ANEXO I

COMPOSIÇÃO DO KIT DE LANCHE – TERÇA A SEXTA-FEIRA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (por dia)
01	**Kit de lanche para terça-feira** Sanduíche (Pão francês com queijo muçarela com menor teor de gordura) + Suco de acerola (150ml) Pão Francês: 1 (uma) unidade de pão francês aproximadamente 50g, contendo 1 (uma) fatia de muçarela de aproximadamente 30g e 01 (um) copo de 150mL de suco de acerola preparado a partir de polpa de fruta, diluído em água potável e **sem açúcar.** A polpa deverá apresentar característica próprias da fruta, estar em embalagem íntegra e dentro do prazo de validade, sendo vedado o uso de produtos deteriorados ou com alterações de cor, odor, sabor ou textura. Os alimentos deverão ser fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e segurança sanitária, observando-se a legislação vigente aplicável aos serviços de alimentação. O pão deve estar embalado individualmente, em saco de papel ou plástico filme transparente, com etiqueta informando a data de fabricação e validade. O produto deve apresentar maciez e textura características, garantindo condições adequadas ao consumo. O suco de goiaba, com volume de 150ml, deverá ser acondicionado individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra, resistente e com fechamento seguro, adequada para bebidas, garantindo proteção contra contaminação e vazamento.	unidade	14
02	**Kit de lanche para quarta-feira** Cuscuz de milho recheado com frango desfiado com verduras + Suco de goiaba (150ml). Composto por 01 (uma) porção individual de cuscuz de milho, aproximadamente 90g, recheado com frango cozido e desfiado, aproximadamente 40 g, acrescido de verduras	unidade	14

	e/ou legumes devidamente higienizados em quantidade adequada à porção. A preparação deverá apresentar consistência, sabor, aroma e características próprias dos ingredientes utilizados, sendo preparada com reduzida quantidade de sal e gordura. Acompanhar 01 (um) suco de goiaba, preparado a partir de polpa de fruta, com volume de 150 ml, diluído em água potável **e sem açúcar**. A polpa deverá apresentar característica próprias da fruta, estar em embalagem íntegra e dentro do prazo de validade, sendo vedado o uso de produtos deteriorados ou com alterações de cor, odor, sabor ou textura. Os alimentos deverão ser fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e segurança sanitária, observando-se a legislação vigente aplicável aos serviços de alimentação. O cuscuz recheado deverá ser acondicionado individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, descartável e com tampa de fechamento adequado, compatível com alimentos quentes, que permita a conservação e o transporte do produto em condições higiênico-sanitárias adequadas, evitando contaminação, vazamento e contato direto com o ambiente externo. O suco de goiaba, com volume de 150ml, deverá ser acondicionado individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra, resistente e com fechamento seguro, adequada para bebidas, garantindo proteção contra contaminação e vazamento.		
03	**Kit de lanche para quinta-feira** Tapioca recheada com carne desfiada + Suco de caju. Tapioca: 01 (uma) unidade individual, preparada com aproximadamente 80 g de goma de tapioca hidratada, sem adição excessiva de sal ou gordura; Carne bovina: aproximadamente 40 g de carne bovina cozida e desfiada, preparada com temperos naturais e com baixo teor de gordura aparente; Suco de caju: 150mL, preparado a partir de polpa de caju, diluída em água potável, **e sem**	unidade	14

	açúcar. A polpa deverá apresentar característica próprias da fruta, estar em embalagem íntegra e dentro do prazo de validade, sendo vedado o uso de produtos deteriorados ou com alterações de cor, odor, sabor ou textura. Acondicionamento e embalagem: A tapioca recheada deverá ser acondicionada individualmente em embalagem descartável, própria para contato com alimentos, atóxica, resistente, íntegra, limpa e com tampa de fechamento adequado, compatível com alimento quente, de modo a evitar contaminação, vazamentos e alterações na qualidade da preparação. Recomenda-se recipiente com capacidade aproximada de 250mL, adequado ao tamanho da porção. O suco deverá ser acondicionado individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e com fechamento seguro, com capacidade de 150 ml, podendo ser utilizado copo ou garrafa individual com tampa, conforme definido pela contratante. As embalagens deverão ser novas, descartáveis, próprias para uso alimentício e adequadas ao transporte e distribuição, não sendo permitida a reutilização. Os alimentos deverão ser entregues devidamente acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos em condições adequadas de conservação, transporte e distribuição, conforme a legislação sanitária vigente.		
04	**Kit lanche para sexta-feira** Salada de frutas (banana, melancia, manga, maçã) + suco de laranja in natura. Salada de frutas: porção individual de aproximadamente 120 g, preparada exclusivamente com frutas frescas, íntegras, maduras e próprias para consumo, devidamente higienizadas, podendo ser composta por banana, melancia, manga e maçã, **com adição de suco de laranja in natura** sobre as frutas, conforme disponibilidade e sazonalidade. Embalagem: a salada de frutas deverá ser acondicionada individualmente em recipiente	unidade	14

	próprio para contato com alimentos, atóxico, resistente, íntegro, higienizado, com tampa de fechamento adequado e capacidade compatível com a porção, de modo a evitar vazamentos, contaminação e alterações na qualidade do produto durante o transporte. Condições de preparo e transporte: a preparação deverá ser realizada no dia da entrega, em condições higiênico-sanitárias adequadas, utilizando utensílios e superfícies devidamente higienizados. Deverá ser mantida sob refrigeração adequada desde o preparo até a entrega, em condições que assegurem a conservação e a segurança do alimento.		

COMPOSIÇÃO DO KIT DE LANCHE PARA CRIANÇAS COM ALERGIAS ALIMENTARES/ INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES E SELETIVIDADE ALIMENTAR – TERÇA A SEXTA-FEIRA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (por dia)
01	**Kit de lanche para terça-feira** Macaxeira cozida com ovo mexido + Suco de acerola (150ml). Macaxeira cozida com ovo mexido: porção individual composta por aproximadamente 90 g de macaxeira cozida e 1 ovo (aproximadamente 50 g) mexido, preparado com **quantidade mínima de óleo e sal**, conservantes ou temperos industrializados. A preparação deverá ser produzida em condições higiênico-sanitárias adequadas, mantendo características próprias de sabor, odor, textura e aparência. Embalagem: a preparação deverá ser acondicionada individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, higienizada e com fechamento adequado, apropriada para alimentos quentes, de modo a preservar a qualidade e a segurança do produto durante o transporte e a entrega. A embalagem deverá ser devidamente identificada. Suco de acerola: 150mL, preparado a partir da polpa da fruta, preferencialmente **e sem açúcar**. Deverá ser acondicionado em embalagem individual própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e devidamente	unidade	06

	lacrada, adequada para transporte e conservação do produto. Condições de entrega: os alimentos deverão ser preparados no dia da entrega, transportados em condições adequadas de higiene e conservação e entregues em temperatura compatível com a segurança do alimento. A preparação deverá ser mantida separada de alimentos crus e de produtos que possam ocasionar contaminação cruzada.		
02	**Kit de lanche para quarta-feira** Cuscuz de milho recheado com frango desfiado com verduras + Suco de goiaba (150ml). Composto por 01 (uma) porção individual de cuscuz de milho, aproximadamente 90g, recheado com frango cozido e desfiado, aproximadamente 40g, acrescido de verduras e/ou legumes devidamente higienizados em quantidade adequada à porção. A preparação deverá apresentar consistência, sabor, aroma e características próprias dos ingredientes utilizados, sendo preparada com reduzida quantidade de sal e gordura. Acompanhar 01 (um) suco de goiaba, preparado a partir de polpa de fruta, com volume de 150 ml, diluído em água potável e **e sem açúcar**. A polpa deverá apresentar característica próprias da fruta, estar em embalagem íntegra e dentro do prazo de validade, sendo vedado o uso de produtos deteriorados ou com alterações de cor, odor, sabor ou textura. Os alimentos deverão ser fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e segurança sanitária, observando-se a legislação vigente aplicável aos serviços de alimentação. O cuscuz recheado deverá ser acondicionado individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra, descartável e com tampa de fechamento adequado, compatível com alimentos quentes, que permita a conservação e o transporte do produto em condições higiênico-sanitárias adequadas, evitando contaminação, vazamento e contato direto com o ambiente externo. O suco de goiaba,	unidade	06

	com volume de 150ml, deverá ser acondicionado individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra, resistente e com fechamento seguro, adequada para bebidas, garantindo proteção contra contaminação e vazamento.		
03	**Kit de lanche para quinta-feira** Tapioca recheada com carne bovina desfiada + Suco de caju. Tapioca: 01 (uma) unidade individual, preparada com aproximadamente 80 g de goma de tapioca hidratada, sem adição excessiva de sal ou gordura; Carne bovina: aproximadamente 40 g de carne bovina cozida e desfiada, preparada com temperos naturais e com baixo teor de gordura aparente; Suco de caju: 150 mL, preparado a partir de polpa de caju, diluída em água potável, e **sem açúcar.** Acondicionamento e embalagem: A tapioca recheada deverá ser acondicionada individualmente em embalagem descartável, própria para contato com alimentos, atóxica, resistente, íntegra, limpa e com tampa de fechamento adequado, compatível com alimento quente, de modo a evitar contaminação, vazamentos e alterações na qualidade da preparação. Recomenda-se recipiente com capacidade aproximada de 250mL, adequado ao tamanho da porção. O suco deverá ser acondicionado individualmente em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e com fechamento seguro, com capacidade de 150 mL, podendo ser utilizado copo ou garrafa individual com tampa, conforme definido pela contratante. As embalagens deverão ser novas, descartáveis, próprias para uso alimentício e adequadas ao transporte e distribuição, não sendo permitida a reutilização. Os alimentos deverão ser entregues devidamente acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos em condições adequadas de conservação, transporte e distribuição, conforme a legislação sanitária	unidade	06

	vigente. A preparação deverá ser mantida separada de alimentos crus e de produtos que possam ocasionar contaminação cruzada.		
04	**Kit de lanche para sexta-feira** Salada de frutas (banana, melancia, manga, maçã) + suco de laranja in natura. Salada de frutas: porção individual de aproximadamente 120 g, preparada exclusivamente com frutas frescas, íntegras, maduras e próprias para consumo, devidamente higienizadas, podendo ser composta por banana, melancia, manga e maçã, com adição de **suco de laranja in natura** sobre as frutas, conforme disponibilidade e sazonalidade. A preparação deverá ser isenta de abacaxi, coco e quaisquer outros ingredientes aos quais a criança apresente alergia ou intolerância, não devendo conter açúcar, leite, creme de leite, iogurte, leite condensado, caldas, conservantes ou outros ingredientes adicionados. Embalagem: a salada de frutas deverá ser acondicionada individualmente em recipiente próprio para contato com alimentos, atóxico, resistente, íntegro, higienizado, com tampa de fechamento adequado e capacidade compatível com a porção, de modo a evitar vazamentos, contaminação e alterações na qualidade do produto durante o transporte. A embalagem deverá ser devidamente identificada como "KIT – RESTRIÇÃO ALIMENTAR", permitindo sua diferenciação dos demais kits e evitando a entrega equivocada. Condições de preparo e transporte: a preparação deverá ser realizada no dia da entrega, em condições higiênico-sanitárias adequadas, utilizando utensílios e superfícies devidamente higienizados. Deverá ser mantida sob refrigeração adequada desde o preparo até a entrega, em condições que assegurem a conservação e a segurança do alimento. A contratada deverá adotar medidas para evitar contaminação cruzada, mantendo a preparação separada dos alimentos que contenham os alergênicos identificados para a criança.	unidade	06

Atenciosamente,

Renarly Melo Torres
CRN 6 4070
Nutricionista