



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

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 002/2020 DISPENSA DE LICITAÇÃO 010/2020

PROCESSO: 23474.000894/2020-19

Chamada Pública nº 001/2020 para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, com dispensa de licitação, com fulcro no art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, no art. 17 do Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012, e na Resolução GGPA nº 50, publicada no DOU de 26 de setembro de 2012, e suas alterações.

1. PREÂMBULO

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Ibirama, pessoa jurídica de direito público ou privado, com sede à Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), inscrita no CNPJ sob o nº 10.635.424/0009-23, representado neste ato pelo seu Diretor Geral, Sr. Douglas Horner, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 17, da Lei 12.512/2011, e nas Resoluções GGPA nº 50/2012, nº 56/2013, nº 64/2013 e nº 73/2015, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993, através da Coordenação de Licitações e Contratos, vem realizar Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006, por meio da Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos, com dispensa de licitação, durante o período de 02 de dezembro até às 9h do dia 16 de dezembro de 2020. Os interessados deverão apresentar a documentação para Habilitação e Proposta de Venda, em dois envelopes separados até o dia 26 de dezembro de 2020, às 09 horas, na Unidade Protocoladora, Chefia de Gabinete do IFC – Campus Ibirama - Rua Dr. Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC).

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:

Período de divulgação da Chamada Pública:	De 02 a 16/12/2020
Entrega dos Envelopes:	Das 8h às 12h de segunda a sexta-feira (de 02 a 15/12/2020) e, no dia 16/12/2020, até às 9 horas (horário de Brasília) na Unidade Protocoladora, Chefia de Gabinete do IFC – Campus Ibirama
Abertura dos Envelopes:	Dia 16/12/2020, às 9 horas 30 minutos (horário de Brasília)
Endereço da Sessão Pública:	Sala de Videoconferências do Campus Ibirama, localizada na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bairro Bela Vista, Ibirama -SC CEP 89140-000.

2. DO OBJETO

2.1 Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o IFC – Campus Ibirama, no ano de 2021, conforme relação constante do Anexo I.



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

3. DOS ANEXOS

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

3.1.1. Anexo I – Projeto Básico;

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

3.1.2. Anexo II – Modelo de Projeto de Venda;

3.1.3 Anexo III – Declaração de Produção Própria;

3.1.4 Anexo IV - Declaração De Responsabilidade pelo Controle do Atendimento do Limite Individual de Venda dos Cooperados/Associados

3.1.5 Anexo V – Modelo do Termo de Contrato

3.1.6 Anexo VI – Proposta de Cardápio

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar deste procedimento, somente:

4.1.1. Fornecedores Individuais: Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física;

4.1.2. Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor.

4.1.3. Grupos formais: Agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. O proponente ou o seu representante, deverá, preferencialmente, na mesma ocasião da entrega de seus envelopes, apresentar-se à Comissão (Comissão de Avaliação da Chamada Pública) para efetuar seu credenciamento como participante deste procedimento, munido da sua carteira de identidade e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a esta dispensa de licitação.

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

5.1.2. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do proponente no presente procedimento, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão, em nome do proponente.

5.2. Considera-se como representante do proponente qualquer pessoa habilitada, nos termos do estatuto, do instrumento público de procuração, ou particular com firma reconhecida, ou documento equivalente.

5.3. Cada credenciado poderá representar apenas um proponente. Aquele que já tiver, na sessão pública, manifestado em nome de um proponente, não poderá mais optar por representar outro, nesta mesma sessão.

5.4. Os documentos exigidos nesta dispensa de licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

5.4.1. Não terá por comprovada a autenticidade de documentos por meio de cópias que não sejam das originais (cópia de cópia).

6. DO ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO



6.1. Os envelopes deverão ser entregues no Gabinete da Direção Geral - Protocolo do Campus Ibirama, localizado na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bairro Bela Vista, Ibirama -SC CEP 89140-000.

6.2. Cada participante deverá apresentar único envelope contendo os documentos de habilitação.

6.3. O envelope poderá ser entregue à Comissão por qualquer pessoa, desde que apresente seu documento de identidade, para a qual será emitido o respectivo recibo.

6.4. A fim de evitar riscos quanto a eventuais polêmicas sobre a entrega tempestiva dos envelopes, não será aconselhado o encaminhamento de envelope por via postal, ficando o participante que optar por essa forma de encaminhamento, responsável e ciente dos prazos de recebimento.

6.5. O IFC Campus Ibirama não se responsabilizará por envelopes entregues a secretárias, recepcionistas ou em qualquer outra repartição do órgão que não seja o Gabinete da Direção Geral - Protocolo do Campus Ibirama.

6.6. Se por ventura mais de um envelope de um mesmo participante for entregue à Comissão, terá preferência, para efeito de participação na disputa, aquele apresentado por representante devidamente credenciado pelo participante; se mais de um envelope do mesmo participante tiver sido entregue desta forma, terá preferência aquele apresentado por último, tempestivamente.

6.6.1. Envelopes apresentados após o momento definido previamente no preâmbulo deste edital somente serão recebidos se o responsável por entregá-los apresentar-se para tanto, no Gabinete da Direção Geral - Protocolo, até o horário limite determinado, e estiver aguardando o atendimento pela Comissão.

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

6.7. O conjunto de documentos relativos à habilitação deverá ser entregue em envelope fechado e lacrado, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

ENVELOPE 1
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
CHAMADA PÚBLICA 002/2020 – IFC CAMPUS IBIRAMA
FORNECEDOR <Fornecedor Individual: nome e CPF; Grupo Informal: nome de um dos agricultores e CPF; Grupo Formal: nome do grupo e CNPJ >

6.7.1. Divergências dos dizeres nas partes externas dos envelopes em relação à forma acima indicada não serão impedimento para participação na dispensa de licitação, desde que não deixem dúvidas quanto à chamada pública a que se referem e o(s) participante(s), detentor(es) deste(s).

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

7.DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO ENVELOPE

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

7.1.1. Fornecedores Individuais, não organizados em grupo:

7.1.1.1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

7.1.1.2. extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

7.1.1.3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme Anexo II deste edital;

7.1.1.4. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e



7.1.1.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme Anexo III.

7.1.2. Grupos Informais de Agricultores Familiares:

7.1.2.1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

7.1.2.2. extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;

7.1.2.3. 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 deste edital;

7.1.2.4. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

7.1.2.5. cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

7.1.2.6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme Anexo III.

7.1.3. Grupos Formais de Agricultores Familiares:

7.1.3.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

7.1.3.2. extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 30 dias;

7.1.3.3. prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

7.1.3.4. cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

7.1.3.5. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme anexo deste edital;

7.1.3.6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme Anexo III. e

7.1.3.7. a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

7.2. Não será considerado inabilitado o grupo formal que deixar de apresentar no envelope a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, desde que a Comissão logre êxito em comprovar tais regularidades por meio de consulta on line na Internet, procedimento a ser realizado, se necessário, logo após a abertura do(s) envelope(s).

7.3. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, podendo ser o original, cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, no momento da abertura dos envelopes, mediante apresentação da original.

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

7.5. Na ausência ou irregularidade de quaisquer dos documentos de habilitação, a Comissão, a seu critério, poderá conceder prazo para regularização, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes.

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

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

8. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

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

8.1.1. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.



8.2. Após assinatura nos envelopes pelos membros da Comissão e pelos proponentes, proceder-se-á a abertura desses, quando então a documentação de habilitação será analisada, conforme item próprio deste edital.

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

8.3.1. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, informando os interessados.

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

9. DO ENVELOPE COM O PROJETO DE VENDA

9.1. O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com esta chamada pública e ser entregue, conforme Anexo II deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) propostos em moeda corrente do país, identificado com o nome do participante e contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

ENVELOPE 2

PROJETO DE VENDA

CHAMADA PÚBLICA 002/2020 – IFC CAMPUS IBIRAMA

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

Deverá conter, ainda, conforme o caso:

9.1.1. Identificação do número da chamada pública;

9.1.2. Nome do Agricultor individual;

9.1.3. Nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;

9.1.4. Nome da entidade articuladora do grupo informal;

9.1.5. Relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);

9.1.6. Descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;

9.1.7. Característica do fornecedor proponente e assinatura.

9.2. A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

9.3. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MDA, através das Resoluções RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA;

9.4. Os valores totais apresentados pelos proponentes deverão respeitar o limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP, por ano civil.

9.5. Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar.

9.5.1. As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.

9.6. Conforme determina o art. 25 da Resolução 26 CD/FNDE/2013, para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

9.6.1. os fornecedores locais do município;

9.6.2. os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

9.6.3. os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;



9.6.4. os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais; e

9.6.5. organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

9.7. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

9.8. Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem, realizando-se também o sorteio, no caso de empate.

9.9. O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste edital e anexos.

9.10. Será aceita a proposta do fornecedor:

9.10.1 que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

9.10.2 cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

9.10.3 cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

9.10.4 que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;

9.10.5 que atenda as demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos

9.11. A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

10. DA HOMOLOGAÇÃO

10.1. Após o regular decurso da fase recursal, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

11. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

11.1. Depois de homologado o procedimento de análise da documentação, o proponente classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado para apresentação de amostra dos produtos ofertados, no prazo de dois dias úteis.

11.2. As amostras deverão ser apresentadas na copa do Campus Ibirama– na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bairro Bela Vista, Ibirama – S/C, no horário das 10h00 às 12h00.

11.3. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens identificadas com o número desta chamada pública, nome do fornecedor e especificação do conteúdo e trazer informações nutricionais, composição básica e prazo de validade.

11.4. Além das amostras, deverão ser apresentados os rótulos dos itens constantes da proposta, afim de que seja verificada a não utilização de gordura trans e que não são usados na fabricação dos produtos margarina, gorduras hidrogenadas, conservantes, saborizantes, emulsificantes, aditivos e recheios com alimentos ultraprocessados.

11.5. A não apresentação de amostra ou aquela apresentada em desacordo com este edital e anexos, implicará a automática desclassificação do item e/ou proposta.

12. DO RESULTADO

12.1. A Comissão de Avaliação divulgará o resultado do processo em até quarenta e oito horas após a conclusão de todos os trabalhos desta chamada pública.

13. DO CONTRATO



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

13.1. O(s) proponente(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da intimação, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

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

13.1.2. A assinatura poderá ser por meio de certificado digital emitido no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil, observados os padrões definidos por essa Infraestrutura, conforme Art. 6º do Decreto 8.539/2015

13.2. Antes da assinatura do contrato, o órgão realizará consulta on line para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

13.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, independentemente da cominação prevista neste edital.

14. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

14.1. O contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/1993.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. É expressamente vedada a subcontratação.

16. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1. O prazo de vigência do contrato será de doze meses, a partir da data da assinatura ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro.

16.1.1. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

18. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

18.1. As obrigações do contratante e do contratado são as estabelecidas no Projeto Básico e na minuta do contrato, bem como em outros itens deste edital.

19. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

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

19.2. 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.

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

19.3.1. O cronograma de entrega será elaborado e encaminhando, respeitando o disposto no item anterior.

19.3.2. Tendo em vista a pandemia que acomete o país, o calendário acadêmico ainda não foi aprovado, de forma que, quando este for aprovado, será encaminhado aos fornecedores vencedores, novo cronograma de entrega.

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



19.5. 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.

19.6. Os produtos deverão ser entregues no IFC Campus Ibirama, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

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

19.8. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibiara, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2021, nas 2ª e 5ªs feiras, na qual se atestará o seu recebimento.

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

19.9.1. isentos de substâncias terrosas;

19.9.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

19.9.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

19.9.4. sem umidade externa anormal;

19.9.5. isentos de odor e sabor estranhos;

19.9.6. isentos de enfermidades.

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

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

19.12. A pontualidade na entrega das mercadorias para os Câmpus 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.

20. DO PAGAMENTO

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

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

20.3. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até cinco dias úteis, contado do Recebimento Definitivo do objeto licitado e mediante apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

20.4. A nota fiscal deverá referir-se a produtos/serviços de uma única Nota de Empenho; no caso de o fornecimento abranger produtos/serviços de mais de uma Nota de Empenho, deverão ser emitidas tantas notas fiscais quantas forem necessárias.

20.5. A Nota de Empenho para a qual haja pagamento parcial, cujo fornecedor tenha seu registro de preço cancelado, permanecerá no nome desse, mesmo que os futuros pagamentos sejam feitos em nome do próximo fornecedor que tenha concordado em registrar seus preços, decorrente de negociação com a administração, obedecida à ordem de classificação.

20.6. Ficará reservado ao IFC Campus Ibirama o direito de suspender o pagamento, até a regularização da situação, se, no ato da entrega ou na fase de recebimento definitivo forem identificadas imperfeições e/ou divergências em relação às especificações técnicas.

20.7. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.



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

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

20.9. A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta on line para verificar a manutenção das condições de habilitação.

20.9.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de cinco dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

20.9.2. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado única vez, por igual período, a critério da Administração;

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

20.9.4. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

20.9.5. Havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto ao SICAF;

20.9.6. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional inadimplente no SICAF".

20.10. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

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

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

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

20.14. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado, por motivo de descumprimento de obrigações, será precedido de processo administrativo em que será garantido ao contratado o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

20.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pelo contratante, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)/365 \rightarrow I = (6/100)/365 \rightarrow I = 0,00016438$$



21. DA FISCALIZAÇÃO

21.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993, conforme detalhado no Projeto Básico.

21.2. 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.

21.3. 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.

22. DOS RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO

22.1. O recebimento provisório é o ato pelo qual o material encomendado é entregue ao IFC Campus Ibirama no local previamente designado, não implicando, necessariamente, em aceitação. Transfere apenas a responsabilidade pela guarda e conservação do material, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente dos dizeres típicos já impressos no documento fiscal, juntos à assinatura de quem tenha recebido o material.

22.2. A prova do recebimento provisório é constituída pela assinatura de quem de direito no documento fiscal ou documento equivalente e serve apenas como ressalva ao fornecedor para os efeitos do subitem anterior e de comprovação da data da entrega.

22.3. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, neste caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos, consoante o artigo 62 da Lei 8.666/1993 atualizada.

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

22.5. A pessoa/comissão designada para o recebimento provisório fará constar no canhoto e no verso do documento fiscal a data da entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas, podendo essas últimas serem feitas em outro documento hábil.

22.6. Até os primeiros dez dias úteis do mês, serão realizados os procedimentos para fins de recebimento definitivo dos produtos entregues no mês anterior, verificando se está em conformidade com o exigido no edital e com o constante da respectiva proposta do vencedor.

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

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

22.6.3. Quando for o caso, o contratado deverá sanar as falhas do fornecimento no prazo de quarenta e oito horas, para fins de novas verificações. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

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

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

22.7. O IFC Campus Ibirama não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

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



22.9. O objeto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

23. DA RESCISÃO DO CONTRATO

23.1. As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 78 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

24. FONTE DE RECURSOS

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão estimadas em R\$ R\$ 69.545,95 (Sessenta e nove mil, quinhentos e quarenta e cinco reais e noventa e cinco centavos) e correrão à conta dos recursos provenientes do FNDE/PNAE:

Programa de Trabalho: 169949

Natureza da Despesa: 339032

Fonte: 0113150072

UG: 152253

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. 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:

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

25.1.2. Multa:

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

25.1.2.2. 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.

25.1.2.3. 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.

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

25.1.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFC Campus Ibirama, 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.

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

25.1.4. 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.

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



25.2. 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.

25.3. As sanções serão, quando for o caso, 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.

25.4. 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 houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

26. DOS RECURSOS

26.1. Dos atos da Administração, praticados no curso deste procedimento, será admitido recurso hierárquico, no prazo de cinco dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

26.1.1. habilitação ou inabilitação do proponente;

26.1.2. rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/1993;

26.1.3. aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

26.2. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de cinco dias úteis.

26.3. O recurso será dirigido à Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de cinco dias úteis, ou nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.

26.3.1. A decisão deverá ser proferida no prazo de cinco dias úteis, contando do recebimento do recurso.

26.4. Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação de proponente terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.

26.5. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do proponente aos autos do processo ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.

26.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão, em até cinco dias consecutivos anteriores à data de abertura da sessão pública.

27.1.1. As dúvidas serão consolidadas e respondidas, por escrito, após esgotado o prazo de consulta, por meio de circular afixada em mural na sede da Comissão e encaminhada a todos os interessados que tenham informado seu endereço eletrônico, cabendo àqueles que por qualquer motivo não tenham recebido as informações no prazo estipulado o dever, no resguardo de seus interesses, de inteirar-se sobre o teor do documento.

27.2. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

27.3. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas documentações, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

27.4. A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.



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

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

27.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação contrária da Comissão.

27.7. É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

27.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

27.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

27.10. As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

27.11. Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros, será considerada como especificada e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido sua omissão em algum documento.

27.12. O edital e seus anexos, assim como os demais autos do processo administrativo, permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser lidos e/ou obtidos na Coordenação de Licitações do Campus Ibirama – Rua Getúlio Vargas, 3006, Bairro Bela Vista, Ibirama-SC CEP 89140-000, nos dias úteis, no horário das 8h às 11h e das 14h às 16h, <http://dap.ibirama.ifc.edu.br/category/licitacoes/2020/chamada-publica-2020/> e do Portal de Compras da Agricultura Familiar – www.comprasagriculturafamiliar.gov.br.

27.12.1. O Edital também será disponibilizado, na íntegra, por e-mail, mediante solicitação enviada para compras@ibirama.ifc.edu.br

27.12.2. Tendo em vista o contexto atual e as atividades de trabalho remoto, o atendimento previsto no item 27.12 deverá ser agendado com um dia de antecedência, através do e-mail compras@ibirama.ifc.edu.br

27.13. Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5º, da Lei nº 8.666/1993.

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

28. DO FORO

28.1. 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 Rio do Sul, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Ibirama, 02 de dezembro de 2020.

(assinado eletronicamente via SIPAC em 02/12/2020)

Douglas Horner

Diretor Geral

IFC – Campus Ibirama



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

ANEXO I

PROJETO BÁSICO AQUISIÇÃO DO FNDE/PNAE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

1. DO OBJETO

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

1.2 Das Quantidades e Valores:

Item	Quant	Unidade	Descrição	Preço unitário em R\$*	Valor total do item em R\$
1	224	Kg	AMEIXA COMUM VERMELHA/AMARELA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	9,03	2.022,72
2	1598	kg	BANANA PRATA (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos.)	3,83	6.120,34
3	22	kg	Biscoito caseiro amanteigado (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes,	23,61	519,42



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

			saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.		
4	22	Kg	Biscoito caseiro de coco (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	23,94	526,68
5	22	Kg	Biscoito caseiro leite (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	23,61	519,42



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

6	22	Kg	Biscoito caseiro maisena (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	23,94	526,68
7	30	kg	Biscoito caseiro integral (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	24,22	726,60



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

8	150	Kg	Biscoito caseiro salgado (preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g) Conicionados em embalagens de até 1 kg.	24,22	3.633,00
9	75	Kg	Bolo caseiro simples, sabor aipim. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Conicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	20,27	1.520,25



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

10	75	Kg	Bolo caseiro simples, sabor cenoura. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	20,27	1.520,25
11	60	Kg	Bolo caseiro simples, sabor fubá. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	20,27	1.216,20



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

12	60	Kg	Bolo caseiro simples, sabor laranja. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	20,27	1.216,20
13	60	Kg	Bolo caseiro simples, sabor inglês. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 1 kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaço que individualmente pesem 60g	22,11	1.326,60
14	618	Kg	CAQUI FUGY/CHOCOLATE (de primeira qualidade; em unidades com unidades de tamanho e coloração uiformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isenta de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos.)	6,40	3.955,20



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

15	445	Kg	GOIABA BRANCA E VERMELHA (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; higienizadas; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas, isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	6,45	2.870,25
16	1810	Kg	MAÇA, FUJI E GALA (de primeira qualidade, em unidades, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação, com polpa intacta e firme; higienizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	6,07	10.986,70
17	188	Kg	NECTARINA COMUM (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	6,73	1.265,24



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

18	72	Kg	PÃO DE QUEIJO, sem recheio. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. Os pães de queijo deverão pesar, individualmente, 60 g cada)	24,47	1.761,84
19	435	Kg	PERA WILLIAMS ou SIMILAR (de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	6,88	2.992,80
20	252	Kg	PÊSSEGO COMUM (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	7,12	1.794,24



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

21	30	Kg	ROSCA AMERICANA DOCE. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada	20,22	606,60
22	82	Kg	ROSCA AMERICANA SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente, 30 g cada	20,22	1.658,04



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

23	30	Kg	ROSQUINHA DE POLVILHO DOCE. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.	23,29	698,70
24	90	Kg	ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADA. (Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.	23,29	2.096,10
25	1470	Kg	TANGERINA PONKAN (de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos)	3,96	5.821,20



Valor total	57.901,27
-------------	-----------

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A aquisição dos gêneros alimentícios se faz importante, pois em nosso campi temos uma demanda de mais ou menos 350 discentes, e o PNAE consegue proporcionar a estes, lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios nutricionais adequados para um melhor rendimento escolar, um melhor crescimento e desenvolvimento físico (especialmente na fase da adolescência), contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um espaço de estímulo de convivência saudável.

2.2 Além destes fatores a comissão ainda aponta outro, nosso campi possui discentes com realidade financeira muito precária, estes dependem de auxílios e bolsas para continuar estudando, porém mesmo com esses estímulos não conseguem “comprar” suas refeições enquanto estão fora de casa, tornando o lanche fornecido pelo PNAE algo de suma importância para a sua manutenção nas aulas.

3. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

3.1 Será aceita a proposta do fornecedor:

3.1.1 que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;

3.1.2 cujo produto ofertado tenha sido aprovado no teste de qualificação;

3.1.3 cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;

3.1.4 que tenha ofertado quantitativo não inferior a uma fração de entrega constante neste projeto básico;

3.1.5 que atenda as demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos

3.2 A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do fornecedor em fornecer os produtos pelo preço de referência constante neste projeto básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta

3.3 A aceitabilidade será verificada por item, podendo o proponente ter item recusado e item aceito, ainda que em um mesmo Projeto de Venda.

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

4. DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

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

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

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

4.3.1. O cronograma de entrega será elaborado e encaminhando, respeitando o disposto no item anterior.

4.3.2. Tendo em vista a pandemia que acomete o país, o calendário acadêmico ainda não foi aprovado, de forma que, quando este for aprovado, será encaminhado aos fornecedores vencedores, novo cronograma de entrega.

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



- 4.5. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.
- 4.6. Os produtos deverão ser entregues no IFC Campus Ibirama, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 4.7. A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 4.8. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibirama, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2021, nas 2ª e 5ªs feiras, na qual se atestará o seu recebimento.
- 4.9. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentar-se:
- 4.9.1. isentos de substâncias terrosas;
 - 4.9.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 4.9.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - 4.9.4. sem umidade externa anormal;
 - 4.9.5. isentos de odor e sabor estranhos;
 - 4.9.6. isentos de enfermidades.
- 4.10. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 4.11. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.
- 4.12. A pontualidade na entrega das mercadorias para os Câmpus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.
- 4.13 Os produtos de panificação devem ser preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. A aparência deverá ser em unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura com alimentos ultraprocessados.

5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 Incumbe ao Contrante:

- 5.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;
- 5.1.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- 5.1.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.
- 5.1.4. Recusar embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos os vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de avaria.

5.2 Incumbe ao Contratado:

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



5.2.5. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Ibirama, 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;

5.2.6. 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;

5.2.7. 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;

5.2.8. 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.

6. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1 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:

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

6.1.2. Multa:

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

6.1.2.2. 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.

6.1.2.3. 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.

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

6.1.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFC Campus Ibirama, 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.

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

6.1.4. 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.

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



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

6.2. 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.

6.3. As sanções serão, quando for o caso, 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.

6.4. 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 houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1 A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993, conforme detalhado no Projeto Básico.

7.2. 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.

7.3. 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.

Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o exercício 2021, Portaria 131/2020-GAB/IBI

(assinado eletronicamente via SIPAC em 02/12/20200)

Camila Sita Kuster
Pedagoga/Orientadora Educacional
Setor de Licitações

(assinado eletronicamente via SIPAC em 02/12/20200)

Karine Damaris Fraron
Assistente Social

(Em férias)

José Moacir de Lucca
Assistente em Administração

(assinado eletronicamente via SIPAC em 02/12/20200)

Yuri Victor Santos Rutkoski Oliveira
Técnico de Laboratório

8. DA APROVAÇÃO

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

(assinado eletronicamente via SIPAC em 02/12/20200)

Douglas Horner
Diretor Geral
IFC Campus Ibirama



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

ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR

PROPOSTA DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR					
Proposta de atendimento à Chamada Pública nº 002/2020 – IFC CAMPUS IBIRAMA					
I - IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO FORNECEDORA					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município	5. CEP	
6. Nome do representante legal		7. CPF		8. DDD/Fone	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Preço Total



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

Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor



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

Nome					
CPF					
Nº DAP					Total agricultor
Total da proposta					
III - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	



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

Total da proposta:		
IV - DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS		
V - CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas nesta proposta e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante da Organização Fornecedora	Fone/E-mail:
		CPF:



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

ANEXO III - A

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2020)

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

Local, ____/____/____

Assinatura



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

ANEXO III - B

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2020)

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

Local, ____/____/____

Assinatura



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

ANEXO IV

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

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP / ANO CIVIL / ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 12.512, de 14/10/2011, e suas alterações, do Decreto nº 7.775, de 4/7/2012, e suas alterações e da Resolução GGPA n° 50, de 26/9/2012, e suas alterações, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



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

ANEXO V

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS IBIRAMA

EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 002/2020 DISPENSA DE LICITAÇÃO 010/2020

PROCESSO: 23474.000894/2020-19

Modelo de Contrato

CONTRATO N.º ____/20__

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

A União, por intermédio do Instituto Federal Catarinense Campus Ibirama, neste ato denominado simplesmente Campus Ibirama, com sede na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bela Vistas, Ibirama -SC CEP 89140-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0009-33, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, o Sr. _____, matrícula SIAPE _____ doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal), com sede a _____ (endereço), em _____ (Município/UF), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei n.º 12.512, de 14 de outubro de 2011, e das Resoluções do Grupo Gestor do Programa de Aquisições de Alimentos (GGPAA) n.º 50, de 26 de setembro de 2012; n.º 56, de 14 de fevereiro de 2013; n.º 64, de 20 de novembro de 2013; e n.º 73, de 26 de outubro de 2015, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º _____, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar de alunos da rede de educação básica pública, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações constantes no Edital de Chamada Pública nº 2/2020, seus anexos e o Projeto de Venda apresentado pelo contratado, os quais integram o presente contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DISCRIMINAÇÃO DOS ITENS DE FORNECIMENTO

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os alimentos da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

2.2 Discriminação do objeto:



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

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				
3				
...				

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE DE VENDA

3.1 O limite individual de venda do agricultor familiar é de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do PAA, modalidade Compra Institucional.

3.2 O limite de venda por organização fornecedora é de até R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais) por DAP, por ano civil, por órgão comprador, referente à sua produção, conforme a legislação do PAA, modalidade Compra Institucional.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento, para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

Programa de Trabalho: 169949

Natureza da Despesa: 339032

Fonte: 0113150072

UG: 152253

CLÁUSULA QUINTA – DO FORNECIMENTO

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

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

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

5.4 O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo IFC – Campus Ibirama, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2021.

5.5 A entrega de alimentos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 002/2020.

5.5.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibirama, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2020, nas 2ª e 5ªs feiras, na qual se atestará o seu recebimento, conforme cronograma anexo a este edital, sendo a primeira entrega em 10 de fevereiro de 2020.



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

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

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

5.8.1 Tendo em vista a pandemia que acomete o país, o calendário acadêmico ainda não foi aprovado, de forma que, quando este for aprovado, será encaminhado aos fornecedores vencedores, novo cronograma de entrega.

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

5.10. Os produtos deverão ser entregues na Copa do Campus Ibirama – na Rua Getúlio Vargas, 3006, Bela Vistas, Ibirama -SC CEP 89140-000, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

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

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR DO CONTRATO

6.1 Pelo fornecimento dos alimentos, nos quantitativos descritos na Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R\$ _____ (valor por extenso).

6.2 No valor mencionado no item 6.1, estão 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.

6.3 O preço contratado é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1 O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos no item 5.6, da cláusula quinta, e, após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

7.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES

8.1 Incumbe ao Contrante:

8.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

8.1.2. Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

8.1.3. Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.



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

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

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

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

8.1.8 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;

8.2 Incumbe ao Contratado:

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

8.2.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: (especificar);

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

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

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

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

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

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

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

8.2.10. Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Campus Ibirama, 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;

8.2.11. 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;

8.2.12. 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;



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

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1 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:

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

9.1.2. Multa:

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

9.1.2.2. 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.

9.1.2.3. 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.

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

9.1.2.4.1. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no IFC Campus Ibirama, 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.

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

9.1.4. 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.

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

9.2. As sanções serão, quando for o caso, 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.

9.3. 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 houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

9.4 Também ficam sujeitas às penalidades dos incisos III e IV do art. 87 da Lei n.º 8.666, de 1993, o CONTRATADO que:



- a) Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS GUARDA DAS NOTAS FISCAIS

10.1 O CONTRATADO deverá guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

10.2 O CONTRATANTE se compromete em guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS

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

- 11.1.1. Isentos de substâncias terrosas;
- 11.1.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 11.1.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- 11.1.4. Sem umidade externa anormal;
- 11.1.5. Isentos de odor e sabor estranhos;
- 11.1.6. Isentos de enfermidades.

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

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

11.4. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Câmpus 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO



12.1 A fiscalização do presente Contrato ficará a cargo do órgão ou entidade responsável pela compra.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CHAMADA PÚBLICA

13.1 O presente Contrato rege-se, ainda, pelo Edital de Chamada Pública n.º 2/2020, pelas Resoluções GGP AA n.º 50, de 2012; n.º 56, de 2013; n.º 64, de 2013 e n.º 73, de 2015, pela Lei n.º 12.512, de 2011, e pela Lei n.º 8.666, de 1993, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ADITIVOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

15.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei n.º 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

15.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao CONTRATADO o direito à prévia e ampla defesa.

15.3 O CONTRATADO reconhece os direitos do CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei n.º 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VIGÊNCIA

16.1 O presente Contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até 31 de dezembro de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 É competente Seção Judiciária de Santa Catarina, Subseção judiciária de Rio do Sul para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste Contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento, em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____ (Município), ____ de _____ de 20 ____.

CONTRATANTE



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

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.



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

ANEXO VI
PROPOSTA DE CARDÁPIO

CARDÁPIO JANEIRO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)
Lanche Matutino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso	Recesso
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)
Lanche Matutino	Ameixa	Bolo de aipim Suco de uva	Banana	Biscoito amanteigado	Goiaba
Lanche Vespertino	Pera	Ameixa	Maçã	Banana	Pera
Lanche Noturno	Ameixa	Bolo de aipim Suco de uva	Banana	Biscoito amanteigado	Goiaba
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)
Lanche Matutino	Pera	Rosca americana doce	Maçã	Biscoito salgado Suco de tangerina	Ameixa
Lanche Vespertino	Goiaba	Pera	Banana	Ameixa	Goiaba
Lanche Noturno	Pera	Rosca americana doce	Maçã	Biscoito salgado Suco de tangerina	Ameixa
Sábados letivos:	Ameixa				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO FEVEREIRO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Goiaba	Bolo de cenoura	Banana	Rosquinha de polvilho salgada	Pera
Lanche Vespertino	Banana	Goiaba	Pera	Banana	Maçã
Lanche Noturno	Goiaba	Bolo de cenoura	Banana	Rosquinha de polvilho salgada	Pera
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Goiaba	Biscoito de coco Suco de uva	Maçã	Biscoito salgado Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Pera	Maçã	Goiaba	Banana	Pera
Lanche Noturno	Goiaba	Biscoito de coco Suco de uva	Maçã	Biscoito salgado Suco de uva	Pera
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Rosquinha de polvilho salgada	Pera
Lanche Vespertino	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Maçã	Pera	Goiaba
Lanche Noturno	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Maçã	Rosquinha de polvilho salgada	Goiaba
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Goiaba	Bolo de fubá Suco de tangerina	Banana	Rosca americana salgada	Pera
Lanche Vespertino	Maçã	Banana	Goiaba	Pera	Maçã
Lanche Noturno	Maçã	Bolo de fubá Suco de tangerina	Banana	Rosca americana salgada	Pera
Sábados letivos:	Goiaba				



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

CARDÁPIO MARÇO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Goiaba	Rosquinha de polvilho doce	Maçã	Biscoito de leite Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Pera	Goiaba	Banana	Maçã	Pera
Lanche Noturno	Goiaba	Rosquinha de polvilho doce	Maçã	Biscoito de leite Suco de uva	Pera
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Pera	Bolo de laranja	Maçã	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Maçã
Lanche Vespertino	Goiaba	Maçã	Pera	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Banana
Lanche Noturno	Goiaba	Bolo de laranja	Pera	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Banana
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Goiaba	Biscoito de maisena Suco de uva	Pera	Rosca americana salgada	Banana
Lanche Vespertino	Maçã	Goiaba	Maçã	Banana	Pera
Lanche Noturno	Goiaba	Biscoito de maisena Suco de uva	Pera	Rosca americana salgada	Banana
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Goiaba	Biscoito doce integral Suco de uva	Pera	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
Lanche Vespertino	Pera	Goiaba	Banana	Maçã	Banana
Lanche Noturno	Goiaba	Biscoito doce integral Suco de uva	Pera	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)	Quarta-feira (31)		
Lanche Matutino	Banana	Bolo inglês	Pera		
Lanche Vespertino	Goiaba	Pera	Goiaba		
Lanche Noturno	Banana	Bolo inglês	Pera		
Sábados letivos:	Pera				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO ABRIL/2021 – CAMPUS IBIRAMA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Rosquinha de polvilho salgada	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo
Lanche Vespertino				Maçã	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo
Lanche Noturno				Rosquinha de polvilho salgada	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de aipim	Caqui	Biscoito amanteigado	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Maçã	Banana	Maçã	Banana
Lanche Noturno	Banana	Bolo de aipim	Caqui	Biscoito amanteigado	Maçã
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Banana	Rosca americana doce / Suco de uva	Caqui	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	Maçã	Caqui	Caqui
Lanche Noturno	Banana	Rosca americana doce / Suco de uva	Caqui	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Banana	Pão de queijo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Biscoito de coco Suco de tangerina	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Maçã	Caqui
Lanche Noturno	Banana	Pão de queijo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Biscoito de coco Suco de tangerina	Maçã
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de cenoura	Caqui	Rosca americana salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana	Maçã	Banana	Caqui
Lanche Noturno	Banana	Bolo de cenoura	Caqui	Rosca americana salgada	Maçã
Sábados letivos:	Caqui				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO MAIO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (03)	Terça-feira (04)	Quarta-feira (05)	Quinta-feira (06)	Sexta-feira (07)
Lanche Matutino	Banana	Rosquinha de polvilho doce	Caqui	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	Maçã	Banana	Caqui
Lanche Noturno	Banana	Rosquinha de polvilho doce	Caqui	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
	Segunda-feira (10)	Terça-feira (11)	Quarta-feira (12)	Quinta-feira (13)	Sexta-feira (14)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de fubá	Caqui	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	Maçã	Maçã	Banana
Lanche Noturno	Banana	Bolo de fubá	Caqui	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã
	Segunda-feira (17)	Terça-feira (18)	Quarta-feira (19)	Quinta-feira (20)	Sexta-feira (21)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito de leite	Caqui	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	Maçã	Banana	Caqui
Lanche Noturno	Banana	Biscoito de leite	Caqui	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
	Segunda-feira (24)	Terça-feira (25)	Quarta-feira (26)	Quinta-feira (27)	Sexta-feira (28)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de laranja	Caqui	Rosca americana salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Caqui	Banana	Maçã	Maçã	Caqui
Lanche Noturno	Banana	Bolo de laranja	Caqui	Rosca americana salgada	Maçã
	Segunda-feira (31)				
Lanche Matutino	Banana				
Lanche Vespertino	Caqui				
Lanche Noturno	Banana				
Sábados letivos:	Caqui				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO JUNHO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

		Terça-feira (01)	Quarta-feira (02)	Quinta-feira (03)	Sexta-feira (04)
Lanche Matutino		Biscoito de maisena Suco de uva	Caqui	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo
Lanche Vespertino		Banana	Maçã	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo
Lanche Noturno		Biscoito de maisena Suco de uva	Caqui	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo
	Segunda-feira (07)	Terça-feira (08)	Quarta-feira (09)	Quinta-feira (10)	Sexta-feira (11)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo inglês	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Caqui
Lanche Vespertino	Banana	Maçã	Banana	Caqui	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Bolo inglês	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Caqui
	Segunda-feira (14)	Terça-feira (15)	Quarta-feira (16)	Quinta-feira (17)	Sexta-feira (18)
Lanche Matutino	Maçã	Rosca americana doce	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Maçã	Maçã	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Rosca americana doce	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Banana
	Segunda-feira (21)	Terça-feira (22)	Quarta-feira (23)	Quinta-feira (24)	Sexta-feira (25)
Lanche Matutino	Maçã	Pão de queijo	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	Maçã	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Pão de queijo	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada	Banana
	Segunda-feira (28)	Terça-feira (29)	Quarta-feira (30)		
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de aipim	Tangerina Ponkan		
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Maçã	Maçã		
Lanche Noturno	Maçã	Bolo de aipim	Tangerina Ponkan		
Sábados letivos:	Tangerina Ponkan				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO JULHO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

				Quinta-feira (01)	Sexta-feira (02)
Lanche Matutino				Biscoito salgado Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino				Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno				Biscoito salgado Suco de uva	Banana
	Segunda-feira (05)	Terça-feira (06)	Quarta-feira (07)	Quinta-feira (08)	Sexta-feira (09)
Lanche Matutino	Maçã	Biscoito doce integral	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	Maçã	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Biscoito doce integral	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Banana
	Segunda-feira (12)	Terça-feira (13)	Quarta-feira (14)	Quinta-feira (15)	Sexta-feira (16)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de cenoura	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Banana
Lanche Vespertino	Banana	Maçã	Maçã	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Bolo de cenoura	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Banana
	Segunda-feira (19)	Terça-feira (20)	Quarta-feira (21)	Quinta-feira (22)	Sexta-feira (23)
Lanche Matutino	Maçã	Rosquinha de polvilho doce	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Maçã	Maçã	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Rosquinha de polvilho doce	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada	Banana
	Segunda-feira (26)	Terça-feira (27)	Quarta-feira (28)	Quinta-feira (29)	Sexta-feira (30)
Lanche Matutino	Maçã	Bolo de fubá	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de uva	Banana
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Maçã	Banana	Banana	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Maçã	Bolo de fubá	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de uva	Banana
Sábados letivos:	Tangerina Ponkan				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO AGOSTO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (02)	Terça-feira (03)	Quarta-feira (04)	Quinta-feira (05)	Sexta-feira (06)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito amanteigado	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana	Morango	Tangerina Ponkan	Morango
Lanche Noturno	Banana	Biscoito amanteigado	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã
	Segunda-feira (09)	Terça-feira (10)	Quarta-feira (11)	Quinta-feira (12)	Sexta-feira (13)
Lanche Matutino	Morango	Pão de queijo	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Morango	Banana	Maçã	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Morango	Pão de queijo	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
	Segunda-feira (16)	Terça-feira (17)	Quarta-feira (18)	Quinta-feira (19)	Sexta-feira (20)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de laranja	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Maçã	Banana	Morango	Tangerina Ponkan	Morango
Lanche Noturno	Banana	Bolo de laranja	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada	Maçã
	Segunda-feira (23)	Terça-feira (24)	Quarta-feira (25)	Quinta-feira (26)	Sexta-feira (27)
Lanche Matutino	Morango	Rosca americana doce	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Morango	Banana	Maçã	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno	Morango	Rosca americana doce	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
	Segunda-feira (30)	Terça-feira (31)			
Lanche Matutino	Tangerina Ponkan	Bolo inglês			
Lanche Vespertino	Banana	Morango			
Lanche Noturno	Tangerina Ponkan	Bolo inglês			
Sábados letivos:	Tangerina Ponkan				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



CARDÁPIO SETEMBRO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Morango
Lanche Vespertino			Maçã	Morango	Tangerina Ponkan
Lanche Noturno			Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	Morango
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Biscoito doce integral	Feriado / Recurso / Ponto Facultativo	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
Lanche Vespertino	Morango	Feriado / Recurso / Ponto Facultativo	Maçã	Tangerina Ponkan	Banana
Lanche Noturno	Biscoito doce integral	Feriado / Recurso / Ponto Facultativo	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de aipim	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada / Suco de uva	Morango
Lanche Vespertino	Maçã	Tangerina Ponkan	Banana	Morango	Maçã
Lanche Noturno	Banana	Bolo de aipim	Tangerina Ponkan	Rosca americana salgada / Suco de uva	Morango
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Banana	Rosquinha de polvilho doce	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	Maçã	Tangerina Ponkan	Morango
Lanche Noturno	Banana	Rosquinha de polvilho doce	Tangerina Ponkan	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã
	Segunda-feira (27)	Terça-feira (28)	Quarta-feira (29)	Quinta-feira (30)	
Lanche Matutino	Banana	Bolo de cenoura	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	
Lanche Vespertino	Tangerina Ponkan	Banana	Morango	Tangerina Ponkan	
Lanche Noturno	Banana	Bolo de cenoura	Tangerina Ponkan	Rosquinha de polvilho salgada	
Sábados letivos:	Banana				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



CARDÁPIO OUTUBRO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

						Sexta-feira (01)
Lanche Matutino						Banana
Lanche Vespertino						Maçã
Lanche Noturno						Maçã
	Segunda-feira (04)	Terça-feira (05)	Quarta-feira (06)	Quinta-feira (07)	Sexta-feira (08)	
Lanche Matutino	Banana	Pão de queijo Suco de uva	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã	
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	Banana	Maçã	Banana	
Lanche Noturno	Banana	Pão de queijo Suco de uva	Morango	Biscoito salgado Suco de tangerina	Maçã	
	Segunda-feira (11)	Terça-feira (12)	Quarta-feira (13)	Quinta-feira (14)	Sexta-feira (15)	
Lanche Matutino	Biscoito de coco	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Morango	Rosca americana salgada	Maçã	
Lanche Vespertino	Maçã	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Maçã	Morango	Banana	
Lanche Noturno	Biscoito de coco	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Morango	Rosca americana salgada	Maçã	
	Segunda-feira (18)	Terça-feira (19)	Quarta-feira (20)	Quinta-feira (21)	Sexta-feira (22)	
Lanche Matutino	Banana	Bolo de fubá	Morango	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã	
Lanche Vespertino	Maçã	Morango	Banana	Maçã	Banana	
Lanche Noturno	Banana	Bolo de fubá	Morango	Biscoito salgado Suco de uva	Maçã	
	Segunda-feira (25)	Terça-feira (26)	Quarta-feira (27)	Quinta-feira (28)	Sexta-feira (29)	
Lanche Matutino	Banana	Biscoito de leite Suco de uva	Morango	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã	
Lanche Vespertino	Maçã	Banana	Maçã	Morango	Banana	
Lanche Noturno	Banana	Biscoito de leite Suco de uva	Morango	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã	
Sábados letivos:	Maçã					

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO NOVEMBRO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

	Segunda-feira (01)	Terça-feira (02)	Quarta-feira (03)	Quinta-feira (04)	Sexta-feira (05)
Lanche Matutino	Pêssego	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Nectarina	Rosca americana salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Banana	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Pêssego	Maçã	Nectarina
Lanche Noturno	Pêssego	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Nectarina	Rosca americana salgada	Maçã
	Segunda-feira (08)	Terça-feira (09)	Quarta-feira (10)	Quinta-feira (11)	Sexta-feira (12)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de laranja	Pêssego	Biscoito salgado Suco de tangerina	Nectarina
Lanche Vespertino	Nectarina	Banana	Nectarina	Pêssego	Ameixa
Lanche Noturno	Banana	Bolo de laranja	Pêssego	Biscoito salgado Suco de tangerina	Nectarina
	Segunda-feira (15)	Terça-feira (16)	Quarta-feira (17)	Quinta-feira (18)	Sexta-feira (19)
Lanche Matutino	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Biscoito de maisena Suco de uva	Pêssego	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Pêssego	Ameixa	Maçã	Ameixa
Lanche Noturno	Feriado / Recesso / Ponto Facultativo	Biscoito de maisena Suco de uva	Pêssego	Rosquinha de polvilho salgada	Ameixa
	Segunda-feira (22)	Terça-feira (23)	Quarta-feira (24)	Quinta-feira (25)	Sexta-feira (26)
Lanche Matutino	Banana	Bolo inglês	Pêssego	Biscoito salgado Suco de uva	Nectarina
Lanche Vespertino	Ameixa	Banana	Nectarina	Pêssego	Ameixa
Lanche Noturno	Banana	Bolo inglês	Pêssego	Biscoito salgado Suco de uva	Nectarina
	Segunda-feira (29)	Terça-feira (30)			
Lanche Matutino	Banana	Biscoito doce integral			
Lanche Vespertino	Ameixa	Banana			
Lanche Noturno	Banana	Biscoito doce integral			
Sábados letivos:	Pêssego				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.



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

CARDÁPIO DEZEMBRO/2021 – CAMPUS IBIRAMA

			Quarta-feira (01)	Quinta-feira (02)	Sexta-feira (03)
Lanche Matutino			Pêssego	Rosca americana salgada / Suco de uva	Maçã
Lanche Vespertino			Nectarina	Maçã	Ameixa
Lanche Noturno			Pêssego	Rosca americana salgada / Suco de uva	Ameixa
	Segunda-feira (06)	Terça-feira (07)	Quarta-feira (08)	Quinta-feira (09)	Sexta-feira (10)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de aipim	Pêssego	Biscoito salgado Suco de tangerina	Nectarina
Lanche Vespertino	Ameixa	Banana	Nectarina	Pêssego	Ameixa
Lanche Noturno	Banana	Bolo de aipim	Pêssego	Biscoito salgado Suco de tangerina	Nectarina
	Segunda-feira (13)	Terça-feira (14)	Quarta-feira (15)	Quinta-feira (16)	Sexta-feira (17)
Lanche Matutino	Banana	Biscoito salgado Suco de uva	Pêssego	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã
Lanche Vespertino	Nectarina	Banana	Nectarina	Maçã	Pêssego
Lanche Noturno	Banana	Biscoito salgado Suco de uva	Pêssego	Rosquinha de polvilho salgada	Maçã
	Segunda-feira (20)	Terça-feira (21)	Quarta-feira (22)	Quinta-feira (23)	Sexta-feira (24)
Lanche Matutino	Banana	Bolo de cenoura	Pêssego	Recesso	Recesso
Lanche Vespertino	Ameixa	Banana	Nectarina	Recesso	Recesso
Lanche Noturno	Banana	Bolo de cenoura	Pêssego	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:	Ameixa				

Obs.: Executar conforme calendário acadêmico 2021.