



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
CAMPUS BRAGANÇA PAULISTA
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

OFÍCIO Nº 41/2026 - CLT-BRA/DAA-BRA/DRG/BRA/IFSP

APÊNDICE I DO TERMO DE REFERÊNCIA – CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO

Natureza do anexo

O presente anexo estabelece os parâmetros mínimos de oferta da cantina objeto de concessão não onerosa de espaço público, observados os princípios da legalidade, razoabilidade, interesse público, eficiência e desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021.

As disposições deste anexo devem ser interpretadas de forma a conciliar a promoção da saúde, a segurança alimentar, a liberdade de escolha do consumidor e a viabilidade operacional da atividade econômica desenvolvida na cantina.

Diretriz geral de alimentação

A composição do cardápio deverá privilegiar alimentos in natura ou minimamente processados, bem como preparações com melhor perfil nutricional, em consonância com os objetivos de promoção do desenvolvimento nacional sustentável e de busca da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração, considerados os efeitos sociais da contratação.

Não haverá vedação absoluta a produtos industrializados lícitos, desde que sua oferta seja acessória, controlada e não comprometa a predominância de opções nutricionalmente mais adequadas no conjunto do serviço prestado.

Itens de oferta obrigatória

A CONCESSIONÁRIA manterá continuamente e minimamente:

- Salgados assados (120g);
- sanduíches e sanduíches naturais com pesos mínimos de 150 e 200 gramas respectivamente;
- Bebidas saudáveis (água, café, sucos, iogurtes, chás);
- saladas de frutas (mínimo de 3 variedades de frutas frescas sazonais);
- Marmitex executivo (350g/750g);
- Sobremesas simples;

A definição do peso mínimo e da oferta obrigatória visa assegurar padrão mínimo de qualidade, suficiência alimentar e equilíbrio entre preço e utilidade do serviço disponibilizado aos usuários.

Regras para salgados

A oferta de salgados deverá observar a predominância de produtos assados.

A comercialização de salgados fritos será admitida apenas como flexibilização operacional, limitada a até 2 dias por semana, em dias previamente definidos pela fiscalização contratual ou pela Administração no instrumento convocatório ou na fase de execução.

Nos demais dias da semana, a oferta deverá ser composta exclusivamente por salgados assados. Mesmo nos dias permitidos para salgados fritos, estes não poderão integrar combos promocionais, (COMBO 1/2), devendo ser vendidos exclusivamente avulsos, com peso mínimo de 120 gramas.

Essa flexibilização busca compatibilizar a diretriz de promoção da saúde com a realidade comercial da cantina, sem descaracterizar a predominância de opções mais adequadas do ponto de vista nutricional.

Regras para bebidas

A oferta de bebidas deverá observar a predominância de opções com melhor perfil nutricional.

- Deverão receber prioridade de exposição, inclusive em pontos de maior visibilidade ao consumidor, as seguintes bebidas:
- água mineral;
- água de coco;
- sucos naturais;
- vitaminas de frutas;
- iogurtes ;

A comercialização de bebidas gaseificadas industrializadas, inclusive refrigerantes comuns ou sem adição de açúcar, será permitida apenas de forma complementar, observadas cumulativamente as seguintes condições:

- não poderão ocupar mais de 20% do espaço total de exposição em vitrines, refrigeradores ou equipamentos similares;
- não poderão integrar combos promocionais, que deverão conter exclusivamente bebidas enquadradas como opções saudáveis;
- somente poderão ser comercializadas em embalagens individuais de até 350 ml e sua disposição física não poderá comprometer a visibilidade prioritária das bebidas mais saudáveis.

Vedações permanentes

Fica vedada a comercialização dos seguintes itens, por incompatibilidade com as diretrizes de promoção da saúde e com as restrições previstas no próprio instrumento:

- Bebidas alcoólicas;
- produtos fumígenos;
- bebidas energéticas;
- chás industrializados com adição de açúcares, quando enquadrados como bebidas ultraprocessadas de baixo interesse nutricional;
- produtos que contenham gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans industrial em desacordo com a regulamentação aplicável; e
- guloseimas de baixo valor nutricional, tais como balas, chicletes, pirulitos e salgadinhos industrializados de pacote.

As vedações permanentes deverão ser interpretadas e aplicadas em conformidade com a legislação sanitária e com eventuais normas estaduais ou locais supervenientes mais protetivas à saúde do consumidor.

Combos e política de incentivo alimentar

Os combos promocionais obrigatórios incentivam alimentação saudável institucional, por essa razão, os combos deverão conter apenas:

- salgados assados, sanduíches e lanches naturais; e
- água, suco natural, ou outra bebida de perfil nutricional equivalente.

É vedada a inclusão, em combos ou promoções equivalentes, de refrigerantes, salgados fritos e itens enquadrados nas vedações permanentes deste anexo.

- Os combos devem estar disponíveis durante todo o horário de funcionamento da cantina, não podendo haver restrição de horário para a venda das opções saudáveis.
- O suco deve ser servido refrigerado e o salgado/lanche em temperatura de consumo (estufa de secagem, não ultrapassando 60°C para não ressecar).

Sustentabilidade e Qualidade Nutricional:

Priorizar produtos orgânicos e da agricultura familiar local (Art. 5º, Lei 14.133/2021).

Priorizar dispensadores coletivos para condimentos. Sachês permitidos excepcionalmente (indisponibilidade/demanda/emergência ≤ 5 dias), com coleta seletiva.

Fiscalização (Preocupação Institucional)

A Administração fiscalizará produtos, exposição, frequência de itens flexibilizados e cumprimento do cardápio mínimo, garantindo qualidade nutricional e saúde coletiva.

Desconformidade: Notificação para correção imediata + sanções contratuais.

Cláusula de interpretação

1. As disposições deste anexo devem ser interpretadas de maneira sistemática, vedada leitura isolada que produza conflito entre regras de promoção da saúde e hipóteses expressamente admitidas de flexibilização operacional.
2. Em caso de dúvida interpretativa, prevalecerá a solução que preserve simultaneamente: a predominância de alimentos e bebidas mais saudáveis, a coerência interna do instrumento convocatório, a competitividade da contratação e a viabilidade da execução contratual.

Tabela 1: Salgados Assados (Peso mínimo unitário: 120 gramas) com exceção do pão de queijo (peso mínimo de 60 gramas), (Sujeito à fiscalização amostral de peso e qualidade).

(Permitidas massas simples ou integrais, abertas ou fechadas, mantendo a cocção assada e a total ausência de gordura trans.

Os salgados diversos deverão ter peso mínimo de 120 g, com recheio proporcional e balanceado, quando houver, garantindo uniformidade e padronização do produto.

Item			Descrição	Unidade
01	Coxinha, recheio de frango desfiado, assada;	Unidade		
02	Coxinha de frango recheio frango/creme de queijo;	Unidade		
03	Croissant integral ou simples assado, recheio frango/queijo;	Unidade		
04	Empada recheio frango/queijo, assada;	Unidade		
05	Enroladinho de presunto e queijo, assado;	Unidade		
06	Esfirra Massa aberta ou fechada recheio carne/queijo/frango, assada;	Unidade		
07	Pastel recheio de carne, frango e/ou queijo, assado;	Unidade		
08	Pão de queijo, massa de polvilho, peso mínimo de 60 gramas, assado;	Unidade		
09	Rissole, recheio cremoso (frango/palmito), assado;	Unidade		
10	Quibe, recheio Carne moída, assado ;	Unidade		

Tabela 2: Sanduíches e Lanches (Sujeito à fiscalização)

(Permitidos pães simples ou integrais, proteínas magras, vegetais frescos e cocção sem excesso de gordura).

Os sanduíches deverão apresentar peso **mínimo de 150 g**, e sanduíches naturais **200 gramas**, devendo ser observada **a proporcionalidade e o balanceamento dos recheios**, de modo a assegurar a adequada distribuição dos ingredientes e a padronização do produto.

Item	Descrição	Unidade
11	sanduíche - misto quente assado (150 gramas) Pão + queijo/presunto, Sem fritura;	Unidade
12	sanduíche - bauru assado (150 gramas) Pão + rosbife/queijo + tomate, Sem fritura;	Unidade
13	Sanduíches Naturais (200 gramas), com pães diversos, contendo proteínas (frango desfiado, atum, queijos brancos) e vegetais (alface, tomate, cenoura).	Unidade

Tabela 3: Bebidas (Sujeito à fiscalização)

(Oferta obrigatória refrigerada. Vedada a comercialização de bebidas energéticas).

As bebidas deverão ser fornecidas em quantidade e volume compatíveis com as especificações mínimas do item contratado, observando-se a padronização, a regularidade de apresentação e as condições adequadas de conservação e acondicionamento, quando aplicáveis.

Item	Descrição	Unidade
14	Água mineral sem gás, 500 ml	Garrafa
15	Água mineral com gás, 500 ml	Garrafa
16	Café com Leite, natural, sem aditivos 200ml	Xicara/Copo
17	Café puro,100 ml	Xicara/copo
18	Chá natural 200ml (exemplo: erva-cidreira/hortelã) Quente ou gelado (opção do consumidor)	Copo
19	Suco de fruta natural ou de polpa 100% natural – copo de 300 ml	Copo/garrafa
20	Suco de Laranja, Limão 100 % Natural 300ml	Copo/garrafa
21	Iogurte (150 gramas mínimo): 2 opções (ex.: natural, morango). Vedado petit suisse. Refrigerado 1-10°C. Selo SIF/SISP/SIM obrigatório.	Pote

Tabela 4: Marmitex Executivo (Sujeito à fiscalização)

Os marmitex deverão ser fornecidos em porções individuais, com peso e composição conforme especificação, garantindo a proporcionalidade dos alimentos, a padronização e as adequadas condições de acondicionamento e conservação.

Item	Tipo	Peso Mínimo	Composição	unidade
22	Marmitex Pequeno	Aproximadamente 350g a 500g de comida, dependendo da densidade dos alimentos.	Arroz + Feijão + 1 Refogado/Legume cozido + 120g de Proteína Grelhada (peso pós-cocção). Acompanha 1 opção de salada de folhas/fresca servida em recipiente separado.	unidade
23	Marmitex Médio	Aproximadamente 500g a 750g de comida, dependendo da densidade dos alimentos.	Arroz + Feijão + 1 Refogado/Legume cozido + 150g de Proteína Grelhada (peso pós-cocção) + Volume extra de guarnições. Acompanha 1 opção de salada de folhas/fresca servida em recipiente separado.	unidade

Tabela 5: Sobremesas e salada de Frutas (Sujeito à fiscalização)

Os bolos e a salada de frutas deverão ser fornecidos em porções individuais, conforme especificação do item, observando-se a padronização, a proporcionalidade dos ingredientes, a adequada apresentação e as condições de higiene, conservação e acondicionamento, de modo a garantir a qualidade do produto.

Item	Descrição	Unidade
24	Bolo Simples 120g: Porção individual de bolo caseiro tradicional de massa simples (exemplos: milho, laranja, cenoura, fubá, chocolate), isentos de gordura trans. O foco do item é a massa tradicional, sendo coberturas ou recheios opcionais a critério da concessionária, desde que mantido o perfil caseiro.	Fatia

Item	Descrição	Unidade
25	Salada de frutas (200g mínimo): Porção individual composta por no mínimo 3 variedades de frutas frescas sazonais, higienizadas e picadas diariamente, sem adição de açúcares ou conservantes. Mantida sob refrigeração contínua para preservação do frescor, com descarte em caso de oxidação.	Pote transparente hermético para salada de frutas e colher descartável biodegradável.

Tabela 6: Combos Promocionais Saudáveis (Sujeito à fiscalização)

Obrigatória a utilização de embalagem apropriada para contato com alimentos, preferencialmente em papel manteiga ou material biodegradável, acompanhada de copo reciclável, bem como de etiqueta obrigatória contendo a data e o horário de preparo, de forma legível e indelével.

Os combos promocionais deverão observar a composição, a padronização e a qualidade dos itens descritos no edital, com adequada proporcionalidade entre os produtos ofertados.

Item	Descrição	Unidade
26	COMBO 1: Salgado assado + Suco natural	salgado contendo no mínimo 120 gramas e suco contendo 300 ml, minimamente; Embalagem: Papel manteiga/biodegradável + copo reciclável + etiqueta data/hora
27	COMBO 2: sanduíche tradicional (150g) ou Sanduíche natural (200g) + Suco natural (300ml).	sanduíche tradicional contendo no mínimo 120 gramas, sanduíche natural 200 gramas e suco contendo 300 ml, minimamente; Embalagem: Papel manteiga/biodegradável + copo reciclável + etiqueta data/hora

Observação Geral: Este cardápio estabelece especificações técnicas mínimas definidas pelo órgão concedente, para fins de atendimento ao interesse público, não limitando a criatividade comercial da futura concessionária nem restringindo a ampla competitividade do certame.

Documento assinado eletronicamente por:

- Ines Alves Moreira Dorigo, **TECNOLOGO-FORMACAO**, em 26/05/2026 09:50:27.
- Mayara Fernanda Oliveira Lima Rodrigues, **BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA**, em 26/05/2026 10:03:27.
- Rosalvo Soares Cavalcante Filho, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 26/05/2026 10:07:51.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/05/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1171975

Código de Autenticação: 4c08682a8d



AVENIDA MAJOR FERNANDO VALLE, 2013, JARDIM SÃO MIGUEL, BRAGANÇA PAULISTA / SP, CEP 12903-000