



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Francisco do Sul

ANEXO V

ORIENTAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA LANCHONETE

PREGÃO n° 33 / 2022

(Processo Administrativo n° 23476.000106/2022-36)

Os alimentos e as bebidas comercializados pela lanchonete é de responsabilidade de Nutricionista da CONTRATADA. Essa deverá apresentados mensalmente uma relação dos itens para ser avaliado e para posterior aprovação pela nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

A CONTRATADA deverá realizar na lista de itens da lanchonete os ajustes apontados pela nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

Os valores a serem cobrados pelos itens a serem comercializados na Lanchonete pela CONTRATADA deverão ser apresentados a fiscalização do contrato antes do início do funcionamento. Isso para que seja feita a comparação com a média do valor para cada produto a partir de 3 (três) orçamentos realizados pela CONTRATANTE. O valor dos produtos comercializados pela CONTRATADA na lanchonete DEVERÃO ser no mínimo 10% (dez por cento) menor que o valor médio obtido para cada item com os 3 (três) orçamentos realizados pela fiscalização da CONTRATANTE.

A tabela com os preços praticados pela Lanchonete deverá estar em local visível, de fácil acesso, e em tamanho que proporcione ampla visualização.

O reajuste dos preços dos itens da Lanchonete será a cada 12 (doze) meses a partir do início do contrato e reajustados na mesma proporção do percentual aplicado as refeições. Os novos valores da lanchonete DEVERÃO ser no mínimo 10% (dez por cento) menor que o valor médio obtido para cada item com os 3 (três) orçamentos realizados pela fiscalização da CONTRATANTE.



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Francisco do Sul

A sugestão de itens a serem comercializados na lanchonete é apresentado na tabela abaixo.

Tabela 1 – Salgados assados

SALGADOS ASSADOS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Esfiha	Queijo	100 g
	Carne bovina	
	Frango	
	Outros	
Empada	Frango	100 g
	Palmito	
	Ricota com legumes	
Enroladinho assado	Queijo	100 g
	Presunto e queijo	
	Legumes	
Focaccia	Queijo	100 g
	Frango e requeijão	
	Calabresa e queijo	
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio)	80 g
Pão de batata	Tradicional (sem recheio)	100 g



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Francisco do Sul

	Requeijão	
	Brócolis	
Pastel assado	Carne bovina	100 g
	Frango e requeijão	
	Legumes e queijo (com massa integral)	
	Strogonoff de carne	
	Espinafre com ricota	
Pizza brotinho/fatia	4 Queijos	150 g
	Presunto e queijo	
	Marguerita	
	Outros	
Torta salgada / Quiches - Fatia	Sabores variados	100 g
Croissant	Com e sem recheio	100 g

Tabela 2 – Sanduíches

SANDUÍCHES		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos	150 g
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto	100 g
Queijo quente	Pão, queijo	100 g



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Francisco do Sul

Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne)	200 g
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (frango ou carne), tomate e alface	250 g
Sanduíche natural	Sabores diversos (compostos de 1 proteína - frango, atum, pernil, queijo – e salada)	150 g
Pão na chapa	Com manteiga	50 g
Pão com ovo	Pão com ovo e/ou queijo	120 g

Tabela 3 – Doces

DOCES		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados	20 g a 25 g
Bolos simples - Fatia	Sabores variados	100 g
Chocolates com no mínimo 50% de Cacau na sua composição	Sabores variados	15 g a 20 g ou outra pesagem comercial
Sorvetes com composições naturais com baixo teor de açúcar	Sabores variados	150 g
Torta Integral - Fatia	Sabores variados	100 g

Tabela 4 – Frutas

FRUTAS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Salada de frutas - Pote	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)	250g

Tabela 5 – Bebidas



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Francisco do Sul

BEBIDAS		
PRODUTOS	SABORES/VARIAÇÕES	MEDIDA
Leite achocolatado	Tradicional	200 ml
Água de coco	Tradicional	200 ml
Água de coco	Tradicional	300 ml
Água Mineral - Garrafa	Sem gás	500 ml
Água Mineral - Garrafa	Com gás	500 ml
Água Mineral - Copo	Sem gás	200 ml
Água Mineral - Copo	Com gás	200 ml
Bebida Láctea	Sabores diversos	Diversas
Café (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml
Café com leite (sem açúcar) – Xícara	Tradicional	180 ml
Cappuccino / Mocaccino (sem açúcar) - Xícara	Tradicional	180 ml
Chá - Xícara	Sabores diversos	180 ml
Iogurte Pote	Sabores diversos	170 g a 200 g
Iogurte Líquido	Sabores diversos	170 g a 200 g
Suco de fruta natural - Copo	Sabores diversos	300 ml
Suco de polpa de fruta - Copo	Sabores diversos	300 ml
Vitamina de frutas e/ou	Sabores diversos	300 ml



Ministério da Educação
Instituto Federal Catarinense *Campus* São Francisco do Sul

cereais - Copo		
----------------	--	--

Observações sobre a lanchonete:

- a) A empresa vencedora da licitação, pelo critério de menor preço unitário da refeição, terá o direito à exploração do espaço da lanchonete que fixa anexo ao restaurante.
- b) A relação dos itens da lanchonete pode ser alterada ou ampliada a qualquer momento pela CONTRATADA, desde que submetida a análise e aprovação pela nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense e/ou pela fiscalização do contrato.
- c) Os itens sugeridos pela CONTRATADA deverá respeitar a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina.
- d) Os itens comercializados na lanchonete pela CONTRATADA deverão apresentar na embalagem, ou em placa informativa visível do público, a descrição detalhada, o peso, e a data de fabricação e da validade.
- e) Dentre os itens componentes da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos, entre outros.
- f) As bebidas preparadas deverão ser servidas em recipiente fornecido pela CONTRATADA sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.
- g) A CONTRATADA deverá fornecer maionese, mostarda, e outros molhos industrializados. Esses deverão ser disponibilizados em sachê.
- h) NÃO PODERÃO ser comercializados pela CONTRATADA na lanchonete, produtos de tabacaria, cigarros, bebidas alcoólicas, rifas, e outros tipos de jogos.
- i) Qualquer comercialização QUE NÃO SEJA A PREVISTA E APROVADA pela nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense e/ou pela fiscalização do contrato, DEVERÁ ser submetida pela CONTRATADA com antecedência de 20 (vinte) dias úteis para análise e possível aprovação da fiscalização do contrato.
- j) A CONTRATADA não poderá realizar ou promover qualquer tipo de evento nas dependências da lanchonete ou restaurante. Toda e qualquer atividade fora da relação da venda de itens da lanchonete para o público da comunidade escolar que frequenta o Campus São Francisco do Sul deve ser submetido com antecedência de 20 (vinte) dias úteis para análise e possível aprovação da fiscalização do contrato.
-