

ANEXO A - Composição dos Itens e Cardápio Geral

I – Kit Lanche:

COMPOSIÇÃO	UNID.	QUANTIDADE MÍNIMA	DESCRIPTIVO / CARACTERÍSTICA
BARRA DE CEREAL	01	20 GRAMAS	SABORIZADA / BAIXA CALORIA
BISCOITO RECHEADO	01	120 GRAMAS	SABORES (CHOCOLATE / MORANGO)
BARRA DE CHOCOLATE	01	50 GRAMAS	CHOCOLATE AO LEITE
SANDUÍCHE – TIPO HAMBURGUER	01	01 CARNE DE 70 GRAMAS	TIPO HAMBURGER, EM BRIOCHE / TRADICIONAL COM GERGILIM, 01 FATIA DE QUEIJO TIPO PRATO; 01 CARNE (MISTA OU BOVINA);
SANDUÍCHE – TIPO NATURAL	01	RECHEIO DIVERSOS	TIPO NATURAL, EM PÃO DE FORMA, RECHEIOS DIVERSOS, COM FABRICAÇÃO DE PRAZO INFERIOR A 24H A CONTAR DO DIA DO EVENTO, EMBALADO EM FILME PLÁSTICO COM APRESENTAÇÃO DE INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE
REFRIGERANTE	01	330 ML – LATA	TIPO COLA OU SABOR GUARANÁ (MARCA RECONHECIDA NO MERCADO) - GELADO
SUCO	01	200 ML – CAIXA	SABOR DE FRUTAS (CAJU / MANGA / MARACUJÁ / UVA / LARANJA) – MÍNIMO DE 15% DA RESPECTIVA FRUTA - GELADO
ÁGUA MINERAL	01	500 ML - GARRAFA	SEM GÁS - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500ML - GELADO
ACHOCOLATADO	01	200ML – CAIXA	PRONTO PARA BEBIDA - GELADO
IOGURTE - LÍQUIDO	01	150 GRAMAS – GARRAFA	PRONTO PARA BEBIDA – SABORES DIVERSOS - GELADO

Deve acompanhar:

- a) 01 Sachê de Ketchup (Mínimo 7gr)
- b) 01 Sachê de Mostarda (Mínimo 7gr)
- c) 01 Sachê de Maionese (Mínimo 7gr)
- d) 02 Guardanapos;
- e) Todos os itens (exceto sanduíche) devem possuir validade superior a 90 (noventa) dias ou possuir período inferior a 50% do tempo percorrido de fabricação;
- f) As bebidas devem estar em temperatura considerada refrigerada – Gelada;
- g) Os itens devem ser acondicionados e entregues em embalagem de isopor ou sacos transparentes secos;
- h) Os itens do Gênero Sanduíche devem ser produzidos em prazo inferior a 24hs, a contar da obrigação de entrega. Estarem embalados em plástico filme.

II – Cardápio 01:

COMPOSIÇÃO	UNID.	QUANTIDADE MÍNIMA	DESCRIPTIVO / CARACTERÍSTICA
SALADA		100 GRAMAS	FOLHAS – DIVERSAS / TOMATE / BETERRABA
LEGUMES COZIDOS		100 GRAMAS	LEGUMES COZIDOS E PORCIONADOS (CENOURA / BATATA)
FAROFA COM OVOS		60 GRAMAS	FARINHA DE MANDIOCA / OVOS COZIDOS
FEIJÃO		100 GRAMAS	TIPO PRETO OU CARIOCA
ARROZ		120 GRAMAS	BRANCO – TIPO 1
PROTEÍNA - FRANGO		150 GRAMAS	FRITO / CHAPA – CORTE PEITO SEM OSSO
REFRIGERANTE	01	330 ML – LATA	TIPO COLA OU SABOR GUARANÁ (MARCA RECONHECIDA NO MERCADO) - GELADO
ÁGUA MINERAL	01	500 ML - GARRAFA	SEM GÁS - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500ML - GELADO

Deve acompanhar:

- a) 01 Sachê de Azeite (Mínimo 4 ml)
- b) 01 Sachê de Vinagre (Mínimo 4 ml)
- c) 02 Sachê de Sal (Mínimo 0,8 gr / cada)
- d) 02 Guardanapos;
- e) Kit talher – descartável (garfo / faca / colher)
- f) As bebidas devem estar em temperatura considerada refrigerada – Gelada;
- g) Os itens devem ser acondicionados e entregues em embalagem de isopor com tampa – NR. 8 ou superior;

III – Cardápio 02:

COMPOSIÇÃO	UNID.	QUANTIDADE MÍNIMA	DESCRIPTIVO / CARACTERÍSTICA
SALADA		100 GRAMAS	FOLHAS – DIVERSAS / TOMATE / BETERRABA
LEGUMES COZIDOS		100 GRAMAS	LEGUMES COZIDOS E PORCIONADOS (CENOURA / BATATA)
FAROFA COM OVOS		60 GRAMAS	FARINHA DE MADIOCA / OVOS COZIDOS
FEIJÃO		100 GRAMAS	TIPO PRETO OU CARIOCA
ARROZ		120 GRAMAS	BRANCO – TIPO 1
PROTEÍNA – CARNE BOVINA		150 GRAMAS	CHAPA – CARNE BOVINA – CORTE CONTRA FILET OU CORAÇÃO DE ALCATRA (AO PONTO)
REFRIGERANTE	01	330 ML – LATA	TIPO COLA OU SABOR GUARANÁ (MARCA RECONHECIDA NO MERCADO) - GELADO
ÁGUA MINERAL	01	500 ML - GARRAFA	SEM GÁS - EMBALAGEM MÍNIMA DE 500ML - GELADO

Deve acompanhar:

- a) 01 Sachê de Azeite (Mínimo 4 ml)
- b) 01 Sachê de Vinagre (Mínimo 4 ml)
- c) 02 Sachê de Sal (Mínimo 0,8 gr / cada)
- d) 02 Guardanapos;
- e) Kit talher – descartável (garfo / faca / colher)
- f) As bebidas devem estar em temperatura considerada refrigerada – Gelada;
- g) Os itens devem ser acondicionados e entregues em embalagem de isopor com tampa – NR. 8 ou superior;

DETALHAMENTO:

I - ALIMENTOS LÍQUIDOS

- Deve haver pelo menos um sabor de refrigerante diet ou light;
- Refrigerantes, água, achocolatado e sucos devem possuir data de validade compatíveis ao determinado no Termo de Referência;
- Os itens fornecidos em embalagens tipo caixa, devem vir acompanhados de canudo apropriado;
- Os refrigerantes deverão ser apresentados em suas embalagens originais;
- As temperaturas dos itens líquidos, no ato da entrega, devem ser consideradas gelados ou refrigerados;
- Os itens líquidos entregues junto ao Kit Lanche, devem ser apartados ou seccionados, evitando comprometer a integridade dos itens secos;

II- DEMAIS ALIMENTOS

- Os Itens do Tipo Sanduíche devem apresentar data de fabricação e validade;
- Os Itens do Tipo Sanduíche devem ter sua fabricação e montagem ocorridas em prazo inferior a 24hs da data de entrega;
- Os Sanduíches Tipo Hamburger, devem ser preparados com carne bovina ou carne mista, possuindo no mínimo 70 gr.
- Os Sanduíches Tipo Hamburger, devem ser preparados com pão tipo brioche ou tradicional com gergelim, possuindo características físicas e macies pertinentes a alimentos frescos;
- É proibida a utilização de gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos servidos;
- Em se tratando de várias refeições por ocasião do mesmo evento, salvo manifestação expressa em contrário, o cardápio deverá ser sortido dentre as opções possíveis dentro da sua especificação;
- Sempre que disponível, fornecer produtos orgânicos (com produção sem agrotóxicos). Caso haja fornecimento de produtos orgânicos, o fornecedor deve estar de acordo com a Legislação Brasileira (Lei nº 10.831/03, regulamentada pelo Decreto nº 6.323/07) e estar no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do Ministério da Agricultura (MAPA), apresentando ainda o certificado de produtor orgânico expedido pela certificadora ou organismo participativo de avaliação da conformidade ou Organização de Controle Social - OCS, acreditados pelo MAPA, na forma da Resolução CSJT nº 103/2012.
- Se possível utilizar-se preferencialmente por servir opções de lanches sem glúten e sem lactose.
- Na preparação dos alimentos, utilizar sempre que possível, óleo menos prejudicial à saúde.
- Todas as embalagens dos produtos alimentícios devem possuir data de fabricação e validade;

III- ACESSÓRIOS, UTENSÍLIOS E DEMAIS MATERIAIS

- No fornecimento dos cardápios 01 e 02 devem ser utilizados embalagens de isopor com tampa Nr 8 ou superior, para melhor manter a temperatura e condições das refeições;
- Devem ser utilizados meios e recursos térmicos, bem como qualquer outro utensílio necessário à manutenção das condições de temperatura ideais aos alimentos,

considerando cada caso.

- A Contratada deverá disponibilizar, ainda, guardanapos de papel, kit talheres descartáveis, copos descartáveis ou outros materiais para execução da refeição, caso sejam necessários.

IV- REFRIGERANTES E SUCOS

- Sabor guaraná (tradicional e diet) Antártica, Kwat ou similar;
- Sabor cola (tradicional e light), Coca Cola, Pepsi;
- Os sucos, bem como outras bebidas acondicionadas em caixa de aproximadamente 200ml, devem vir acompanhados de seus respectivos canudos.
- Os sucos devem ser saborizados e possuírem no mínimo 15% da fruta correspondente.

V- OPÇÕES DE LANCHES SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

- Dentro do cabimento possível a Contratada deve disponibilizar ao menos 2% do total dos Kit Lanches e das Bebidas das Refeições, itens com características diet, light, sem glúten e sem lactose.
- Tendencialmente deve-se utilizar-se de óleo mais saldável para o preparo das refeições.
- Tendencialmente deve optar pelo fornecimento de itens de baixa caloria, com redução ou isenção de gorduras trans, açúcares e glúten;