



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

O Instituto Federal Catarinense – *Campus* Santa Rosa do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua das Rosas s/n, Vila Nova, CEP 88965-000, Santa Rosa do Sul/SC, inscrito no CNPJ sob o Nº 10.635.424/0006-90, representado neste ato pelo seu Diretor-Geral, Sr. Cristiano Antônio Pochmann, no uso de suas prerrogativas legais, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **Chamada Pública** para formalização de dispensa de licitação, conforme condições estabelecidas neste edital e em seus anexos. O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DOS EVENTOS:

Período de divulgação da Chamada Pública: de 16/04/2024 a 03/05/2024

Entrega dos Envelopes: até as 09:30 do dia 06/05/2024 (Horário de Brasília)

Abertura dos Envelopes: dia 06/05/2024 às 09h30 (Horário de Brasília)

Endereço da Sessão Pública: Sala da Coordenação de Compras e Licitações, localizada na Rua das Rosas s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul – SC, CEP 88965-000.

1 OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o Campus Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio, conforme especificações abaixo.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

CAMPUS SANTA ROSA DO SUL					
Item	Unidade	Qtde	Descrição	Preço Unitário (R\$)	Preço total (R\$)
1	KG	2.330	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100 g cada IFC banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com a casca íntegra, com cor características, sem pretumes ou manchas. Toda a carga deve ser entregue com o mesmo estado de maturação	R\$ 6,89	R\$ 16.053,70
2	UN	1.500	BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 27,45	R\$ 41.175,00
3	UN	60	BOLO DE LARANJA- SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo QUE CONSTE “SEM LACTOSE”, não pode conter traços de lactose. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. Entrega semanal. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.	R\$ 29,00	R\$ 1.740,00
4	UN	800	DOCE DE FRUTA SEM AÇÚCAR – em pasta, cremoso, com polpa da fruta diversos sabores.. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem	R\$ 16,13	R\$ 12.904,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. Pote de 400g.		
5	UN	300	PÃO INTEGRAL DE TRIGO tendo como principal ingrediente a farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 18,43	R\$ 5.529,00
6	UN	6.000	PAMONHA MISTA (DOCE E SALGADA) CONGELADA , Unidade de 200g, sem glúten. Produzida com milho de boa qualidade, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. Com redução de açúcar. EMBALAGEM PLÁSTICA. PRINCIPAL INGREDIENTE MILHO. Entrega mensal de 300 unidades por entrega	R\$ 8,20	R\$ 49.200,00
IFC CAMPUS AVANÇADO SOMBRIÓ					
Item	Unidade	Qtde	Descrição	Preço Unitário (R\$)	Preço total (R\$)
7	Pacotes de 100g	2.000	BISCOITO DE POLVILHO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (na entrega a validade deve ser superior a 7 dias).	R\$ 6,60	R\$ 13.200,00
8	Pacotes de 100g	1.100	BISCOITO TIPO CASEIRO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto).	R\$ 7,46	R\$ 8.206,00
9	Embalagem de 500g	1.200	BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia,	R\$ 27,45	R\$ 32.940,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.		
10	Embalagem de 500g	600	BOLO DE CENOURA REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 30,33	R\$ 18.198,00
11	Kg	1.790	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100 g cada banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com a casca íntegra, com cor características, sem pretumes ou manchas. Toda a carga deve ser entregue com o mesmo estado de maturação.	R\$ 6,89	R\$ 12.333,10
12	Embalagem de 120g	750	ESFIRRA. Esfira do tipo caseira, assada, sem cobertura, firme saborosa, que não esfarele, sem queijo, com os recheios de carne ou frango (metade de cada sabor em cada entrega), acondicionada em embalagem individual de 120g com lista de ingredientes, data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto) e data de fabricação. Entregue resfriada ou congelada.	R\$ 8,44	R\$ 6.330,00
TOTAL					R\$ 217.808,80

1.2 O preço unitário de aquisição discriminado na tabela acima é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar (Resolução FNDE 06/2020).

2 FONTE DE RECURSO

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

PTRES: 230446



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Fonte: 1133000000

PI: CFF53M9601N/DFF53B9601E/JFF53B9601J

Natureza de despesa: 33.90.32-03

3 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

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

3.3 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

- I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II – O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes, conforme Anexo III;
- IV – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

conforme Anexo VII; e

V – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda, conforme Anexo VI.

3.4 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

3.5 Além dos documentos solicitados, quando se tratar de produtos de origem animal ou vegetal com manipulação (no caso do edital em questão os doces de frutas e panificados), deverão ser incluídos neste envelope, de todos os tipos de fornecedores, os seguintes documentos:

- a) Alvará de vigilância Sanitária atualizado, valido e vigente, ou documento que comprove isenção.

4 ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1 No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme os Anexos II, III e V (modelos da Resolução).

4.2 A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 (cinco) dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias úteis o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1 Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

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

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

- I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

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

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

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

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

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

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

6 DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 Não será necessária a entrega de amostras.

7 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma a ser encaminhado no momento do empenho e de acordo com o Cardápio do Anexo XI:

7.1.1 As entregas serão semanais nos Campi Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

8 PAGAMENTO

8.1 O pagamento será realizado através 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.

8.2 O pagamento deverá realizado conforme o artigo 7º da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 77, DE 4 DE NO-
VEMBRO DE 2022.

<https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-77-de-4-de-novembro-de-2022>

9 DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: site do IFC <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2024/dispensas-cotacoes-eletronicas-2024/chamada-publica-agricultura-familiar-pnae-aquisicao-de-alimentos-para-o-ifc-campus-santa-rosa-do-sul-e-campus-avancado-sombrio-para-o-ano-de-2024/>

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

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

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

II – Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

10 DOS ANEXOS

10.1 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

10.1.1 Anexo I – Projeto Básico;

10.1.1.1 Por se tratar de aquisição de bens, considerar-se-á tal documento com efeito de Termo de



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Referência;

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

Santa Rosa do Sul/SC, 12 de abril de 2024.

Registre-se e publique-se.

Cristiano Antônio Pochamnn
Diretor-Geral



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO I – PROJETO BÁSICO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

1 DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Aquisição parcelada de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o Campus Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

1.2 Das Quantidades e Valores:

CAMPUS SANTA ROSA DO SUL					
Item	Unidade	Qtde	Descrição	Preço Unitário (R\$)	Preço total (R\$)
1	KG	2.330	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100 g cada IFC banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com a casca íntegra, com cor características, sem pretumes ou manchas. Toda a carga deve ser entregue com o mesmo estado de maturação	R\$ 6,89	R\$ 16.053,70
2	UN	1.500	BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 27,45	R\$ 41.175,00
3	UN	60	BOLO DE LARANJA- SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN. Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Sem cobertura ou recheio.	R\$ 29,00	R\$ 1.740,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo QUE CONSTE “SEM LACTOSE”, não pode conter traços de lactose. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. Entrega semanal. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.		
4	UN	800	DOCE DE FRUTA SEM AÇÚCAR – em pasta, cremoso, com polpa da fruta diversos sabores.. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. Pote de 400g.	R\$ 16,13	R\$ 12.904,00
5	UN	300	PÃO INTEGRAL DE TRIGO tendo como principal ingrediente a farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 18,43	R\$ 5.529,00
6	UN	6.000	PAMONHA MISTA (DOCE E SALGADA) CONGELADA , Unidade de 200g, sem glúten. Produzida com milho de boa qualidade, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. Com redução de açúcar. EMBALAGEM PLÁSTICA. PRINCIPAL INGREDIENTE MILHO. Entrega mensal de 300 unidades por entrega	R\$ 8,20	R\$ 49.200,00
IFC CAMPUS AVANÇADO SOMBRIO					
Item	Unidade	Qtde	Descrição	Preço Unitário (R\$)	Preço total (R\$)
7	Pacotes de 100g	2.000	BISCOITO DE POLVILHO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de	R\$ 6,60	R\$ 13.200,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

			fabricação e data de validade (na entrega a validade deve ser superior a 7 dias).		
8	Pacotes de 100g	1.100	BISCOITO TIPO CASEIRO. REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto).	R\$ 7,46	R\$ 8.206,00
9	Embalagem de 500g	1.200	BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 27,45	R\$ 32.940,00
10	Embalagem de 500g	600	BOLO DE CENOURA REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatumado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.	R\$ 30,33	R\$ 18.198,00
11	Kg	1.790	BANANA PRATA (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100 g cada banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com a casca íntegra, com cor características, sem pretumes ou manchas. Toda a carga deve ser entregue com o mesmo estado de maturação.	R\$ 6,89	R\$ 12.333,10
12	Embalagem de 120g	750	ESFIRRA. Esfirra do tipo caseira, assada, sem cobertura, firme saborosa, que não esfarele, sem queijo, com os recheios de carne ou frango (metade de cada sabor em cada entrega), acondicionada em embalagem individual de 120g com lista de ingredientes, data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto) e data de fabricação. Entregue resfriada ou congelada.	R\$ 8,44	R\$ 6.330,00



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

TOTAL	R\$ 217.808,80
-------	----------------

1.3 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios discriminados foi determinado com base realização de pesquisa de preços de mercado. Foram utilizados nesta pesquisa de preços os incisos II e IV, do Art. 5º da Instrução Normativa 7/2021, concomitantemente com o inciso IV do Art. 28 da IN FNDE 6/2020.

1.4 Para a formação do preço de referência foram considerados: o §1º do Art. 5º da referida IN, que traz a orientação de que “deverão ser priorizados os previstos nos incisos I e II e demonstrada no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência”; o §4º do Art. 6º determina que “os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados”; o Parecer nº 004/2018/CPLC/PGF/AGU, onde é ressaltado que “não basta à Administração colher diversos preços, elaborar uma planilha comparativa contemplando os dados coletados e calcular o preço de referência do certame: as diligências concernentes à pesquisa de preços não se resumem à simples juntada aos autos de orçamentos, contratos e planilhas”. Buscou-se contrapor os valores obtidos, de modo a obter preços fidedignos aos praticados no mercado com pesquisa em fornecedor local. Utilizou-se como metodologia para obtenção do valor de referência o preço médio praticado, composto por 3 pesquisas.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 De acordo com a legislação vigente do PNAE, lei 11.947/09, exige que toda escola pública do país que recebe recursos do PNAE o empregue, em uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde. O SISAE (Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional), responsável pelo Setor de Alimentação e Nutrição (SAN) desta instituição, vem, por meio deste, justificar a este departamento a aquisição dos alimentos que se encontram na lista em anexo, pois diariamente são servidos em torno de 1200 refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) em nosso restaurante no Campus Santa Rosa do Sul e também atendemos as necessidades do Campus Avançado Sombrio que possui alunos de ensino técnico integrado ao ensino médio. Como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como regra a aquisição de no mínimo 30 (trinta) por cento de produtos fornecidos pela agricultura familiar na lista em anexo se encontram produtos que serão exclusivamente fornecidos pela agricultura



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

familiar da região. Salientamos ainda que ter uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral. Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos

2.1.1 A estimativa dos itens foi feita para atender em média 390 alunos no Integral – diurno e no período Noturno 40 alunos do Subsequente e 27 alunos do Proeja. O quantitativo baseou-se no cardápio formulado pela nutricionista, responsável técnica pela execução do PNAE no Campus Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio

3 DA VINCULAÇÃO

3.1 Este Termo de Referência guarda consonância com as normas contidas na Lei nº 14.133/2021, em sua versão atualizada, vinculando-se, ainda, à Dispensa de Licitação nº 20/2024, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23354.000545/2024-97 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

4 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

4.2 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo Responsável Técnico.

4.3 As quantidades de entrega semanais discriminadas no item 7 do Edital poderão ser alteradas, conforme disponibilidade dos itens e necessidade da Administração.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

- 4.5 Os produtos deverão ser entregues no Campus Santa Rosa do Sul e Campus Avançado Sombrio, situado, nas segundas e/ou quartas-feiras, das 9h às 16h, nas quantidades discriminadas abaixo, exceto no período de férias dos alunos, sendo recebido pelo Almojarife ou outro servidor público, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 4.6 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.
- 4.7 O veículo de transporte deve ser fechado e devidamente adequado para o tipo de alimento solicitado, conforme normas da Vigilância Sanitária.
- 4.8 Quando da entrega, os alimentos deverão apresentar-se:
- 4.8.1 Isentos de substâncias terrosas;
 - 4.8.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - 4.8.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
 - 4.8.4 Sem umidade externa anormal;
 - 4.8.5 Isentos de odor e sabor estranhos;
 - 4.8.6 Isentos de enfermidades.
 - 4.8.7 Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte;
- 4.9 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização, como saco plástico transparente virgem ou em caixas devidamente higienizadas, de polipropileno ou polietileno próprios para alimentos.
- 4.10 Todos os produtos panificados devem conter rotulagem nutricional conforme as resoluções da Anvisa, com lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade mínima de 07 dias a partir da entrega.
- 4.11 Os produtos congelados devem ser entregues em caixas térmicas que conservem sua temperatura.
- 4.12 O entregador deve estar em condições de higiene adequadas para a entrega e manuseio de alimentos, apresentando-se com roupas e sapatos limpos.
- 4.13 A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do
-



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

4.14 Caso sejam identificados defeitos e/ou discrepâncias em relação às especificações exigidas, ou não estar em boas condições para o consumo e de higiene, a CONTRATADA deverá promover a substituição dos mesmos em até 02 (dois) dias úteis, contados da comunicação realizada pela CONTRATANTE.

5 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 Designar fiscal para proceder à avaliação do objeto fornecido;

5.2 Rejeitar o objeto contratado, caso não atendam aos requisitos constantes das especificações constantes deste Termo de Referência/Projeto Básico Resumido;

5.3 Emitir previamente a nota de empenho para atender o objeto contratado;

5.4 Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido pela lei;

5.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por Representante da Administração, especificamente designado, que atestará as Notas Fiscais para fins de pagamento, comprovado o fornecimento/prestação de forma correta;

5.6 Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no objeto contratado, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

5.7 Permitir aos funcionários da Contratada o livre acesso às suas dependências, de modo a viabilizar o fornecimento/prestação durante o horário de expediente.

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

6 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

6.3 Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

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

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

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

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

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

7 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

7.1.2 Multa:

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3 As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

licitante deverá ser descredenciado, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e nas demais cominações legais.

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

8 DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

9 APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

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

Santa Rosa do Sul/SC, 12 de abril de 2024.

Cristiano Antônio Pochamnn
Diretor-geral



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

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

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO /FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul		2. CNPJ 10.635.424/006-90	3. Município/UF Santa Rosa do Sul /SC
4. Endereço Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000			5. DDD/Fone (48) 35348000



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*			5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total		

OBS: * Preço publicado no Edital nº 76/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).

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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

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

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

4						
5						
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul		2. CNPJ 10.635.424/006-90			3. Município/UF Santa Rosa do Sul /SC	
4. Endereço Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000					5. DDD/Fone (48) 35348000	
6. Nome do representante e e-mail				7. Matrícula Funcional		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade		6. Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

						Total agricultor
						Total do projeto
OBS: * Preço publicado no Edital nº 76/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).						
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos	
				Total do projeto:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

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

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência			11. Nº da Conta-Corrente	
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital nº 76/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3.	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul	10.635.424/006-90	Município/UF Santa Rosa do Sul /SC
4. Endereço Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000		5. DDD/Fone (48) 35348000
6. Nome do representante e e-mail		7. Matrícula Funcional
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO Nº XX/2021

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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

O Instituto Federal Catarinense *Campus* Santa Rosa do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua das Rosas, s/nº, bairro Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP 88965-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.424/0006-90, neste ato representado pelo Diretor-Geral xxxxxx, matrícula xxx, doravante denominado CONTRATANTE, e o (a) ###, inscrito (a) no CPF /CNPJ nº ###, com sede (residente e domiciliado) na ###, CEP ###, no município de ###, neste ato representado pelo (a) Senhor (a) ###, portador da Cédula de Identidade nº ### e CPF nº ###, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº ####, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA

- 1.1 É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 20/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2 CLÁUSULA SEGUNDA

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

3 CLÁUSULA TERCEIRA

- 3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4 CLÁUSULA QUARTA

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

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

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

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



5 CLÁUSULA QUINTA

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

6 CLÁUSULA SEXTA

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

7 CLÁUSULA SÉTIMA

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

8 CLÁUSULA OITAVA

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

9 CLÁUSULA NONA

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



10 CLÁUSULA DÉCIMA

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

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

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

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

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

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

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

13.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 076/2021, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei nº 14.133/2021, em todos os seus termos.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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



15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

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

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

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

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

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1 O presente contrato vigorará do dia XX/XX/2024 até XX/XX/202x.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Santa Rosa do Sul (SC), xx de xxxxxx de 2024.

xxxxxx

Diretor-Geral
IFC – *Campus* Santa Rosa do Sul
CONTRATANTE

XXXXXXX

Representante Legal
XXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

Rua das Rosas s/n, CEP 88965-000
Santa Rosa do Sul - SC
(48) 3534-8000
www.santarosa.ifc.edu.br/



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

Apêndice I – MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

TERMO DE RECEBIMENTO

Eu, _____, RG _____,
CPF _____, declaro para fins de recebimento definitivo que recebi e conferi os
produtos entregues por _____ RG
_____, CPF _____, constantes na Nota Fiscal nº
_____. Declaro ainda que os produtos estão de acordo com as características e
quantidades contratadas.

Santa Rosa do Sul, _____ de _____ de 20_____

Assinatura

Responsável pelo recebimento



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 20/2024, processo **23354.000545/2024-97** são oriundos da produção própria do participante descrito.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DE NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 20/2024, processo **23354.000545/2024-97**, estão de acordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes, conforme documento que comprova o serviço de inspeção sanitária anexo.

Nome do produtor/grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos ao Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 20/2024, processo **23354.000545/2024-97**, atendem ao limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Nome do grupo: _____

Número da DAP: _____

Local e Data

ASSINATURA



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO IX – CHECKLIST HABILITAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

REF.: CHAMADA PÚBLICA/DISPENSA Nº 20/2024 – PNAE

Este documento **não** exige a empresa da obrigação de se ater às cláusulas editalícias. O respectivo documento serve como “checklist” para facilitar a entrega da documentação de habilitação.

Fornecedor: _____

Habilitação Jurídica – Fornecedores Individuais, não organizados em grupo e Grupos Informais de Agricultores Familiares

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
3.3, I	CPF		()
3.3, II	Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;		()
3.3, III	Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, conforme anexo deste edital (Anexo IV);		()
3.3, IV	A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Anexo VII)		()
3.3, V	Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Anexo VI).		()

Habilitação Jurídica – Grupos Informais de Agricultores Familiares

Item	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
------	-------------------	--------------	-------



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

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

Habilitação Jurídica – Grupos Formais de Agricultores Familiares

Item Editalício	Descrição Sucinta	Condição/OBS	Check
3.5, I	CNPJ		()
3.5, II	Extrato da DAP jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;		()
3.5, III	Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;		()
3.5, IV	Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente		()
3.5, V	Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme anexo deste edital (Anexo II);		()
3.5, VI	Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda (Anexo VI)		()



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

3.5, VII	Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo VIII);		()
3.5, VIII	A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas (Anexo VII)		()

Santa Rosa do Sul /SC, XX/XX/2024.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

ANEXO X – PROPOSTA DE CARDÁPIO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2024

Processo: 23354.000545/2024-97

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



Proposta de cardápio e orientações técnicas ANO LETIVO DE 2024- Campus Avançado Sombrio

O Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE tem por objetivo “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”.

A proposta de cardápio foi elaborada considerando os itens disponíveis para compra através da agricultura familiar (Dispensa de licitação nos termos do PNAE), Padaria (Dispensa de licitação) e gêneros hortifrutigranjeiros (Dispensa de licitação). Cabe lembrar que foi utilizado orçamento do PNAE para complementar o cardápio do campus Avançado Sombrio, entre outras fontes de orçamento próprias.

Considerando as normativas referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em especial a [Lei nº 11.947/2009](#), a [Resolução FNDE nº 6/2020](#), a [Resolução FNDE nº 20/2020](#) e a [Resolução FNDE nº 21/2021](#), este cardápio visa fornecer subsídios técnicos ao *campus* a fim de possibilitar a oferta de alimentação escolar aos estudantes e o estudo de estratégias em busca da adequação desta oferta às normativas vigentes.

Este parecer é encaminhado ao *campus* simultaneamente aos demais anexos quais são: [1- CAS cardápio 20 % segundo a resolução 06 do pnae Substituições cardápio mínimo](#), [2- orientação técnica para o recebimento de alimentos](#), [3- SOMBRIO POPs \(campus sem produção de alimentos/refeições\)](#), [4- TR PREGÃO 76 contratação cozinha e copeira -2023 REVISADO](#), [5- Cardápio 2024 Sombrio CAS](#).

Considerando que o *campus* permanece com limitações para a execução das atividades referentes ao serviço de alimentação, não se vislumbra, ainda, a possibilidade de atender plenamente a legislação que trata da alimentação escolar, especialmente no que tange aos aspectos quantitativos, qualitativos e nutricionais preconizados pelo PNAE. Entre as principais razões de não ser possível atender a todas as diretrizes e exigências do programa destacam-se, por exemplo, a indisponibilidade de estrutura completa para a produção e a manipulação de alimentos (cozinha), bem como, para a distribuição (refeitório) e o armazenamento (estoque) destes; a inexistência de pessoal específico para o planejamento e a execução do serviço no *campus* (nutricionista, cozinheiras, auxiliares, copeiras, etc.); e a insuficiência de recursos financeiros próprios para complementar o recurso do FNDE/PNAE a fim de arcar com as despesas de aquisição de gêneros alimentícios, produção de refeições, manutenção de cozinha/refeitório e contratação de equipe específica para este serviço. Atualmente o *campus* conta com uma copeira

terceirizada, porém ainda não é um quantitativo de pessoal razoável para se preparar refeições mais elaboradas, como almoço por exemplo.

Diante do presente cenário, o cardápio limita-se a lanches simples “merenda fria” e com necessidade de manipulação mínima, em atendimento às especificidades do *campus* o qual apresento a seguir:

Proposta de cardápio:

	SEGUNDAS	TERÇAS	QUARTAS	QUINTAS	SEXTAS
	RECESSO			15/02/2024	16/02/2024
Manhã				lanche padaria	pão fatiado com manteiga
Tarde				ameixa	banana
	19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae banana	biscoito maisena (maria/maisena)	pão fatiado com doce	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar (10g)	ameixa	banana
	26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae cenoura	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau (15g) com leite (200ml) sem açúcar	mamão	banana
	04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	bolo de laranja	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	suco de fruta sem açúcar (200ml)	goiaba	banana
	11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café(75ml) com leite (75ml) sem açúcar	mamão	banana
	18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar	goiaba	banana
	25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024

Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo cenoura Pnae	biscoito maisena	bolo de laranja	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau com leite sem açúcar	mamão	banana
	01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	suco de fruta sem açúcar	maça	banana
	08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	caqui	banana
	15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar	caqui	banana
	22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo cenoura Pnae	biscoito maisena	bolo de laranja	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau com leite sem açúcar	caqui	banana
	29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	suco de fruta sem açúcar	tangerina	banana
	06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	caqui	banana
	13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar	tangerina	banana
	20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo cenoura Pnae	biscoito maisena	bolo de laranja	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau com leite sem açúcar	caqui	banana

	27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	RECESSO	
Tarde	maçã	banana	suco de fruta sem açúcar		
	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	tangerina	banana
	10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	RECESSO	
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar		
	17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae cenoura	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau com leite sem açúcar	tangerina	banana
	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	bolo de laranja	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	suco de fruta sem açúcar	tangerina	banana
	01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	tangerina	banana
	08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024	12/07/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar	tangerina	banana
	15/07/2024	16/07/2024	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024
Manhã					
Tarde					
	22/07/2024	23/07/2024	24/07/2024	25/07/2024	26/07/2024
Manhã					

Tarde					
	05/08/2024	06/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae cenoura	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau com leite sem açúcar	maçã	banana
	12/08/2024	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
Manhã	Lanche especial (dia do estudante)	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	bolo de laranja	pão francês com manteiga
Tarde	esfirra, suco, bolo festivo, suco	banana	suco de fruta sem açúcar	maçã	banana
	19/08/2024	20/08/2024	21/08/2024	22/08/2024	23/08/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	maçã	banana
	26/08/2024	27/08/2024	28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar	maça	banana
	02/09/2024	03/09/2024	04/09/2024	05/09/2024	06/09/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae cenoura	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau com leite sem açúcar	laranja	banana
	09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	bolo de laranja	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	suco de fruta sem açúcar	laranja	banana
	16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	laranja	banana
	23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024

Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar	maçã	banana
	30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Bolo cenoura Pnae	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	cacau com leite sem açúcar	laranja	banana
	07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	bolo de laranja	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	suco de fruta sem açúcar	melão	banana
	14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Bolo cenoura Pnae	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	melão	banana
	21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024
Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café sem açúcar	laranja	banana
	28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
Manhã	RECESSO	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	bolo de chocolate	pão fatiado com manteiga
Tarde		banana	cacau com leite sem açúcar	melão	banana
	04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Lanche especial (semana dos cursos) bolo festivo, suco	biscoito maisena	bolo de laranja	pão francês com manteiga
Tarde	maçã		suco de fruta sem açúcar	laranja	banana
	11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
Manhã	biscoito caseiro PNAE	Bolo banana Pnae	biscoito maisena	pão fatiado com doce	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	café com leite sem açúcar	melão	banana
	18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
Manhã	biscoito polvilho PNAE	Bolo cenoura Pnae	RECESSO	bolo de chocolate	pão francês com manteiga

Tarde	maçã	banana		melão	banana
	25/11/2024	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	bolo de laranja	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana	chá ou café com açúcar	pêssego	banana
	02/12/2024	03/12/2024	04/12/2024	05/12/2024	06/12/2024
Manhã	biscoito PNAE polvilho	Bolo Pnae milho	biscoito maisena	rosca de polvilho mista	pão francês com manteiga
Tarde	maçã	banana		pêssego	banana
	09/12/2024	10/12/2024	11/12/2024	12/12/2024	13/12/2024
Manhã	biscoito PNAE caseiro	Bolo Pnae banana	biscoito maisena	pão fatiado com doce ou bolo ou rosca	pão fatiado com manteiga
Tarde	maçã	banana		pêssego	banana

1- proposta de cardápio 2024 *quartas-feiras:tarde livre

Observação 1 : O doce de frutas é sem açúcar.

Observação 2: O chá recomendado é o de frutas, camomila ou erva doce.

Observação 3: É possível adoçar o cacau com leite ou o café com leite com leite em pó.

Observação 4: Optou-se por acrescentar açúcar no chá ou café por acreditar que será mais bem aceito pelos estudantes desta forma e por incluir calorias na preparação. Além disso, na faixa etária pretendida é permitido pelo PNAE o acréscimo de até 10% de açúcar nas preparações.

Observação 5: Os per capita recomendados podem ser consultados na [planilha de cardápio](#) ou no [Manual de Per capita para o PNAE- UNIIFAL](#).

LEGENDA
lanche pnae
lanche padaria
Dispensa Hortifruti

CONSIDERAÇÕES QUANTO À PROPOSTA DE CARDÁPIO PARA O ANO LETIVO DE 2024

Tendo por base o disposto na Resolução FNDE nº 6/2020, na [Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE](#), na Resolução FNDE nº 20/2020 e na Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020, destaco as seguintes considerações quanto à proposta de cardápio:

De acordo com o *caput* do art. 18 da Resolução FNDE nº 6/2020, os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas no Anexo IV da Resolução (*anexo alterado pela Resolução FNDE nº 20/2020*); para tanto devem ser observados os percentuais mínimos detalhados nos

incisos I a VI do art. 18. Considerando que a oferta de alimentação no *campus* é limitada a 2 (dois) lanches para os estudantes que ficam no *campus* em período integral e 1 (um) lanche para os estudantes que permanecem neste em apenas um turno, inviabiliza-se o pleno cumprimento das referências nutricionais preconizadas.

Nos parágrafos 1º a 8º do art. 18 da Resolução FNDE nº 6/2020 estão elencadas determinações que devem ser observadas no planejamento dos cardápios (*algumas foram alteradas pela Resolução FNDE nº 20/2020*). Em razão das limitações quanto à oferta de alimentação escolar no *campus*, ressalto:

Não será possível atender plenamente o disposto nos §§ 1º e 2º, em virtude de não serem fornecidos legumes e verduras semanalmente, já que são ofertados apenas lanches pelo *campus*; quanto às frutas, buscou-se fornecer em número de dias e em quantidade que atenda o mínimo estabelecido. O § 3º é atendido.

Como são ofertados apenas lanches simples não será possível cumprir o disposto nos §§ 4º e 5º.

No planejamento, buscou-se atender, na medida do possível, os limites estabelecidos no § 6º para os incisos I, IV e V (os demais incisos II, III, VI e VII deste parágrafo são atendidos por não haver oferta de tais produtos nesta proposta de cardápio). Visando manter a diversidade de itens ofertados, a cultura alimentar da região, bem como, possibilitar maior aporte nutricional aos estudantes, ainda que possam conter açúcar adicionado em sua composição, produtos panificados (ex.: biscoito, pão e bolo) estão previstos na proposta de cardápio considerando o estabelecido no § 6º, inciso IV, entretanto, estes produtos devem ser sem cobertura e sem recheio.

Em atenção ao § 7º, a oferta de gordura trans industrializada não está prevista no cardápio, para tanto, na aquisição de lanches prontos devem ser priorizados produtos caseiros, preparados artesanalmente, sem a utilização de gordura trans. Para atendimento ao disposto no § 7º, o *campus* deve atentar-se à descrição dos itens no processo de aquisição de forma a exigir que os produtos sejam isentos de gordura trans; preparados preferencialmente de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários (tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal); e produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hydrogenadas. Recordo-me que houve auxílio anterior com sugestão de descrição mínima dos itens que serão adquiridos na padaria através de dispensa.

O descrito no § 8º não se aplica à realidade do *campus* (determinação voltada aos cardápios para crianças de até três anos de idade), porém foi solicitado que as preparações sejam feitas com redução de açúcar e o doce utilizado no pão é entregue pela agricultura familiar ou adquirido com zero açúcar adicionado.

Quanto à composição do cardápio, é importante esclarecer que, considerando as limitações referentes à oferta de alimentação escolar no *campus* e objetivando viabilizar o atendimento dos percentuais determinados pelo art. 21 da Resolução FNDE nº 6/2020, foi priorizada a oferta de frutas in natura e de alimentos minimamente processados, uma vez que produtos adquiridos prontos tendem a ser classificados como processados ou ultraprocessados (pressupondo que contenham ingredientes processados e/ou ultraprocessados). Neste contexto, o cardápio é

restrito quanto à diversidade de lanches. Diante de tal cenário, reforço que não será possível atender plenamente as necessidades nutricionais dos estudantes, conforme preconiza o art. 18; o atendimento às recomendações constantes no art. 19 também fica comprometido.

Para melhor compreensão sobre o que é “ofertado” x “recomendado” em termos de valor energético, a título de ilustração estão descritos na tabela a seguir, os quantitativos de calorias fornecidos aos estudantes por alguns lanches previstos para o ensino técnico integrado (manhã/tarde):

TABELA CÁLCULO DE CALORIAS DIÁRIAS OFERECIDAS:

Data / Alimentos	Per capita sugerido	medida caseira	Valor energético do per capita sugerido	Valor energético total (Kcal/dia)
19/02/2024 Biscoito de polvilho cooperativa (<i>manhã</i>) maçã (<i>tarde</i>)	100g 150g	1 pacote 1 unidade	290 Kcal 84 Kcal	374 kcal
20/02/2024 Bolo de banana cooperativa (<i>manhã</i>) banana (<i>tarde</i>)	60g 100g	1 fatia 1 unidade	194 Kcal 98 Kcal	292 kcal
21/02/2024- período parcial Biscoito maisena (<i>manhã</i>) café ou chá com açúcar(<i>manhã</i>)	 60g 200ml	 14 unidades 1 copo	 265,8 Kcal 40 Kcal	305,8 Kcal
22/02/2024 Pão fatiado com doce de banana sem açúcar (<i>manhã</i>) ameixa (<i>tarde</i>)	75g 30g 80g	3 fatias 1 colher de sopa 1 unidade	225 kcal 57 kcal 42,4 kcal	324,4 kcal
23/02/2024 Pão francês com manteiga (<i>manhã</i>) banana (<i>tarde</i>)	75g 7g 100g	1 unidade e ½ 1 colher de sopa 1 unidade	225kcal 51 kcal 98 kcal	374 kcal

Fontes de referência para cálculo: rótulos de produtos e tabelas de composição de alimentos (TACO e TBCA USP).

2- cálculo calorias de uma semana do cardápio

Pelos exemplos expostos na tabela é possível observar que o valor energético total dos lanches está abaixo do recomendado pelo FNDE para estudantes que permanecem em tempo integral na escola, que é de 1902 Kcal/dia (70% das necessidades diárias). Note-se que em alguns dias não são alcançados nem 20% do valor energético preconizado. A fim de sanar ou ao menos mitigar essa carência, faz-se necessário o estudo de possíveis estratégias a serem adotadas em âmbito local.

Preliminarmente, levantam-se algumas possibilidades, tais como: fornecer almoço aos estudantes que permanecem em tempo integral no *campus* (mediante a disponibilização de refeições subsidiadas em restaurante externo ao *campus*, através de comida transportada, por exemplo); e utilizar, para além do recurso do FNDE, um montante de recursos financeiros do próprio *campus*, o que viabiliza a aquisição de uma maior variedade de alimentos prontos, possibilitando aumentar, consequentemente, o aporte calórico e nutricional dos lanches oferecidos aos estudantes (obs.: essa sugestão dá-se com o entendimento de que o recurso próprio não teria as mesmas regras de utilização e limitações do recurso do FNDE/PNAE, contudo, o *campus* deverá consultar à Procuradoria quanto à legalidade da prática, caso considere adotá-la).

Quanto à aplicação dos recursos no âmbito do PNAE, o *campus* deverá considerar o estabelecido no art. 21 da Resolução FNDE nº 6/2020, sem prejuízo de outras determinações legais. Considerando o que dispõem as resoluções e notas técnicas mencionadas, bem como os esclarecimentos obtidos em consulta ao FNDE, nesta proposta de cardápio, para fins de estimativa, são considerados processados ou ultraprocessados e, portanto, itens de aquisição restrita a 20% do valor do orçamento do FNDE/PNAE (inciso II do art. 21): biscoitos/bolachas doces e salgados, bolo, pão e queijo. As frutas e o doce de fruta são classificados como alimentos in natura ou minimamente processados e assim computam seus valores no que compreende o percentual do inciso I do art. 21. Contudo, tal classificação poderá ser confirmada somente a partir da análise da ficha técnica ou do rótulo de cada produto, quando da apresentação destes pelo *campus*.

Diante do exposto, destaco que no planejamento da proposta de cardápio os percentuais do art. 21 foram atendidos, dentro das estimativas e classificações apresentadas. Entretanto, para garantir o cumprimento destes percentuais, é necessário que o *campus* faça o monitoramento constante dos quantitativos, à medida que efetivar as aquisições dos itens ao longo do ano. Assim, recomendo que analisem as estimativas e tenham bastante atenção no controle de *pedidos x recurso FNDE/PNAE*, observando os limites do art. 21, pois segundo a Nota Técnica FNDE nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, o descumprimento destes está sujeito à glosa de recursos. É importante destacar que segundo as resoluções já citadas a alimentação deve se restringir a: **Alimento in natura ou minimamente processado**

(mínimo 75%), Alimento processado e ultraprocessado (máximo 20%), Ingrediente culinário processado (máximo 5%).

****Em consulta à Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN/FNDE) acerca da classificação dos itens produzidos artesanalmente por fornecedores da agricultura familiar local e suas organizações, nos foram oportunizados alguns esclarecimentos, dos quais apresento trechos a seguir:**

“[...] As preparações culinárias são preparações salgadas ou doces, produzidas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários (óleos, gorduras, sal ou açúcar), como aquelas preparadas nas cozinhas das casas das pessoas, cozinhas de restaurantes e de escolas. Por exemplo, os biscoitos, pães, bolos, que você citou, caso sejam preparados apenas com farinha, ovo, leite, sal, óleo, açúcar, são preparações culinárias e, portanto, não se classificam como ultraprocessados. [...]

Portanto, caso os produtos da agricultura familiar sejam preparações culinárias, preparadas de forma caseira, sem adição de conservantes, saborizantes, emulsificantes, aditivos, e recheios com alimentos ultraprocessados, esses produtos serão classificados como preparações culinárias e não serão contabilizados no limite de 20% da utilização do recurso do PNAE para alimentos processados ou ultraprocessados (Art.21, item II). [...]”

Sobre o art. 18, § 7º da Resolução FNDE nº 6/2020, que proíbe a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios, a COSAN esclareceu que:

“[...] qualquer alimento adquirido para o PNAE, mesmo artesanal, não poderá conter gordura trans, ou seja, aquela produzida industrialmente durante a hidrogenação parcial de óleos vegetais. Portanto, é proibido ofertar margarina, biscoitos, pães, bolos e outros panificados que contenham essa gordura.”

À vista disso, reitero que o *campus* deverá atentar-se para uma descrição detalhada dos itens no processo de aquisição, a fim de exigir que os produtos sejam isentos de gordura trans; preparados preferencialmente de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários (tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal); produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas, sem a adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos; e, quando aplicável, sem recheio e sem cobertura.

ORIENTAÇÕES GERAIS

Além das considerações referentes à proposta de cardápio, reitero as seguintes orientações gerais quanto à alimentação escolar:

Local:

Para a manipulação de alimentos e a oferta de alimentação no *campus*, é imprescindível a existência de um espaço que atenda aos critérios estabelecidos na

Resolução ANVISA nº 216/2004 e às exigências da Vigilância Sanitária local. As determinações sanitárias devem ser observadas na estrutura do local e durante a execução de todas as etapas do serviço de alimentação.

Manipulador:

É importante que o fiscal/responsável oriente os manipuladores de alimentos a seguir os anexos: [2- Orientação técnica para o recebimento de alimentos](#), e [3- SOMBRIO POPs \(campus sem produção de alimentos/refeições\)](#), além de manter sempre a carteirinha de saúde ou documento similar exigido pela vigilância sanitária municipal atualizada. Além disso, sempre ficar atento ao manipulador de alimentos quanto a higiene pessoal (unhas curtas e sem presença de esmalte, uso de uniformes e EPIs como touca, inexistência de adornos) e demais especificidades da profissão. Todas as dúvidas sobre a manipulação de alimentos podem ser consultadas pelo servidor ou copeiro (a) no Procedimento Operacional Padronizado (POP) [3- SOMBRIO POPs \(campus sem produção de alimentos/refeições\)](#) que é o procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

O contrato atual de copeiragem também prevê que o(a) copeiro(a) tenha um curso com a nutricionista da empresa terceirizada semestralmente, é importante que o fiscal cobre a oferta desse curso e se possível participe deste.

Na condição de possuir infraestrutura adequada e pessoal devidamente capacitado para realizar a higienização das frutas antes da distribuição aos estudantes, estas poderão ser adquiridas não higienizadas. Contudo, não havendo as devidas condições por parte do *campus* para responsabilizar-se pela etapa de higienização das frutas, estas devem ser adquiridas já higienizadas, para tanto, tal requisito deve constar claramente na descrição do item.

A fim de manter a qualidade e boa aceitação dos gêneros alimentícios, é importante que estes sejam frescos para o consumo. Deste modo, o ideal é que sejam distribuídos aos estudantes no menor intervalo de tempo possível após sua produção. Esse cuidado deve ser mantido com todos os itens, adequando a periodicidade das entregas conforme a necessidade e observando sempre a qualidade dos itens no ato da entrega e as condições de tempo/temperatura e armazenamento adequado. Fica sob responsabilidade do *campus* também a aplicação de testes de aceitabilidade conforme prevêm as normativas do PNAE.

O *campus* deve dispor de área específica para o recebimento de alimentos. No ato da entrega, o(s) servidor(es) responsável(is) deve(m) verificar as condições gerais do produto e do carro de transporte, seguindo as recomendações do anexo [2- orientação técnica para o recebimento de alimentos](#). Após o recebimento dos gêneros alimentícios, estes devem ser armazenados, manipulados e distribuídos em adequadas condições higiênico-sanitárias, conforme estabelecido pelas normativas vigentes.

O *campus* deve manter sempre atualizada a portaria que designa a comissão de execução e acompanhamento do PNAE. Recomendo que esta comissão seja constituída por servidores de todas as áreas envolvidas com o Programa a ser

executado no *campus*. Nesta comissão, o/a coordenador/a deve estar bastante envolvido/a com o PNAE, responsabilizando-se por coordenar a parte operacional do serviço de alimentação na unidade, exigir e monitorar o cumprimento das orientações técnicas e normativas vigentes, buscar assessoria técnica sempre que necessário, além de manter toda a documentação organizada, para o controle e a fiscalização.

Todos os manipuladores de alimentos devem estar capacitados em boas práticas para serviços de alimentação e apresentar seu certificado de capacitação ao/à coordenador/a da comissão de execução e acompanhamento do PNAE do *campus*. Somente após cumprida esta exigência, os/as servidores/as poderão participar das atividades relativas à oferta de lanches. No caso de serviço terceirizado, a capacitação dos manipuladores e a respectiva comprovação devem ser exigidas à empresa, mediante previsão em contrato. No atual contrato (Pregão eletrônico Nº 76/2023, (Processo Administrativo n.º 23354.001774/2023-48) a exigência está prevista no item 5.8 *“Para os cargos de cozinheira e copeira curso de boas práticas de manipulação de alimentos, ofertado por nutricionista da empresa de forma presencial a cada 6 meses de contrato”*.

Os certificados de todos os manipuladores de alimentos devem estar em consonância com as determinações da vigilância sanitária municipal.

Obs.: Conforme disposto na Resolução ANVISA nº 216/2004, manipulador de alimentos é *“qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento”*.

As recomendações referentes às boas práticas para os serviços de alimentação estão dispostas na Resolução ANVISA nº 216/2004 e devem ser seguidas durante a execução de todas as etapas do serviço no *campus*.

No caso de servidores houve um minicurso com duas servidores do SISAIE em maio/2023 sobre o PNAE, também recomendo a realização periódica de cursos (presenciais e/ou online) com a finalidade de qualificar os manipuladores quanto às boas práticas de manipulação de alimentos. Há dois cursos online que sugiro: um do SEBRAE (20 horas), disponível no link < https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao_fa88adfa1bad5710VqnVCM1000004c00210aRCRD >, e outro da ANVISA (12 horas), disponível no link < <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287> >.

Além da realização de cursos voltados à capacitação em boas práticas para serviços de alimentação, os manipuladores/servidores envolvidos devem ser estimulados em âmbito local ao estudo e aprimoramento periódico sobre esta temática e temáticas de atualização sobre o PNAE. Complementarmente, indico a leitura da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação elaborada pela ANVISA, que está disponível em: < <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf> >.

Aquisição de Alimentos:

Para o processo de aquisição de alimentos, o *campus* deve observar o previsto nas normativas do FNDE, em especial nas Resoluções FNDE nº 6/2020, nº 20/2020 e nº 21/2021, bem como, na Nota Técnica FNDE nº 1897361/2020, que *trata dos aspectos referentes às aquisições da Agricultura Familiar*, e na Nota Técnica FNDE nº 2139545/2020, que *trata das alterações dispostas na Resolução FNDE nº 20/2020*, sem prejuízo das demais normativas que regulam os processos de compras pelos órgãos públicos.

Conforme o art. 22 da Resolução FNDE nº 6/2020 *“É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição”*.

Segundo o art. 29 da Resolução FNDE nº 6/2020 *“Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.”* Ou seja, do total de recursos destinados ao *campus* referentes ao PNAE, no mínimo 30%, deverá ser utilizado na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar e suas organizações. Se necessário, a observância do percentual poderá ser dispensada, conforme art. 29, §2º da Resolução FNDE nº 6/2020.

Com relação a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, recomenda-se que, antecedendo cada edital de chamada pública, a comissão do *campus* faça um contato prévio com possíveis fornecedores da agricultura familiar para verificar a disponibilidade de alimentos e a capacidade de entrega (caso contrário, o certame poderá não ter o êxito desejado). Sugiro que aproveitem esses contatos para incentivar os possíveis fornecedores a dispor de maior variedade de frutas, sucos de frutas integrais sem adição de açúcar, produtos de panificação (bolos simples, biscoitos/bolachas simples, salgados assados, etc.) e outros alimentos prontos para o consumo, isentos de gorduras *trans*, que sirvam como opções de lanches a serem distribuídos, de acordo com as condições do *campus*. Lembro ainda da importância de planejar e publicar a chamada pública com antecedência.

Sempre que houver disponibilidade de fornecimento, os produtos adquiridos para oferta aos estudantes devem ser, preferencialmente, de origem orgânica e/ou agroecológica.

Oriento que o planejamento e a operacionalização das ações relativas ao PNAE no *campus* sejam realizados em consonância com as normativas do Programa. Para tanto, recomendo que todos os servidores envolvidos tenham conhecimento da

legislação referente ao PNAE, especialmente a Lei nº 11.947/2009, a Lei nº 12.982/2014, a Resolução FNDE nº 28/2013, a Resolução FNDE nº 6/2020, a Resolução FNDE nº 20/2020 e a Resolução FNDE nº 21/2021, bem como, àquelas que tratam das boas práticas para os serviços de alimentação, em especial a Resolução ANVISA nº 216/2004 e as normativas locais. Lembro ainda que as ações do *campus* devem considerar a Portaria Normativa nº 1/2022, que dispõe sobre a forma de custeio da alimentação escolar no IFC.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para análise e esclarecimentos acerca dos aspectos legais/jurídicos, aconselho que encaminhem o processo para a Procuradoria do IFC. Para aspectos técnicos fico a disposição para eventuais dúvidas e na minha ausência a nutricionista da reitoria pode ser consultada.

Ademais, oriento que mantenham permanente vigilância na operacionalização do serviço de alimentação escolar, especialmente em relação às boas práticas de manipulação de alimentos, às normativas vigentes e à aceitabilidade do cardápio.

Oriento que assim como foi informado no dia do curso, mantenham amostras dos alimentos por 72h e sigam rigorosamente as etapas de recebimento, estocagem, armazenamento e distribuição dos alimentos a fim de evitar possíveis doenças transmitidas por alimentos-DTAs.

Oriento que o campus planeje e execute testes de aceitabilidade dos lanches e ações de educação alimentar e nutricional abrangendo todos os envolvidos, inclusive com a inclusão da temática no plano de desenvolvimento de ensino caso ainda não houver.

Fica sob a responsabilidade do campus as quantidades de saldos, os pedidos de empenho, cronogramas de entrega, comunicação com fornecedores, planejamentos, fiscalização e demais demandas referentes à execução do cardápio. O campus também deve monitorar constantemente as quantidades consumidas para se evitar sobras e desperdícios.

Sugere-se que sempre que houver mudanças significativas no cardápio a nutricionista seja consultada para avaliar se as possíveis trocas são compatíveis nutricionalmente.

Por fim, conforme apresentado nestas orientações, alerta que não será possível atender plenamente as referências nutricionais e determinações da Resolução FNDE nº 6/2020. Diante deste cenário, recomendo que seja elaborada justificativa, abordando os fatores que impedem de executar o Programa conforme a legislação no âmbito do *campus*, e desenvolvido um plano de adequação para sanar tais questões. Tão logo seja possível, o *campus* deverá providenciar as adequações necessárias para aprimorar a execução do serviço de alimentação, inclusive com a solicitação de código de vaga para um profissional nutricionista, dentre outras necessidades.

Diante do exposto, embasados nos subsídios informacionais e tendo conhecimento das normativas do Programa, os servidores responsáveis no *campus*,

em conjunto com a gestão, deverão analisar a viabilidade da proposta de cardápio, bem como, a execução do PNAE em âmbito local, a fim de estudar possíveis estratégias para adequação da oferta de alimentação escolar às normativas vigentes.

Santa Rosa do Sul/SC, 24 de janeiro de 2024.

Flávia R. Silveira
CRN 4997

- Qualquer dúvida enviar e-mail para flavia.silveira@ifc.edu.br