

## APÊNDICE II – CARDÁPIO MÍNIMO

	ITENS	ESPECIFICAÇÃO	Valor Máximo
1	Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 1,65
2	Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 2,26
3	Café com leite pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 2,68
4	Café com leite médio	Copo de 280ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 3,76
5	Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	R\$ 3,45
6	Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	R\$ 3,00
7	Água de Coco	Caixinha 200ml	R\$ 4,00
8	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Alguns sabores: limão, uva, laranja, etc	R\$ 4,44
9	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Frasco de 180ml	R\$ 3,89
10	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	R\$ 4,53
11	Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	R\$ 4,87
12	Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional, ou integral, ou pão sírio (50g), Presunto(20g) ou Peito de peru (20g), Queijo(20g) ou Queijo minas (20g), Alface (15g) ou Rúcula (15g), e Tomate (20g) ou Cenoura (10g)	R\$ 5,59
13	Pão de queijo	Unidade de 80g	R\$ 3,00
14	Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml	R\$ 5,53
15	Frutas <i>in natura</i> (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	-
16	Salgado assado	Esfiha, croissant, empada, enroladinho, pão de batata, etc	R\$ 5,26
17	Salgado frito	Coxinha, risólis, croquete, quibe, etc	R\$ 4,55

Os alimentos e preparações oferecidas na cantina deverão também atender aos estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância ao leite, desta forma, deve-se atentar em fazer pouco uso de sal, não utilizar açúcar nas suas preparações de bebidas, disponibilizando adoçante, açúcar refinado, açúcar mascavo e sal a parte para uso do cliente. As preparações que contenham leite, açúcar e/ou glúten (presente na farinha de trigo, centeio, cevada e aveia) deverão ser informadas aos estudantes, através de placas informativas e orientação pelo próprio cantineiro. O dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5º, XIV) e no Código de Defesa do Consumidor – CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado. Além disso, a Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os seus riscos nutricionais à clientela atendida e indo de encontro com as diretrizes previstas na Lei no. 11.947/2009 que trata sobre o Programa de Alimentação Escolar nas instituições de Educação Básica.