

Modelo de Kit nº 1: Bebida Láctea Chocolate + Pão Hot Dog com Queijo + Fruta.
 Modelo de Kit nº 2: Bebida Láctea Chocolate + Biscoito Salgado Integral + Fruta.
 Modelo de Kit nº 3: Suco Tropical ou Néctar de fruta + Pão Tipo Bisnaguinha + Barra de Cereal.
 Porcionamentos:
 Bebida Láctea Sabor Chocolate/ Suco Tropical/ Néctar de frutas = 200 ml em embalagem individual longa vida.
 Biscoito Salgado Integral = mínimo de 25 gramas em embalagem individual.
 Pão tipo Bisnaguinha = 2 unidades (cerca de 40 a 50 gramas).
 Barra de Cereal = 25 gramas em embalagem individual.
 Fruta = 1 unidade.
 Pão tipo hot dog = 1 unidade.
 Queijo = 40 gramas (2 fatias).

Prazo para Solicitação: Os Kits devem ser solicitados com antecedência mínima de 05 dias úteis anteriores ao evento, observando as instruções constantes no Edital de Pregão nº 08/2009.

Nota: o Kit Lanche substituirá um tipo de alimentação das previstas/dia para criança receber no CEI, e não implicará em qualquer tipo de acréscimo no faturamento da contratada, conforme Edital de Pregão nº 20/DME/SME/2010, anexo II, Seção III, item 5 "b".

COMUNICADO Nº188 / Dezembro 2014 / Terceirizadas
 A Secretaria Municipal de Educação - SME por meio do Departamento de Alimentação Escolar (DAE), COMUNICA aos Senhores Diretores de Escola da Rede Municipal de Ensino (EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, incluindo-se as unidades com atendimento a EJA e CEU GESTÃO), os cardápios que deverão ser cumpridos nas unidades educacionais com serviço contratado para o preparo e fornecimento de alimentação escolar (TERCEIRIZADAS), atendidas pelas empresas: APETECE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO, MASAN ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, SHA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS ADMINISTRAIS E PROL ALIMENTAÇÃO LTDA no período de 01/12 a 23/12/2014. Esclarece, ainda, que:

1) Para atender a Lei Municipal nº 14.404/07, de 22/05/07, o cardápio deve ser afixado no refeitório, em local de fácil acesso à comunidade escolar.

2) As unidades novas, mas ainda com obras de adequação estrutural, poderão ter o cardápio adaptado, de forma a garantir a segurança sanitária da alimentação;

3) As unidades que já tiverem implantado a jornada de permanência acima de 4 horas (com pré ou pós-aula) poderão, nos horários adequados, fornecer às crianças com período de:

5 a 7 horas = 1 lanche + 1 refeição ou 8 horas em diante = 1 lanche + 1 refeição + 1 lanche.

4) A direção da unidade deverá, caso necessário, solicitar o fornecimento de kits para passeios ou eventos externos, com antecedência mínima de 05 dias úteis, via e-mail, à Diretoria Regional de Educação, por meio do formulário padronizado, conforme orientação da SME.

5) As unidades que receberem de algum responsável pelo aluno, a comprovação médica de patologia que necessite adaptação ou controle alimentar, deverão contatar o Departamento de Alimentação Escolar/Gestão Terceirizadas para receber as orientações pertinentes.

6) Em conformidade com a legislação vigente, o Diretor de Escola é responsável por:

a) Acompanhar e controlar diariamente as atividades relativas à execução dos serviços na unidade, especialmente no que se refere à medição inicial:

- apontamento da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida;

- quantificação de refeições e sobremesas, separadamente, e repetições (no caso de EMEFs);

- utilização de fichas ou catracas para contagem de refeições distribuídas;

b) Avaliar os serviços prestados;

c) apontar eventuais ocorrências que possam sujeitar a contrair penalidades.

d) Registrar todas as informações diárias na folha de medição inicial dos serviços.

e) Observar todos os demais procedimentos que lhe são atribuídos no Contrato.

6.1) Caberá também ao Diretor informar à empresa prestadora de serviços, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, quanto à dispensa das aulas, que implique no cancelamento do fornecimento da alimentação ou na significativa diminuição de sua quantidade (especificado em edital e contrato).

7) Os cardápios publicados no Diário Oficial da Cidade poderão, eventualmente, sofrer alteração, autorizada previamente por nutricionista do DAE/Planejamento de Cardápio, a qual será comunicada pela empresa às unidades em que presta serviços.

8) Referente ao modo de Preparo dos Alimentos: "As Unidades que possuem forno e viabilidade no tempo de preparo poderão solicitar a preparação assada que contida no Receituário Padrão, quinzenalmente".

9) A supervisão de toda a equipe de trabalho das empresas é realizada por Nutricionista, responsável técnico pela adequada prestação dos serviços contratados.

10) A Direção da unidade escolar comunicará a medição dos serviços, mensalmente, à respectiva Diretoria Regional de Educação – DRE, que deverá conferir os dados e encaminhá-los ao Departamento de Alimentação Escolar – DAE, nos termos estabelecidos em Contrato.

11) Os cardápios foram elaborados por nutricionistas do DAE e acordado com os nutricionistas Responsáveis Técnicos das empresas, abaixo identificados:

- Renata Pereira Gaspar – CRN3 nº 6.704 – Prol Alimentação Ltda.

- Gláucia D'Amico Gianini - CRN3 nº 8.403 – Masan Alimentos e Serviços Ltda.

- Rita de Cássia Carvalho Oda - CRN3 nº 11.394 - Apetece Sistemas de Alimentação Ltda.

- Fernanda Izabel Galego- CRN3 nº 5.042 – Denjud Refeições Coletivas Administrativas.

- Sofia Edneia Vitti – CRN3 nº 10.270– SHA Comércio de Alimentos Ltda.

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO e EJA – LANÇA PARA PERÍODO DE 4 HORAS OU 2º PERÍODO DE 8 HORAS.

SEMANA DE 01/12 A 05/12/2014

Segunda-feira: Composto Lácteo Frutas e Pão Hot Dog com Queijo.

Terça-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão de Forma Integral com Margarina.

Quarta-feira: Suco de Laranja Integral Pasteurizado e Pão de Hambúrguer com Carne Bovina Moída.

Quinta-feira: Composto Lácteo Café, Bolo Individual sabor Chocolate e Maçã.

Sexta-feira: Iogurte com Granola e Banana Nanica.

SEMANA DE 08/12 A 12/12/2014

Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão Bisnaguinha com Margarina.

Terça-feira: Composto Lácteo Frutas ou Café e Pão de Forma com Requeijão.

Quarta-feira: Leite Integral com Achocolatado, Barra de Cereal e Mamão.

Quinta-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas, Biscoito Salgado e Banana Prata.

Sexta-feira: Néctar de Fruta/Suco Tropical de Maracujá e Pão Hot Dog com Salsicha.

SEMANA DE 15/12 A 19/12/2014
 Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado, Bolo Individual sabor Laranja e Maçã.
 Terça-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Bisnaguinha com Margarina.

Quarta-feira: Iogurte com Flocos de Milho e Banana Nanica.

Quinta-feira: Néctar de Fruta/Suco Tropical de Abacaxi e Pão Hot Dog com Frango.

Sexta-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

SEMANA DÉ 22/12 A 23/12/2014
 Segunda-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas, Biscoito Salgado e Banana Prata.

Terça-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão Hot Dog com Margarina.

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO e EJA – LANÇA – PERÍODO DE 5 OU 6 HORAS.

SEMANA DE 01/12 A 05/12/2014

Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão de Forma Integral com Margarina.

Terça-feira: Iogurte com Granola e Banana Prata.

Quarta-feira: Composto Lácteo Café e Bolo Individual sabor Chocolate.

Quinta-feira: Suco de Laranja Integral Pasteurizado e Pão Hot Dog com Queijo.

Sexta-feira: Composto Lácteo Frutas e Pão Bisnaguinha com Requeijão.

SEMANA DE 08/12 A 12/12/2014

Segunda-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

Terça-feira: Leite Integral com Achocolatado, Barra de Cereal e Maçã.

Sexta-feira: Composto Lácteo Frutas e Pão Bisnaguinha com Queijo.

SEMANA DÉ 15/12 A 19/12/2014

Segunda-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

Terça-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão Hot Dog com Queijo.

SEMANA DE 22/12 A 23/12/2014

Segunda-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

Terça-feira: Leite Integral com Achocolatado, Barra de Cereal e Maçã.

Sexta-feira: Composto Lácteo Frutas e Pão Bisnaguinha com Queijo.

SEMANA DE 01/12 A 05/12/2014

Segunda-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

Terça-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão Hot Dog com Queijo.

SEMANA DE 08/12 A 12/12/2014

Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão de Forma com Queijo.

Terça-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

SEMANA DÉ 15/12 A 19/12/2014

Segunda-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

Terça-feira: Leite Integral com Achocolatado, Barra de Cereal e Maçã.

Sexta-feira: Composto Lácteo Frutas e Pão Bisnaguinha com Queijo.

SEMANA DE 22/12 A 23/12/2014

Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão de Forma com Queijo.

Terça-feira: Composto Lácteo Café ou Frutas e Pão de Forma com Queijo.

SEMANA DE 01/12 A 05/12/2014

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Mexido com Tomate e Orégano, Legume Cru (Beterraba) e Melão.

Terça-feira: Macarrão à Bolonhesa, Verdura Crua (Alface) e Mamão.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Frango Cebolado, Legume Cozido (Cenoura) e Gelatina com Fruta.

Quinta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Peixe com Molho, Legume Refogado (Chuchu) e Melancia.

Sexta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Salsicha ao Sugo, Purê de Batata e Salada de Frutas (Maçã, Banana, Manga e Suco de Laranja).

SEMANA DE 08/12 A 12/12/2014

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovos a Portuguesa, Legume Refogado (Abobrinha) e Melancia.

Terça-feira: Arroz, Feijão Carioca, Escondidinho de PTS e Abacaxi.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Frango com Laranja, Verdura Refogada (Escarola) e Banana Nanica.

Quinta-feira: Macarrão ao Sugo, Carne Bovina Cozida, Legume Cru (Pepino) e Melão.

Sexta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Filé de Peixe Cremoso com Requeijão, Legume Cru (Beterraba) e Goiabada Individual.

SEMANA DE 15/12 A 19/12/2014

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Salada de Ovo ao Vinagrete, Legume Cozido (Beterraba) e Melão.

Terça-feira: Arroz, Feijão Carioca, Frango ao Creme, Legume Cru (Cenoura) e Melancia.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Carne Bovina Cebolada, Legume Cozido (Abóbora) e Abacaxi.

Quinta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Peixe Lusitano (Batata + Tomate) e Mamão.

Sexta-feira: Macarrão Alho e Óleo, Carne Bovina ao Molho, Verdura Refogada (Repolho) e Bananada Individual.

SEMANA DE 22/12 A 23/12/2014

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Mexido, Legume Cru (Pepino com Tomate) e Maçã.

Terça-feira: Macarrão com PTS, Verdura Refogada (Acelga) e Abacaxi.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Carne Bovina Cozida, Legume Cozido (Abóbora) e Abacaxi.

Quinta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Peixe Lusitano (Batata + Tomate) e Mamão.

Sexta-feira: Macarrão Alho e Óleo, Carne Bovina ao Molho, Verdura Refogada (Repolho) e Bananada Individual.

SEMANA DE 01/12 A 05/12/2014

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Mexido, Legume Cru (Pepino com Tomate) e Maçã.

Terça-feira: Macarrão com PTS, Verdura Refogada (Acelga) e Abacaxi.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Carne Bovina Cozida, Legume Cozido (Abóbora) e Abacaxi.

Quinta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Peixe Lusitano (Batata + Tomate) e Mamão.

Sexta-feira: Macarrão Alho e Óleo, Carne Bovina ao Molho, Verdura Refogada (Repolho) e Bananada Individual.

SEMANA DE 08/12 A 12/12/2014

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Mexido, Legume Cru (Pepino com Tomate) e Maçã.</