



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

| <b>BEBIDAS</b>                                  |                          |               |
|---|--------------------------|---------------|
| <b>PRODUTOS</b>                                 | <b>SABORES/VARIAÇÕES</b> | <b>MEDIDA</b> |
| 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)<br>– Xícara         | Tradicional              | 180 ml        |
| Cappuccino / Mocaccino<br>(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 -<br>Copo                 | Sabores diversos         | 300 ml        |
| Suco de polpa de fruta -<br>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.
-