|  |
| --- |
| **SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO A SER OFERECIDO NO NÚCLEO PEREQUÊ** |
|  **CAFÉ DA MANHÃ** |
| - Ao menos 2 opções de bebidas quentes;- Ao menos 1 suco de fruta;- Ao menos 2 tipos de frutas;- Ao menos 1 opção de pão salgado; - Ao menos 1 opção de doce/bolo;- Ao menos 1 opção de queijo; - Ao menos 1 opção de embutido;Importante existir opções para a combinação de alimentação vegana, sem glúten, sem lactose, sem açúcar. | Estabelecer horário de atendimento, conforme demanda de visitação, capacidade de operação e acordo com os visitantes. Cardápio deve garantir a qualidade e diversidade para atender as necessidades do público visitante e que leve em consideração: regularidade nos horários de serviços, diversidade de alimentos e acompanhamentos e/ou restrições alimentares.  |
| **ALMOÇO** |
| - Servir ao menos: arroz, feijão;- Oferecer como opção ao menos 2 opções de proteínas (ex.: peixe, frango, carne vermelha, etc.);- Ao menos 2 opções de itens para salada, podendo ser verduras, legumes, hortaliças, entre outros;- Oferecer ao menos 2 guarnições complementares na alimentação (ex: batata cozida, mandioca frita, farofa); - Ao menos 1 suco de fruta; - Ao menos 1 tipo de fruta; Importante existir opções para a combinação de alimentação vegana, sem glúten, sem lactose, sem açúcar. | Estabelecer horário de atendimento, conforme demanda de visitação, capacidade de operação e acordo com os visitantes. Se o serviço for a lá carte ter ao menos 3 opções de pratos para almoço, sendo 1 vegana.  |
| **SOBREMESA / OPÇÕES DE DOCES** |
| - Oferecer ao menos 1 opção de doce caseiros/artesanal sendo, se possível, relacionado a cultura local;Importante existir opções para a combinação vegana, sem glúten, sem lactose, sem açúcar. | Deve ser servido durante as refeições: café da manhã, almoço e jantar.  |
| **LANCHES** |
| Ao menos uma opção de kit lanche para trilhas contendo: - Uma fruta;- Sanduiche;-Água (garrafinha); | A necessidade e quantidade dos kits lanche e o seu conteúdo serão acordados conforme demandas e capacidade de operação. |
| **JANTAR** |
| - Servir ao menos: arroz, feijão;- Oferecer como opção ao menos 2 opções de proteínas (ex.: peixe, frango, etc.);- Ao menos 2 opções de itens para salada, podendo ser verduras, legumes, hortaliças, entre outros- Oferecer ao menos 2 guarnições complementares na alimentação (ex: batata cozida, mandioca frita, farofa);- Ao menos 1 suco de fruta;- Ao menos 1 tipo de fruta;Importante existir opções para a combinação de alimentação vegana, sem glúten, sem lactose, sem açúcar. | Estabelecer horário de atendimento, conforme demanda de visitação, capacidade de operação e acordo com os visitantes.  |
| **OBSERVAÇÕES** |
| **SERVIÇO** | * A **ASSOCIAÇÃO REPRESENTATIVA DE COMUNIDADE TRADICIONAL DO PEIC** pode optar em oferecer o serviço à la carte ou self-service;
* A **ASSOCIAÇÃO REPRESENTATIVA DE COMUNIDADE TRADICIONAL DO PEIC** pode optar por realizar a preparação do pedido na hora, ou deixá-lo preparado;
* No caso de já deixar o prato preparado ou serviço self-service, deve-se ter atenção especial com relação à temperatura em que a alimentação está sendo mantida;
 |
| **CARDÁPIOS** | * Devem conter toda a especificação do alimento servido;
* Podem ser oferecidos de maneira digital, mas deve-se haver, obrigatoriamente, exemplares impressos.
 |