



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

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

O Instituto Federal Catarinense – *Campus Fraiburgo*, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Cruz e Souza, 89, bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, CEP. 89.580-676, inscrito no CNPJ sob o Nº 10.635.424/0011-58, representado neste ato pelo seu Diretor-Geral, Sr. Vanderlei Cristiano Juraski, no uso de suas prerrogativas legais, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **Chamada Pública** para formalização de dispensa de licitação, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:

Período de divulgação da Chamada Pública: de 11/12/2025 à 12/01/2026

Entrega dos Envelopes: até as 09:00 do dia 12/01/2026 (Horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: dia 12/01/2026 às 09:30 (Horário de Brasília)

Endereço da Sessão Pública: Sala de Reuniões, localizada na Rua Cruz e Souza, 89, Bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo – SC CEP 89.580-676.

1 OBJETO

- 1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações abaixo.



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

Item	Unidade	Qtde	Descrição	Preço Unitário	Preço total
1	KG	1048	Banana. Variedades: Caturra e Prata/Branca. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em pencas/unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 6,03	R\$ 6.319,44
2	KG	627	Caqui Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira. qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos	R\$ 7,77	R\$ 4.871,79
3	KG	1312	Maçã. Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 9,58	R\$ 12.574,79
4	KG	196	Nectarina nacional. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 7,84	R\$ 1.536,64
5	KG	379	Pêssego nacional. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 8,02	R\$ 3.038,95
6	KG	830	Tangerina. Variedades: Comum (bergamota), Montenegrina e similares. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 6,59	R\$ 5.470,29
7	KG	753	Tangerina Ponkan. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e	R\$ 6,55	R\$ 4.928,39

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.		
8	Litro	150	Suco de frutas integral sem adição de açúcar. Variedades: Uva . Fornecer, no mínimo, 3 destas variedades. Descrição mínima: alimento minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes e aditivos químicos. Aroma e sabor próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 15,08	R\$ 2.262,00
9	Litro	100	Suco de frutas integral sem adição de açúcar. Variedades: Maçã. Fornecer, no mínimo, 3 destas variedades. Descrição mínima: alimento minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes e aditivos químicos. Aroma e sabor próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 14,76	R\$ 1.476,00
10	Litro	250	Suco de frutas integral sem adição de açúcar. Variedades: Laranja. Fornecer, no mínimo, 3 destas variedades. Descrição mínima: alimento minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes e aditivos químicos. Aroma e sabor próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 14,51	R\$ 2.902,00
11	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Simples. Outras (mediante avaliação). Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 31,19	R\$ 873,39
12	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Cacau. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 36,02	R\$ 1.008,65
13	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Laranja. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 39,77	R\$ 1.113,56
14	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Fubá. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in	R\$ 36,93	R\$ 1.034,13

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.		
15	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Maisena. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 42,14	R\$ 1.179,83
16	KG	15	Bolacha salgada simples. Variedades: Gergelim. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 39,08	R\$ 586,20
17	KG	15	Bolacha salgada simples. Variedades: Orégano. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 33,28	R\$ 499,15
18	KG	42	Bolo simples. Variedades: Coco. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 38,02	R\$ 1.596,98
19	KG	42	Bolo simples. Variedades: Fubá. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 34,52	R\$ 1.449,63

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

20	KG	42	Bolo simples. Variedades: Laranja. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 36,43	R\$ 1.529,92
21	KG	42	Bolo simples. Variedades: Cacau. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 38,12	R\$ 1.600,87
22	KG	40	Esfiha salgada. Variedades: Carne. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: massa preparada 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. Produzida sem a utilização de 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. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.	R\$ 50,08	R\$ 2.003,20
23	KG	40	Esfiha salgada. Variedades: Frango. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: massa preparada 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. Produzida sem a utilização de 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. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.	R\$ 47,42	R\$ 1.896,73
24	KG	30	Mini pizza. Variedades: Frango e queijo. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: massa preparada 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. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.	R\$ 43,00	R\$ 1.290,00
25	KG	30	Mini pizza. Variedades: Tomate e queijo. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: massa preparada 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. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem	R\$ 44,67	R\$ 1.340,00

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.		
26	KG	53	Muffin simples. Variedades: Cacau. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente	R\$ 39,78	R\$ 2.108,23
27	KG	53	Muffin simples. Variedades: Maçã com canela. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 41,12	R\$ 2.179,10
28	KG	100	Pão caseiro com requeijão (pronto para consumo). Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: pão caseiro (massa à base de trigo ou abóbora ouaipim ou batata); 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; aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes; recheado com requeijão cremoso tradicional. Produzidos sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Composição sugerida: pão 75% com requeijão 25%.	R\$ 32,84	R\$ 3.284,40
29	KG	100	Sanduíche de frango - adquirido pronto. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: sanduíche elaborado com pão de trigo (branco ou integral) e recheio (cenoura, alface, tomate e frango desfiado); preparado sem adição de margarina ou molhos (ex.: maionese, catchup, mostarda). Isento de gordura trans. Embalado individualmente. Validade e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo. Composição: 2 fatias de pão (50g) + peito de frango cozido desfiado (30g) + cenoura ralada + alface picada + tomate fatiado.	R\$ 43,72	R\$ 4.372,33
30	KG	60	Sanduíche simples de presunto e queijo - adquirido pronto. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: sanduíche preparado com pão de trigo, presunto cozido fatiado e queijo (prato ou mussarela) fatiado; preparado sem adição de margarina ou molhos (ex.: maionese, catchup, mostarda). Isento de gordura trans. Embalado individualmente. Validade e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo. Composição: 2 fatias de pão (50g) + 1 fatia de presunto cozido (15 a 20g) + 1 fatia de queijo prato ou mussarela (15 a 20g).	R\$ 46,02	R\$ 2.761,08
31	KG	60	Torta salgada assada. Variedades: frango. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: torta assada composta por massa caseira/artesanal (preparada apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos,	R\$ 42,47	R\$ 3.227,83

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

		gorduras, açúcar e/ou sal) e recheio de frango e /ou legumes. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo		
VALOR TOTAL				R\$ 82.315,51

- 1.2 O preço unitário de aquisição discriminado na tabela acima é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar (Resolução FNDE 06/2020).
- 1.3 **O Fornecedor da Agricultura Familiar só poderá indicar o preço do item como orgânico se os gêneros alimentícios forem certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA.**
- 1.3.1 **Caso não possuam a certificação, devem considerar o preço sem o acréscimo de 30%.**
- 1.3.2 **O envio da proposta sem a devida certificação dos itens como orgânicos terão os valores considerados conforme o item acima.**
- 1.4 **Caso o valor total discriminado no item 1.1 ultrapasse o valor de R\$ 86.000,00 (oitenta e seis mil reais), para cumprimento da legislação pertinente, considerando a aquisição de itens orgânicos, fica a Administração autorizada a adquirir uma quantidade menor do que a indicada na tabela acima, até o limite indicado neste item.**

2 FONTE DE RECURSO

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

PTRES: 230446	PTRES: 230446	PTRES: 230446	PTRES: 231502
PI: CFF53M9601N	PI: DFF53B9601E	PI: JFF53B9601J	PI: L20RLP0100N
Nat. da Despesa: 339032	Nat. da Despesa: 339032	Nat. da Despesa: 339032	Nat. da Despesa: 339032
Fonte: 1133000000	Fonte: 1133000000	Fonte: 1133000000	Fonte: 1000000000
UG: 152662	UG: 152662	UG: 152662	UG: 152662
Valor: R\$ 63.282,00	Valor: R\$ 1.224,00	Valor: R\$ 820,00	Valor: R\$ 16.989,51



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

3 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

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

3.3 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

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

3.4 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- I – A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III – A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

- IV – As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal, conforme Anexo II;
- VI – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados, conforme Anexo VI;
- VII – A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme Anexo VIII;
- VIII – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Anexo VII.

4 ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

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

5 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras no Instituto Federal

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

Catarinense – Campus Fraiburgo, com sede na Rua Cruz e Souza, 89, Bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos. O resultado da análise será publicado em até **05 (cinco) dias úteis** após o prazo da apresentação das amostras.

- 6.2 A data de apresentação das propostas será definida após a habilitação. A fornecedora será convocada e deverá apresentar as amostras 03 (três) dias úteis após convocação.
- 6.3 **As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e rótulo contendo a especificação de todos ingredientes usados na elaboração do produto.**
- 6.4 **A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.**
- 6.5 **As amostras deverão obedecer às quantidades de 300 g por produto para aqueles fornecidos em kg e 1 litro por produto para aqueles fornecidos em litros.**
- 6.6 **As amostras serão analisadas pela Comissão de acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.**

7 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 7.1 Os produtos deverão ser entregues no Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, com sede na Rua Cruz e Souza, 89, Bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, com início a partir de fevereiro de 2026 para as frutas e panificados.
- 7.2 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar cronograma, de acordo com o Cardápio. A servidora responsável solicitará a quantidade de cada item condizente com o cardápio e a quantidade de alunos presente no campus.
- 7.3 **A entrega única estará condicionada ao prazo de validade dos produtos solicitados, conforme datas a serem distribuídas aos alunos, de acordo com os cardápios do Anexo IX, podendo ser alterada a critério da Administração.**
- 7.4 **Caso o mesmo fornecedor seja responsável pela entrega de vários itens e as datas de entrega sejam próximas, a critério da Administração, os itens poderão ter suas entregas antecipadas ou postergadas, visando o menor custo para o fornecedor, desde que não interfira na execução dos cardápios do Anexo IX.**
- 7.5 **As quantidades mínimas de entregas poderão ser alteradas conforme a necessidade da Administração**

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br





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

e disponibilidade dos itens, principalmente as frutas.

- 7.6 As quantidades solicitadas não contemplam o total dos itens pedidos, mesmo que a validade dos produtos seja superior a 6 meses, considerando que o espaço para armazenamento no campus é pequeno.**

8 PAGAMENTO

- 8.1 O pagamento será realizado até 15 dias após a última entrega do mês, através de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente no nome do contratado, na agência e estabelecimento bancário, indicados por ele, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site do IFC, no endereço: [Dispensas/Cotações Eletrônicas 2025 - Instituto Federal Catarinense](#) e no Portal de Compras da Agricultura Familiar – www.comprasagriculturafamiliar.gov.br;
- 9.2 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- 9.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e deve obedecer às seguintes regras:
- I – Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEEx.
- II – Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:
- $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

10 DOS ANEXOS

- 10.1 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:
- 10.1.1 Anexo I – Projeto Básico;
- 10.1.1.1 Por se tratar de aquisição de bens, considerar-se-á tal documento com efeito de Termo de Referência;

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

-
- | | |
|--------|---|
| 10.1.2 | Anexo II – Modelo de Projeto de Venda para os Grupos Formais; |
| 10.1.3 | Anexo III – Modelo de Projeto de Venda para os Grupos Informais; |
| 10.1.4 | Anexo IV – Modelo de Projeto de Venda para os Fornecedores Individuais; |
| 10.1.5 | Anexo V – Minuta do Contrato; |
| 10.1.6 | Anexo VI – Modelo de Declaração de Origem dos Produtos; |
| 10.1.7 | Anexo VII – Modelo de Declaração de atendimento de normas higiênico-sanitárias; |
| 10.1.8 | Anexo VIII – Modelo de Declaração de atendimento do limite individual; |
| 10.1.9 | Anexo IX – Cardápio. |

Fraiburgo/SC, 10 de Dezembro 2025.

Registre-se e publique-se.

Vanderlei Cristiano Juraski



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

Diretor-Geral

ANEXO I – PROJETO BÁSICO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

1 DEFINIÇÃO DO OBJETO

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

1.2 Das Quantidades e Valores:

1	KG	1048	Banana. Variedades: Caturra e Prata/Branca. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em pencas/unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 6,03	R\$ 6.319,44
2	KG	627	Caqui Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira. qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos	R\$ 7,77	R\$ 4.871,79
3	KG	1312	Maçã. Variedades: Fuji e Gala. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 9,58	R\$ 12.574,79
4	KG	196	Nectarina nacional. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 7,84	R\$ 1.536,64
5	KG	379	Pêssego nacional. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro	R\$ 8,02	R\$ 3.038,95

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.		
6	KG	830	Tangerina. Variedades: Comum (bergamota), Montenegrina e similares. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 6,59	R\$ 5.470,29
7	KG	753	Tangerina Ponkan. Descrição mínima: fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	R\$ 6,55	R\$ 4.928,39
8	Litro	150	Suco de frutas integral sem adição de açúcar. Variedades: Uva . Fornecer, no mínimo, 3 destas variedades. Descrição mínima: alimento minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes e aditivos químicos. Aroma e sabor próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 15,08	R\$ 2.262,00
9	Litro	100	Suco de frutas integral sem adição de açúcar. Variedades: Maçã. Fornecer, no mínimo, 3 destas variedades. Descrição mínima: alimento minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes e aditivos químicos. Aroma e sabor próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 14,76	R\$ 1.476,00
10	Litro	250	Suco de frutas integral sem adição de açúcar. Variedades: Laranja. Fornecer, no mínimo, 3 destas variedades. Descrição mínima: alimento minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes e aditivos químicos. Aroma e sabor próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 14,51	R\$ 2.902,00
11	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Simples. Outras (mediante avaliação). Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 31,19	R\$ 873,39
12	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Cacao. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem	R\$ 36,02	R\$ 1.008,65

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.		
13	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Laranja. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hydrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 39,77	R\$ 1.113,56
14	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Fubá. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hydrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 36,93	R\$ 1.034,13
15	KG	28	Bolacha doce simples. Variedades: Maisena. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hydrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 42,14	R\$ 1.179,83
16	KG	15	Bolacha salgada simples. Variedades: Gergelim. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hydrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 39,08	R\$ 586,20
17	KG	15	Bolacha salgada simples. Variedades: Orégano. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hydrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 33,28	R\$ 499,15
18	KG	42	Bolo simples. Variedades: Coco. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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	R\$ 38,02	R\$ 1.596,98

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.		
19	KG	42	Bolo simples. Variedades: Fubá. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 34,52	R\$ 1.449,63
20	KG	42	Bolo simples. Variedades: Laranja. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 36,43	R\$ 1.529,92
21	KG	42	Bolo simples. Variedades: Cacau. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 38,12	R\$ 1.600,87
22	KG	40	Esfiha salgada. Variedades: Carne. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: massa preparada 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. Produzida sem a utilização de 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. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.	R\$ 50,08	R\$ 2.003,20
23	KG	40	Esfiha salgada. Variedades: Frango. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: massa preparada 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. Produzida sem a utilização de 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. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.	R\$ 47,42	R\$ 1.896,73
24	KG	30	Mini pizza. Variedades: Frango e queijo. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:	R\$ 43,00	R\$ 1.290,00

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			massa preparada 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. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.		
25	KG	30	Mini pizza. Variedades: Tomate e queijo. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: massa preparada 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. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.	R\$ 44,67	R\$ 1.340,00
26	KG	53	Muffin simples. Variedades: Cacao. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente	R\$ 39,78	R\$ 2.108,23
27	KG	53	Muffin simples. Variedades: Maçã com canela. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	R\$ 41,12	R\$ 2.179,10
28	KG	100	Pão caseiro com requeijão (pronto para consumo). Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: pão caseiro (massa à base de trigo ou abóbora ouaipim ou batata); 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; aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes; recheado com requeijão cremoso tradicional. Produzidos sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Composição sugerida: pão 75% com requeijão 25%.	R\$ 32,84	R\$ 3.284,40
29	KG	100	Sanduíche de frango - adquirido pronto. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: sanduíche elaborado com pão de trigo (branco ou integral) e recheio (cenoura, alface, tomate e frango desfiado); preparado sem adição de margarina ou molhos (ex.: maionese, catchup, mostarda). Isento de gordura trans. Embalado individualmente. Validade e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo. Composição: 2 fatias de pão (50g) + peito de frango cozido desfiado	R\$ 43,72	R\$ 4.372,33

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

			(30g) + cenoura ralada + alface picada + tomate fatiado.		
30	KG	60	Sanduíche simples de presunto e queijo - adquirido pronto. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: sanduíche preparado com pão de trigo, presunto cozido fatiado e queijo (prato ou mussarela) fatiado; preparado sem adição de margarina ou molhos (ex.: maionese, catchup, mostarda). Isento de gordura trans. Embalado individualmente. Validade e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo. Composição: 2 fatias de pão (50g) + 1 fatia de presunto cozido (15 a 20g) + 1 fatia de queijo prato ou mussarela (15 a 20g).	R\$ 46,02	R\$ 2.761,08
31	KG	60	Torta salgada assada. Variedades: frango. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: torta assada composta por massa caseira/artesanal (preparada apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal) e recheio de frango e /ou legumes. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo	R\$ 42,47	R\$ 3.227,83
TOTAL					R\$ 82.315,51

2 JUSTIFICATIVA

2.1 A razão da necessidade da aquisição

2.2 Considerando a descentralização orçamentária para a aplicação no Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, é de extrema importância a compra dos alimentos discriminados acima, os quais deverão ser adquiridos através de chamada pública, tendo em vista a necessidade de aquisição de no mínimo 30% do valor repassado em produtos oriundos da agricultura familiar, conforme dispõe a resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020 e a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Uma das funções do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é, sem dúvida, oferecer alimentos adequados, em quantidade e qualidade, para satisfazer as necessidades nutricionais do aluno no período em que ele permanecer na escola, além de contribuir com hábitos alimentares saudáveis. Devido as características do campus 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 SISAE 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, durante os meses de fevereiro a dezembro de 2025. 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



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

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.

2.3 As especificações técnicas dos bens

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

2.4 O quantitativo do serviço demandado

- 2.4.1 A estimativa dos itens foi feita para atender em média 161 alunos no Integral – diurno e no período Noturno 92 alunos. O quantitativo baseou-se no cardápio formulado pela nutricionista do IFC campus Videira.

3 DA VINCULAÇÃO

- 3.1 Este Termo de Referência guarda consonância com as normas contidas na Lei nº 14.133/2021, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, à Dispensa de Licitação nº 148/2025, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23352.004705/2025-78 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

4 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 4.1 A convocação do fornecedor pelo Campus Fraiburgo poderá ser por telefone, aplicativos de mensagens, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.
- 4.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Responsável Técnico.
- 4.3 As quantidades de entrega semanais poderão ser alteradas, conforme disponibilidade dos itens e necessidade da Administração.
- 4.4 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.



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

- 4.5** Os produtos deverão ser entregues no Campus Fraiburgo, situado na Rua Cruz e Souza, 89, bairro Jardim das Araucárias, Fraiburgo/SC, CEP 89580-676, em dias de semana pré combinado, das 9h às 16h, exceto no período de férias dos alunos, sendo recebido pelo Almoxarife ou outro servidor público, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 4.6** A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 4.7** Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:
- 4.7.1** Isentos de substâncias terrosas;
 - 4.7.2** Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 4.7.3** Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - 4.7.4** Sem umidade externa anormal;
 - 4.7.5** Isentos de odor e sabor estranhos;
 - 4.7.6** Isentos de enfermidades.
- 4.8** Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 4.9** Todos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.
- 4.10** 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, conforme item 7 deste Termo de Referência.

5 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

fornecimento/prestação durante o horário de expediente.

- 5.8** Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada.

6 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1** Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- 6.2** Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens e de seu fornecimento;
- 6.3** Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;
- 6.4** Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de endereço eletrônico informado para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações;
- 6.5** Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Fraiburgo, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato;
- 6.6** Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
- 6.7** Informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de gêneros alimentícios, em no máximo trinta dias, após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA;
- 6.8** Responder por qualquer prejuízo ou danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus recorrente.

7 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

8 DA FISCALIZAÇÃO

- 8.1** A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/2021.
- 8.2** O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.
- 8.3** O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

9 APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

- 9.1** A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14.133/2021, de 01 de abril de 2021 e alterações, aprova o presente Termo de Referência/Projeto Básico para procedimento licitatório dispensável.

Fraiburgo/SC, 10 de dezembro de 2025.

Vanderlei Cristiano Juraski
Diretor-Geral





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

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

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF			17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO /FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Fraiburgo		2. CNPJ 10.635.424/0011-58			3. Município/UF Fraiburgo/SC
4. Endereço Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias. Fraiburgo/SC – CEP 89.580-676		5. DDD/Fone (49) 3202-8800			
6. Nome do representante e e-mail Vanderlei Cristiano Juraski / vanderlei.juraski@ifc.edu.br			7. Matrícula Funcional ###86#5		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	

OBS: * Preço publicado no Edital nº 90633/2025 (148/2025).

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:
--------------	---	--------------



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

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

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF	5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta-Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Fraiburgo		2. CNPJ 10.635.424/0011-58		3. Município/UF Fraiburgo/SC	
4. Endereço Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias. Fraiburgo/SC – CEP 89.580-676				5. DDD/Fone (49) 3202-8800	
6. Nome do representante e e-mail Vanderlei Cristiano Juraski / vanderlei.juraski@ifc.edu.br			7. Matrícula Funcional ###86#5		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

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

OBS: * Preço publicado no Edital nº 90633/2025 (148/2025).

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

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

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência			11. Nº da Conta-Corrente	
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº 90633/2025 (148/2025).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Fraiburgo		2. CNPJ 10.635.424/0011-58		3. Município/UF Fraiburgo/SC	
4. Endereço Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias. Fraiburgo/SC – CEP 89.580-000				5. DDD/Fone (49) 3202-8800	
6. Nome do representante e e-mail Vanderlei Cristiano Juraski / vanderlei.juraski@ifc.edu.br				7. Matrícula Funcional ###86#5	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:
---------------	--	------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo-SC

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO Nº XX/202X
CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)
Processo: 23352.004705/2025-78
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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

O Instituto Federal Catarinense *Campus* Fraiburgo, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua xxxxxxxxxxxx, xx, xxxxxx, Fraiburgo-SC CEP 89.580-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0011-58, neste ato representado pelo Diretor-Geral xxxxxxxxxxxx, doravante denominado CONTRATANTE, e o (a) ###, inscrito (a) no CPF /CNPJ nº ###, com sede (residente e domiciliado) na ###, CEP ###, no município de ###, neste ato representado pelo (a) Senhor (a) ###, portador do CPF nº ###, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº #####, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA

- 1.1 É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 148/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2 CLÁUSULA SEGUNDA

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

3 CLÁUSULA TERCEIRA

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



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



4 CLÁUSULA QUARTA

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

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

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

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

5 CLÁUSULA QUINTA

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



PTRES:

Fonte:

PI:

Natureza de despesa:

Valor: R\$

PTRES:

Fonte:

PI:

Natureza de despesa:

Valor: R\$

6 CLÁUSULA SEXTA

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

7 CLÁUSULA SÉTIMA

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

8 CLÁUSULA OITAVA

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

9 CLÁUSULA NONA



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

10 CLÁUSULA DÉCIMA

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

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

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

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

- 13.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 148/2025, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, pela Lei n.º 14.133/2021 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

- 14.1 Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes,



resguardadas as suas condições essenciais.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

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

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

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

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

18.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na justiça Federal, Seção judiciária de Santa Catarina, Subseção judiciária de Caçador, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato em 2 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Local, xx de xxxxxx de 202x.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo-SC

VANDERLEI CRISTIANO JURASKI
Diretor-Geral
IFC – *Campus* Fraiburgo
CONTRATANTE

XXXXXXX
Representante Legal
XXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

Apêndice I – MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

TERMO DE RECEBIMENTO

Eu, _____,
RG _____, CPF _____, declaro para fins de recebimento
definitivo que recebi e conferi os produtos entregues por

RG _____,
CPF _____, constantes na Nota Fiscal nº _____. Declaro
ainda que os produtos estão de acordo com as características e quantidades contratadas.

Fraiburgo, _____ de _____ de 20____

Assinatura

Responsável pelo recebimento



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 90633/2025 (148/2025), processo **23352.004705/2025-78** são oriundos da produção própria do participante descrito.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 90633/2025 (148/2025), processo **23352.004705/2025-78**, estão de acordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL

CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 90633/2025 (148/2025)

Processo: 23352.004705/2025-78

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Fraiburgo, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 90633/2025 (148/2025), processo **23352.004705/2025-78**, atendem ao limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Nome do grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense
Campus Fraiburgo

Rua Cruz e Souza, 89, Jardim das Araucárias
CEP 89.580-676 – Fraiburgo/SC
(49) 3202-8800
www.fraiburgo.ifc.edu.br



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

CARDÁPIO FEVEREIRO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Maçã	--	Banana	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	Sanduíche de frango	Banana
Lanche Vespertino	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	--	Banana	Maçã
Lanche Noturno	Ponto Facultativo	Ponto Facultativo	Pêssego	Sanduíche de frango	Maçã
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Maçã	--	Banana	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
Sábados letivos:	Pêssego				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.

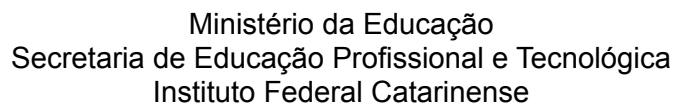


Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense

CARDÁPIO MARÇO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Caqui	Esfiha	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Maçã	Tangerina
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Caqui	Esfiha	Tangerina
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Banana	Muffin	Tangerina	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina	--	Caqui	Maçã
Lanche Noturno	Caqui	Muffin	Tangerina	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Caqui	Pão com requeijão	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Maçã	Tangerina
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Caqui	Pão com requeijão	Tangerina
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Banana	Bolo simples	Tangerina	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina	--	Caqui	Maçã
Lanche Noturno	Caqui	Bolo simples	Tangerina	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce			
Lanche Vespertino	Banana	Caqui			
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce			
Sábados letivos:	Caqui				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Tangerina	Mini Pizza	Feriado
Lanche Vespertino			--	Banana	Feriado
Lanche Noturno			Tangerina	Mini Pizza	Feriado
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Banana	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina Ponkan	--	Caqui	Tangerina
Lanche Noturno	Caqui	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Quibe assado	Caqui
Lanche Vespertino	Banana	Caqui	--	Tangerina	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Quibe assado	Maçã
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Banana	Feriado	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Caqui	Feriado	--	Tangerina Ponkan	Tangerina
Lanche Noturno	Caqui	Feriado	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Torta salgada	
Lanche Vespertino	Banana	Caqui	--	Maçã	
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Torta salgada	
Sábados letivos:	Caqui				



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense



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

CARDÁPIO MAIO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

	Sexta-feira (01)				
Lanche Matutino	Feriado				
Lanche Vespertino	Feriado				
Lanche Noturno	Feriado				
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Sanduíche simples	Tangerina
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã	--	Banana	Maçã
Lanche Noturno	Caqui	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Sanduíche simples	Maçã
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Maçã	Muffin	Caqui	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Muffin	Caqui	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Esfiha	Tangerina
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã	--	Banana	Maçã
Lanche Noturno	Caqui	Biscoito doce	Tangerina Ponkan	Esfiha	Maçã
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Caqui	Bolo simples	Caqui	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Maçã	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Caqui	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina Ponkan
Sábados letivos:	Tangerina Ponkan				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.





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

CARDÁPIO JUNHO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Banana	Barra de cereal não adoçada	Maçã	Feriado	Banana
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina Ponkan	--	Feriado	Tangerina
Lanche Noturno	Caqui	Barra de cereal não adoçada	Maçã	Feriado	Tangerina
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Tangerina Ponkan	Muffin	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Caqui	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Muffin	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito doce	Maçã	Pão com requeijão	Banana
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina Ponkan	--	Caqui	Tangerina
Lanche Noturno	Caqui	Biscoito doce	Maçã	Pão com requeijão	Tangerina
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Tangerina Ponkan	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Caqui	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)			
Lanche Matutino	Banana	Biscoito doce			
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina Ponkan			
Lanche Noturno	Caqui	Biscoito doce			
Sábados letivos:	Caqui				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



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

CARDÁPIO JULHO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Maçã	Mini pizza	Banana
Lanche Vespertino			--	Caqui	Tangerina
Lanche Noturno			Maçã	Mini pizza	Tangerina
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Tangerina Ponkan	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Caqui	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito doce	Maçã	Sanduíche de frango Suco integral	Caqui
Lanche Vespertino	Caqui	Tangerina Ponkan	--	Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Caqui	Biscoito doce	Maçã	Sanduíche de frango Suco integral	Tangerina
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	Sexta-feira (31)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Sábados letivos:	Banana				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



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

CARDÁPIO AGOSTO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Tangerina	Biscoito doce	Tangerina	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã	--	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Tangerina	Muffin	Tangerina	Torta salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina Ponkan	--	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Muffin	Maçã	Torta salgada	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Tangerina	Barra de cereal não adoçada	Tangerina	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Maçã	--	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Barra de cereal não adoçada	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Tangerina	Bolo simples	Tangerina	Quibe assado	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina Ponkan	--	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Maçã	Quibe assado	Tangerina Ponkan
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Tangerina				
Lanche Vespertino	Banana				
Lanche Noturno	Banana				
Sábados letivos:	Tangerina Ponkan				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



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

CARDÁPIO SETEMBRO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

		Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Biscoito doce	Maçã	Sanduíche simples	Maçã
Lanche Vespertino		Tangerina	--	Banana	Tangerina
Lanche Noturno		Biscoito doce	Maçã	Sanduíche simples	Tangerina
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Feriado	Muffin	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
Lanche Vespertino	Feriado	Banana	--	Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Feriado	Muffin	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Tangerina	Biscoito doce	Maçã	Esfiha	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--	Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Maçã	Esfiha	Tangerina
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Tangerina	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Banana	--	Banana	Tangerina
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Tangerina
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)		
Lanche Matutino	Tangerina	Biscoito doce	Maçã		
Lanche Vespertino	Banana	Tangerina	--		
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Maçã		
Sábados letivos:	Tangerina				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



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

CARDÁPIO OUTUBRO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Pão com requeijão	Banana
Lanche Vespertino				Pêssego	Maçã
Lanche Noturno				Pão com requeijão	Maçã
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Maçã	Muffin	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Pêssego	--	Banana	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Muffin	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Feriado	Biscoito doce	Pêssego	Torta salgada	Banana
Lanche Vespertino	Feriado	Pêssego	--	Pêssego	Maçã
Lanche Noturno	Feriado	Biscoito doce	Pêssego	Torta salgada	Maçã
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Pêssego	--	Maçã	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce	Pêssego	Sanduíche de frango	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Pêssego	--	Pêssego	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce	Pêssego	Sanduíche de frango	Maçã
Sábados letivos:	Maçã				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



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

CARDÁPIO NOVEMBRO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Feriado	Barra de cereal não adoçada	Nectarina	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Feriado	Maçã	--	Maçã	Pêssego
Lanche Noturno	Feriado	Barra de cereal não adoçada	Nectarina	Biscoito salgado Suco integral	Pêssego
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Maçã	Muffin	Maçã	Mini pizza Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Nectarina	--	Nectarina	Pêssego
Lanche Noturno	Banana	Muffin	Maçã	Mini pizza Suco integral	Pêssego
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce Suco integral	Nectarina	Quibe assado	Feriado
Lanche Vespertino	Banana	Maçã	--	Maçã	Feriado
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce Suco integral	Nectarina	Quibe assado	Feriado
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Nectarina	--	Nectarina	Pêssego
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Pêssego
	Segunda-feira (30)				
Lanche Matutino	Maçã				
Lanche Vespertino	Banana				
Lanche Noturno	Banana				
Sábados letivos:	Nectarina				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



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

CARDÁPIO DEZEMBRO/2026 – CAMPUS FRAIBURGO

		Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Biscoito doce Suco integral	Pêssego	Esfiha	Banana
Lanche Vespertino		Nectarina	--	Maçã	Nectarina
Lanche Noturno		Biscoito doce Suco integral	Pêssego	Esfiha	Nectarina
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo simples	Pêssego	Biscoito salgado Suco integral	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Nectarina	--	Nectarina	Pêssego
Lanche Noturno	Banana	Bolo simples	Maçã	Biscoito salgado Suco integral	Pêssego
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce Suco integral	Pêssego	Sanduíche simples	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Nectarina	--	Maçã	Nectarina
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce Suco integral	Pêssego	Sanduíche simples	Nectarina
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)	Quinta-feira (31)	
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	
Sábados letivos:	Pêssego				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico.



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

SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA PARA DISTRIBUIÇÃO

DESCRIÇÃO DO ITEM	SUGESTÃO DE QUANTIDADE PER CAPITA
Banana. <u>Variedades:</u> Caturra e Prata/Branca. <u>Descrição mínima:</u> fruta in natura, de primeira qualidade; em pencas/unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	01 unidade (80 a 120g)
Barra de cereal sem açúcar/adoçantes. <u>Descrição mínima:</u> produzida a partir de alimentos in natura ou minimamente processados, tais como: aveia, flocos de arroz, sementes de girassol (pepitas), frutas secas, linhaça, chia, gergelim, castanhas, amêndoas, nozes, coco ralado ou em lascas. Sem a adição de açúcar e/ou quaisquer tipos de adoçantes artificiais. Sem cobertura (chocolate e outras). Sem aditivos alimentares. Isenta de gordura trans. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	01 unidade (20 a 30g)
Biscoito doce simples / Bolacha doce simples. <u>Variedades:</u> Açúcar mascavo / Amanteigado / Amendoim / Araruta / Aveia / Cacau / Coco / Fubá / Integral / Laranja / Leite / Maisena / Manteiga / "Maria" / Mel / Nata / Polvilho / Sequilhos / Simples / Outras (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 4 destas variedades. <u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. <u>Descrição mínima - processo de compra de biscoito industrializado:</u> Produzido sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	03 a 05 unidades (30g)
Biscoito salgado simples / Bolacha salgada simples. <u>Variedades:</u> Água e sal / Cream cracker / Gergelim / Integral / Orégano / Outras (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 2 destas variedades. <u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. <u>Descrição mínima - processo de compra de biscoito industrializado:</u> Produzido sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	03 a 05 unidades (30g)
Bolo simples. <u>Variedades:</u> Aipim / Aveia / Banana / Cacau / Cenoura / Coco / Fubá / Inglês / Integral / Laranja / Maçã / Mesclado / Outras (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 4 destas variedades. <u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> Preparado de forma 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	01 fatia/pedacço (60 a 100g)
Caqui. <u>Variedades:</u> Fuyu e Chocolate/Café. <u>Descrição mínima:</u> fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	01 unidade (120 a 160g)



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

<p>Esfiha salgada. <u>Variedades:</u> Brócolis / Carne / Frango / Outras (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 2 destas variedades.</p> <p><u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> massa preparada 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. Produzida sem a utilização de 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. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.</p>	01 unidade (80 a 100g)
<p>Maçã. <u>Variedades:</u> Fuji e Gala. <u>Descrição mínima:</u> fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.</p>	01 unidade (100 a 150g)
<p>Mini pizza. <u>Variedades:</u> Brócolis e requeijão / Frango e queijo / Tomate e queijo / Outras (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 2 destas variedades.</p> <p><u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> massa preparada 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. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronta para consumo.</p>	01 unidade (80 a 100g)
<p>Muffin simples. <u>Variedades:</u> Banana com aveia / Cacau / Maçã com canela / Outras (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 2 destas variedades.</p> <p><u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> 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 gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.</p>	01 unidade (60 a 100g)
<p>Nectarina nacional. <u>Descrição mínima:</u> fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.</p>	01 unidade (80 a 120g)
<p>Pão caseiro com requeijão (pronto para consumo).</p> <p><u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> pão caseiro (massa à base de trigo ou abóbora ou aipim ou batata); 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; aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes; recheado com requeijão cremoso tradicional. Produzidos sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. <u>Composição sugerida:</u> pão (60g) com requeijão (20g).</p>	01 unidade (60 a 80g)
<p>Pêssego nacional. <u>Descrição mínima:</u> fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.</p>	01 unidade (80 a 120g)





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

Quibe assado. <u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> Preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: carne bovina, farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, especiarias e temperos naturais, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	01 unidade (80 a 100 g)
Sanduíche de frango - adquirido pronto. <u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> sanduíche elaborado com pão de trigo (branco ou integral) e recheio (cenoura, alface, tomate e frango desfiado); preparado sem adição de margarina ou molhos (ex.: maionese, catchup, mostarda). Isento de gordura trans. Embalado individualmente. Validade e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo. <u>Composição:</u> 2 fatias de pão (50g) + peito de frango cozido desfiado (30g) + cenoura ralada + alface picada + tomate fatiado.	01 unidade (100 a 120g)
Sanduíche simples de presunto e queijo - adquirido pronto. <u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> sanduíche preparado com pão de trigo, presunto cozido fatiado e queijo (prato ou mussarela) fatiado; preparado sem adição de margarina ou molhos (ex.: maionese, catchup, mostarda). Isento de gordura trans. Embalado individualmente. Validade e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo. <u>Composição:</u> 2 fatias de pão (50g) + 1 fatia de presunto cozido (15 a 20g) + 1 fatia de queijo prato ou mussarela (15 a 20g).	01 unidade (80 a 100g)
Suco de frutas integral sem adição de açúcar. <u>Variedades:</u> laranja, maçã, manga, maracujá, morango, tangerina, uva e outras variedades (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 3 destas variedades. <u>Descrição mínima:</u> alimento minimamente processado; sem adição de açúcar e/ou adoçantes; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes e aditivos químicos. Aroma e sabor próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente.	01 copo (200 ml)
Tangerina. <u>Variedades:</u> Comum (bergamota), Montenegrina e similares. <u>Descrição mínima:</u> fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	01 unidade (100 a 140g)
Tangerina Ponkan. <u>Descrição mínima:</u> fruta in natura, de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As frutas devem ser entregues higienizadas, em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	01 unidade (140 a 180g)
Torta salgada assada. <u>Variedades:</u> frango / legumes / Outras (mediante avaliação). Fornecer, no mínimo, 1 destas variedades. <u>Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações:</u> torta assada composta por massa caseira/artesanal (preparada apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal) e recheio de frango e/ou legumes. Produzida sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Entregue pronto para consumo.	01 pedaço/unidade (80 a 100g)

Obs.: 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. Se necessário, as porções poderão ser ajustadas.



Re: Sobre cardápio PNAE Campus Fraiburgo

9 mensagens

Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

4 de novembro de 2025 às 17:05

Para: Coordenação de Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional Fraiburgo

<sisae.fraiburgo@ifc.edu.br>, Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo

<compras.fraiburgo@ifc.edu.br>

Cc: "Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE) - IFC" <cgppe@ifc.edu.br>, "Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa" <propessoas@ifc.edu.br>

Prezados/as, boa tarde.

Conforme conversamos na reunião, irei me organizar para trabalhar nesta demanda tão logo me deem retorno com as informações necessárias para a elaboração do cardápio (as quais detalho na sequência). Se isso ocorrer ainda nesta semana, farei o possível para planejar a proposta de cardápio e enviar a vocês até o dia 19/11; caso o envio das informações não ocorra neste prazo, é possível que a demanda seja finalizada somente depois que eu retornar das férias (em dezembro).

Considerando que não há copeira e nem uma equipe de pessoal específica para a manipulação de alimentos no *campus*, sendo essas atividades realizadas por servidores "voluntários" e estagiários, irei planejar uma proposta a fim de dar continuidade ao padrão de cardápio que já vem sendo executado pelo *campus* (ou seja, oferta de lanches simples, com mínima necessidade de manipulação). Assim, de modo a viabilizar o planejamento do cardápio, necessito das seguintes informações:

- a) **lista de itens** para elaboração do cardápio (listar itens que já fazem parte do cardápio e/ou que o campus deseja incluir - independente se são adquiridos da agricultura familiar ou de outros fornecedores; se possível, indicar o valor de referência para cada item - por Kg/L - pode ser com base em contratos vigentes, média de orçamentos recentes ou outras fontes que possibilitem a estimativa de custos do cardápio);
- b) informar para quais **meses** o cardápio deverá ser planejado (ex.: fevereiro a dezembro/26);
- c) informar quais os **turnos de oferta** dos lanches (manhã, tarde e noite);
- d) informar qual o número estimado de **alunos por turno**;
- e) informar se há previsão de **dias** da semana em que não haverá aulas em algum turno (ex.: sextas-feiras à tarde não há aulas);
- f) informar se há alguma **necessidade específica** quanto aos dias de servimento de algum item (ex.: ofertar morango nas terças, em virtude das entregas e perecibilidade).

Obs.: Para além destas questões, fiquem à vontade para registrar outras informações que julgarem relevantes.

Essas, em princípio, são as informações que necessito para o planejamento. Posteriormente, conforme for trabalhando na demanda, caso necessário, farei contato com vocês para os demais encaminhamentos.

Atenciosamente,

--

Giane M. Bosi

Nutricionista

Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)

Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa

Instituto Federal Catarinense - Reitoria

www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br

(47) 3331-7800

Em seg., 3 de nov. de 2025 às 11:57, Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br> escreveu:

Bom dia!

Pode ser, Sandra. Fica combinado para amanhã, às 14h.
Em seguida eu envio o link da agenda.

Atenciosamente,

--

Giane M. Bosi

Nutricionista
Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)
Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa
Instituto Federal Catarinense - Reitoria
www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br
(47) 3331-7800

Em seg., 3 de nov. de 2025 às 11:52, Coordenação de Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional Fraiburgo <sisae.fraiburgo@ifc.edu.br> escreveu:

Bom dia,
Amanhã à tarde seria ótimo. Combinei com o Mateus, que é da licitação.
Podemos iniciar às 14h?

Obrigada!

Em seg., 3 de nov. de 2025 às 10:56, Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE) - IFC <cgppe@ifc.edu.br> escreveu:

Prezada Sandra, bom dia!

Atualmente a Giane está com demandas de auxílio a vários *campi* do IFC. Tendo em vista que o processo de elaboração de cardápios e assessoria aos *campi* requer um tempo considerável, precisamos organizar essas demandas de modo a conseguirmos encaixá-las no calendário de atividades da servidora.

Como você menciona que o tempo é curto, pensamos que o ideal é iniciarmos, o mais brevemente possível, com uma reunião online, para que a Giane possa entender a realidade atual de vocês e quais as possibilidades de mudanças de cardápio para 2026. Quanto antes essa conversa inicial for realizada, melhor. Outro ponto importante é a participação também de representante do DAP nesta reunião, pois é um setor que está diretamente envolvido na aquisição de alimentos e cuja participação já permite esclarecer algumas dúvidas que agilizam vários aspectos da elaboração dos cardápios.

A Giane tem disponibilidade para reunião **hoje, das 13h às 16h e, amanhã (terça), no período da manhã (das 8h às 12h) ou da tarde (das 13h às 16:30)**. Vocês têm disponibilidade em algum desses horários?

Atenciosamente,

--

Pedro dos Santos Faccin
Coordenador-Geral de Políticas e Programas Estudantis
Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa (PROPessoas)
Instituto Federal Catarinense - Reitoria
www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br
(47) 3331-7800

Em sex., 31 de out. de 2025 às 18:34, Coordenação de Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional Fraiburgo <sisae.fraiburgo@ifc.edu.br> escreveu:

Prezados, boa tarde,,

Conforme orientação da Giane, eu entro em contato trazendo uma demanda do PNAE para o ano de 2026. Necessitamos elaborar o cardápio e não dispomos de uma nutricionista no Campus. Encaminho em anexo, o cardápio utilizado em 2024 e 2025. A ideia é modificarmos em 2026!

Entendo que nosso tempo é curto, porém, busco o auxílio para essa elaboração.

Forwarded Conversation

Subject: Sobre cardápio PNAE Campus Fraiburgo

De: Coordenação de Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional Fraiburgo

<sisae.fraiburgo@ifc.edu.br>

Date: qua., 29 de out. de 2025 às 17:31

To: Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

Prezada Giane, como está?

Sou a Sandra de Fátima Lucietti, nova coordenadora do SISAE, ex CGE do Campus.

Venho solicitar o seu auxílio, no sentido da elaboração do novo cardápio para o ano de 2026.

Ainda é contigo ou você me encaminhará para outra pessoa?

Fico no aguardo, contando com a sua solicitude, visto que nosso tempo para essa demanda está apertado.

Abraços!

--

Atenciosamente,

Sandra de Fátima Lucietti

Pedagoga Área - Supervisão Educacional

Coordenadora do SISAE - Portaria 216/2025

Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional

Instituto Federal Catarinense - Campus Fraiburgo

Fone (49) 3202 8802

<http://www.fraiburgo.ifc.edu.br/>

De: **Giane Bosi** <giane.bosi@ifc.edu.br>

Date: qui., 30 de out. de 2025 às 06:58

To: Coordenação de Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional Fraiburgo
<sisae.fraiburgo@ifc.edu.br>

Bom dia, Sandra.

Estou bem e você?

As demandas dos *campi* que estão sem nutricionista têm sido encaminhadas para a PRO Pessoas (propessoas@ifc.edu.br) e para a CGPPE (cgppe@ifc.edu.br). Ainda não há uma nutricionista que esteja responsável pelas demandas decorrentes da redistribuição da nutricionista Soraia (estamos com número reduzido de nutricionistas no IFC); por conta deste cenário, há a necessidade deste fluxo de encaminhamento, a fim de possibilitar uma programação para o atendimento das demandas dos *campi*, considerando também a organização e planejamento das demais demandas dos servidor(es) envolvido(s). Assim, oriento que direcione seu e-mail para os contatos que informei acima, para que sejam dados os encaminhamentos necessários.

Abraço,

--

Giane M. Bosi

Nutricionista

Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)

Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa

Instituto Federal Catarinense - Reitoria

www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br

(47) 3331-7800

De: **Coordenação de Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional Fraiburgo**
<sisae.fraiburgo@ifc.edu.br>

Date: qui., 30 de out. de 2025 às 10:20

To: Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

Bom dia,

Certo! Irei encaminhar.

Obrigada pelas orientações.

--

Atenciosamente,

Sandra de Fátima Lucietti**Pedagoga Área - Supervisão Educacional****Coordenadora do SISAE - Portaria 216/2025**

Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional

Instituto Federal Catarinense - Campus Fraiburgo

Fone (49) 3202 8802

<http://www.fraiburgo.ifc.edu.br/>

--

Atenciosamente,

Sandra de Fátima Lucietti**Pedagoga Área - Supervisão Educacional****Coordenadora do SISAE - Portaria 216/2025**

Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional

Instituto Federal Catarinense - Campus Fraiburgo

Fone (49) 3202 8802

<http://www.fraiburgo.ifc.edu.br/>**Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo**

<compras.fraiburgo@ifc.edu.br>

Para: Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

Cc: Sandra De Fatima Lucietti <sandra.lucietti@ifc.edu.br>

6 de novembro de 2025 às

09:17

Boa tarde!

Tudo bem Giane?

Vou lhe passar as informações solicitadas:

*a) **lista de itens** para elaboração do cardápio (listar itens que já fazem parte do cardápio e/ou que o campus deseja incluir - independente se são adquiridos da agricultura familiar ou de outros fornecedores; se possível, indicar o valor de referência para cada item - por Kg/L - pode ser com base em contratos vigentes, média de orçamentos recentes ou outras fontes que possibilitem a estimativa de custos do cardápio);*

Resposta: Eu vou enviar em anexo, o Edital da chamada pública feita em janeiro deste ano, aí consta a lista de itens, o valor de referência que é o mesmo do contrato. Além destes itens presentes no edital, creio que seria interessante adicionar se possível os itens que podem ser adquiridos através do pregão institucional de gênero alimentícios (barra de cereal sem açúcar, bolacha maria, biscoito cream cracker, biscoito de gergelim). O suco (diversos sabores) também não está presente no edital, mas precisamos adicionar ao cardápio e a nova chamada pública.

*b) informar para quais **meses** o cardápio deverá ser planejado (ex.: fevereiro a dezembro/26);*

Resposta: Fevereiro à dezembro de 2026;

*c) informar quais os **turnos de oferta** dos lanches (manhã, tarde e noite);*

Resposta: Os lanches são oferecidos nos três turnos: manhã, tarde e noite.

*d) informar qual o número estimado de **alunos por turno**;*

Resposta: Manhã: 192

Tarde: 192

Noite: 110

*e) informar se há previsão de **dias** da semana em que não haverá aulas em algum turno (ex.: sextas-feiras à tarde não há aulas);*

Resposta: Nas quartas-feiras à tarde não temos aula.

f) informar se há alguma **necessidade específica** quanto aos dias de servimento de algum item (ex.: ofertar morango nas terças, em virtude das entregas e perecibilidade).

Resposta: Acredito que não tenha nenhuma necessidade específica.

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Coordenação de Licitação e Contratos
Departamento de Administração e Planejamento (DAP)
Instituto Federal Catarinense - Campus Fraiburgo
<http://www.fraiburgo.ifc.edu.br/>
Fone: (49) 3202-8813



014 - Edital_Chamada_Publica_033.2024.pdf
347K

Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

6 de novembro de 2025 às 11:02

Para: Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo <compras.fraiburgo@ifc.edu.br>, Sandra De Fatima Lucietti <sandra.lucietti@ifc.edu.br>

Cc: "Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE) - IFC" <cgppe@ifc.edu.br>, "Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa" <propessoas@ifc.edu.br>

Bom dia, pessoal!

Obrigada pelo envio das informações, Mateus.

Observando o cardápio que a Sandra encaminhou, notei que no edital anexo não constam algumas frutas listadas no cardápio atual (**banana, caqui, maçã e tangerina Ponkan**). **Posso manter estas frutas no cardápio do próximo ano?**

Ainda, considerando que a disponibilidade de frutas varia no decorrer do ano (devido à sazonalidade; intempéries; safra; etc.) e também visando ampliar a diversidade das frutas ofertadas, considero válido incluirmos outras opções no cardápio. Além das frutas que já fazem parte de cardápio do *campus*, vou citar outras opções que são ofertadas em outros *campi*, para que avaliem a possibilidade de oferta: **abacaxi, goiaba, laranja, mamão, melancia, melão, morango, pera, pitaiá, tangerina comum e uva**. *Obs.: Notem que algumas destas frutas necessitam de manipulação/fracionamento - avaliar se o campus possui condições de realizar essa atividade ou se haveria possibilidade de aquisição já fracionada*. Isso posto, **posso incluir alguma(s) dessa(s) no cardápio? Se sim, por favor, indiquem quais**.

Aguardo retorno para iniciar o planejamento.

Atenciosamente,

--

Giane M. Bosi

Nutricionista

Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)

Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa

Instituto Federal Catarinense - Reitoria

www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br

(47) 3331-7800

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo

<compras.fraiburgo@ifc.edu.br>

Para: Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

6 de novembro de 2025 às

11:39

Bom dia!

Observando o cardápio que a Sandra encaminhou, notei que no edital anexo não constam algumas frutas listadas no cardápio atual (banana, caqui, maçã e tangerina Ponkan). Posso manter estas frutas no cardápio do próximo ano? Não estão, pois tínhamos saldo do contrato antigo. Pode colocar sim, essas frutas os fornecedores conseguem entregar.

Sobre o segundo questionamento, acredito que só laranja e tangerina comum as cooperativas podem fornecer, entretanto a laranja necessita de faca para descascar, e se não me falha a memória, foi esse o motivo de não termos colocado nas dispensas passadas. No caso da Uva, tem vários associados que produzem, mas a colheita é em período de férias.

Se a Sandra quiser colaborar a respeito deste segundo questionamento, fique à vontade.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

6 de novembro de 2025 às 11:51

Para: Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo <compras.fraiburgo@ifc.edu.br>

Obrigada, Mateus.

Atenciosamente,

--

Giane M. Bosi

Nutricionista

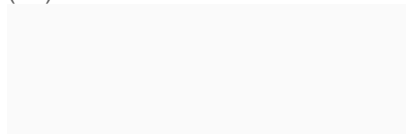
Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)

Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa

Instituto Federal Catarinense - Reitoria

www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br

(47) 3331-7800



[Texto das mensagens anteriores oculto]

Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

6 de novembro de 2025 às 11:53

Para: Sandra De Fatima Lucietti <sandra.lucietti@ifc.edu.br>

Cc: "Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE) - IFC" <cgppe@ifc.edu.br>, Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo <compras.fraiburgo@ifc.edu.br>, "Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa" <propessoas@ifc.edu.br>

Bom dia, Sandra.

Segue retorno do Mateus sobre as frutas, notei que você não estava em cópia no e-mail, então estou encaminhando. Por gentileza, poderia colaborar na resposta sobre a possibilidade de inclusão de outras frutas no cardápio? Aguardo para prosseguir. Obrigada!

Atenciosamente,

--

Giane M. Bosi

Nutricionista

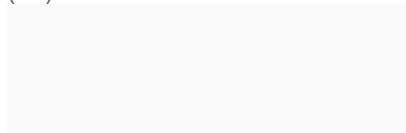
Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)

Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa

Instituto Federal Catarinense - Reitoria

www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br

(47) 3331-7800



[Texto das mensagens anteriores oculto]

Sandra De Fatima Lucietti <sandra.lucietti@ifc.edu.br>

6 de novembro de 2025 às 17:11

Para: Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>, Cristina <cristina.ferreira@ifc.edu.br>

Cc: "Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE) - IFC" <cgppe@ifc.edu.br>, Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo <compras.fraiburgo@ifc.edu.br>, "Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa" <propessoas@ifc.edu.br>

Boa tarde,

Em conversa com a Comissão, pêssego, nectarina, caqui, banana, ponkan, maçã, tem boa aceitação e conseguimos manipular tranquilamente. Então, podem ser incluídos.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

7 de novembro de 2025 às 10:45

Para: Sandra De Fatima Lucietti <sandra.lucietti@ifc.edu.br>

Cc: Cristina <cristina.ferreira@ifc.edu.br>, "Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE) - IFC" <cgppe@ifc.edu.br>, Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo <compras.fraiburgo@ifc.edu.br>, "Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa" <propessoas@ifc.edu.br>

Bom dia!

Obrigada pelo retorno, Sandra.

Vou dar início ao planejamento do cardápio considerando as informações que vocês me passaram.

Assim que eu finalizar a proposta inicial, envio para vocês analisarem.

A qualquer necessidade, seguimos em contato.

Atenciosamente,

--

Giane M. Bosi

Nutricionista

Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)

Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa

Instituto Federal Catarinense - Reitoria

www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br

(47) 3331-7800

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Giane Bosi <giane.bosi@ifc.edu.br>

17 de novembro de 2025 às 17:18

Para: Coordenação de Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional Fraiburgo

<sisae.fraiburgo@ifc.edu.br>, Coordenação de Licitações e Contratos IFC Campus Fraiburgo

<compras.fraiburgo@ifc.edu.br>, Sandra De Fatima Lucietti <sandra.lucietti@ifc.edu.br>, Cristina

<cristina.ferreira@ifc.edu.br>

Cc: "Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE) - IFC" <cgppe@ifc.edu.br>, "Pró-Reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa" <propessoas@ifc.edu.br>

Boa tarde, prezados/as!

Em anexo, encaminho para análise do *campus* a **Proposta de Cardápio 2026_versão1**.

Considerações gerais sobre a proposta de cardápio anexa:

1. Considerando a reunião realizada no dia 04/11 e os e-mails referentes à solicitação do *campus*, elaborei a proposta de cardápio anexa, compreendendo o período de **fevereiro a dezembro/2026**.

1.1. Diante do informado pelo *campus*, o cardápio foi planejado para os turnos matutino, vespertino e noturno; não foram previstos lanches para as quartas-feiras à tarde, considerando que não estão previstas aulas neste período; também considere a oferta de lanche para um sábado letivo por mês. Como não há calendário acadêmico definido, considere os feriados previstos para o respectivo período e os recessos com base no que ocorreu neste ano.

1.2. O *campus* deverá desconsiderar, em seu planejamento e execução, os lanches previstos para os períodos em que não ocorrerem atividades letivas (ex.: recessos, turnos sem aulas, etc.) no decorrer da execução do calendário acadêmico.

1.3. Caso haja variação no número de estudantes entre os dias letivos/turnos, vocês devem ajustar os respectivos quantitativos no planejamento das aquisições.

1.4. Os pedidos devem ser realizados conforme se der o andamento do ano letivo, atentando-se para o atendimento dos percentuais dispostos no art. 21 da [Resolução FNDE nº 6/2020](#), alterados pela [Resolução FNDE nº 3/2025](#).

2. A **composição** do cardápio deu-se a partir dos gêneros alimentícios listados no e-mail (de 06/11/2025) e respectivo anexo, considerando o levantamento já realizado pelo *campus* ao longo dos anos junto a possíveis fornecedores (quanto à produção local e à disponibilidade dos produtos), a base da cultura alimentar local e as especificidades do serviço no campus (oferta de lanches simples), de modo a dar **continuidade ao padrão de cardápio atualmente executado**.

3. Com relação aos **biscoitos, bolos, esfihas, mini pizzas, muffins, sucos e tortas salgadas**, não foram definidos os "sabores" que devem ser servidos em cada dia que está prevista a oferta de tais itens. Desta forma, **a comissão do campus deverá alternar a oferta dos sabores disponíveis durante a execução do cardápio** (exemplo biscoitos doces: o *campus* deverá servir, numa vez biscoito de coco, noutra vez biscoito de laranja, noutra biscoito de amendoim e assim por diante; exemplo bolos simples: o *campus* deverá servir, numa vez bolo de cenoura, noutra vez bolo de coco, noutra bolo de fubá e assim por diante; exemplo esfihas: o campus deverá servir, numa vez esfiha de carne, noutra esfiha de frango e assim por diante; da mesma forma proceder com os demais itens cujos sabores não foram especificados no cardápio).

3.1. A comissão deverá fazer os pedidos de acordo com os sabores que o fornecedor tiver disponibilidade de entregar, dentre aqueles elencados na tabela ao final do cardápio. **A comissão deverá organizar a oferta destes itens de forma a garantir a alternância e a proporcionalidade entre os diferentes sabores adquiridos.**

3.2. A fim de garantir a diversidade e a variação de sabores, recomendo **exigir, no processo de aquisição**, que o fornecedor disponibilize, no mínimo: 4 variedades de biscoitos doces, 2 variedades de biscoitos salgados, 4 variedades de bolos simples, 2 variedades de esfiha assada, 2 variedades de mini pizzas salgadas, 2 variedade de muffin simples, 3 variedades de suco integral e 1 variedade de torta salgada. Deste modo, o *campus* terá diferentes variedades para ofertar, sem limitar a aquisição a determinados sabores (o que facilita a substituição de sabores em caso de baixa aceitabilidade e também possibilita ampliar o rol de fornecedores).

3.3. As sugestões de sabores/variedades estão elencadas ao final da proposta de cardápio, na tabela onde consta a sugestão de descrição mínima dos itens (poderá ser avaliada a oferta de sabores não listados na tabela).

4. Com relação às **frutas**, não especifiquei as variedades, assim a comissão pode alternar entre as opções disponíveis a cada pedido (ex.: o *campus* poderá variar a oferta entre banana Branca/Prata ou Caturra; entre caqui Fuyu ou Chocolate; entre maçã Gala ou Fuji; etc.). Sugiro, sempre que possível, alternar a oferta entre as variedades disponíveis de cada fruta.

4.1. Para a distribuição das frutas no cardápio, considere as respectivas épocas de safra. Entretanto, peço que verifiquem com os possíveis fornecedores sobre a **época de disponibilidade** das frutas contidas no cardápio, para ajustarmos a época de oferta, caso necessário, de forma a priorizar a oferta de frutas da estação e, também, possibilitar a aquisição destas por preços mais acessíveis.

4.2. A fim de ampliar a diversidade do cardápio, sugiro que, antecedendo o(s) processo(s) de aquisição, façam contato com possíveis fornecedores a fim de **buscar novas opções/variedades de frutas** que possam ser adquiridas já higienizadas e não necessitem manipulação no *campus* (ex.: goiaba, morango, jabuticaba, lichia, pera, pitaiá, uva, etc.) ou ainda, estudem a viabilidade de higienizar e fracionar outras frutas no *campus* (ex.: abacaxi, melão, melancia, mamão, etc.), considerando, para tanto, a disponibilidade de entrega, bem como, a capacidade de armazenamento, higienização e manipulação no *campus*.

5. Se a comissão local observar que algum alimento utilizado habitualmente na **cultura alimentar local** não foi inserido na proposta e o *campus* tem condição de manipular/distribuir, peço que retornem com a observação e/ou sugestões. Da mesma forma, se surgirem novos possíveis fornecedores com diferentes opções de produtos, favor retornar com as respectivas informações para análise e ajuste da proposta.

6. Segundo o art. 18, § 7º da Resolução FNDE nº 6/2020, "*É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios*". Considerando o exposto, recomendo que atentem-se para a descrição dos itens (ao final da proposta de cardápio, consta uma tabela com a descrição mínima). Ainda, solicito que providenciem e enviem para mim as **fichas técnicas ou os rótulos dos produtos** a serem adquiridos, a fim de avaliar a possibilidade de oferta dos mesmos, para fins de atendimento do art. 18, § 7º da Resolução FNDE nº 6/2020.

Oportunamente, saliento que foi publicada a [Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025](#), que "*Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa*". É pertinente destacar que esta lei incluiu os seguintes dispositivos ao Art. 13 da [Lei nº 11.947/2009](#):

§ 1º Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

§ 2º O instrumento convocatório e o contrato para aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação, chamada pública ou qualquer outro mecanismo de contratação admitido deverão prever o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo." (NR)

Quanto à alteração do art. 1º ao art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2026, tendo estabelecido em **45% o percentual mínimo para aquisição** de gêneros alimentícios diretamente da **agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações**, no âmbito do PNAE.

Ainda sobre a agricultura familiar, é importante lembrar que a Resolução FNDE nº 3/2025 também trouxe alterações que devem ser observadas no que se refere às aquisições. Ademais, reafirmo a importância de priorizar a aquisição da agricultura familiar objetivando adquirir produtos mais saudáveis, menos processados e de maior qualidade; também visando proporcionar sustentabilidade e desenvolvimento econômico local; contudo, é sabido que, para maior diversidade de lanches, por vezes faz-se necessário ampliar o rol de fornecedores através de outros procedimentos de aquisição para além da chamada pública. Considerando o exposto, cabe ao *campus* definir a melhor estratégia para a aquisição dos alimentos, uma vez que a tramitação dos processos de compras requer conhecimento das especificidades locais, da logística de entrega, da disponibilidade de fornecedores, entre outros aspectos envolvidos.

Envio também em anexo:

- **Planilha estimativas (planejamento_versão1):** arquivo elaborado para fins de estimativa durante o planejamento da proposta de cardápio. *"Para essa estimativa, utilizei valores de per capita sugeridos para cada item; considerei o número de estudantes informados no e-mail de solicitação; e inseri valores unitários (Kg/L) com base no edital anexo ao e-mail e pesquisas online."* Envio este arquivo a título de informação. **Obs.:** Esta planilha também poderá ser utilizada como modelo para auxiliá-los no cálculo das estimativas. Para uso, faz-se necessário atualizá-la inserindo a gramatura per capita a ser adquirida, o número diário de estudantes (por turno), a quantidade de vezes servida no período (por turno), o valor unitário orçado (Kg/L) e atualizar a coluna referente aos produtos adquiridos da agricultura familiar. Se desejarem utilizar esta planilha como modelo para estimativas, a mesma deverá ser revisada e preenchida pelo campus. Se julgarem pertinente, vocês podem ajustar a planilha da forma que melhor atender às necessidades do *campus*.

- **Planilha controle (teste_versão1):** esta planilha poderá ser utilizada como modelo para auxiliá-los no controle dos percentuais de aquisições de gêneros alimentícios dispostos na Resolução FNDE nº 6/2020 (art. 21) e na Lei nº 11.947/2009 (art. 14). *"Para este arquivo teste, considere a execução da proposta integralmente, de acordo com os quantitativos previstos no planejamento."* Envio este arquivo a título de ilustração. **Obs.:** Para o uso desta planilha devem ser inseridos, mensalmente, os valores efetivamente gastos com cada item adquirido; a partir desta inserção a planilha irá demonstrar os percentuais correspondentes. Para todos os efeitos, oriento que revisem as fórmulas, caso forem utilizar a planilha; da mesma forma faz-se necessário conferir e atualizar a coluna que contém os valores relativos a aquisições da agricultura familiar.

- **Parecer técnico:** pontua os principais aspectos da proposta de cardápio relacionados às normativas vigentes (referentes aos cardápios da alimentação escolar e à aquisição de alimentos), além de orientações gerais.

Considerando o exposto, a proposta de cardápio segue para análise do *campus*, que deverá proceder os cálculos para apuração dos custos de execução (levando em conta os saldos disponíveis de contratos vigentes, os valores levantados na pesquisa de preços, o número de estudantes atendidos por turno, etc.) a fim de verificar se os cardápios mensais são viáveis, dentro de seu orçamento, ou ainda, se poderão ser aprimorados (em função de mudança na forma de execução do serviço; disponibilidade de novos produtos; novos fornecedores; maior aporte orçamentário; etc.). Após a análise, se houver necessidade, poderão ser sugeridas/solicitadas adequações no cardápio, a fim de que a proposta possa ser ajustada às necessidades do *campus*.

Para além da análise de viabilidade, oriento que verifiquem as estimativas relacionadas aos limites do art. 21 da Resolução FNDE nº 6/2020 (alterados pela Resolução FNDE nº 3/2025), de modo que, se necessário, possamos ajustar a frequência dos itens no cardápio. Este monitoramento deve ocorrer também durante a execução do cardápio (no controle de pedidos x recurso FNDE/PNAE). Ressalto que a variação dos percentuais pode ocorrer em função de alterações nos valores dos produtos ou dos quantitativos ao longo da execução, o que reforça a importância do monitoramento contínuo pela comissão do *campus*.

Complementarmente, recomendo que mantenham atualizados os **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)** do *campus*. Talvez a Soraia tenha elaborado arquivos específicos para o *campus*, ou mesmo compartilhado esse arquivo com vocês, mas, caso não disponham de arquivos próprios, estou compartilhando aqui os modelos de POPs que elaborei para outros *campi*; eles podem ser acessados por meio do link < <https://docs.google.com/document/d/18dz5yyCF9RhTk80PU3zPgj3iEVjyXHcb9KF6PejZhb8/edit?usp=sharing> >. **Obs.:** Este o documento disponível no Google Drive também está compartilhado com outros *campi*, deste modo, para utilizar este arquivo, o *campus* deverá fazer uma cópia e então proceder os ajustes necessários à unidade (em arquivo próprio).

Por fim, oriento que a Comissão e a Gestão do *campus* se reúnam para analisar a proposta de cardápio e demais anexos e, em conjunto, discutir a execução do PNAE em âmbito local, de forma a identificar e estudar possíveis estratégias em busca do aprimoramento contínuo do serviço e da adequação da oferta de alimentação escolar às normativas vigentes, considerando as especificidades do *campus*.

Se desejarem, podemos realizar nova reunião para conversar sobre a proposta de cardápio e as respectivas planilhas, bem como, para esclarecer eventuais dúvidas e/ou conversar sobre outras questões relacionadas a esta demanda. Fico à disposição caso queiram agendar. **Obs.:** Estarei de férias de 24/11 a 13/12/2025.

Atenciosamente,

Giane M. Bosi

Nutricionista

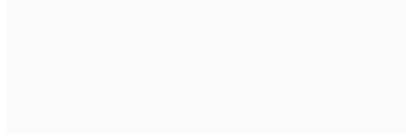
Coordenação-Geral de Políticas e Programas Estudantis (CGPPE)

Pró-reitoria de Desenvolvimento, Inclusão, Diversidade e Assistência à Pessoa

Instituto Federal Catarinense - Reitoria

www.ifc.edu.br / estudante.ifc.edu.br

(47) 3331-7800



[Texto das mensagens anteriores oculto]

4 anexos**Proposta de Cardápio 2026_versao1 - Lanches Campus Fraiburgo.pdf**

662K

**Planilha estimativas (planejamento_versão1).xlsx**

996K

**Planilha controle (teste_versão1).xlsx**

90K

**Parecer Técnico ref. Proposta de Cardápio 2026_versao1.pdf**

1033K