

Anexo I

Descrição e qualidade dos insumos

ITENS DESCRIÇÃO/QUALIDADE :

FRUTA: As frutas devem ser servidas com cascas (inteiras ou porção, dependendo da fruta). Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão. A sazonalidade deve ser respeitada.

HORTALIÇAS CRUAS: Com combinação de, no mínimo, 3 tipos de hortaliças dos grupos A (até 5% de carboidratos) e B (até 10% de carboidratos), em proporções, conforme aceitação da clientela. Os folhosos devem ser ofertados no mínimo três vezes por semana, conforme aceitação da clientela. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Também devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

HORTALIÇAS COZIDAS: Com combinação de, no mínimo, 2 tipos de vegetais. Não repetir na refeição o mesmo vegetal nas versões das saladas cruas e cozidas. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

PÃO OU TORRADAS OU BOLO: Variar entre pão francês, pão de forma, torrada, bolo simples ou outro. O bolo simples servido não deverá ser industrializado. Os pães devem apresentar data de fabricação do dia. Os pães, torradas ou bolo devem estar inteiros, sem sujidades, sem esfarelar e com o formato característico adequado.

CUSCUZ: O cuscuz deverá ser oferecido em preparações variadas (cuscuz simples, temperado, outros). Deverá ser produzido com produto de primeira linha que sejam livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha.

MACAXEIRA, INHAME, CARÁ, BATATA DOCE: As preparações deverão apresentar cor e textura uniforme, não possuindo partes escuras. Devem ser selecionados, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

ARROZ: Arroz refogado ou branco. Podendo acrescentar vegetais. As preparações não podem ser acrescidas de ingredientes de origem animal. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima utilizada deve ser tipo 1, branco, longo, polido, com mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais. Pode ser do tipo parboilizado (70%) e integral ou branco (30%) conforme aceitação da clientela.

MACARRÃO: Deverá ser utilizado massas, variando entre os diversos tipos (espaguete, parafuso, talharim ou outros) e utilizando molhos variados (tomate, alho e óleo ou outro) conforme aceitação da clientela. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos.

FEIJÃO: Deverá variar entre os diversos tipos (mulatinho, preto, branco, carioquinha ou macassar ou outros) conforme aceitação da clientela. Deve ser acrescido vegetais no seu cozimento. Os grãos deverão ficar de molho por pelo menos 8 horas e deverá ser

realizada a troca da água. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima deverá ser de 1o qualidade isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais, vegetais ou qualquer outro perigo físico. Os grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos.

FAROFA: Em conformidade com o prato principal. Deve ser utilizada farinha de 1o qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.

PIRÃO: Em conformidade com o prato principal. O pirão deverá ser feito com o caldo extraído do prato principal produzido no mesmo dia com farinha de 1o qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.

PURÊ: Em conformidade com o prato principal. O purê deve variar entre macaxeira, batata doce, batata inglesa, jerimum ou outro. Para o preparo não deverá ser utilizado produto em pó para reconstituição na forma de purê. A matéria prima deverá ser de 1o qualidade.

SOPA: Serão oferecidas, de forma variada (feijão ou outra leguminosa, abóbora, cebola, legumes variados, espinafre, couve, carne, frango, peixe ou outras). Não deverão ser servidas sopas com base constituída de ingredientes em pó, industrialmente desidratados. Opcionalmente um tipo de sopa poderá ser substituída por uma preparação típica da ceia regional (mungunzá, arroz doce, angu, canjica ou outros).

SUCO: Deverá ser servido suco de fruta natural ou de polpa de fruta, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, pitanga, umbu-cajá, limão, abacaxi com hortelã dentre outros aprovados pela gestão do contrato) com concentração mínima de polpa de fruta de 40% (quarenta por cento) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser preparado com água filtrada e servido em temperatura inferior a 10°C. Não será permitido o uso de suco artificial. Os sabores do suco não podem se repetir ao longo do dia. A polpa de fruta utilizada deverá ser sem conservantes, sem adição de açúcar e pasteurizada.

SOBREMESA: As sobremesas deverão atender às diretrizes do PNAE, com priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, sendo limitado o uso de açúcares, gorduras e aditivos, e vedado o fornecimento predominante de ultraprocessados. Deverão ser mantidas em condições adequadas de conservação, com controle de temperatura (até 10°C para preparações frias e acima de 60°C para quentes), garantindo a cadeia térmica até a distribuição. As porções deverão ser individuais, conforme ficha técnica aprovada, e acondicionadas de forma higiênica. O cardápio deverá ser variado, evitando repetições frequentes, com prioridade para opções compotas de frutas, doces caseiros simples, como arroz doce, canjica, mungunzá e doce de abóbora. Não será permitido o fornecimento de produtos ultraprocessados em excesso, vencidos, sem identificação ou com reaproveitamento inadequado.

Alimento de Base Proteica

Em todas as refeições será oferecida 1 (uma) opção de uma preparação à base de produtos de origem animal (ovos, carne bovina, suína, frango, pescado).

OVOS: devem ser servidos em preparações variadas (ovos mexidos, cozidos, fritos, omeletes, entre outros). Podem ser branco ou de cor. Sua casca deve estar livre de sujidades, aderentes e íntegras. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

CARNE BOVINA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de músculo, acém, bife do vazio, cupim, paleta, patinho, fraldinha, coxão duro ou lagarto. A matéria prima deverá ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas de nervos, ossos, articulações e afins. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

CARNE SUÍNA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, variando entre os cortes de carré, pernil ou lombo, com porções uniformes e padronizadas, A matéria prima deve ser livre de manchas escuras, ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmidas, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

FRANGO: Deve ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de coxa com sobrecoxa e filé do peito. Não deve possuir gordura aparente nas preparações. A matéria prima deverá ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos, sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

PEIXE: Deve ser do tipo filé, sem espinhas e sem pele, e ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e padronizadas ou em postas (tilápia, pescada, garoupa, surubim, atum) e ser servido frito, ao forno, ao molho conforme aprovação da clientela. A matéria prima deve ter corte reto e ser sem cabeça, vísceras, escamas ou nadadeiras. Não deve apresentar mutilações ou deformações. O produto deverá possuir textura tenra e suave, odor fresco e agradável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.