



ANEXO I - PROJETO BÁSICO

Processo Administrativo nº 23474.001020/2025-93

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o IFC Campus Ibirama, para o ano de 2026, conforme especificações constantes no edital de chamada pública e em seus anexos.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
01	Ameixa nacional: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos	kg	270	R\$ 14,33	R\$ 3.869,10
02	Banana. Variedades: Caturra e Prata/Branca: de primeira qualidade; em pencas, com unidades de tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo	kg	2205	R\$ 6,50	R\$ 14.332,50



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

	ponto de maturação; com polpa intacta e firme; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos. Definição da variedade será informada no pedido				
03	Biscoito doce / Bolacha doce. Variedades: Cacau / Coco / Fubá / Integral. Descrição - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hydrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente. Definição da variedade será informada no pedido. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g. Condiicionados em embalagens de até 1kg	kg	418	R\$ 39,47	R\$ 16.498,46



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

04	Biscoito salgado / Bolacha salgada tradicional. Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente. Definição da variedade será informada no pedido. Cada unidade deverá ter aproximadamente 10g. Condicionados em embalagens de até 1kg	kg	176	R\$ 32,08	R\$ 5.646,08
05	Bolo caseiro simples. Variedades: Aipim / Cenoura / Fubá / Inglês / Laranja. Descrição - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparados de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como:	kg	396	R\$ 44,26	R\$ 17.526,96



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

	farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidos sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentos de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embalados e rotulados conforme a legislação vigente. Definição da variedade será informada no pedido Condicionados em embalagens de até 1kg. Os bolos deverão estar cortados em pedaços que pesem individualmente 60g				
06	Caqui. Variedades: Fuyu e Chocolate/Café. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos. Definição da variedade será informada no pedido	kg	945	R\$ 7,52	R\$ 7.106,40



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

07	Goiaba. Variedades: branca e vermelha. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos. Definição da variedade será informada no pedido.	kg	1697	R\$ 9,47	R\$ 16.070,59
08	Laranja. Variedades: Comum, Pera, Bahia, Valência, Orgânica e similares. Descrição: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos. Definição da variedade será informada no pedido	kg	520	R\$ 4,54	R\$ 2.360,80
09	Maçã. Variedades: Fuji e Gala. Descrição: de primeira qualidade;	kg	2306	R\$ 11,74	R\$ 27.072,44



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

	em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos. Definição da variedade será informada no pedido				
10	Morango. Descrição: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em embalagem plástica transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	kg	900	R\$ 28,85	R\$ 25.965,00
11	Nectarina nacional. Descrição: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos	kg	225	R\$ 16,63	R\$ 3.741,75



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

	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.				
12	Pão caseiro fatiado. Variedades: trigo (branco ou integral) / abóbora / aipim / batata / cenoura / milho / Outras variedades similares (mediante avaliação). Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: pão caseiro fatiado. Preparado de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzido sem a utilização de gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isento de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente As fatias devem possuir de 30 a 40g	kg	135	R\$ 26,79	R\$ 3.616,65
13	Geleia de fruta sem açúcar. Variedades: abacaxi / banana / morango / uva / Outras variedades	kg	90	R\$ 19,32	R\$1.738,80



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

	similares (mediante avaliação). Descrição mínima - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: geleia de fruta, preparada de forma caseira/artesanal, a partir do processamento da fruta in natura; sem adição de açúcar; sem a utilização de gorduras hidrogenadas; sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isenta de gordura trans. Validade, embalagem e rotulagem conforme a legislação vigente. Fornecer, no mínimo, 1 destas variedades.				
14	Pera. Variedades: Williams ou similar. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos. Definição da variedade será informada no pedido	kg	506	R\$ 8,94	R\$ 4.523,64
15	Pêssego nacional. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e	kg	585	R\$ 19,69	R\$ 11.343,15



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

	coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.				
16	Pitaia. Variedades: branca, rosa, vermelha e amarela. Descrição mínima: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidos e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos.	kg	442	R\$ 23,20	R\$ 10.254,40
17	Rosquinha de polvilho salgada. Variações: com açafrão; com batata doce e chia; e tradicional. Descrição - processo de compra da agricultura familiar e suas organizações: Preparadas de forma caseira/artesanal, apenas com alimentos in natura ou	kg	257	R\$ 51,14	R\$ 13.142,98



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

	minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: farinhas, ovos, leite, óleos, gorduras, açúcar e/ou sal. Produzidas sem a utilização de margarina e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos. Isentas de gordura trans. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Sem recheio e sem cobertura. Aroma, sabor e textura próprios. Embaladas e rotuladas conforme a legislação vigente. Condicionados em embalagens de até 3 kg. As roscas deverão pesar, individualmente 15g cada.				
18	Suco de maçã integral (sem adição de açúcar)	I	450	R\$ 13,22	R\$ 5.949,00
19	Suco de tangerina integral (sem adição de açúcar)	I	450	R\$ 20,88	R\$ 9.396,00
20	Suco de uva integral (sem adição de açúcar)	I	450	R\$ 13,67	R\$ 6.151,50
21	Tangerina. Variedades: comum (bergamota) / Montenegrina / Ponkan. Descrição: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio	kg	2844	R\$ 6,37	R\$ 18.116,28



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

	e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos., Definição da variedade será informada no pedido				
22	Uva. Variedades: Bordô, Isabel, Niágara e similares. Descrição: de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em saco plástico transparente de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para o transporte de alimentos., Definição da variedade será informada no pedido	kg	742	R\$ 12,67	9.401,14

1.2. Das Quantidades e Valores:

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

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



2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios se faz importante, pois em nosso Campus temos uma demanda de mais ou menos 450 discentes, e o PNAE consegue proporcionar a estes, lanches de qualidade, saudáveis e dentro de critérios nutricionais adequados para um melhor rendimento escolar, um melhor crescimento e desenvolvimento físico (especialmente na fase da adolescência), contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um espaço de estímulo de convivência saudável.

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

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

2.4. O quantitativo do serviço demandado

A estimativa dos itens foi feita para atender em média 450 estudantes, matriculados no ensino médio integrado, servindo duas refeições diárias. O quantitativo baseou-se no cardápio formulado pela nutricionista, responsável técnica pela execução do PNAE no Campus Ibirama.

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 91/2025, à Proposta de Preços da CONTRATADA, ao Contrato e/ou Nota



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

de Empenho e demais documentos que compõem o Processo nº 23474.001020/2025-93 que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementam deste Instrumento.

4. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

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

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

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

4.4. Os alimentos adquiridos deverão ser entregues na Copa do Instituto Federal Catarinense, Campus Ibirama, situado à Rua Getúlio Vargas, 3006, bairro Bela Vista, Ibirama (SC), das 8h às 9h pelo período de janeiro a dezembro de 2026, nas 2ª e 5ª feiras, na qual se atestará o seu recebimento, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

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

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

4.6.1. Isentos de substâncias terrosas;

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



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

4.6.4. Sem umidade externa anormal;

4.6.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

4.6.6. Isentos de enfermidades.

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

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

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

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

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

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



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

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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



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

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

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

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

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

7.1.2. Multa:

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FISCALIZAÇÃO



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

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 14133/2021.

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.

Comissão Responsável pela Formulação e Acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para o exercício 2026, Portaria 15/2025-GAB/IBI

Ibirama, 16 de outubro de 2025.

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Comissão responsável pela formulação e acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o exercício 2026, no IFC - Campus Ibirama:

KATHIA MARIANE FEHSENFELD Presidente;

CAMILA SITA KÜSTER

JOSÉ CARLOS BORGUESÃO

RODERSON BAZZANELLA

SONIA SCHAPPO IMHOF

APROVAÇÃO DO PROJETO BÁSICO

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Ibirama, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14.133/2021 e alterações, aprova o pre-



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

sente Termo de Referência/Projeto Básico para procedimento licitatório dispensável.

Ibirama, 16 de outubro de 2025.

(Assinado eletronicamente via SIPAC)

Douglas Horner
Diretor Geral
IFC Campus Ibirama



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 18/2025 - CCLIC/IBI (11.01.10.01.02.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/10/2025 07:42)

CAMILA SITA KUSTER

PEDAGOGO-AREA

SISAE/IBIR (11.01.10.12)

Matrícula: ###632#5

(Assinado digitalmente em 16/10/2025 19:32)

DOUGLAS HORNER

DIRETOR GERAL - TITULAR

DG/IBI (11.01.10.01)

Matrícula: ###018#3

(Assinado digitalmente em 16/10/2025 17:29)

JOSE CARLOS BORGUESAO

ASSISTENTE DE ALUNO

SISAE/IBIR (11.01.10.12)

Matrícula: ###232#0

(Assinado digitalmente em 24/10/2025 16:40)

KATHIA MARIANE FEHSENFELD

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

SISAE/IBIR (11.01.10.12)

Matrícula: ###588#0

(Assinado digitalmente em 17/10/2025 07:20)

RODERSON BAZZANELLA

ASSISTENTE DE ALUNO

SISAE/IBIR (11.01.10.12)

Matrícula: ###647#5

(Assinado digitalmente em 17/10/2025 09:07)

SONIA SCHAPPO IMHOF

DIRETOR DE DEPARTAMENTO - TITULAR

DEPE/IBI (11.01.10.01.03)

Matrícula: ###166#0

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: **18**, ano: **2025**, tipo:
TERMO DE REFERÊNCIA, data de emissão: **16/10/2025** e o código de verificação: **78527b48f2**