 01 unidade (100g).	R\$ 32,92	R\$ 6.913,20
10	360	KG	Pão caseiro, 01 unidade (80 gr: 60g de pão e 20g de recheio). (Variedades: batata / abóbora / beterraba / cenoura e milho) com requeijão/queijo/chimia de morango ou mel	R\$ 27,59	R\$ 9.932,40
11	220	KG	Sanduíche integral/natural, 01 unidade (aproximadamente 120g). (pão integral fatiado, cenoura, alface, tomate e frango desfiado ou ricota temperada).	R\$ 44,83	R\$ 9.862,60
12	250	KG	Torta salgada de legumes e torta salgada de frango. 01 unidade (100 g).	R\$ 41,16	R\$ 10.290,00
VALOR TOTAL				R\$ 98.925,30	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 98.925,30

Primeiramente solicitado a fornecedores da região, a qual não obtivemos sucesso, após buscado em processos do Campus Fraiburgo e do Campus Videira, juntando mais 02 orçamentos, e por fim, para complementação, buscado na plataforma pesquisa de preços do comprasnet . Foi então montado uma planilha de preços de acordo com o cardápio enviado pela nutricionista. Chegou-se então a um valor. Por estar um valor muito alto de orçamento, solicitou-se algumas adequações para a nutricionista a qual envio novo cardápio. Porém, mesmo assim, após separar os quantitativos por ano (2024/2025), verificou-se que não teríamos orçamentos suficiente este ano, e nem em 2025 específico do PNAE para pagamento.

Sendo assim, considerando que a chamada pública é exclusiva para utilização de orçamento de recursos do FNDE, a administração, decidiu em retirar as **frutas** do processo de chamada pública e realizar um processo licitatório a parte, utilizando recurso de custeio para complementar a aquisição destes itens **por meio de pregão eletrônico**, conforme orienta a resolução 06/2020 FNDE.

Desta forma, o valor total estimado para esta contratação através de Chamada Pública/Dispensa de Licitação é R\$ 98.925,30 (noventa e oito mil, novecentos e vinte e cinco reais e trinta centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Esta equipe de planejamento declara viável o parcelamento do objeto com base neste Estudo Técnico Preliminar, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores. As entregas deverão ser realizadas parceladas, pois se trata de produtos perecíveis e não há espaço suficiente para armazenamento do quantitativo total solicitado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica a esta contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE não é apenas um planejamento administrativo, mas sim um compromisso do poder público com a implementação de políticas públicas assistenciais com o objetivo de proporcionar todas as condições necessárias para o pleno atendimento às necessidades dos estudantes.

Em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028), a presente contratação atende aos seguintes objetivos:

OE 7 - Fortalecer as Políticas Estudantis

OE 8 - Consolidar a Política de permanência e êxito

OE 10 - Desenvolver a gestão ambiental em todas as unidades do IFC

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se adquirir produtos de qualidade que atendam parte das demandas institucionais de alimentação escolar, além de aumentar as condições de acesso aos alimentos, principalmente os oriundos da agricultura familiar; promover o uso sustentável dos recursos e a conservação da biodiversidade; respeitar os diferentes aspectos culturais no desenvolvimento de estratégias de produção, comercialização e consumo de alimentos; e promover hábitos alimentares saudáveis dos discentes.

13. Providências a serem Adotadas

Finalização dos documentos necessários para planejamento dessa contratação;

- Construção do Edital e publicação da Chamada Pública;

- Divulgação da Chamada Pública;

- Homologação do processo de dispensa de licitação, assim a como a assinatura de contrato com as empresas vencedoras.

14. Possíveis Impactos Ambientais

- A contratada deve cumprir com rigor os critérios ambientais estabelecidos em normas, no guia nacional de contratações sustentáveis disponibilizado pela AGU e nas instruções normativas nº 01/2010 e 02 /2014 do ministério do planejamento, orçamento e gestão, que dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional, em especial

- Ainda, para o fornecimento dos materiais, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos no Decreto n.º 7.746, de 05 /06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

- Deverá ainda adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela contratada, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício.
- Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos.
- Por fim, sabendo-se que a sustentabilidade plena deve ser considerada as dimensões do tripé (econômico, ambiental e social), do ponto de vista social, como a forma de aquisição enquadra-se como dispensa de licitação, esta deverá ser direcionada para integralmente para aquisição de empreendimentos da agricultura familiar.
- Quanto a minimização de danos ambientais, a própria resolução do FNDE nº 06/2020 beneficia os produtores orgânicos certificados, permitindo uma suplementação nos valores, sendo essa uma garantia legal na aquisição de produtos confiáveis e seguros ao meio ambiente.
- Após a aquisição dos produtos, os possíveis impactos ambientais podem estar envolvidos com os resíduos gerados na entrega e consumo dos lanches pelos alunos. Momento este, que os mesmos deverão ser orientados pelo NGA do campus, a fazer o descarte mais apropriado de restos de alimentos, embalagens, guardanapos, e a utilização mínima de utensílios descartáveis.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto no presente estudo, bem como da legislação específica vigente, esta equipe entende viável a pretendida contratação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JESSE DE PELEGRIN

DEPE

JOAO CARLOS VALENTIM VEIGA JUNIOR

CGE

Despacho: A Autoridade Máxima, do Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna, no uso de suas atribuições legais,
APROVA o presente Estudo Técnico Preliminar.

MARIO WOLFART JUNIOR

Autoridade competente



**ANEXO II – MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17**

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 51/2024						
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 51/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).						
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome: Instituto Federal Catari-nense 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: Mário Wolfart Júnior			CPF: 482.350.590-53			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima confe-rem com as condições de fornecimento.						
Local e Data		Assinatura do Fornecedor Individual			CPF	





**ANEXO III – MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS INFORMAIS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17**

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 51/2024					
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					



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 :Mário Wolfart Júnior	7. CPF : 482.350.590-53
--	-------------------------

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:



ANEXO IV – MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS FORMAIS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

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 51/2024					
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: Mário Wolfart Júnior			7. CPF: 482.350.590-53		
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 n 51/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	



ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

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/Dispensa de Licitação nº 51/2024** - Processo nº **23475.000674/2024-17**, são oriundos da produção própria do participante descrito.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Luzerna, _____ de _____ de 2024.

Assinatura



ANEXO VI- MODELO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

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/Dispensa de Licitação nº 51/2024** - Processo nº **23475.000674/2024-17**, estão de acordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Luzerna, _____ de _____ de 2024.

Assinatura



ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO LIMITE INDIVIDUAL DAS VENDAS DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

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/Dispensa de Licitação nº 51/2024** - Processo nº **23475.000674/2024-17**, 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 2024

Assinatura do Representante Legal

Nome:

CPF:



**ANEXO VIII – CARTA DE CREDENCIAMENTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17**

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 23475.000674/2024-17
Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 51/2024

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 51/2024**, 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 2024.

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



ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO XX/202X

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA 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, Mário Wolfart Júnior, nomeado pela Portaria 167/2024, publicada no DOU de 29/01/2024, portador da matrícula funcional nº ****612, 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 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 51/2024**, 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 de alunos da rede de educação básica pública, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o IFC Campus Luzerna**, para o ano 2024/2025, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a **Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 51/2024**, 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\$ 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:

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

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

a1. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de produtos efetivamente solicitados e entregues.

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.

Item	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição(R\$)	
				Unitário	Valor Total
1	Biscoito amanteigado salgado, 05 unidades (30 g) (Variedades: gergelim e orégano) 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, 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.)	KG	90		
2	Bolacha de nata com cacau, 05 unidades (30g). 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. 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	60		
3	Biscoito integral de aveia e mel, 03 unidades (30g). Descrição mínima: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar	KG	50		



	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.)				
4	Bolacha caseira doce, 03 unidades (30 g). (Variedades: mel / milho / laranja / coco) 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	125		
5	Bolo simples , 01 fatia/pedacço (80g). ((Variedades: pão de mel / abóbora com coco / cenoura / coco / fubá / laranja / limão) 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	845		
6	Cuca sem recheio, 01 unidade (80g). (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	60		
7	Esfiha de brócolis/carne/legumes com queijo e frango, 01 unidade (100g). (Descrição mínima: Prepara-	KG	250		



	dos 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.)				
8	Mini pizza de tomate e queijo / frango / queijo com milho, 01 unidade (100 gr). (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	250		
9	Muffin de banana com aveia e Muffin de chocolate, 01 unidade (100g). (Descrição mínima: 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, chocolate em pó e/ou cacau em pó. 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	210		
10	Pão caseiro, 01 unidade (80 gr: 60g de pão e 20g de recheio). (Variedades: batata / abóbora / beterraba / cenoura e milho) com requeijão/queijo/chimichanga de morango ou mel (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme	KG	360		



	a legislação vigente.) Com doce de frutas produzidos artesanalmente				
11	Sanduíche integral/natural, 01 unidade (aproximadamente 120g). (pão integral fatiado, cenoura, alface, tomate e frango desfiado ou ricota temperada). 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	220		
12	Torta salgada de legumes e torta salgada de frango. 01 unidade (100 g). (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	250		
TOTAL					

4.2 Os quantitativos acima são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADE 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

5. CLÁUSULA QUINTA:

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

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

PTRES:230446

PI: CFF53M9601N

Fonte: 1133000000

Nat. despesa: 33.90.32-03

UG: 152663



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.

6.2. O Pagamento será executado conforme previsto em edital

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.

9.2. Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento.

9.3. Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento.

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

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

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

9.7. Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta.

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

9.9. 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.

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

9.13. Entregar os gêneros alimentícios conforme previsto em edital e projeto de venda.

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;

e. Recusar embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos os vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de avaria.

f. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;

g. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

h. Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.2. 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 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.

12.2. 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 14.133/2021.



12.3. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e 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.

12.4. 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.

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

13.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º_/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei nº 14.133/2021 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. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

16.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

16.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

16.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

16.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

16.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

16.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

16.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

16.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente,



quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

16.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

16.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

16.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

16.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

17.1. Este Contrato, desde que observada à 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.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

18.1. O presente contrato vigorará do dia XX/XX/202X até XX/XX/202X.

18.1.1. 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 n° 39, de 13/12/2011.

19. **CLÁUSULA DÉCIMA NONA**

19.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

20. **CLÁUSULA VIGÉSIMA**

20.1. 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.



Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

Ou

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato vai assinado eletronicamente pelos contraentes, depois de lido e achado em ordem, e por duas testemunhas.

Luzerna/SC, xx de xxxxxx de 2024.

Contratado: _____ Nome/Razão Social: CPF/CNPJ: Nome do responsável assinante: Função: Doc. Ident.: CPF	Contratante: _____ Mário Wolfart Júnior Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna Portaria nº 167/2024 DOU 29/01/2024
Testemunha 1: _____	Testemunha 2: _____



ANEXO X – ORDEM DE FORNECIMENTO Nº xx/xxxx
(Deve ser enviado toda vez que se realizar um pedido de entrega)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23475.000674/2024-17
CHAMADA PÚBLICA N°51/2024

Cooperativa/ CNPJ

CONVOCAMOS o fornecedor em epígrafe para fornecimento dos itens listados abaixo, referente a **Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 51/2024 - Contrato xx/2024.**

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				

Luzerna (SC) xx de xxxxx de 2024

Responsável pela solicitação
Nome:
Siape:



ANEXO XI – TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO – PNAE
(Ateste no SIPAC pelo Fiscal do Contrato)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

(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: 23475.000674/2024-17

CHAMADA PÚBLICA N°51/2024

Cooperativa/ CNPJ	
Nota Fiscal N°	
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:



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



ANEXO XII – TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO - PNAE

(Ateste no SIPAC pelo Gestor de Contratos)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

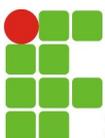
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024

Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23475.000674/2024-17

CHAMADA PÚBLICA N°51/2024

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

Rua Vigário Frei João, 550
Luzerna – CEP 89609-000
Telefone/WhatsApp Business: (49) 3523-4334
www.luzerna.ifc.edu.br



ANEXO XIII – CARDÁPIO/CRONOGRAMA DE ENTREGA
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO 51/2024
Processo Administrativo: 23475.000674/2024-17

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23475.000674/2024-17
CHAMADA PÚBLICA N°51/2024

CARDÁPIO JUNHO/2024 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Bolo de laranja	Bolacha caseira de coco	Tangerina	Pão de beterraba com chimia de morango	Caqui
Lanche Vespertino	Maçã	Caqui		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Bolo de laranja	Banana	Bolacha caseira de coco	Pão de beterraba com chimia de morango	Tangerina
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Caqui	Esfirra de legumes com queijo	Tangerina	Bolo de limão	Biscoito de gergelim
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Caqui	Banana
Lanche Noturno	Caqui	Esfirra de legumes com queijo	Tangerina	Bolo de limão	Biscoito de gergelim
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Bolo de coco	Tangerina	Pão de cenoura com mel	Biscoito de orégano	Caqui
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Bolo de coco	Tangerina	Pão de cenoura com mel	Biscoito de orégano	Caqui
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Torta salgada de legumes	Maçã	Banana	Bolo de abóbora com coco	Bolacha integral de aveia e mel
Lanche Vespertino	Tangerina	Caqui		Maçã	Tangerina
Lanche Noturno	Torta salgada de legumes	Maçã	Tangerina	Bolo de abóbora com coco	Bolacha integral de aveia e mel

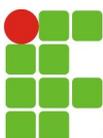




CARDÁPIO JULHO/2024 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de cenoura	Laranja	Sanduíche natural de ricota	Maçã
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Tangerina	Banana
Lanche Noturno	Tangerina	Bolo de cenoura	Laranja	Sanduíche natural de ricota	Maçã
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Mini pizza de queijo e milho	Banana	Biscoito de nata com cacau	Tangerina	Bolo de fubá
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Maçã	Laranja
Lanche Noturno	Mini pizza de queijo e milho	Banana	Biscoito de nata com cacau	Tangerina	Bolo de fubá
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
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 (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
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 (29)	Terça-feira (30)	Quarta-feira (31)		
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Banana	Tangerina		
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã			
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Tangerina	Banana		

CARDÁPIO AGOSTO/2024 – CAMPUS LUZERNA





				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Torta salgada de frango	Maçã
Lanche Vespertino				Banana	Laranja
Lanche Noturno				Torta salgada de frango	Maçã
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Bolo pão de mel	Tangerina	Pão de batata com requeijão	Biscoito de nata com cacau	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Tangerina	Laranja
Lanche Noturno	Bolo pão de mel	Tangerina	Pão de batata com requeijão	Biscoito de nata com cacau	Laranja
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de fubá	Tangerina	Biscoito de gergelim	Esfirra de brócolis
Lanche Vespertino	Laranja	Tangerina		Banana	Maçã
Lanche Noturno	banana	Bolo de fubá	Tangerina	Biscoito de gergelim	Esfirra de brócolis
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Sanduiche natural de frango	Maçã	Tangerina	Cuca sem recheio	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Maçã	Laranja
Lanche Noturno	Sanduiche natural de frango	Tangerina	Banana	Cuca sem recheio	Laranja
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Tangerina	Bolo de laranja	Banana	Mini pizza de tomate com queijo	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Laranja	Tangerina
Lanche Noturno	Tangerina	Bolo de laranja	Banana	Mini pizza de tomate com queijo	Maçã

CARDÁPIO SETEMBRO/2024 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------



Lanche Matutino	Banana	Tangerina	Torta salgada de frango	Bolo de limão	Tangerina
Lanche Vespertino	Laranja	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Laranja	Banana	Torta salgada de frango	Bolo de limão	Maçã
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Tangerina	Pão de beterraba com chimia de morango	Tangerina	Muffin de banana e aveia	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Laranja		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Maçã	Pão de beterraba com chimia de morango	Banana	Muffin de banana e aveia	Tangerina
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Pão de abóbora com queijo	Banana	Biscoito de orégano	Laranja	Bolo de coco
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Pão de abóbora com queijo	Tangerina	Biscoito de orégano	Laranja	Bolo de coco
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Tangerina	Bolo de abóbora com coco	Banana	Esfirra de carne	Tangerina
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Tangerina	Banana
Lanche Noturno	Banana	Bolo de abóbora com coco	Banana	Esfirra de carne	Tangerina
	Segunda-feira (30)				
Lanche Matutino	Bolacha de laranja				
Lanche Vespertino	Pêssego				
Lanche Noturno	Bolacha de laranja				

CARDÁPIO OUTUBRO/2024 – CAMPUS LUZERNA

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



Lanche Matutino		Laranja	Banana	Muffin de chocolate	Banana
Lanche Vespertino		Tangerina		Pêssego	Tangerina
Lanche Noturno		Tangerina	Banana	Muffin de chocolate	Laranja
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Pêssego	Torta salgada de legumes	Laranja	Pêssego	Bolo de cenoura
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Tangerina	Torta salgada de legumes	Laranja	Pêssego	Bolo de cenoura
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Sanduíche natural de ricota	Laranja	Bolacha de nata com cacau	Bolo de fubá	Pêssego
Lanche Vespertino	Banana	Pêssego		Laranja	Tangerina
Lanche Noturno	Sanduíche natural de ricota	Tangerina	Bolacha de nata com cacau	Bolo de fubá	Pêssego
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Pêssego	Bolo Pão de mel	Tangerina	Pão de abóbora com queijo	Pêssego
Lanche Vespertino	Tangerina	Pêssego		Laranja	Tangerina
Lanche Noturno	Banana	Bolo pão de mel	Tangerina	Pão de abóbora com queijo	Laranja
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)	Quinta-feira (31)	
Lanche Matutino	PONTO FACULTATIVO	Pêssego	Banana	Muffin de aveia e banana	
Lanche Vespertino	PONTO FACULTATIVO	Tangerina		Laranja	
Lanche Noturno	PONTO FACULTATIVO	Tangerina	Banana	Muffin de aveia e banana	
CARDÁPIO NOVEMBRO/2024 - CAMPUS LUZERNA					
					Sexta-feira (01)
Lanche Matutino					Bolacha de mel
Lanche Vespertino					Banana



Lanche Noturno

Bolacha de mel

	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Tangerina	Bolacha de laranja	Banana	Tangerina	Mini pizza de queijo com tomate
Lanche Vespertino	Pêssego	Tangerina		Nectarina	Tangerina
Lanche Noturno	Pêssego	Bolacha de laranja	Banana	Nectarina	Mini pizza de queijo com tomate

	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Bolacha de coco	Banana	Tangerina	Bolo de laranja	FERIADO
Lanche Vespertino	Tangerina	Pêssego		Nectarina	FERIADO
Lanche Noturno	Bolacha de coco	Banana	Tangerina	Bolo de laranja	FERIADO

	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Bolo de limão	Nectarina	PONTO FACULTATIVO	Torta salgada de frango	Tangerina
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Banana	Nectarina
Lanche Noturno	Bolo de limão	Nectarina	PONTO FACULTATIVO	Torta salgada de frango	Banana

	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Pêssego	Pão de milho com requeijão	Pêssego	Banana	Bolacha integral de aveia e mel
Lanche Vespertino	Tangerina	Nectarina		Tangerina	Nectarina
Lanche Noturno	Tangerina	Pão de milho com requeijão	Pêssego	Nectarina	Bolacha integral de aveia e mel

CARDÁPIO DEZEMBRO/2024 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Bolo de coco	Nectarina	Esfirra de brócolis	Banana	Pêssego
Lanche Vespertino	Pêssego	Maçã		Maçã	Nectarina



Lanche Noturno	Bolo de coco	Nectarina	Esfirra de brócolis	Banana	Pêssego
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Biscoito de gergelim	Pêssego	Maçã	Bolo de cenoura	Pêssego
Lanche Vespertino	Tangerina	Nectarina		Banana	Banana
Lanche Noturno	Biscoito de gergelim	Nectarina	Maçã	Bolo de cenoura	Pêssego
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Bolacha integral com aveia e mel	Nectarina	Bolacha integral com aveia e mel		
Lanche Vespertino	Nectarina	Pêssego			
Lanche Noturno	Bolacha integral de aveia e mel	Pêssego	Bolacha integral com aveia e mel		
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
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>

CARDÁPIO JANEIRO/2025 – CAMPUS LUZERNA

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
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	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
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 (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
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 (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
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 (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	Sexta-feira (31)
Lanche Matutino	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar		
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar		

CARDÁPIO FEVEREIRO/2025 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Ameixa	Pão de beterraba com chimia	Banana	Bolacha de nata com cacau	Esfirra de frango
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Ameixa	Laranja



Lanche Noturno	Ameixa	Pão de beterraba com chimia	Maçã	Bolacha de nata com cacau	Esfirra de frango
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Bolo de abóbora com coco	Banana	Biscoito de orégano	Banana	Pão de cenoura com mel
Lanche Vespertino	Maçã	Ameixa		Maçã	Ameixa
Lanche Noturno	Bolo de abóbora com coco	Banana	Biscoito de orégano	Ameixa	Pão de cenoura com mel
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Ameixa	Mini pizza de queijo e milho	Maçã	Bolo de fubá	Maçã
Lanche Vespertino	Laranja	banana		Laranja	Ameixa
Lanche Noturno	Ameixa	Mini pizza de queijo e milho	Maçã	Bolo de fubá	Banana
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Bolo de cenoura	Banana	Bolacha de coco	Sanduíche natural de frango	Banana
Lanche Vespertino	Ameixa	Laranja		Ameixa	Laranja
Lanche Noturno	Bolo de cenoura	Banana	Bolacha de coco	Sanduíche natural de frango	Ameixa

CARDÁPIO MARÇO/2025 – CAMPUS LUZERNA

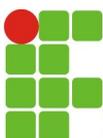
	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	PONTO FACULTATIVO	Cuca sem recheio	Banana
Lanche Vespertino	PONTO FACULTATIVO	FERIADO		Laranja	Maçã
Lanche Noturno	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	Laranja	Cuca sem recheio	Banana
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Banana	Torta salgada de legumes	Maçã	Muffin de aveia e banana	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Caqui	Maçã



Lanche Noturno	Banana	Torta salgada de legumes	Maçã	Muffin de aveia e banana	Caqui
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Banana	Caqui	Bolo pão de mel	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã		Banana	Caqui
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Banana	Caqui	Bolo pão de mel	Maçã
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Pão de batata com requeijão	Maçã	Bolo de fubá	Mini pizza de queijo e tomate	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Caqui		Maçã	Caqui
Lanche Noturno	Pão de batata com requeijão	Maçã	Bolo de fubá	Mini pizza de queijo e tomate	Caqui
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Caqui				
Lanche Vespertino	Maçã				
Lanche Noturno	Caqui				

CARDÁPIO ABRIL/2025 – CAMPUS LUZERNA

		Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Banana	Sanduíche integral de frango	Banana	Laranja
Lanche Vespertino		Caqui		Maçã	Caqui
Lanche Noturno		Banana	Sanduíche integral de frango	Banana	Laranja
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Torta salgada de legumes	Caqui	Banana	Muffin de chocolate	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Banana	Banana
Lanche Noturno	Torta salgada de legumes	Caqui	Banana	Muffin de chocolate	Banana





	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de laranja	Caqui	PONTO FACULTATIVO	FERIADO
Lanche Vespertino	Caqui	Banana		PONTO FACULTATIVO	FERIADO
Lanche Noturno	Banana	Bolo de laranja	Caqui	PONTO FACULTATIVO	FERIADO

	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Biscoito de gergelim	Maçã	Caqui	Esfirra de brócolis	Bolo de limão
Lanche Vespertino	Caqui	Banana		Caqui	Maçã
Lanche Noturno	Biscoito de gergelim	Maçã	Banana	Esfirra de brócolis	Bolo de limão

	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)		
Lanche Matutino	Banana	Mini pizza de frango com queijo	Caqui		
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã			
Lanche Noturno	Banana	Mini pizza de frango com queijo	Caqui		

CARDÁPIO MAIO /2025 – CAMPUS LUZERNA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Bolo de coco	Banana
Lanche Vespertino				Maçã	Caqui
Lanche Noturno				Bolo de coco	Maçã

	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Pão de beterraba com chimia	Caqui	Banana	Muffin de aveia e banana	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Caqui	Banana
Lanche Noturno	Pão de beterraba com chimia	Caqui	Banana	Muffin de aveia e banana	Maçã



	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Biscoito de nata com cacau	Maçã	Bolo pão de mel	PONTO FACULTATIVO	FERIADO
Lanche Vespertino	Caqui	Banana		PONTO FACULTATIVO	FERIADO
Lanche Noturno	Biscoito de nata com cacau	Maçã	Bolo pão de mel	PONTO FACULTATIVO	FERIADO

	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de cenoura	Caqui	Esfirra de brócolis	Caqui
Lanche Vespertino	Caqui	Banana		Banana	Maçã
Lanche Noturno	maçã	Bolo de cenoura	Caqui	Esfirra de brócolis	Banana

	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Banana	Mini pizza de frango com queijo	Caqui	Pão de abóbora com queijo	Bolacha de mel
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Mini pizza de frango com queijo	Caqui	Pão de abóbora com queijo	Bolacha de mel

SUGESTÃO DE QUANTIDADES PER CAPITA PARA DISTRIBUIÇÃO

DESCRIÇÃO DO ITEM	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA*
Ameixa (<u>Descrição mínima</u> : de primeira qualidade; 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 (80g)
Banana (<u>Variedades</u> : Caturra e Prata/Branca. <u>Descrição mínima</u> : de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (80 a 100g)
Biscoito amanteigado salgado (<u>Variedades</u> : gergelim e orégano) <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,	05 unidades (30 g)



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.)	
Biscoito de nata com cacau <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. 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 (30g)
Biscoito integral de aveia e mel <u>Descrição mínima:</u> Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	03 unidades (30g)
Bolacha caseira doce (<u>Variiedades:</u> mel / milho / laranja / coco) <u>Descrição mínima:</u> Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	03 unidades (30 g)
Bolo simples (<u>Variiedades:</u> pão de mel / abóbora com coco / 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>Variiedades:</u> Fuyu e Chocolate/Cafê. <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 (120g)
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: 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 (80g)
Esfiha de brócolis/carne/legumes com queijo e frango (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (100g)
Laranja (<u>Variiedades:</u> Pêra. <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	01 unidade (80g)



ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	
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 / queijo com milho: (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (100 gr)
Muffin de banana com aveia e Muffin de chocolate (<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, chocolate em pó e/ou cacau em pó. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (100g)
Nectarina (<u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	01 unidade (90 a 110 gr)
Pão caseiro (Variedades: batata / abóbora / beterraba / cenoura e milho) com requeijão/queijo/chi-mia de morango ou mel (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários tais como: farinha, leite, manteiga, sal e/ou açúcar e fermento biológico. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) Com doce de frutas produzidos artesanalmente	01 unidade (80 gr: 60g de pão e 20g de recheio)
Pêssego (<u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	01 unidade (80 a 100 g)
Sanduíche integral natural (pão integral fatiado, cenoura, alface, tomate e frango desfiado ou ricota temperada). <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 120g)
Tangerina Ponkan (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.)	01 unidade (100 a 120g)
Torta salgada de legumes e torta salgada de frango (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (100 g)



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



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.