

Edital 16/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
16/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	FELIPE RIBAS	04/04/2024 14:15 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	90367/2024	23352.00548/2024-41

1. OBJETO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS VIDEIRA

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 24/2024

Processo Administrativo: 23352.00548/2024-41

A União, por intermédio do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, neste ato denominado simplesmente Campus Videira, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **chamada pública** para formalização de dispensa de licitação, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

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

Entrega dos Envelopes: Até às **09:00horas** do dia **25/04/2024** (horário de Brasília)

Credenciamento: Até às **09:15 horas** do dia **25/04/2024** (horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: Dia **25/04/2024**, às **09:15 horas** (horário de Brasília)

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

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE 2024, conforme especificações dos gêneros alimentícios, constantes no Anexo II, ref. ao Projeto Básico.

2. FONTE DE RECURSO

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do FNDE/PNAE e recursos oriundos do orçamento do campus, conforme os seguintes detalhamentos:

PTRES: 230446

PI: CFF53M9601N

Natureza da Despesa: 339032

Fonte: 1133000000

UG: 158379

PTRES: 230446

PI: DFF53B9601E

Natureza da Despesa: 339032

Fonte: 1133000000

UG: 158379

PTRES: 230446

PI: JFF53B9601J

Natureza da Despesa: 339032

Fonte: JFF53B9601J

UG: 158379

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

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

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

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

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

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

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

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

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

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

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

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

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

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

3.5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

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

3.5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em até 1 (um) dia útil após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 1 (um) dia útil após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 5 (cinco) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

3.5.3. 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.

3.5.4. 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.

3.5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 1 (um) dia útil, conforme análise da Comissão Julgadora.

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIO

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

4.1. 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.

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais têm 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 4.1 e 4.2.

5. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS

5. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

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

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

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

5.4 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Instituto Federal Catarinense, Campus Videira, situado à Rodovia SC 135, km 125, Bairro Campo Experimental, Videira /SC, na qual se atestará o seu recebimento.

6. PAGAMENTO

6. PAGAMENTO

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

6.2 O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contado do Recebimento Definitivo do objeto adquirido e mediante apresentação da Nota Fiscal.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

7.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

8. DOS ANEXOS

8. DOS ANEXOS

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

8.1. Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

8.2. Anexo II - Projeto Básico;

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

- 8.3. Anexo III - Modelo de projeto de venda para os grupos formais;
- 8.4. Anexo IV - Modelo de projeto de venda para os grupos informais;
- 8.5. Anexo V – Modelo de projeto de venda para os fornecedores individuais;
- 8.6. Anexo VI – Declarações de produção própria;
 - 8.6.1. A - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para organizações fornecedoras
 - 8.6.2. B - Modelo de declaração de produção própria do agricultor familiar para beneficiários fornecedores (fornecedor individual)
 - 8.6.3. C - Declaraç ão de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos cooperados/associados
- 8.7. Anexo VII - Minuta do contrato;
- 8.8. Anexo VIII - Cardápio

1. 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](#).

FELIPE RIBAS

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 03/04/2024 às 14:52:22.

RODRIGO ZUFFO

Diretor de Administração e Planejamento

MANASSES RIBEIRO

Autoridade competente

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP35_2024.pdf (425.82 KB)
- Anexo II - Projeto Basico.pdf (499.01 KB)
- Anexo III - ANEXOS - todos.pdf (851.32 KB)

Anexo I - ETP35_2024.pdf



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

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 35/2024

Processo Administrativo nº 23352.00548/2024-41

1. Informações Básicas

Número do processo: 2335200548202441

2. Descrição da necessidade

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é um importante programa de assistência estudantil voltado ao atendimento dos estudantes que frequentam as instituições de ensino diariamente e precisam fazer suas refeições. O programa é universal e visa atender a todos os estudantes da rede pública.

O PNAE é regido pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, e considera:

- As necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211;
- A segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança;
- O Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), instrumento para classificação de alimentos e bebidas, publicado em 2016, que permite identificar aqueles que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans e auxilia a regulamentação de políticas públicas relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e sobrepeso, inclusive programas de alimentação escolar, visando criar ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável;



- O papel a ser desempenhado por ações educativas que perpassem pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem, na perspectiva da promoção de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional, em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012).

Portanto, a aquisição de alimentos para atendimento ao PNAE é algo de extrema importância, tanto nas questões sociais e de permanência dos estudantes nas instituições de ensino, passando pela educação quanto a necessidade de uma alimentação saudável na fase de desenvolvimento humano, até ao caráter de apoio ao desenvolvimento regional dos pequenos produtores rurais, considerando que este também é uma das prioridades e obrigações do programa.

Anualmente, o IFC Campus Videira recebe créditos orçamentários do FNDE para esta finalidade. No presente ano, o quantitativo de alunos a serem atendidos é de 485 alunos do ensino médio integrado e 119 alunos do EJA e subsequente. Dessa forma, o campus necessita executar o programa para atingir os seus objetivos.

3. Área requisitante

Área Requisitante Responsável

Nutricionista - Campus Videira Soraia Correa Mercadante

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:



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

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 da Reitoria do IFC, de acordo com a resolução nº 06, de 08 de Maio de 2020.



6. Descrição da solução como um todo

A equipe de planejamento da Contratação analisou adequada e viável que a aquisição dos gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar com recursos provenientes do PNAE, destinados aos alunos do ensino médio/técnico do Instituto Federal Catarinense Campus Videira, 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, que encontra-se anexa a este documento. No entanto, considerando o valor repassado pelo FNDE para aplicação pelo campus Videira no ano de 2024, prevê-se a distribuição do recurso nas seguintes categorias:

ITENS	VALOR TOTAL ESTIMADO
1. PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS	R\$ 50.000,00
2. FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	R\$ 77.000,00
3. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	R\$ 10.000,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 137.472,00

A pesquisa de preços foi realizada pela servidora Soraia Correa Mercadante, em obediência a Resolução 06/2020, que trata da aquisição dos alimentos para o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

Após recebidos os orçamentos pelas cooperativas, os preços serão balizados com orçamentos provenientes dos estabelecimentos locais (supermercados), visando a conferência dos mesmos, se estão de acordo com os preços praticados no mercado.

O valor total estimado para esta contratação é R\$ 137.472,00 (cento e trinta e sete mil, quatrocentos e



setenta e dois reais).

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

Contrato vigente de serviços de Copeiragem, sob o processo nº 23352.001291/2020-11.

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

Ainda, a contratação está prevista no PAC, originada do DFD nº 78/2024.

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 Termo de Referência e publicação da Chamada Pública;
- Divulgação da Chamada Pública;
- Homologação do processo de dispensa de licitação, assim como a assinatura de contrato com as empresas vencedoras.

14. Possíveis Impactos Ambientais

- Para o fornecimento dos materiais, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05 /06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.
- 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



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

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](#).

Despacho: De acordo.

RODRIGO ZUFFO

Diretor do Depto de Administração e Planejamento

Despacho: De acordo.

MANASSES RIBEIRO

Direção Geral

Despacho: De acordo.

SORAIA CORREA MERCANTE

Nutricionista IFC Campus Videira

Anexo II - Projeto Basico.pdf



ANEXO II

PROJETO BÁSICO

Processo Administrativo nº 23352.00548/2024-41

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE 2024, para o IFC Campus Videira, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

1.1 Das Quantidades e Valores:

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QTD	Valor Médio Unitário	Valor total
1	kg	Esfiha de 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.)	227	R\$ 11,80	R\$ 2.678,60
2	kg	Banana. 01 unidade (80 a 100g). (Variedades: Caturra e Prata/Branca. Descrição mínima: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	2784	R\$ 4,60	R\$ 12.806,40
3	kg	Biscoito integral com 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/	15	R\$ 29,50	R\$ 442,50



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

		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	kg	Biscoito 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.)	15	R\$ 29,00	R\$ 435,00
5	kg	Bolo Pão de mel. 01 fatia/pedaço (80g). (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	32	R\$ 39,00	R\$ 1.248,00
6	kg	Bolo de abóbora com coco. 01 fatia/pedaço (80g). (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	63	R\$ 43,00	R\$ 2.709,00
7	kg	Bolo de cenoura. 01 fatia/pedaço (80g). (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes,	63	R\$ 42,00	R\$ 2.646,00



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

		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.)			
8	kg	Bolo de laranja. 01 fatia/pedacço (80g). (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	63	R\$ 42,00	R\$ 2.646,00
9	kg	Bolo de coco. 01 fatia/pedacço (80g). (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	63	R\$ 42,50	R\$ 2.677,50
10	kg	Bolo de fubá. 01 fatia/pedacço (80g). (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	63	R\$ 42,50	R\$ 2.677,50
11	kg	Bolo de limão. 01 fatia/pedacço (80g). (Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados	63	R\$ 42,00	R\$ 2.646,00



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

		conforme a legislação vigente.)			
12	kg	Caqui. 01 unidade (120g). (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	1662	R\$ 8,75	R\$ 14.542,50
13	kg	Carne moída com purê de batata. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
14	kg	Polenta cremosa com carne de panela. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.) 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.)	63	R\$ 34,00	R\$ 2.142,00
15	kg	Esfiha de 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. Apa-	84	R\$ 39,00	R\$ 3.276,00



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

		rência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)			
16	kg	Esfirra de brócolis. 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.)	84	R\$ 39,00	R\$ 3.276,00
17	kg	Esfirra de carne. 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.)	84	R\$ 39,00	R\$ 3.276,00
18	kg	Frango com purê de abóbora. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
19	kg	Frango desfiado com creme de milho. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
20	kg	Laranja. 01 unidade (80g). (Variedades: Pêra. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manu-	772	R\$ 5,40	R\$ 4.168,80



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

		seio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)			
21	kg	Maçã. 01 unidade (100 a 150g). (Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	2316	R\$ 10,20	R\$ 23.623,20
22	kg	Macarrão com frango e legumes. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
23	kg	Macarrão com molho de brócolis. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
24	kg	Melancia. 01 fatia (120 g). (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	318	R\$ 3,60	R\$ 1.144,80
25	kg	Melão. 01 fatia (120 g). (Variedades: Amarelo. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de ali-	462	R\$ 6,50	R\$ 3.003,00



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

		mentos.)			
26	kg	Mini pizza de frango com queijo. 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.)	84	R\$ 44,50	R\$ 3.738,00
27	kg	Mini pizza de tomate com queijo. 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.)	84	R\$ 44,50	R\$ 3.738,00
28	kg	Muffin de aveia e banana. 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.)	81	R\$ 37,00	R\$ 2.997,00
29	kg	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.)	81	R\$ 37,00	R\$ 2.997,00
30	kg	Nectarina. 01 unidade (90 a 110 gr). (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo	466	R\$ 9,75	R\$ 4.543,50



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

		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)			
31	kg	Panqueca de carne moída com molho de tomate. (Marmittinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
32	kg	Pão de abóbora com queijo. 01 unidade (80 gr: 60g de pão e 20g de recheio). (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.)	63	R\$ 22,00	R\$ 1.386,00
33	kg	Pão de batata com requeijão. 01 unidade (80 gr: 60g de pão e 20g de recheio). (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.)	63	R\$ 22,50	R\$ 1.417,50
34	kg	Pão de beterraba com chimia de morango. 01 unidade (80 gr: 60g de pão e 20g de recheio). (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	63	R\$ 22,00	R\$ 1.386,00



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

		textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.) Com doce de frutas produzidos artesanalmente			
35	kg	Pêssego. 01 unidade (80 a 100 g). (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	674	R\$ 9,40	R\$ 6.335,60
36	kg	Polenta cremosa com carne de panela. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
37	kg	Quibe assado. 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: trigo, carne, ervas, 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.)	42	R\$ 30,00	R\$ 1.260,00
38	kg	Quirera com costelinha de porco. (Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	105	R\$ 20,00	R\$ 2.100,00
39	kg	Sanduíche natural de frango. 01 unidade (aproximadamente 120g). (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	101	R\$ 38,00	R\$ 3.838,00



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

		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.)			
40	kg	Sanduíche natural integral de ricota com cenoura. 01 unidade (aproximadamente 120g). (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.)	101	R\$ 38,00	R\$ 3.838,00
41	kg	Tangerina. 01 unidade (100 a 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.)	2435	R\$ 5,70	R\$ 13.879,50
42	kg	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.)	81	R\$ 38,00	R\$ 3.078,00
43	kg	Torta salgada de legumes. 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.)	81	R\$ 38,00	R\$ 3.078,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO					R\$ 166.374,90

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



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

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

1.4 Para o fornecimento dos produtos, objeto deste Projeto Básico, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é um importante programa de assistência estudantil voltado ao atendimento dos estudantes que frequentam as instituições de ensino diariamente e precisam fazer suas refeições. O programa é universal e visa atender a todos os estudantes da rede pública.

O PNAE é regido pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, e considera:

- As necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211;
- A segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança;
- O Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), instrumento para classificação de alimentos e bebidas, publicado em 2016, que permite



identificar aqueles que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans e auxilia a regulamentação de políticas públicas relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e sobrepeso, inclusive programas de alimentação escolar, visando criar ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável;

- O papel a ser desempenhado por ações educativas que perpassem pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem, na perspectiva da promoção de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional, em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012).

Portanto, a aquisição de alimentos para atendimento ao PNAE é algo de extrema importância, tanto nas questões sociais e de permanência dos estudantes nas instituições de ensino, passando pela educação quanto a necessidade de uma alimentação saudável na fase de desenvolvimento humano, até ao caráter de apoio ao desenvolvimento regional dos pequenos produtores rurais, considerando que este também é uma das prioridades e obrigações do programa.

Anualmente, o IFC Campus Videira recebe créditos orçamentários do FNDE para esta finalidade e portanto, necessita executar o programa para atingir os seus objetivos.

3. DA VINCULAÇÃO

3.1 Este Termo de Referência guarda consonância com as normas contidas na Lei nº 14.133/2021, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, à Dispensa de Licitação nº 24/2024, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23352.00548/2024-41 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementam deste Instrumento.

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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



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

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

4.4. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Instituto Federal Catarinense, Campus Videira, situado à Rodovia SC 135, km 125 - Bairro Campo Experimental, Videira – SC, na qual se atestará o seu recebimento, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

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

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

4.6.1. Isentos de substâncias terrosas;

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

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

4.6.4. Sem umidade externa anormal;

4.6.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

4.6.6. Isentos de enfermidades.

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

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

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

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



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

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 6.2** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento;
- 6.3** Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;



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

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

6.6 Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;

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

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

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

7.1.2. Multa:

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/2021.

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

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

Soraia Mercante
Nutricionista
Campus Videira



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

APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Videira, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Resolução FNDE 6/2020 e alterações e Lei 14.133, de 01 de abril de 2021 e alterações, aprova o presente Projeto Básico para procedimento licitatório dispensável.

Videira/SC, 27 de Março de 2024.

Manassés Ribeiro
Diretor Geral

Anexo III - ANEXOS - todos.pdf



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

ANEXO III

Modelo de Projeto de Venda Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 24/2024				
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 Corrente		11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF		
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC				
1. Nome da Entidade	2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço			5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF	



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

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição*		5.Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1.Unitário	4.2.Total	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
OBS	Preço publicado no Edital (o mesmo que consta na chamada pública).				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal:		Fone/E-mail:	



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

ANEXO IV

Modelo de Projeto de Venda Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA - DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 24/2024					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)			10. E-mail/Fone
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					



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

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2.CNPJ		3.Município	
4. Endereço					5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7.CPF		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
	1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
Total do projeto						
OBS: * Preço publicado no Edital Dispensa de Licitação (o mesmo que consta na chamada pública).						



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

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6					
				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal		Fone/E-mail:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					



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

ANEXO V
Modelo de Projeto de Venda
Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 24/2024					
I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone	8. E-mail (quando houver)		
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II - Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
OBS* Preço publicado no Edital Dispensa de Licitação (o mesmo que consta na chamada pública).					



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

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço		Fone
Nome do Representante Legal	CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF



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

ANEXO VI - A

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 24/2024)

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

Local, ____/____/____

Assinatura



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

ANEXO VI - B

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 24/2024)

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

Local, ____/____/____

Assinatura



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

ANEXO VI - C

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

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 12.512, de 14/10/2011, e suas alterações, do Decreto nº 7.775, de 4/7/2012, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



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

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

CONTRATO XX/2024

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

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Videira, neste ato denominado simplesmente Campus Videira, com sede na Rodovia SC 135, km 125 - Bairro Campo Experimental - CEP 89564-590 - Videira - SC inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0007-71, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral Sr. _____, matrícula SIAPE _____ e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº _____, de _____, publicada no Diário Oficial da União, em ____/____/____, doravante denominado CONTRATANTE, e o (a) xxxxxxxx, inscrito (a) no CPF CNPJ nº xxxxxxxx, com sede (residente e domiciliado) na xxxxxxxx, CEP xxxxxxxx, no município de xxxxx, denominado CONTRATADO, neste ato representado pelo (a) Senhor (a) xxxxxx, portador da Cédula de Identidade nº xxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxx, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 24/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o IFC Campus Videira, para o ano de 2024, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública/Dispensa de Licitação nº 24/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

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



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

2.2.3 Substituir, às suas expensas, o prazo fixado pela Administração, visando não atrapalhar o fornecimento da alimentação aos estudantes, em prazo de dias, a contar da sua notificação, todos os produtos recusados na fase de recebimento bem como os com vícios ou defeitos;

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA:

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



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

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

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

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

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					



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

16						
17						
18						
19						
20						
	Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

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

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

Programa de Trabalho:

PTRES:

PI:

Natureza da Despesa:

Fonte:

Valor:

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

8.1 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de



contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública/Dispensa de Licitação n.º 24/2024, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1 O presente contrato vigorará pelo prazo de um ano (12 meses), contando de XX/XX/202X até XX/XX/202X.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:



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

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

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

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

18.4 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo IFC – Campus Videira, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até a data em vigor firmada em contrato.

18.5 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 24/2024.

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

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

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

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

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

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

Videira/SC, xx de xxxxxx de 2024.



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

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

Contratante

Testemunha 1:

Testemunha 2:



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

ANEXO VIII – CARDÁPIO

CARDÁPIO MAIO/2024 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			FERIADO	Tangerina	Tangerina
Lanche Vespertino			FERIADO	Banana	Caqui
Lanche Noturno			FERIADO	Caqui	Tangerina
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Caqui	Bolo de fubá	Tangerina
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Caqui	Tangerina	Banana	Bolo de fubá	Maçã
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Caqui	Tangerina	Maçã	Esfirra de frango	Caqui
Lanche Vespertino	Banana	Caqui		Tangerina	Banana
Lanche Noturno	Caqui	Tangerina	Maçã	Esfirra de frango	Banana
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Caqui	Tangerina	Caqui	Muffin de aveia e banana	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Caqui	Maçã
Lanche Noturno	Tangerina	Caqui	Banana	Muffin de aveia e banana	Maçã
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	Sexta-feira (31)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito de nata com cacau	Caqui	PONTO FACULTATIVO	RECESSO



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

Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		PONTO FACULTATIVO	RECESSO
Lanche Noturno	Maçã	Biscoito de nata com cacau	Caqui	PONTO FACULTATIVO	RECESSO

CARDÁPIO JUNHO/2024 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino	Tangerina	Banana	Tangerina	Pão de beterraba com chimia de morango	Tangerina
------------------------	-----------	--------	-----------	--	-----------

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

Lanche Noturno	Tangerina	Banana	Caqui	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	Banana	Tangerina	Bolo de limão	Tangerina
------------------------	-------	--------	-----------	---------------	-----------

Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Caqui	Maçã
--------------------------	-----------	------	--	-------	------

Lanche Noturno	Caqui	Banana	Tangerina	Bolo de limão	Maçã
-----------------------	-------	--------	-----------	---------------	------

	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino	Banana	Tangerina	Banana	Quibe assado	Tangerina
------------------------	--------	-----------	--------	--------------	-----------

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

Lanche Noturno	Caqui	Tangerina	Banana	Quibe assado	Caqui
-----------------------	-------	-----------	--------	--------------	-------

	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino	Banana	Maçã	Banana	Bolo de abóbora com coco	Caqui
------------------------	--------	------	--------	--------------------------	-------

Lanche Vespertino	Tangerina	Caqui		Maçã	Tangerina
--------------------------	-----------	-------	--	------	-----------

Lanche Noturno	Banana	Tangerina	Caqui	Bolo de abóbora com coco	Maçã
-----------------------	--------	-----------	-------	--------------------------	------

CARDÁPIO JULHO/2024 – CAMPUS VIDEIRA



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

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Banana	Maçã	Laranja	Sanduiche natural de ricota	Maçã
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Tangerina	Laranja
Lanche Noturno	Tangerina	Banana	Laranja	Sanduiche natural de ricota	Maçã

	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Tangerina	Bolo de laranja	Tangerina
Lanche Vespertino	Tangerina	Laranja		Maçã	Laranja
Lanche Noturno	Maçã	Tangerina	Banana	Bolo de laranja	Laranja

	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)	Quinta-feira (31)	
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Tangerina		
Lanche Vespertino	Tangerina	Laranja			
Lanche Noturno	Tangerina	Laranja	Banana		



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

CARDÁPIO AGOSTO/2024 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Torta salgada de frango	Maçã
Lanche Vespertino				Tangerina	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	Laranja	Tangerina	Banana	Bolo de coco	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Tangerina	Laranja
Lanche Noturno	Banana	Tangerina	Maçã	Bolo de coco	Laranja
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Tangerina	Carne moída com purê de batata	Tangerina
Lanche Vespertino	Laranja	Tangerina		Banana	Maçã
Lanche Noturno	Laranja	Banana	Tangerina	Carne moída com purê de batata	Tangerina
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Banana	Maçã	Tangerina	Cuca sem recheio	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Maçã	Laranja
Lanche Noturno	Banana	Tangerina	Banana	Cuca sem recheio	Laranja
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Tangerina	Tangerina	Banana	Mini pizza de tomate com queijo	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Laranja	Tangerina



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

Lanche Noturno Tangerina Maçã Banana Mini pizza de tomate com queijo Laranja

CARDÁPIO SETEMBRO/2024 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Maçã	Tangerina	Banana	Bolo de cenoura	Tangerina
Lanche Vespertino	Laranja	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Maçã	Tangerina	Banana	Bolo de cenoura	Tangerina
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Tangerina	Banana	Tangerina	Frango com purê de abóbora	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Laranja		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Tangerina	Banana	Tangerina	Frango com purê de abóbora	Tangerina
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Laranja	Banana	Laranja	Pão de mel	Tangerina
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Banana	Laranja
Lanche Noturno	Laranja	Tangerina	Laranja	Pão de mel	Banana
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Tangerina	Laranja	Banana	Esfirra de carne	Tangerina
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Tangerina	Banana
Lanche Noturno	Banana	Tangerina	Banana	Esfirra de carne	Tangerina
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Banana				



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

Lanche Vespertino	Laranja				
-------------------	---------	--	--	--	--

Lanche Noturno Laranja

CARDÁPIO OUTUBRO/2024 – CAMPUS VIDEIRA

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

Lanche Matutino Pêssego Laranja Banana Muffin de chocolate Banana

Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Pêssego	Tangerina
-------------------	--------	-----------	--	---------	-----------

Lanche Noturno Pêssego Tangerina Banana Muffin de chocolate Laranja

	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino Pêssego Tangerina Laranja Macarrão com molho de brócolis Pêssego

Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Banana	Tangerina
-------------------	-----------	--------	--	--------	-----------

Lanche Noturno Tangerina Pêssego Laranja Macarrão com molho de brócolis Banana

	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino Tangerina Laranja Banana Bolo de fubá Pêssego

Lanche Vespertino	Banana	Pêssego		Laranja	Tangerina
-------------------	--------	---------	--	---------	-----------

Lanche Noturno Banana Tangerina Laranja Bolo de fubá Pêssego

	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino Pêssego Banana Tangerina Pão de abóbora com queijo Pêssego

Lanche Vespertino	Tangerina	Pêssego		Laranja	Tangerina
-------------------	-----------	---------	--	---------	-----------

Lanche Noturno Banana Pêssego Tangerina Pão de abóbora com queijo Laranja

	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)	Quinta-feira (31)	Sexta-feira (27)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------



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

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 VIDEIRA

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

Lanche Matutino					Pêssego
Lanche Vespertino					Banana
Lanche Noturno					Pêssego

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

Lanche Matutino	Tangerina	Nectarina	Banana	Frango com creme de milho	Banana
Lanche Vespertino	Pêssego	Tangerina		Nectarina	Tangerina
Lanche Noturno	Pêssego	Nectarina	Banana	Frango com creme de milho	Tangerina

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

Lanche Matutino	Nectarina	Banana	Tangerina	Bolo de limão	FERIADO
Lanche Vespertino	Tangerina	Pêssego		Nectarina	FERIADO
Lanche Noturno	Nectarina	Banana	Tangerina	Bolo de limão	FERIADO

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

Lanche Matutino	Pêssego	Nectarina	PONTO FACULTATIVO	Torta salgada de legumes	Tangerina
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Banana	Nectarina
Lanche Noturno	Pêssego	Nectarina	PONTO FACULTATIVO	Torta salgada de legumes	Banana



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

	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Pêssego	Banana	Pêssego	Bolo de abóbora com coco	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina	Nectarina		Tangerina	Nectarina
Lanche Noturno	Tangerina	Banana	Pêssego	Bolo de abóbora com coco	Nectarina

CARDÁPIO DEZEMBRO/2024 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Tangerina	Nectarina	Banana	Polenta com carne de panela	Pêssego
Lanche Vespertino	Pêssego	Maçã		Melão	Nectarina
Lanche Noturno	Tangerina	Nectarina	Banana	Polenta com carne de panela	Melão

	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Banana	Pêssego	Maçã	Bolo de laranja	Pêssego
Lanche Vespertino	Tangerina	Nectarina		Melancia	Banana
Lanche Noturno	Banana	Nectarina	Maçã	Bolo de laranja	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	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar



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

Lanche Vespertino					
--------------------------	--	--	--	--	--

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

	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

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

Lanche Vespertino					
--------------------------	--	--	--	--	--

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

CARDÁPIO JANEIRO/2025 – CAMPUS VIDEIRA

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

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 (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*



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

	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 VIDEIRA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino Ameixa Laranja Banana Bolacha de nata com cacau Melancia

Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Melão	Laranja
--------------------------	--------	------	--	-------	---------

Lanche Noturno Ameixa Laranja Melão Bolacha de nata com cacau Melancia

	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino Laranja Banana Maçã Quirera com porco Melancia

Lanche Vespertino	Maçã	Ameixa		Melão	Ameixa
--------------------------	------	--------	--	-------	--------

Lanche Noturno Laranja Banana Melancia Quirera com porco Melão

	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino Ameixa Banana Maçã Bolo de coco Melão



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

Lanche Vespertino	Laranja	Ameixa		Melancia	Ameixa
Lanche Noturno	Ameixa	Banana	Maçã	Bolo de coco	Melancia
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Melão	Sanduíche natural de frango	Banana
Lanche Vespertino	Ameixa	Laranja		Ameixa	Laranja
Lanche Noturno	Maçã	Banana	Melão	Sanduíche natural de frango	Ameixa

CARDÁPIO MARÇO/2025 – CAMPUS VIDEIRA

	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		Melão	Maçã
Lanche Noturno	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	Melão	Cuca sem recheio	Banana
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Banana	Caqui	Melancia	Panqueca de carne moída	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Caqui	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Caqui	Melancia	Panqueca de carne moída	Banana
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Maçã	Banana	Caqui	Bolo de cenoura	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Melão		Melancia	Caqui
Lanche Noturno	Maçã	Banana	Caqui	Bolo de cenoura	Maçã



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

	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Caqui	Maçã	Banana	Pão de batata com requeijão	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Caqui		Melão	Caqui
Lanche Noturno	Caqui	Maçã	Banana	Pão de batata com requeijão	Caqui

	Segunda-feira (31)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Caqui				
Lanche Vespertino	Maçã				
Lanche Noturno	Caqui				

CARDÁPIO ABRIL/2025 – CAMPUS VIDEIRA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Banana	Melão	Macarrão com frango e legumes	Banana
Lanche Vespertino		Caqui		Maçã	Caqui
Lanche Noturno		Banana	Melão	Macarrão com frango e legumes	Maçã

	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Caqui	Caqui	Banana	Muffin de chocolate	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Melancia	Banana
Lanche Noturno	Maçã	Caqui	Melancia	Muffin de chocolate	Banana

	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Banana	Maçã	Caqui	PONTO FACULTATIVO	FERIADO



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

Lanche Vespertino	Caqui	Banana		PONTO FACULTATIVO	FERIADO
-------------------	-------	--------	--	-------------------	---------

Lanche Noturno	Banana	Maçã	Caqui	PONTO FACULTATIVO	FERIADO
----------------	--------	------	-------	-------------------	---------

	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Banana	Maçã	Caqui	Esfirra de brócolis	Caqui
-----------------	--------	------	-------	---------------------	-------

Lanche Vespertino	Caqui	Banana		Melão	Maçã
-------------------	-------	--------	--	-------	------

Lanche Noturno	Banana	Maçã	Melão	Esfirra de brócolis	Banana
----------------	--------	------	-------	---------------------	--------

	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
--	--------------------	------------------	-------------------	-------------------	------------------

Lanche Matutino	Banana	Mini pizza de frango com queijo	Caqui		
-----------------	--------	---------------------------------	-------	--	--

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

Lanche Noturno	Banana	Mini pizza de frango com queijo	Caqui		
----------------	--------	---------------------------------	-------	--	--

SUGESTÃO DE QUANTIDADES *PER CAPITA* PARA DISTRIBUIÇÃO

DESCRIÇÃO DO ITEM	SUGESTÃO DE QUANTIDADE <i>PER CAPITA</i> *
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 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,	05 unidades (30g)



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

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.)	
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)
Bolo simples ((<u>Variedades:</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>Variedades:</u> Fuyu e Chocolate/Café. <u>Descrição mínima:</u> de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (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 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>Variedades:</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 ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	01 unidade (80g)
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)
Marmitinhas individuais (250 gr de alimento com 80 gr de proteína - <u>Variedades:</u> macarrão com frango e legumes; panqueca de carne moída com molho de tomate; quirera com costelinha de	01 unidade (250 gr)



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

porco; polenta cremosa com carne de panela; frango desfiado com creme de milho; macarrão com molho de brócolis; frango com purê de abóbora; carne moída com purê de batata. Descrição mínima: Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários. 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.)	
Melancia (<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 fatia (120 g)
Melão (<u>Variedades:</u> Amarelo. <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 fatia (120 g)
Mini pizza de tomate e queijo / 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 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 (<u>Variedades:</u> batata / abóbora / beterraba) com requeijão/queijo/chimica de morango (<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)
Quibe assado (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como:trigo, carne, ervas, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos.	01 unidade (100 g)



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

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.)	
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)

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.