



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

ANEXO V

ORIENTAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA LANCHONETE

PREGÃO nº 162/ 2022

Processo Administrativo nº 23476.001744/2022-74

Os alimentos e as bebidas comercializados pela lanchonete é de responsabilidade de Nutricionista da CONTRATADA. A relação desses deverão ser apresentados a nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense para aprovação. 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.

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

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.



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
Esfiha	Queijo Presunto e Queijo Carne bovina Frango Palmito Legumes Outros
Empada	Queijo Presunto e Queijo Carne bovina Frango Palmito Legumes Outros
Pão de queijo	Tradicional (sem recheio) Com recheio diversos
Pão de batata	Tradicional (sem recheio) Requeijão Brócolis



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

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

Tabela 2 – Sanduíches

SANDUÍCHES	
PRODUTOS	SABORES
Cachorro quente	Pão, salsicha e acompanhamentos
Misto quente/frio	Pão, queijo e presunto
Queijo quente	Pão, queijo
Hambúrguer com queijo	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (frango ou carne)
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (frango ou carne), tomate e alface
Sanduíche natural	Sabores diversos (compostos de 1 proteína -frango, atum, pernil, queijo – e salada)
Pão na chapa	Com manteiga
Pão com ovo	Pão com ovo e/ou queijo



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

Tabela 3 – Doces

DOCES	
PRODUTOS	SABORES
Barra de cereal de fruta ou mista	Sabores variados
Bolos simples - Fatia	Sabores variados
Chocolates com no mínimo 50% de Cacau na sua composição	Sabores variados
Sorvetes com composições naturais com baixo teor de açúcar	Sabores variados
Torta Integral - Fatia	Sabores variados

Tabela 4 – Frutas

FRUTAS	
PRODUTOS	SABORES
Salada de frutas	Tradicional (maçã, banana, laranja, mamão, etc.)

Tabela 5 – Refeições quentes

REFEIÇÕES QUENTES	
PRODUTOS	SABORES
Caldos e sopas	Variados (canjas, caldo verde, sopa de legumes...)
Massas com molhos	Variados (bolonhesa, frango...)
Risotos	Variados (carne, frango...)

Tabela 6 – Bebidas

BEBIDAS		
PRODUTOS	SABORES	MEDIDA
Leite achocolatado	Tradicional	Diversas
Água de coco	Tradicional	Diversas
Água Mineral – Garrafa/Copo	Sem gás	Diversas



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

Água Mineral - Garrafa	Com gás	Diversas
Bebida Láctea	Sabores diversos	Diversas
Café (com/sem açúcar) – Xícara/Copo	Tradicional	Diversas
Café com leite (com/sem açúcar) – Xícara/Copo	Tradicional	Diversas
Cappuccino / Mocaccino (com/sem açúcar) – Xícara/Copo	Tradicional	Diversas
Chá – Xícara/Copo	Sabores diversos	Diversas
Iogurte diversos	Sabores diversos	Diversas
Suco de fruta natural – Copo/Garrafa	Sabores diversos	Diversas
Suco de polpa de fruta – Copo/Garrafa	Sabores diversos	Diversas
Vitamina de frutas e/ou cereais - Copo	Sabores diversos	Diversas
Sopas	Sabores diversos	Diversas
Caldinhos	Sabores diversos	Diversas

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 sempre que possível precisará apresentar descrição detalhada, peso, data de fabricação e validade.
- e) Na medida do possível, dentre os itens componentes da lanchonete, deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: diabetes, intolerância à lactose, opções para
-



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

vegetarianos, entre outros.

f) A CONTRATADA deverá fornecer maionese, mostarda, e outros molhos industrializados. Esses deverão ser disponibilizados em sachê.

g) NÃO PODERÃO ser comercializados pela CONTRATADA na lanchonete, produtos de tabacaria, cigarros, bebidas alcoólicas, rifas, e outros tipos de jogos.

h) 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.

i) 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.