



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

ANEXO IV

ORIENTAÇÕES SOBRE O CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 61 / 2023

Processo Administrativo nº 23476.000288 / 2023 – 26

A elaboração periodicamente (semanal ou mensalmente) do cardápio das refeições é de responsabilidade de Nutricionista da CONTRATADA a ser avaliado 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 os ajustes necessários no cardápio apontado nutricionista do Campus São Francisco do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

Observa-se que NÃO ESTÁ previsto a CONTRATADA fornecer sobremesa e bebidas nas refeições.

COMPOSIÇÃO: CARDÁPIO DO ALMOÇO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SALADAS	Vegetais folhosos e crus não folhosos (alface, rúcula, repolho, acelga, tomate, nabo etc.) Vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, couve-flor, abobrinha, brócolis, etc.)	Vegetais folhosos e crus não folhosos (alface, rúcula, repolho, acelga, tomate, nabo etc.) Vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, couve-flor, abobrinha, brócolis, etc.)	Vegetais folhosos e crus não folhosos (alface, rúcula, repolho, acelga, tomate, nabo etc.) Vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, couve-flor, abobrinha, brócolis, etc.) 1 opção de salada de leguminosa (ervilha, grão-de-bico, feijões...)	Vegetais folhosos e crus não folhosos (alface, rúcula, repolho, acelga, tomate, nabo etc.) Vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, couve-flor, abobrinha, brócolis, etc.)	Vegetais folhosos e crus não folhosos (alface, rúcula, repolho, acelga, tomate, nabo etc.) Vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, couve-flor, abobrinha, brócolis, etc.)



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

ACOMPANHAMENTO	Arroz Feijão Opção: Arroz integral	Arroz Feijão	Arroz Feijão Opção: Arroz integral	Arroz Feijão	Arroz Feijão Opção: Arroz integral
GUARNIÇÃO	Vegetal cozido ou refogado (Purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, farofas...)	Massas (lasanha, talharim, espaguete, rondelli, ravioli, nhoque, panqueca e outros), polenta, quirera, pamonha e outros	Vegetal cozido ou refogado (Purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, farofas...)	Massas (lasanha, talharim, espaguete, rondelli, ravioli, nhoque, panqueca e outros), polenta, quirera, pamonha e outros	Vegetal cozido ou refogado (Purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, farofas...)
PRATO PRINCIPAL	Carne vermelha de 1ª, tais como: coxão mole, patinho...	Cortes de aves: Coxa e sobrecoxa, peito.	Cortes suínos: bisteca, costela ou pernil.	Carne vermelha: Cortes “de segunda” e carne moída	Pescados de boa qualidade tais como: merluza ou tilápia, pescada ou cação. (a cada 15 dias) ou Cortes de aves: Coxa e sobrecoxa, peito.

OBSERVAÇÃO: a CONTRATADA mediante encomenda, deverá preparar o prato principal na opção VEGANA ou VEGETARIANA.

Segue sugestão básica: preparações com leguminosas (feijão, grão de bico, ervilha, lentilha...) ou ovos.



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

Tabela 2 – Detalhamento das porções de carnes

PORÇÕES DE CARNES			
CARNES	TIPO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL
BOVINA	Carne moída	130 g	até 1 vez/mês
	Bife	100 g	mínimo 4 vezes/mês
	Cubos	120 g	até 1 vez/mês
	Iscas	120 g	até 1 vez/mês
	Chuleta	200 g	até 1 vez/mês
	Costela	200 g	até 1 vez/mês
AVES	Filé de peito de frango	100 g	mínimo 2 vezes/mês
	Sassami	100 g	até 2 vezes/mês
	Coxa e sobrecoxa	180 g	até 4 vezes/mês
PEIXES	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia ou cação)	100 g	até 2 vezes/mês
SUÍNOS	Bisteca	160 g	até 1 vez/mês
	Costela	180 g	até 1 vez/mês
	Pernil	100 g	até 1 vez/mês

1. Observações sobre o detalhamento das porções de carnes:

- a) A porção se refere ao alimento pronto.
 - b) Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
 - c) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
 - d) Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro na Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), no Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
 - e) Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado nem deixe
-



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

de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

f) Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

g) Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste certame, a CONTRATADA deverá realizar as alterações solicitadas para nova análise no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

h) Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

i) A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

j) O PREPARO E DISPONIBILIZAÇÃO das refeições deverá seguir as seguintes recomendações:

1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos ou refrigerados, conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres) e recipientes adequados para servir (bandejas em inox, pratos de vidros ou porcelana). Os balcões expositores deverão ter a temperatura controlada e monitorada regularmente.
 2. As refeições deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas. Isso deve ocorrer em todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar nas preparações.
 3. A CONTRATADA deverá disponibilizar temperos como: vinagre (álcool ou vinho), sal, e molho de pimenta. Preferencialmente estes produtos devem ser oferecidos em sachê.
 4. A CONTRATADA deverá disponibilizar palito e guardanapos de papel.
 5. A CONTRATADA deverá servir as refeições em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências higiênico-sanitárias e técnicas culinárias.
 6. A CONTRATADA quando utilizar frutas e as verduras nas refeições deverá lavá-las em água corrente e higienizá-las em solução própria para alimentos.
-



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

7. A CONTRATADA deverá cumprir todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e outras normativas que vierem a substituí-la.
-