

SEMANA DE 18/05 A 22/05/2015  
Segunda-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) com Acolatado.

Terça-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) com Achocolatado.

Quarta-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) Batido com Fruta (Banana).

Quinta-feira: Iogurte.

Sexta-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) com Achocolatado.

SEMANA DE 25/05 A 29/05/2015

Segunda-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) com Achocolatado.

Terça-feira: Iogurte.

Quarta-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) com Achocolatado.

Quinta-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) Batido com Fruta (Banana).

Sexta-feira: Leite Integral (Enriq. *c/* Ferro) com Achocolatado.

JANTAR - 2 a 6 anos

SEMANA DE 01/05/2015

Sexta-feira: Feriado.

SEMANA DE 04/05 A 08/05/2015

Segunda-feira: Arroz, Legume Refogado (Beterraba) Frango Desfiado e Melancia

Terça-feira: SOPA: Arroz, Mandioca, Abóbora, Tomate, Carne Bovina e Banana Prata.

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

Quinta-feira: SOPA: Arroz, Batata, Cenoura, Chuchu, Frango e Maçã.

Sexta-feira: Macarrão ao Molho de Tomate, Legume Cru (Pepino), Iscas de Carne Bovina Refogadas e Mamão.

SEMANA DE 11/05 A 15/05/2015

Segunda-feira: Arroz com Legume Refogado (Cenoura), Carne Bovina Moida Refogada e Maçã.

Terça-feira: SOPA: Macarrão, Inhame, Cenoura, Abobrinha, Feijão Carioca, Carne Bovina e Banana Prata.

Quarta-feira: Arroz com Legume Cozido (Ervilha), Frango ao Molho de Tomate e Melão.

Quinta-feira: SOPA: Arroz, Cará, Cenoura, Abobrinha, Carne Bovina e Banana Prata.

Sexta-feira: Macarrão com Molho de PTS, Verdura Crua (Salada de Repolho ao Vinagrete) e Abacaxi.

SEMANA DE 18/05 A 22/05/2015

Segunda-feira: Arroz, Legume Refogado (Chuchu), Carne Bovina ao Molho de Tomate e Mamão.

Terça-feira: SOPA: Macarrão, Inhame, Cenoura, Abobrinha, Frango, Feijão Carioca e Melão.

Quarta-feira: Macarrão ao Sugo, Carne Bovina Refogada, Legume Cru (Pepino) e Maçã.

Quinta-feira: SOPA: Arroz, Cará, Abóbora, Tomate, Carne Bovina, Feijão Carioca e Banana Prata.

Sexta-feira: Arroz, Legume Cozido (Abobrinha), Frango Cebolado e Creme e abacate.

SEMANA DE 25/05 A 29/05/2015

Segunda-feira: Macarrão ao Molho de Branco com Legumes, Legume Refogado (Chuchu), Frango Desfiado e Melão.

Terça-feira: SOPA: Arroz, Batata, Cenoura, Tomate, Carne Bovina e Banana Prata.

Quarta-feira: Arroz, Legume Cru (Beterraba), Carne Bovina Refogada e Maçã.

Quinta-feira: SOPA: Macarrão, Batata Doce Abóbora, Chuchu, Carne Bovina e Banana Prata.

Sexta-feira: Arroz, Legume Refogado (Abobrinha), Frango em Iscas Refogado e Abacaxi.

**KIT LANCHE**

Finalidade: O kit lanche tem a finalidade de viabilizar o atendimento das crianças dos CEIs, que saem da unidade para participarem de eventos externos de curta duração (até 4 horas).

Observação: É importante a direção da unidade observar que os kits lanches não são adequados para suprir a necessidade alimentar e nutricional da criança por longo período de tempo (superior a 5 horas). Logo, para sua participação em eventos externos, é recomendado que receba durante período de permanência na unidade uma refeição (salgada), antes de sair ou quando chegar do mesmo. Isto porque, não é viável o fornecimento de kit lanche com alimentos perecíveis, que não tem sua qualidade (inclusive sanitária) garantida, quando transportados por muito tempo em temperatura ambiente, o que pode colocar em risco a saúde das crianças.

Quantidade Por Criança: 1 kit.

Tipos de Kits: (poderão ser fornecidos, a critério do Departamento de Alimentação Escolar)

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 Nº65/ Maio 2015 / Terceirizadas**

A Secretária 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 unidade 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 ADMINIST E PROL ALIMENTAÇÃO LTDA no período de 01/05 a 31/05/2015. 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 contratada a 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 adequação da 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 acordados 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 Cassia Carvalho Oda - CRN3 nº 11.394 - Apetece Sistemas de Alimentação Ltda.

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

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

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

SEMANA DE 01/05/2015

Sexta-feira: Feriado.

SEMANA DE 04/05 A 08/05/2015

Segunda-feira: Composto Lácteo Café e Pão Bisnaguinha com Geleia.

Terça-feira: Composto Lácteo Café, Biscoito Salgado e Goiaba.

Quarta-feira: Néctar de Fruta / Suco Tropical de Uva e Pão de Hambúrguer com Carne Bovina Moida Refogada.

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

Sexta-feira: Iogurte, Cereal (Flocos de Milho) e Banana Prata.

SEMANA DE 11/05 A 15/05/2015

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

Terça-feira: Composto Lácteo Café, Biscoito Doce Integral e Maçã.

Quarta-feira: Leite Integral com Achocolatado e Pão de Forma com Requeijão.

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

Sexta-feira: Composto Lácteo Café, Bolo Individual sabor Baunilha e Banana Prata.

SEMANA DE 18/05 A 22/05/2015

Segunda-feira: Néctar de Fruta / Suco Tropical de Abacaxi, Pão Hot Dog com PTS com Molho.

Terça-feira: Composto Lácteo Café, Pão Bisnaguinha Integral com Requeijão.

Quarta-feira: Iogurte, Granola e Banana Nanica.

Quinta-feira: Composto Lácteo Café, Biscoito Salgado Integral e Maçã.

Sexta-feira: Composto Lácteo Café e Pão de Forma com Geleia.

SEMANA DE 25/05 A 29/05/2015

Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado, Bolo Individual sabor Coco e Banana Prata.

Terça-feira: Composto Lácteo Café e Pão Bisnaguinha com Margarina.

Quarta-feira: Néctar de Fruta / Suco Tropical de Maracujá e Pão Hot Dog Integral com Frango.

Quinta-feira: Composto Lácteo Café e Pão de Forma com Queijo.

Sexta-feira: Iogurte, Barra de Cereal e Maçã.

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

SEMANA DE 01/05/2015

Sexta-feira: Feriado.

SEMANA DE 04/05 A 08/05/2015

Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado e Biscoito Salgado Integral.

Terça-feira: Iogurte, Cereal (Flocos de Milho) e Maçã.

Quarta-feira: Composto Lácteo Café e Pão Bisnaguinha com Geleia.

Quinta-feira: Néctar de Fruta / Suco Tropical de Uva e Pão de Hambúrguer com Queijo.

Sexta-feira: Composto Lácteo Café e Pão de Forma com Margarina.

SEMANA DE 11/05 A 15/05/2015

Segunda-feira: Composto Lácteo Café e Biscoito Doce Integral.

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

Quarta-feira: Composto Lácteo Café, Barra de Cereal e Banana Nanica.

Quinta-feira: Leite Integral com Achocolatado e Bolo Individual sabor Baunilha.

Sexta-feira: Suco de Laranja Integral Pasteurizado e Pão de Forma com Requeijão.

SEMANA DE 18/05 A 22/05/2015

Segunda-feira: Leite Integral com Achocolatado e Biscoito Doce.

Terça-feira: Iogurte, Granola e Banana Prata.

Quarta-feira: Composto Lácteo Café e Biscoito Salgado Integral.

Quinta-feira: Néctar de Fruta / Suco Tropical de Abacaxi e Pão Bisnaguinha Integral com Requeijão.

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

SEMANA DE 25/05 A 29/05/2015

Segunda-feira: Composto Lácteo Café e Pão Hot Dog Integral com Margarina.

Terça-feira: Iogurte, Barra de Cereal e Maçã.

Quarta-feira: Composto Lácteo Café, Bolo Individual sabor Coco.

Quinta-feira: Leite Integral com Achocolatado e Biscoito Salgado.

Sexta-feira: Néctar de Fruta / Suco Tropical de Maracujá e Pão de Forma com Queijo.

EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO e EJA – REFEIÇÃO.

SEMANA DE 01/05/2015

Sexta-feira: Feriado.

SEMANA DE 04/05 A 08/05/2015

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Mexido com Tomate e Orégano, Legume Cozido (Salada de Chuchu) e Goiabada Individual.

Terça-feira: Macarrão ao Molho Branco com Legumes, Frango Cebolado, Legume Cru (Beterraba) e Melão.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Carne Bovina de Panela com Batata Doce e Tangerina.

Quinta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Filé de Peixe Cremoso com Requeijão, Legume Cru (Salada de Tomate com Pepino) e Banana Nanica.

Sexta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Carne Bovina em Iscas Refogada, Legume Refogado (Abóbora) e Melancia.

SEMANA DE 11/05 A 15/05/2015

Segunda-feira: Macarrão com Molho de PTS, Verdura Crua (Salada de Acelga) e Abacaxi.

Terça-feira: Arroz, Feijão Preto, Carne Bovina Cebolada, Legume Cru (Salada de Cenoura) e Gelatina.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Mexido, Legume Refogado (Abobrinha) e Melancia.

Quinta-feira: Risoto de Frango e Maçã.

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

SEMANA DE 18/05 A 22/05/2015

Segunda-feira: Arroz, Feijão Carioca, Salada de Ovo ao Vinagrete, Legume Refogado (Abóbora) e Melancia.

Terça-feira: Arroz, Feijão Carioca, Carne Moida com Polenta e Melão.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Frango com Cebola e Salsa, Legume Cru (Salada de Tomate com Pepino) e Mamão.

Quinta-feira: Macarrão à Bolonhesa, Legume Cozido (Salada de Chuchu) e Tangerina.

Sexta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Filé de Peixe com Legumes (Batata+Cenoura) e Gelatina.

SEMANA DE 25/05 A 29/05/2015

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

Terça-feira: Arroz, Feijão Carioca, Frango ao Creme, Legume Cru (Salada de Tomate) e Banana Nanica.

Quarta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Escondidinho de PTS, Goiaba.

Quinta-feira: Macarrão ao Sugo, Salsicha Cebolada, Legume Refogado (Abobrinha) e Mamão.

Sexta-feira: Arroz, Lentilha, Carne Bovina Moida Refogada, Legume Refogado (Chuchu) e Bananada Individual.

**CARDÁPIO PARA SITUAÇÕES ESPECIAIS OU EMERGENCIAIS EM UNIDADES EDUCACIONAIS COM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADO**

Este cardápio tem a finalidade de viabilizar o atendimento da unidade educacional (CEI, EMEI, EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO e EJA) com serviço TERCEIRIZADO, em situação especial ou emergencial, na qual não oferece condição de distribuir ou de preparar a alimentação escolar (falta de espaço físico; falta de mobiliário; falta de água; procedimentos de conserto na tubulação de gás; reformas, adaptações ou reparos nas instalações; etc.). Portanto, é recomendável que não seja solicitado pela unidade para atender outras situações, visto que, seu cardápio é composto por apenas 04 (quatro) alimentos, o que pode causar monotonia alimentar na criança.

A fim de atender a Lei Mun. nº 14.404 (publicada no DOC de 22/05/07 – Pg 1), o cardápio deve ser afixado no refeitório, em local de fácil acesso à comunidade escolar.

2a Feira: Bebida Láctea Chocolate, Biscoito Salgado Integral e Barra de Cereal.

3a Feira: Bebida Láctea Sabor Fruta e Biscoito Salgado Integral.

4a Feira: Bebida Láctea Chocolate, Biscoito Salgado e Barra de cereal.

5a Feira: Néctar ou Suco Tropical de Fruta e Bolo Individual.

6a Feira: Bebida Láctea Sabor Morango e Biscoito Salgado Integral.

Nota: A Bebida Láctea e o Suco de Fruta devem ter embalagem individual.

**KITS LANCHES**

Finalidade: Os kits lanches têm a finalidade de viabilizar o atendimento de alunos da EMEI, EMEF, EMEFM, CEU GESTÃO e EJA que saem da unidade para participarem de eventos externos (eventos culturais, esportivos, musicais ou de lazer). Pode ser fornecido ao aluno, conforme a duração do evento:

Quantidade Por Aluno:

Até 4 hs = 1 lanche/aluno; 5 a 7 hs = 2 lanches/aluno; 8 horas ou mais = 3 lanches/aluno.

Tipos de Kits: (poderão ser fornecidos, a critério do Departamento de Alimentação Escolar / Gestão de Terceirizadas):

Modelo de Kit nº1: Bebida Láctea Chocolate + Pão tipo Hot Dog com Queijo + Fruta.

Modelo de Kit nº2: Bebida Láctea Chocolate + Biscoito Salgado Integral + Fruta.

Modelo de Kit nº3: 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 20/2010.

## DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE F