



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES, EXCETO TIC
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Dispensa de Licitação nº 100/2025
(Processo Administrativo nº .23475.000815/2025-74)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição Complementar de Frutas para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, 2025/2026, para o IFC Campus Luzerna, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNID ADE DE MEDI DA	QUA NTID ADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL(
Grupo 01 – Itens 01 até 08						
1	Ameixa, peso médio unitário por fruta 80g. (Descrição mínima: 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.)	466549	KG	83	R\$ 6,20	R\$ 514,60
2	Banana (Variedades: Caturra e Prata/Branca.; peso médio unitário por fruta entre 80 a 100g. 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.)	464381	KG	1674	R\$ 5,20	R\$ 8.704,80



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



3	Caqui (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. peso médio unitário por fruta 120g 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.)	464387	KG	888	R\$ 9,60	R\$ 8.524,80
4	Laranja (Variedades: Pêra. peso médio unitário por fruta 80g. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.)	464393	KG	369	R\$ 6,40	R\$ 2.361,60
5	Maçã (Variedades: Fuji e Gala. peso médio unitário por fruta entre 100 a 150g. 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.)	464401	KG	1654	R\$ 9,90	R\$ 16.374,60
6	Nectarina. peso médio unitário por fruta entre 90 a 110g.(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	464336	KG	240	R\$ 6,40	R\$ 1.536,00



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



	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)					
7	Pêssego, peso médio unitário por fruta entre 80 a 100g (Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos)	464333	KG	482	R\$ 6,20	R\$ 2.988,40
8	Tangerina Ponkan, peso médio unitário por fruta entre 100 a 120g. (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.)	464436	KG	1350	R\$ 5,60	R\$ 7.560,00
VALOR TOTAL DO GRUPO 01 – Itens 01 até 08					R\$ 48.564,80	

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação..

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. **O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme detalhamento a seguir:**

- I. ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2025
- II. Data de publicação no PNCP: 30/04/2024
- III. Id do item no PCA: 281
- IV. Classe/Grupo: 8915 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
- V. Identificador da Futura Contratação: 158125-100/2025



3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

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

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

4.1.3. Deverá ainda adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela contratada, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício.

4.1.4. Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos.

4.1.5. Por fim, sabendo-se que a sustentabilidade plena deve ser considerada as dimensões do tripé (econômico, ambiental e social), do ponto de vista social, como a forma de aquisição enquadra-se como dispensa de licitação, esta deverá ser direcionada para integralmente para aquisição de empreendimentos da agricultura familiar.

4.1.6. 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.

4.1.7. 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.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O Cronograma de entrega dos alimentos segue conforme cardápio disponível no Anexo VII, o mesmo poderá ser remanejado pela contratante, considerando as necessidades da instituição.

5.1.1. O fornecimento dos itens será de forma parcelada, e será formalizada por intermédio de ordem de fornecimento enviado no mínimo 5 (cinco) dias antes da data estipulada para entrega. Podendo ser por



telefone, e-mail, ou pelos correios, no qual, será informado o endereço, a repartição, a quantidade a ser entregue, bem como, dia e horário de cada entrega, com base no Cardápio Nutricional.

5.1.2. Para o Grupo 01 - a frequência de entrega será uma ou duas vezes por semana, podendo ser remanejado pela contratante, estando vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional; sendo nas segundas-feiras e quartas-feiras.

5.1.3. Os horários de entrega no período matutino deverão respeitar o horário máximo de 08h; no período vespertino, no máximo às 14h00.

5.2. Os produtos deverão ser entregues no refeitório do Campus Luzerna, localizado na Rua Vigário Frei João, nº550, Centro, Luzerna/SC, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.3. Os horários de entrega no período matutino deverão respeitar o horário máximo de 08h; no período vespertino, no máximo às 14h e no período noturno, no máximo às 19h.

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

5.4.1. Isentos de substâncias terrosas;

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

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

5.4.4. Sem umidade externa anormal;

5.4.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

5.4.6. Isentos de enfermidades.

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

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

5.7. 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.

5.8. 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.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.



6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.



6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.16.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.1. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.1. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.1. Multa:

7.2.1.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5.% (zero vírgula cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**.



7.2.1.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.1.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.1.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% a 20%** do valor da contratação.

7.2.1.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **5% a 10%** do valor da contratação.

7.2.1.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1% a 5%** do valor da contratação.

7.2.1.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,8% a 1,5%** do valor da contratação.

7.2.1.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% a 1%** do valor da contratação

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.1. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.1. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.1. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.1. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº



12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14.1. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

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

8.1.1.1. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

8.1.1.2. Independentemente de o fornecedor providenciar a correção das falhas no fornecimento, o contratante poderá aplicar ao contratado as penalidades previstas, levando em consideração a gravidade do descumprimento das obrigações assumidas.

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10(dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.3.1. Caso seja constatada a conformidade do objeto, será emitido Termo de Recebimento (definitivo), conforme anexo deste edital, e a nota encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.



8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será reduzido à metade.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha havido a troca do objeto recusado, os fiscais do contrato darão ciência à Diretoria de Administração e Planejamento da CONTRATANTE, através de Comunicação Interna, a fim de que se proceda à abertura de processo de penalidade contra a empresa, de acordo com as normas contidas na Lei 14.133/21 e alterações, para aplicação das penalidades previstas no Edital

8.10. Constatado que o objeto foi entregue em quantidade superior, os fiscais do contrato notificará a contratada para no prazo de 30 (trinta) dias, efetuar retirada do material indicado. Caso os itens não sejam retirados neste prazo estabelecido, eles poderão ser integrados ao patrimônio do IFC - Luzerna, utilizados por seu almoxarifado, ou descartado.

8.11. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.12. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

8.13. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

8.14. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.14.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato

8.15. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.15.1. ateste da fiscalização de serviço, informando que O PRODUTO FOI ENTREGUE;

8.15.2. o prazo de validade;

8.15.3. a data da emissão;



8.15.4. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.15.5. o período respectivo de execução do contrato;

8.15.6. o valor a pagar; e

8.15.7. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.16. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.17. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.18. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.18.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

8.18.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas

8.19. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

8.20. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.21. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

8.23. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

Prazo de pagamento

8.24. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.25. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

8.26. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

8.28. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



8.28.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.29. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8.30. A efetivação dos pagamentos está condicionada ao recebimento de recursos financeiros, repassa dos pela Subsecretaria de Planejamento e Orçamento (SPO), que possibilitem a realização.

Cessão de crédito

8.31. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.31.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.31.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.31.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.31.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.32. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.33. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **27/05/2025**

8.34. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.35. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.36. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.37. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.38. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.



8.39. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.40. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU)



por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Disposições gerais sobre habilitação

9.21. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.22. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.23. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.24. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.24.1. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. **O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 55.823,64 (cinquenta e cinco mil, oitocentos e vinte e três reais e sessenta e quatro centavos), conforme custos unitários apostos no item 1.1 deste termo de referência**

10.2. **A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.**

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.



11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 26422/152663
- II) Fonte de Recursos: 1000000000
- III) Programa de Trabalho: 231502
- IV) Elemento de Despesa: **33.90.30-07**
- V) Plano Interno: L20RLP0100N

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. Anexos:

- 13.1. Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 13.2. Anexo II – Cardápio – Cronograma de Entrega
- 13.3. Anexo III – Minuta do Termo de Contrato
- 13.4. Anexo IV – Ordem de Fornecimento
- 13.5. Anexo V – Termo de Recebimento Provisório

Luzerna,(SC), 27 de Maio de 2025.

Jessé de Pelegrin
DEPE
Assinado Digitalmente



APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Aquisição Complementar de Frutas para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o IFC Campus Luzerna

O Diretor-Geral do Instituto Federal Catarinense – **Campus Luzerna**, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14.133/21, de 1º de abril de 2021 e alterações, **aprova** o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade **Dispensa de Licitação**.

CERTIFICO, ainda, que ao final da elaboração do Termo de Referência, avaliou-se a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, não sendo aplicável o sigilo ao caso concreto.

Luzerna,(SC), 27 de Maio de 2025.

Maiara Raiser Sühnel Bess

Substituta do Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna

Portaria nº 38 DOU 16/02/2024

Assinado Digitalmente

Estudo Técnico Preliminar 156/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23475.000815/2025-74

2. Descrição da necessidade

Aquisição complementar de frutas para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, 2025/2026, para o IFC – Campus Luzerna.

Considerando que a descentralização orçamentária de recursos do FNDE para a aplicação no Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, não garante a aquisição do total de alimentos do cardápio, é necessário realizar a aquisição de uma parte dos alimentos com recursos do próprio orçamento do Campus.

É de extrema importância esta compra complementar dos alimentos discriminados acima, para satisfazer as necessidades nutricionais do aluno no período em que ele permanecer na escola, além de contribuir com hábitos alimentares saudáveis.

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

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

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

Os quantitativos apontados, se justifica, pois se baseou no quantitativo de alunos multiplicando pela quantidade de vezes que o alimento será servido no período por turno, apresentado no cardápio, conforme planilha com o cálculo das quantidades e ainda as quantidades foram estimadas considerando os gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar no âmbito local e regional, o recurso disponível e o cardápio elaborado pelas nutricionistas da Instituição, com a finalidade de fornecer uma alimentação adequada, equilibrada e saudável na fase da adolescência.

3. Área requisitante

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

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Poderão participar deste procedimento:

- Interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

- E estarem regulares com todos os quesitos de Habilitação jurídica; Regularidade fiscal e trabalhista; Qualificação Econômico-Financeira já previstos na minuta do edital padrão da AGU e na legislação vigente.

Trata-se de Aquisição complementar de frutas para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o IFC – Campus Luzerna.

Será priorizada a aquisição de frutas da época, respeitando a sazonalidade, evitando assim o uso excessivo de água, agrotóxicos ou fertilizantes para entrega frutas e verduras fora de época.

Os alimentos licitados devem atender as exigências de controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

As entregas deverão ser efetuadas na unidade Gerenciadora.

A contratação para o fornecimento dos itens será de FORMA PARCELADA, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de Nota de Empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar.

A entrega deverá ser efetuada em dia útil, durante o horário de expediente na rua Vigário Frei João, 550 – Centro Luzerna – SC, no setor responsável pelo recebimento e manipulação dos alimentos, e deve ser acordado com os fiscais designados.

Referente a vigência do contrato, após análise dos problemas que ocorrem ao finalizar o cardápio, ao final da data do contrato, com produtos sobrando pois a equipe de entrega dos produtos aos alunos vai adequando as quantidades a serem solicitadas mensalmente conforme a realidade no dia a dia, optou em fazer um contrato de 18 meses, com seguinte redação na cláusula de vigência do contrato:

- O prazo de vigência do contrato será de (18)dezoito meses, no período compreendido de xx de xxxx de 2025 até xx de xxxxxx de 2026 ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

5. Levantamento de Mercado

Após o resultado do PE 90100/2025 dar como fracassado, encaminhou -se solicitação de ocamento para empresas/cooperativas da região, dando um prazo para resposta para a realização de Dispensa de Licitação Direta

Recebemos por e-mail apenas a resposta com orçamento de uma empresa.

Como Tínhamos um orçamento dentro de validade de frutas de outra empresa, utilizamos também para compor os orçamentos.

Para completar a disputa buscamos pessoalmente orçamentos em empresas da região, sendo então conseguido mais um orçamento de frutas.

Devido à necessidade urgente de finalização do processo, trabalhamos com estes 03 orçamentos para se chegar ao vencedor.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição complementar de frutas para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, 2025/2026, para o IFC – Campus Luzerna.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os gêneros alimentícios serão adquiridos com base no cardápio planejado por nutricionista e 2024 e atualizado pela equipe do DEPE Luzerna em 2025..

Os quantitativos apontados, se justificam, pois, se baseou no quantitativo de alunos multiplicando pela quantidade de vezes que o alimento será servido no período por turno, apresentado no cardápio planejado por nutricionista em 2024e atualizado pelo DEPE Luzerna em 2025..

O detalhamento exato (quantidade e descrição) constará nos autos do processo, conforme a proposta de cardápio elaborada pela nutricionista do campus Videira em 2024 e atualizado pelo Campus Luzerna e autorizado pela Reitoria, que encontra-se no processo eletrônico e constará como anexo no Edital.

ITENS VALOR TOTAL

1. FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES 2025/2026 : R\$ 48.564,80

Item	Qtde	UN	Descrição do Item	Valor Unitário	Valor Total
1	83	KG	Ameixa, peso médio unitário por fruta 80g.	R\$ 6,20	R\$ 514,60
2	1674	KG	Banana (Variedades: Caturra e Prata/Branca.; peso médio unitário por fruta entre 80 a 100g.	R\$ 5,20	R\$ 8.704,80
3	888	KG	Caqui (Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. peso médio unitário por fruta 120g	R\$ 9,60	R\$ 8.524,80
4	369	KG	Laranja (Variedades: Pêra. peso médio unitário por fruta 80g.	R\$ 6,40	R\$ 2.361,60

5	1654	KG	Maçã (Variedades: Fuji e Gala. peso médio unitário por fruta entre 100 a 150g.	R\$ 9,90	R\$ 16.374,60
6	240	KG	Nectarina. peso médio unitário por fruta entre 90 a 110g.	R\$ 6,40	R\$ 1.536,00
7	482	KG	Pêssego, peso médio unitário por fruta entre 80 a 100g	R\$ 6,20	R\$ 2.988,40
8	1350	KG	Tangerina Ponkan, peso médio unitário por fruta entre 100 a 120g.	R\$ 5,60	R\$ 7.560,00
VALOR TOTAL			R\$ 48.564,80		

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 48.564,80

Desta forma, o Valor da aquisição/contratação é de **R\$ 48.564,80(quarenta e oito mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos)**, conforme detalhado no Mapa de Formação de Preços.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica a esta contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

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

OE 7 - Fortalecer as Políticas Estudantis

OE 8 - Consolidar a Política de permanência e êxito

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

A contratação do objeto do presente Estudo Preliminar está prevista no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2025

II) Data de publicação no PNCP: 30/04/2024

III) Id do item no PCA: 281

IV) Classe/Grupo: 8915 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

V) Identificador da Futura Contratação: 158125-100/2025

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

Não se aplica ao processo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

- Deverá ainda adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela contratada, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício.

- Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos.

- Por fim, sabendo-se que a sustentabilidade plena deve ser considerada as dimensões do tripé (econômico, ambiental e social), do ponto de vista social, como a forma de aquisição enquadra-se como dispensa de licitação, esta deverá ser direcionada para integralmente para aquisição de empreendimentos da agricultura familiar.
- Quanto a minimização de danos ambientais, a própria resolução do FNDE nº 06/2020 beneficia os produtores orgânicos certificados, permitindo uma suplementação nos valores, sendo essa uma garantia legal na aquisição de produtos confiáveis e seguros ao meio ambiente.
- Após a aquisição dos produtos, os possíveis impactos ambientais podem estar envolvidos com os resíduos gerados na entrega e consumo dos lanches pelos alunos. Momento este, que os mesmos deverão ser orientados pelo NGA do campus, a fazer o descarte mais apropriado de restos de alimentos, embalagens, guardanapos, e a utilização mínima de utensílios descartáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

16. Responsáveis

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

JESSE DE PELEGRIN

DEPE

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

MAIARA RAISER SUHNEL BESS

Autoridade competente



ANEXO III - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA
Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Dispensa de Licitação nº 100/2025
(Processo Administrativo nº .23475.000815/2025-74)

TERMO DE CONTRATO/....

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE FAZEM
ENTRE SI O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE – CAMPUS
LUZERNA** E A
EMPRESA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Luzerna, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Vigário Frei João nr. 550, na cidade de Luzerna/SC, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0008-52, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, Mário Wolfart Júnior, nomeado pela Portaria 167/2024, publicada no DOU de 29/01/2024, portador da matrícula funcional nº ****612, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação n. 100/2025., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **Aquisição Complementar de Frutas para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, 2025/2026, para o IFC Campus Luzerna**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. A Autorização de Contratação Direta;



1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **18 (dezoito) meses**, com início na data de/...../..... e encerramento na data de/...../....., na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total **estimado** da contratação é de R\$...... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

1.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;



8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de **até 30(trinta) dias corridos**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **até 30(trinta) dias corridos**

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas: O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;



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



- 9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 9.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);



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

9.28. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Das indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.5. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.5.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.5.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.



12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

13.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

13.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:
- VI. Nota de Empenho:

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA – PUBLICAÇÃO

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei n.º 14.133/21.



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



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

Ou

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

Luzerna, [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



ANEXO IV – ORDEM DE FORNECIMENTO Nº xx/xxxx
(Deve ser enviado toda vez que se realizar um pedido de entrega)
Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Dispensa de Licitação nº 100/2025
(Processo Administrativo nº .23475.000815/2025-74)

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23475.000815/2025-74

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 100/2025

Cooperativa/ CNPJ	
--------------------------	--

CONVOCAMOS o fornecedor em epígrafe para fornecimento dos itens listados abaixo, referente a Dispensa Eletrônica nº 100/2025 - **Contrato xx/2025**.

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

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

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

Luzerna (SC) xx de xxxxx de 202x

Responsável pela solicitação
Nome:
Siape:



ANEXO V – TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO – PNAE

(Ateste no SIPAC pelo Fiscal do Contrato)

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Dispensa de Licitação nº 100/2025

(Processo Administrativo nº .23475.000815/2025-74)

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23475.000815/2025-74

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 100/2025

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

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

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

Responsável pelo Recebimento
Nome:
Siape:

Assinatura:



ANEXO II – CARDÁPIO/CRONOGRAMA DE ENTREGA
Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Dispensa de Licitação nº 100/2025
(Processo Administrativo nº .23475.000815/2025-74)

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 23475.000815/2025-74

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 100/2025

CARDÁPIO JUNHO/2025 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Bolo de laranja	Bolacha de coco	Tangerina	Pão de beterraba com chimia de morango	Caqui
Lanche Vespertino	Maçã	Caqui		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Bolo de laranja	Banana	Bolacha de coco	Pão de beterraba com chimia de morango	Tangerina
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Caqui	Esfirra de legumes com queijo	Tangerina	Bolo de limão	Biscoito de gergelim
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Caqui	Banana
Lanche Noturno	Caqui	Esfirra de legumes com queijo	Tangerina	Bolo de limão	Biscoito de gergelim
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Bolo de coco	Tangerina	Pão de cenoura com mel	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã		FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Lanche Noturno	Bolo de coco	Tangerina	Pão de cenoura com mel	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Torta salgada de legumes	Maçã	Banana	Bolo de abóbora com coco	Bolacha integral de aveia e mel
Lanche Vespertino	Tangerina	Caqui		Maçã	Tangerina
Lanche Noturno	Torta salgada de legumes	Maçã	Tangerina	Bolo de abóbora com coco	Bolacha integral de aveia e mel



CARDÁPIO JULHO/2025 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (30)	Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de cenoura	Laranja	Sanduíche natural de ricota	Maçã
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Tangerina	Banana
Lanche Noturno	Tangerina	Bolo de cenoura	Laranja	Sanduíche natural de ricota	Maçã
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Mini pizza de queijo com milho	Banana	Bolacha de nata com cacau	Tangerina	Bolo de fubá
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Maçã	Laranja
Lanche Noturno	Mini pizza de queijo com milho	Banana	Bolacha de nata com cacau	Tangerina	Bolo de fubá
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Banana	Tangerina	Torta salgada de frango	Maçã
Lanche Vespertino	Tangerina	Maçã		Banana	Laranja
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Tangerina	Banana	Torta salgada de frango	Maçã
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
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 (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)	Quinta-feira (31)	
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	
Lanche Vespertino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	





CARDÁPIO AGOSTO/2025 – CAMPUS LUZERNA

					Sexta-feira (01)
Lanche Matutino					Recesso escolar
Lanche Vespertino					Recesso escolar
Lanche Noturno					Recesso escolar
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Bolo de pão de mel	Tangerina	Pão de batata com requeijão	Bolacha de nata com cacau	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Tangerina	Laranja
Lanche Noturno	Bolo de pão de mel	Tangerina	Pão de batata com requeijão	Bolacha de nata com cacau	Laranja
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de fubá	Tangerina	Biscoito de gergelim	Esfirra de brócolis
Lanche Vespertino	Laranja	Tangerina		Banana	Maçã
Lanche Noturno	banana	Bolo de fubá	Tangerina	Biscoito de gergelim	Esfirra de brócolis
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Sanduíche natural de frango	Maçã	Tangerina	Cuca sem recheio	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Maçã	Laranja
Lanche Noturno	Sanduíche natural de frango	Tangerina	Banana	Cuca sem recheio	Laranja
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	FERIADO	Bolo de laranja	Banana	Mini pizza de tomate e queijo	Maçã
Lanche Vespertino	FERIADO	Maçã		Laranja	Tangerina
Lanche Noturno	FERIADO	Bolo de laranja	Banana	Mini pizza de tomate e queijo	Maçã

CARDÁPIO SETEMBRO/2025 – CAMPUS LUZERNA

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





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



	(01)				
Lanche Matutino	Banana	Tangerina	Torta salgada de frango	Bolo de limão	Tangerina
Lanche Vespertino	Laranja	Banana		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Laranja	Banana	Torta salgada de frango	Bolo de limão	Maçã
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Tangerina	Pão de beterraba com chimia de morango	Tangerina	Muffin de banana com aveia	Tangerina
Lanche Vespertino	Maçã	Laranja		Maçã	Banana
Lanche Noturno	Maçã	Pão de beterraba com chimia de morango	Banana	Muffin de banana com aveia	Tangerina
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Pão de abóbora com queijo	Banana	Biscoito de orégano	Laranja	Bolo de coco
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Pão de abóbora com queijo	Tangerina	Biscoito de orégano	Laranja	Bolo de coco
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Tangerina	Bolo de abóbora com coco	Banana	Esfirra de carne	Tangerina
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		Tangerina	Banana
Lanche Noturno	Banana	Bolo de abóbora com coco	Banana	Esfirra de carne	Tangerina
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)			
Lanche Matutino	Bolacha de laranja	Laranja			
Lanche Vespertino	Pêssego	Tangerina			
Lanche Noturno	Bolacha de laranja	Tangerina			

CARDÁPIO OUTUBRO/2025 – CAMPUS LUZERNA

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



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



Lanche Matutino			Banana	Muffin de chocolate	Banana
Lanche Vespertino				Pêssego	Tangerina
Lanche Noturno			Banana	Muffin de chocolate	Laranja
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Pêssego	Torta salgada de legumes	Laranja	Pêssego	Bolo de cenoura
Lanche Vespertino	Tangerina	Banana		Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Tangerina	Torta salgada de legumes	Laranja	Pêssego	Bolo de cenoura
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Sanduíche natural de ricota	Laranja	Bolacha de nata com cacau	Bolo de fubá	Pêssego
Lanche Vespertino	Banana	Pêssego		Laranja	Tangerina
Lanche Noturno	Sanduíche natural de ricota	Tangerina	Bolacha de nata com cacau	Bolo de fubá	Pêssego
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Pêssego	Bolo de Pão de mel	Tangerina	Pão de abóbora com queijo	Pêssego
Lanche Vespertino	Tangerina	Pêssego		Laranja	Tangerina
Lanche Noturno	Banana	Bolo de pão de mel	Tangerina	Pão de abóbora com queijo	Laranja
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	Sexta-feira (31)
Lanche Matutino	Pêssego	PONTO FACULTATIVO	Banana	Muffin de banana com aveia	Bolacha de mel
Lanche Vespertino	Tangerina	PONTO FACULTATIVO		Laranja	Banana
Lanche Noturno	Tangerina	PONTO FACULTATIVO	Banana	Muffin de banana com aveia	Bolacha de mel
CARDÁPIO NOVEMBRO/2025 - CAMPUS LUZERNA					
	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Tangerina	Bolacha de laranja	Banana	Tangerina	Mini pizza de tomate e queijo
Lanche	Pêssego	Tangerina		Nectarina	Tangerina



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



Vespertino					
Lanche Noturno	Pêssego	Bolacha de laranja	Banana	Nectarina	Mini pizza de tomate e queijo
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Bolacha de coco	Banana	Tangerina	Bolo de laranja	FERIADO
Lanche Vespertino	Tangerina	Pêssego		Nectarina	FERIADO
Lanche Noturno	Bolacha de coco	Banana	Tangerina	Bolo de laranja	FERIADO
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Bolo de limão	Nectarina	Torta salgada de frango	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina		FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Lanche Noturno	Bolo de limão	Nectarina	PONTO FACULTATIVO	Torta salgada de frango	Banana
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Pêssego	Pão de milho com requeijão	Pêssego	Banana	Bolacha integral de aveia e mel
Lanche Vespertino	Tangerina	Nectarina		Tangerina	Nectarina
Lanche Noturno	Tangerina	Pão de milho com requeijão	Pêssego	Nectarina	Bolacha integral de aveia e mel

CARDÁPIO DEZEMBRO/2025 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Bolo de coco	Nectarina	Esfirra de brócolis	Banana	Pêssego
Lanche Vespertino	Pêssego	Maçã		Maçã	Nectarina
Lanche Noturno	Bolo de coco	Nectarina	Esfirra de brócolis	Banana	Pêssego
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Biscoito de gergelim	Pêssego	Maçã	Bolo de cenoura	Pêssego
Lanche	Tangerina	Nectarina		Banana	Banana



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



Vespertino					
Lanche Noturno	Biscoito de gergelim	Nectarina	Maçã	Bolo de cenoura	Pêssego
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Bolacha integral de aveia e mel	Nectarina	Bolacha integral de aveia e mel		
Lanche Vespertino	Nectarina	Pêssego			
Lanche Noturno	Bolacha integral de aveia e mel	Pêssego	Bolacha integral de aveia e mel		
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)	Quarta-feira (31)		
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Noturno	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>
Lanche Vespertino					

CARDÁPIO JANEIRO/2026 – CAMPUS LUZERNA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
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 (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARDÁPIO FEVEREIRO/2026 – CAMPUS LUZERNA

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

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

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

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

	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
--	---------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------	-------------------------

Lanche Matutino	<i>Recesso escolar</i>	<i>Recesso escolar</i>	Biscoito de orégano	Banana	Pão de cenoura com mel
-----------------	------------------------	------------------------	---------------------	--------	------------------------



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
Campus Luzerna

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



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



Lanche Vespertino				Maçã	Ameixa
Lanche Noturno	Recesso escolar	Recesso escolar	Biscoito de orégano	Ameixa	Pão de cenoura com mel
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	RECESSO	FERIADO	PONTO FACULTATIVO	Bolo de fubá	Maçã
Lanche Vespertino	RECESSO	FERIADO		Laranja	Ameixa
Lanche Noturno	RECESSO	FERIADO	Maçã	Bolo de fubá	Banana
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Bolo de cenoura	Banana	Bolacha de coco	Sanduíche natural de frango	Banana
Lanche Vespertino	Ameixa	Laranja		Ameixa	Laranja
Lanche Noturno	Bolo de cenoura	Banana	Bolacha de coco	Sanduíche natural de frango	Ameixa

CARDÁPIO MARÇO/2026 – CAMPUS LUZERNA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Ameixa	Mini pizza de queijo com milho	Maçã	Cuca sem recheio	Banana
Lanche Vespertino	Laranja	Banana		Laranja	Maçã
Lanche Noturno	Ameixa	Mini pizza de queijo com milho	Maçã	Cuca sem recheio	Banana
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Banana	Torta salgada de legumes	Maçã	Muffin de banana com aveia	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Banana		Caqui	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Torta salgada de legumes	Maçã	Muffin de banana com aveia	Caqui
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Bolacha de milho	Banana	Caqui	Bolo de pão de mel	Maçã
Lanche	Caqui	Maçã		Banana	Caqui



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



Vespertino					
Lanche Noturno	Bolacha de milho	Banana	Caqui	Bolo de pão de mel	Maçã
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Pão de batata com requeijão	Maçã	Bolo de fubá	Mini pizza de tomate e queijo	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Caqui		Maçã	Caqui
Lanche Noturno	Pão de batata com requeijão	Maçã	Bolo de fubá	Mini pizza de tomate e queijo	Caqui
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Caqui	Banana			
Lanche Vespertino	Maçã	Caqui			
Lanche Noturno	Caqui	Banana			

CARDÁPIO ABRIL/2026 – CAMPUS LUZERNA

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Sanduíche integral de frango	RECESSO	FERIADO
Lanche Vespertino				RECESSO	FERIADO
Lanche Noturno			Sanduíche integral de frango	RECESSO	FERIADO
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Torta salgada de legumes	Caqui	Banana	Muffin de chocolate	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã		Banana	Banana
Lanche Noturno	Torta salgada de legumes	Caqui	Banana	Muffin de chocolate	Banana
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de laranja	Caqui	Banana	Laranja
Lanche Vespertino	Caqui	Banana		Maçã	Caqui



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



Lanche Noturno Banana Bolo de laranja Caqui Banana Laranja

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

Lanche Matutino Biscoito de gergelim FERIADO Caqui Esfirra de brócolis Bolo de limão

	Caqui	FERIADO		Caqui	Maçã
--	-------	---------	--	-------	------

Lanche Noturno Biscoito de gergelim FERIADO Banana Esfirra de brócolis Bolo de limão

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

Lanche Matutino Banana Mini pizza de frango Caqui Bolo de coco

	Caqui	Maçã		Maçã	
--	-------	------	--	------	--

Lanche Noturno Banana Mini pizza de frango Caqui Bolo de coco

CARDÁPIO MAIO /2026 – CAMPUS LUZERNA

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

Lanche Matutino FERIADO

					FERIADO
--	--	--	--	--	---------

Lanche Noturno FERIADO

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

Lanche Matutino Pão de beterraba com chimia de morango Caqui Banana Muffin de banana com aveia Maçã

	Banana	Maçã		Caqui	Banana
--	--------	------	--	-------	--------

Lanche Noturno Pão de beterraba com chimia de morango Caqui Banana Muffin de banana com aveia Maçã

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

Lanche Matutino Bolacha de nata com cacau Maçã Bolo de pão de mel Esfirra de brócolis Bolo de limão



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



Lanche Vespertino	Caqui	Banana		Caqui	Maça
-------------------	-------	--------	--	-------	------

Lanche Noturno Bolacha de nata com cacau Maça Bolo de pão de mel Esfirra de brócolis Bolo de limão

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

Lanche Matutino Banana Bolo de cenoura Caqui Esfirra de brócolis Caqui

Lanche Vespertino	Caqui	Banana		Banana	Maça
-------------------	-------	--------	--	--------	------

Lanche Noturno maçã Bolo de cenoura Caqui Esfirra de brócolis Banana

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

Lanche Matutino Banana Mini pizza de frango Caqui Pão de abóbora com queijo Bolacha de mel

Lanche Vespertino	Caqui	Maça		Banana	Maça
-------------------	-------	------	--	--------	------

Lanche Noturno Banana Mini pizza de frango Caqui Pão de abóbora com queijo Bolacha de mel

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 amanteigado salgado (<u>Variedades</u> : gergelim e orégano) <u>Descrição mínima</u> : Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal, ervas naturais e sementes. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a	05 unidades (30 g)



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



legislação vigente.)	
Bolacha de nata com cacau <u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	05 unidades (30g)
Bolacha integral de aveia e mel <u>Descrição mínima:</u> Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	03 unidades (30g)
Bolacha caseira doce (Variedades: mel / milho / laranja / coco) <u>Descrição mínima:</u> Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente.)	03 unidades (30 g)
Bolo simples ((Variedades: 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/pedacço (80g)
Caqui (Variedades: 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/legumes com queijo e frango (<u>Descrição mínima:</u> Preparados de forma caseira/artesanal, a partir de alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente.)	01 unidade (100g)
Laranja (Variedades: Pera. <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 (Variedades: 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	01 unidade (100 a 150g)



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



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



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.



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 9/2025 - CLIC/LUZ (11.01.11.01.02.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 27/05/2025 15:44)

MAIARA RAISER SUHNEL BESS

DIRETOR GERAL - SUBSTITUTO

DC/LUZ (11.01.11.01)

Matrícula: ###988#0

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: 9, ano: 2025, tipo:
TERMO DE REFERÊNCIA, data de emissão: 27/05/2025 e o código de verificação: 137a564287