



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

ANEXO IV
ORIENTAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS DAS REFEIÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2025

(Processo Administrativo n.º 23821.000868/2025-16)

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 Bento 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 Bento 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 nas refeições e também NÃO ESTÁ previsto a CONTRATADA fornecer bebidas nas refeições.

A sugestão de cardápio das refeições e de alimentos a serem utilizados na preparação dessas é apresentado na tabela abaixo.

Tabela 1 – Detalhamento almoço

ALMOÇO			
Composição	Especificações das preparações	Itens das preparações	Quantidade
SALADA	Diariamente: 3 tipos de vegetais (1 folhoso, 1 cru e 1 cozido); 1 vez por semana: 1 salada composta com leguminosa.	Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, rúcula, repolho e outros; Vegetais crus não folhosos: tomate, pimentão, nabo, rabanete e outros; Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, chuchu, batata, brócolis, couve-flor, abobrinha e outros.	Consumo livre



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

		Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas.	
ACOMPANHAMENTOS	<p>Arroz branco ou parboilizado. e feijão de caldo do tipo preto (ou marrom simples) deverão ser oferecidos diariamente.</p> <p>Outras opções deverão ser oferecidas de forma adicional ao menos duas vezes por mês para variação do cardápio.</p>	<p>Arroz branco ou parboilizado.</p> <p>Feijão preto ou marrom simples.</p> <p><u>Outras opções:</u> Arroz integral.</p> <p>Arroz composto: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, e outros.</p> <p>Feijão tropeiro OU tutu de feijão.</p>	Consumo livre
GUARNIÇÃO	<p>Deve ser à base de vegetais, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 03 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; - 02 vezes por semana para semanas com 04 e/ou 03 dias letivos; - 01 vez por semana para semanas com 01 ou 02 dias letivos. <p>Nos outros dias deverá ser uma guarnição mais elaborada, a base de amido.</p>	<p>Vegetal cozido ou refogado. Purê, suflês, quiches, legumes à parmegiana ou gratinados, tortas, empadões, farofas e outros.</p> <p>Massas (lasanha, talharim, espaguete, rondelli, ravioli, nhoque, panqueca e outros), polenta, quirera, pamonha e outros.</p>	Per capita mínimo 80 gramas da preparação pronta.
PRATO PRINCIPAL (CARNES)	<p>Diariamente: Um tipo composto por carnes e um tipo vegetariano:</p> <p>a) Carne bovina (corte “de primeira”): pelo menos 02 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos;</p> <p>01 vez por semana para semanas com menos de 5 dias;</p> <p>Obs.: Cortes “de segunda” e</p>	<p>Carne vermelha de 1ª, tais como: coxão mole, patinho, filé.</p> <p>Cortes de aves: Coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos.</p> <p>Pescados de boa</p>	Porções conforme per capita da tabela 2.



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

	<p>carne moída poderão ser utilizados 01 vez por semana.</p> <p>b) Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 05, 04, 03 e/ou 02 dias letivos;</p> <p>c) Peixe: 01 vez a cada 15 dias;</p> <p>d) Suínos: pelo menos 01 vez por semana.</p>	<p>qualidade tais como: merluza ou tilápia, pescada ou cação.</p> <p>Cortes suínos: bisteca, costela ou pernil.</p> <p>Categoria vegetariana: Almôndega de soja ou de lentilha, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê de ricota, hambúrguer de soja ou grão de bico, omelete, preparações com ovos, e outros.</p>	
--	--	---	--

Tabela 2 – Detalhamento das porções de carnes

PORÇÕES DE CARNES			
CARNES	TIPO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL
BOVINA	Cortes “de primeira” - Bife	100 g	4 vezes/mês
	Cortes “de primeira” - Cubos ou Iscas	120 g	4 vezes/mês
	Cortes “de segunda” - Cubos ou Iscas	120 g	até 1 vez/mês
	Cortes “de segunda” - Chuleta ou Costela	200 g	até 1 vez/mês
	Carne moída	130 g	até 2 vezes/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	1 vez/mês
	Costela	180 g	1 vez/mês
	Pernil, Lombo ou Medalhão	100 g	2 vezes/mês

1. Observações sobre o detalhamento das porções de carnes:



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

- 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) Deverão ser oferecidas duas opções diferentes de peixe no mês.
- e) 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.

2. Observações sobre o cardápio:

- a) A Tabela 01 apresenta o **cardápio básico** com o mínimo que deve ser ofertado em cada refeição e está distribuído de forma genérica, sem marcação de dias, apenas de quantidade.
- b) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela CONTRATADA.
- c) Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.
- d) Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
- e) O cardápio mensal deverá ser enviado pela CONTRATADA até o dia 20 do mês anterior à sua aplicação para aprovação pela nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense. Após a aprovação, o cardápio deverá ser publicado pela CONTRATADA em local visível ao público. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus São Bento do Sul para informação aos usuários.
- f) Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.



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

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

h) Poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas, com o uso dos mesmos ingredientes sugeridos para as refeições.

i) PODERÃO ser solicitados pela CONTRATANTE cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área. Tais solicitações deverão ser previamente entregues no setor de atendimento ao estudante, que, com auxílio técnico, avaliará e autorizará as condições especiais. Tais ocorrências ficarão sujeitas à fiscalização do contrato e da nutricionista do Campus São Bento do Sul ou na ausência dessa por uma nutricionista do quadro efetivo do Instituto Federal Catarinense.

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

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

1. As refeições serão distribuídas em sistema “**self-service**”, 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: azeite de oliva extravirgem (sem conter qualquer tipo de mistura acondicionado em embalagem original com as informações do produto), vinagre e molho de pimenta. Preferencialmente estes produtos devem ser oferecidos em sachê.
4. A CONTRATADA deverá disponibilizar: sal iodado em sachê, vinagre em sachê ou acondicionado em embalagem original com as informações do produto; e palito dental em sachê. A disponibilização dos guardanapos de papel poderá ser realizada em recipientes próprios ou outras opções a serem aprovadas pela fiscalização do contrato.
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



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

e técnicas culinárias.

6. A CONTRATADA deverá lavar as frutas e as verduras servidas, em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
7. A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.
8. 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.