

128975	CONSELHEIRO TUTELAR 13º SALÁRIO JANAINA MACIEL DE CAMPOS	0	2.853,01
128982	CONSELHEIRO TUTELAR 13º SALÁRIO MARIA JOSÉ MARQUES DOS SANTOS	0	2.853,01
128998	CONSELHEIRO TUTELAR 13º SALÁRIO VALDIR DA CONCEIÇÃO	0	2.853,01
129032	CONSELHEIRO TUTELAR 13º SALÁRIO ANA ALVES DIAS	0	1.188,75
129122	CONSELHEIRO TUTELAR FERNANDO RODRIGO PRATA	G	2.853,01
129129	CONSELHEIRO TUTELAR GILBERTO RIVAS DA SILVA	G	2.853,01
129138	CONSELHEIRO TUTELAR JANAINA MACIEL DE CAMPOS	G	2.853,01
129147	CONSELHEIRO TUTELAR MARIA JOSÉ MARQUES DOS SANTOS	G	2.853,01
129155	CONSELHEIRO TUTELAR VALDIR DA CONCEIÇÃO	G	2.853,01
129225	CONSELHEIRO TUTELAR AUX REFEIÇÃO FERNANDO RODRIGO PRATA	E	337,32
129231	CONSELHEIRO TUTELAR AUX REFEIÇÃO GILBERTO RIVAS DA SILVA	E	337,32
129235	CONSELHEIRO TUTELAR AUX REFEIÇÃO JANAINA MACIEL DE CAMPOS	E	337,32
129238	CONSELHEIRO TUTELAR AUX REFEIÇÃO MARIA JOSÉ MARQUES DOS SANTOS	E	337,32
129243	CONSELHEIRO TUTELAR AUX REFEIÇÃO VALDIR DA CONCEIÇÃO	E	337,32
130065	INSS CONSELHO TUTELAR INSTITUTO NACIONAL DO SEGURO SOCIAL	G	2.853,01
132059	INSS CONSELHO TUTELAR INSTITUTO NACIONAL DO SEGURO SOCIAL	G	5.943,75
133599	AUXILIO TRANSPORTE SERVIDORES DA PR-VILA MARIANA - AUXILIO TRANSPORTE	0	1.117,22
133607	AUXILIO TRANSPORTE SERVIDORES DA PR-VILA MARIANA - AUXILIO TRANSPORTE	0	8.943,64
133621	AUXILIO REFEIÇÃO SERVIDORES DA PR-VILA MARIANA - AUXILIO REFEIÇÃO	0	5.696,96
133630	AUXILIO REFEIÇÃO SERVIDORES DA PR-VILA MARIANA - AUXILIO REFEIÇÃO	0	40.667,64
133641	AUXILIO REFEIÇÃO SERVIDORES DA PR-VILA MARIANA - VALE ALIMENTAÇÃO	0	5.539,65
133648	AUXILIO REFEIÇÃO SERVIDORES DA PR-VILA MARIANA - VALE ALIMENTAÇÃO	0	28.436,87
134503	SERVIÇOS DE GAS CANALIZADO CIA. DE GAS DE SÃO PAULO COMGAS	E	500,00
134510	SERVIÇOS DE ENERGIA ELÉTRICA ELETROPOLAUO METROPOLITANA	E	2.000,00
134513	SERVIÇOS DE AGUA E ESGOTO CIA DE SANEAMENTO BÁSICO DO EST. DE SÃO PAULO	E	25.000,00
134522	SERVIÇOS DE DESOCUPAÇÃO DE LOGRADOUROS PUBLICOS TOBIAS & FIGUEIREDO CONST. COMERCIO E SERVIÇOS	G	11.592,78
134762	SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE PABX ALLNET TELECOMUNICAÇÕES E INFORMÁTICA LTDA	0	2.457,12
	Total dos Serviços		172.154,09
	Total das Compras e Serviços		172.154,09
	Cancelamentos		0,00

VILA PRUDENTE

GABINETE DO SUBPREFEITO

SISTEMA MUNICIPAL DE PROCESSOS - SIMPROC
DESPACHOS: LISTA 2019-2-068
PREFEITURA REGIONAL VILA PRUDENTE
ENDERECO: AVENIDA DO ORATORIO, 172
2017-0.022.281-0 MARCIO DE ALMEIDA
INDEFERIDO
NOS TERMOS DO PARAGRAFO UNICO DO ART.9 DO DE-CRETO N 32.329/92 ALTERADO PELO ART. 8 DO DECRETO 54.123/13 POR DECURSO DE PRAZO RECURSAL DO PEDIDO DE ALVARA DE APROVACAO CORRESPONDENTE.
2019-0.025.684-0 LEANDRO DESTRO
DEFERIDO
DEFERIDOCONFORME LEI 16.642/17 REGULAMENTADA PELO DECRETO 57.776/ 17 EDECRETO 53.289/12 ALTERADO PELO DECRETO 54.787/14

CULTURA

GABINETE DO SECRETÁRIO

PORTARIA SMC/G Nº 061/2019
O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE CULTURA, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, considerando o disposto nos termos do artigo 9 da Lei Municipal nº 15.951/14 e item 4.1 do Edital nº 03/2019/SMC/CFOC/SFA – 9º "Prêmio Zé Renato de Apoio à Produção e Desenvolvimento da Atividade Teatral para a Cidade de São Paulo, DECIDE:
I - Compor Comissão que tem por objetivo a avaliação das inscrições apresentadas para o Edital nº 03/2019/SMC/CFOC/ SFA – 9º "Prêmio Zé Renato de Apoio à Produção e Desenvolvimento da Atividade Teatral para a Cidade de São Paulo, conforme segue:
Maria Lucia Damato Capuani — CPF: 895.772.058-87.
(APETESP — Associação dos Produtores de Espetáculos Te- atrais do Estado de São Paulo e Rede de Teatros Independentes) Celso Miotto Curi — CPF: 537.347.268-91
(Associação de Produtores Teatrais Independentes — APTI). Maria Ceccato — CPF: 260.660.708-27
(Cooperativa Paulista de Teatro – CPT). Paulo Sérgio Fabiano de Oliveira — CPF: 008.197.078-13.
(Sindicato dos Artistas e Técnicos em Espetáculos de Diver- sões no Estado de São Paulo — SATED)
Ainda de acordo com o artigo 9º da referida Lei a Secretaria Municipal de Cultura indica para a presidência desta comissão: Ricardo Fernandes Lopes — RF: 750.562.1.00.
II – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publica- ção, revogadas disposições em contrário.

SISTEMA ELETRONICO DE INFORMACOES - SEI
DESPACHOS: LISTA 300
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
ENDERECO: AVENIDA SÃO JOÃO, 473
Departamento do Patrimônio Histórico
6025.2019/0005104-7 - Eventos e/ou Instalação Tem- porária em Bem Tombados e Área Envolvória
Despacho Deferido
Interessado: ARMAZÊNS GERAIS PIRATININGA S/A
Despacho: Com base nos dispostos nos artigos 18 e 21 da Lei nº 10.032, de 27 de dezembro de 1985, a Diretoria do Departamento do Patrimônio Histórico, manifesta-se **FAVORA- VELMENTE** a realização do evento **VILA PIRATININGA**, a ser realizadonos Armazéns Gerais Piratininga, situado na Rua da Mooca,1415, nos dias 20, 26, e 27 de Abril, e 03, 04, 10, 11, 17 e 18 de Maio de 2019, informamos que:
Não nos opomos à realização do evento no local apre- sentado;

Caso ocorra **qualquer eventual dano ao bem tomba- do, esse é de responsabilidade do requerente e deverá ser corrigido imediatamente após o término do evento**, respeitando o mesmo padrão original e com acompanhamento deste departamento;
Esse despacho não autoriza a realização de obras de inter- venção de qualquer espécie (Piso, Parede, Hidráulica ou Elétrica) na edificação tombada;
A presente autorização não isenta o interessado da mani- festação dos demais órgãos afins desta Prefeitura Municipal de São Paulo incluindo a Comissão de Proteção à Paisagem Urbana (CPPU) e os demais Órgãos de Preservação, quando couber;
Ressaltamos ainda que os pedidos para análise e aprova- ção de eventos devem ser protocolados, com no mínimo 20 dias de antecedência no início da data de montagem, no CONPRES.
Departamento do Patrimônio Histórico
6025.2019/0003349-9 - Eventos e/ou Instalação Tem- porária em Bem Tombados e Área Envolvória
Despacho Deferido
Interessado:PELIGRO PRODUÇÕES EIRELI EPP
Despacho: Com base nos dispostos nos artigos 18 e 21 da Lei nº 10.032, de 27 de dezembro de 1985, a Diretoria do Departamento do Patrimônio Histórico, manifesta-se **FAVORA- VELMENTE** a realização do evento **MONUMENTO NENHUM**, a ser realizado no Beco do Pinto situado no Largo Páteo do Colégio, 136, e no Solar da Marquesa situado na R. Roberto Simonsen, 136, nos dias 04 de maio a 14 de dezembro de 2019, informamos que:
Não nos opomos à realização do evento no local apre- sentado;
Caso ocorra **qualquer eventual dano ao bem tomba- do, esse é de responsabilidade do requerente e deverá ser corrigido imediatamente após o término do evento**, respeitando o mesmo padrão original e com acompanhamento deste departamento;
Esse despacho não autoriza a realização de obras de inter- venção de qualquer espécie (Piso, Parede, Hidráulica ou Elétrica) na edificação tombada;
A presente autorização não isenta o interessado da mani- festação dos demais órgãos afins desta Prefeitura Municipal de São Paulo incluindo a Comissão de Proteção à Paisagem Urbana (CPPU) e os demais Órgãos de Preservação, quando couber;
Ressaltamos ainda que os pedidos para análise e aprova- ção de eventos devem ser protocolados, com no mínimo 20 dias de antecedência no início da data de montagem, no Protocolo da SMC.
SISTEMA ELETRONICO DE INFORMACOES - SEI
DESPACHOS: LISTA 300
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
ENDERECO: AVENIDA SÃO JOÃO, 473
Departamento do Patrimônio Histórico
6025.2019/0004723-6 Eventos e/ou Instalação Tem- porária em Bem Tombados e Área Envolvória
Despacho Deferido
Interessado:CRS MUSIC PROMOÇÕES E EVENTOS MUSI- CAIS LTDA
Despacho: Com base nos dispostos nos artigos 18 e 21 da Lei nº 10.032, de 27 de dezembro de 1985, a Diretoria do Departamento do Patrimônio Histórico, manifesta-se **FAVO- RAVELMENTE** a realização do evento **AIR**, a ser realizado no Shopping Light, situado na Rua Formosa, 157, no dia 13 de abril de 2019, informamos que:
Não nos opomos à realização do evento no local apre- sentado;
Caso ocorra **qualquer eventual dano ao bem tomba- do, esse é de responsabilidade do requerente e deverá ser corrigido imediatamente após o término do evento**, respeitando o mesmo padrão original e com acompanhamento deste departamento;
Esse despacho não autoriza a realização de obras de inter- venção de qualquer espécie (Piso, Parede, Hidráulica ou Elétrica) na edificação tombada;
A presente autorização não isenta o interessado da mani- festação dos demais órgãos afins desta Prefeitura Municipal de São Paulo incluindo a Comissão de Proteção à Paisagem Urbana (CPPU) e os demais Órgãos de Preservação, quando couber;
Ressaltamos ainda que os pedidos para análise e aprova- ção de eventos devem ser protocolados, com no mínimo 20 dias de antecedência no início da data de montagem, no CONPRES.
FUNDAÇÃO THEATRO MUNICIPAL
GABINETE DO PRESIDENTE
PORTARIA Nº 05/FTMSP/2019
8510.2019/0000101-7. RICARDO FERNANDES LOPES, Diretor Geral Da Fundação Theatro Municipal de São Paulo, no uso da competência que lhe foi atribuída pelo inciso I do art. 28 de seu Estatuto – Anexo I integrante do Decreto Municipal nº 53.225/2012, e com fundamento no artigo 16, do Decreto Municipal nº 44.279/2003 objetivando estabelecer regras uni- formes para as contratações de natureza artística, notória espe- cialização, convênios, copatrocinios e instrumentos semelhantes firmados por esta Fundação;
RESOLVE:
I- Alterar a Portaria 20/FTMSP/2018, publicada no DOC de 13/11/2018, que trata da composição da Comissão Permanente de Atividades Artísticas e Culturais no âmbito da FTMSP:
Excluir:
YARA GONCALVES DE MELO – RF nº 644.664.7.00
ALINE ROBERTA DE SOUZA RF/FTMSP nº 151
JÉSSICA ELIAS SECCO – RF/FTMSP nº 11
GRAZIELI ARAÚJO GUERRA RF/FTMSP nº 139
CLARA ALVES MACHADO – RF/FTMSP nº 183
ENRIQUE BERNARDO DOS SANTOS – RF/FTMSP Nº 164
RICARDO FERNANDES LOPES – RF/FTMSP nº 192
Incluir:
MÁRCIA HELENA MOUTINHO DE OLIVEIRA – RF. 639.409.4/1
SUELI RAMOS AYRES PEREIRA – RF/FTMSP Nº 200
LUIZ HENRIQUE BONFIM DA SILVA – RF/FTMSP Nº 203
BENEDITA APARECIDA PINTO – RF/FTMSP N º 201
II – Consolidação:
DORALICE DE QUEIROZ – RF nº 518.647.1.00
EUGÊNIA SANSONE – RF nº. 635.408.4.00
JUCARA APARECIDA DE OLIVEIRA – RF nº. 630.299.8
MÁRCIA HELENA MOUTINHO DE OLIVEIRA – RF. 639.409.4/1
SUELI RAMOS AYRES PEREIRA – RF/FTMSP Nº 200
LUIZ HENRIQUE BONFIM DA SILVA – RF/FTMSP Nº 203
BENEDITA APARECIDA PINTO – RF/FTMSP N º 201
III- REVOGAM-SE as disposições contrárias, passando esta a vigor na data de sua publicação.
ADIANTAMENTO
8510.2019/0000041-0.I. Nos termos do disposto no artigo 16, do Decreto nº 48.592 de 06/08/2007, APROVO a prestação de contas do Processo de Adiantamento nº 8510.2019/000041- 0, em nome de Alexandro Robson Bertoncini, referente ao período de 06/03/2019 a 31/03/2019, na importância de R\$ 2.000,00 (Dois Mil Reais).

EDUCAÇÃO

GABINETE DO SECRETÁRIO

PUBLICAÇÃO POR OMISSÃO NO DOC DE 12/04/19, PAG. 22.
INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 8, DE 11/04/19, QUE DISPÕE SOBRE AS DIRETRIZES PARA A AQUISIÇÃO DE GÊ- NEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA O CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ES- COLAR DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHES DA REDE PARCEIRA DA CIDADE DE SÃO PAULO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.
SEI 6016.2019/0019530-9

ANEXO 01 DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 8, DE 11/04/19
COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
CARDÁPIO

((TEXTO))O esquema abaixo demonstra um plano alimentar básico, identificando a incidência dos alimentos, considerando-se quatro semanas no mês e tendo cada uma cinco dias letivos. A partir deste padrão, será planejada a combinação dos alimentos nos cardápios.

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PADRÃO PARA CEI PARCEIRO					
Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 0 a 5 meses					
Dia da semana	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Alimentação					
Desjejum	Leite Materno /Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre
Almoço	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre
Lanche	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre
Refeição da tarde	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Leite Materno/ Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre
Observações:					
• Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos.					

Tabela de Incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 0 a 5 mês			
Alimentos / Preparações	Per Capita Previsto	Porcionamento	Incidência
Fórmula Láctea infantil 1º Semestre	Pó: conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	20 vezes/semana

Para os bebês de 4 e 5 meses que, ao iniciarem o atendimento no CEI, já receberam alimentação complementar em casa, seguir o esquema alimentar abaixo:

Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 4 e 5 meses					
Dia da semana	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Alimentação					
Desjejum	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre
Almoço	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Suco de Fruta Natural	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Suco de Fruta Natural	Papa Principal e Papa de Fruta
Lanche	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre
Refeição da Tarde	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 1º Semestre
Observações:					
• Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos.					
• Acompanhar os per capitas da faixa etária de 6 meses					
• O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar					
• Composição da Papa Principal: 1 Feculento; 1 Verdura; 1 Hortaliça; Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão à papa principal 2 vezes/semana.					
• As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde					

Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 6 meses					
Dia da semana	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Alimentação					
Desjejum	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre
Colação	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta
Almoço	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Suco de Fruta Natural	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Suco de Fruta Natural	Papa Principal e Papa de Fruta
Lanche	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre
Refeição da Tarde	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Papa de fruta e Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre
Observações:					
• Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos.					
• O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar					
• Composição da Papa Principal: 1 Feculento; 1 Verdura; 1 Hortaliça; Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão à papa principal 2 vezes/semana.					
• As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde					

Tabela de Incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 6 meses			
Alimentos / Preparações	Per Capita Previsto	Porciona- mento	Incidência

Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre (desjejum, lanche e refeição da tarde)	Pó: conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	15 vezes/semana
Colação: Papa de Fruta	-----	-----	-----
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã	½ unidade (mínimo de 50g)	½ unidade (mínimo de 50g)	5 vezes/semana
Almoço: Papa Principal (composição abaixo)	-----	200g	5 vezes/semana
Arroz	10g	-----	3 vezes/semana
Macarrão (próprio para sopa)	10g	-----	2 vezes/semana
Feijão	10g	-----	2 vezes/semana
Feculento	25g	-----	5 vezes/semana
Legume	25g	-----	2 vezes/semana
Legume Fonte (vitamina A)	25g	-----	3 vezes/semana
Verdura	10g	-----	5 vezes/semana
Carne Bovina	20g	-----	2 vezes/semana
Frango	30g	-----	2 vezes/semana
Ovo	½ unid.	-----	1 vez/semana
Temperos da Papa Principal	-----	-----	-----
Tomate	7g	-----	5 vezes/semana
Sal	1/2g	-----	5 vezes/semana
Óleo	2 ml	-----	5 vezes/semana
Cebola	3g	-----	5 vezes/semana
Alho	1g	-----	5 vezes/semana
Fruta do Almoço e Refeição da Tarde	----	-----	----
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã , maçã e pera	½ unidade (mínimo de 50g)	½ unidade (mínimo de 50g)	8 vezes/semana
Fruta de corte: Mamão ou Abacate	50g	50g	
Suco de fruta natural sem açúcar - almoço: (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra)	100 ml	100 ml	2 vezes/semana

Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 7 meses					
Dia da semana	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Alimentação					
Desjejum	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre
Colação	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta
Almoço	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Suco de fruta Natural	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Suco de Fruta Natural	Papa Principal e Papa de Fruta
Lanche	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre

Refeição da Tarde	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Papa de Fruta	Papa Principal e Papa de Fruta
Observações:					
- Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos. - O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar Composição da Papa Principal: 1 Feculento; 1 Verdura; 1 Hortaliça, Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão às papas principais do Almoço e Refeição da Tarde 2 vezes por semana. - As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde.					

Tabela de Incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 7 meses			
Alimentos / Preparações	Per Capita Previsto	Porcionamento	Incidência
Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre (desjejum e lanche)	Pó: conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	10 vezes/semana
Colação: Papa de Fruta	-----	-----	-----
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã	½ unidade (mínimo de 50g)	½ unidade (mínimo de 50g)	5 vezes/semana
Almoço e Refeição da tarde: Papa Principal (composição abaixo)	-----	200 g	10 vezes/semana
Arroz	10g	-----	6 vezes/semana
Macarrão (próprio para sopa)	10g	-----	4 vezes/semana
Feijão	10g	-----	4 vezes/semana
Feculento	25g	-----	10 vezes/semana
Legume	25g	-----	4 vezes/semana
Legume Fonte (vitamina A)	25g	-----	6 vezes/semana
Verdura	10g	-----	10 vezes/semana
Carne Bovina	20g	-----	4 vezes/semana
Frango	30g	-----	4 vezes/semana
Ovo	½ unid.	-----	2 vezes/semana
Temperos do Almoço e Refeição da Tarde	-----	-----	-----
Tomate	7g	-----	10 vezes/semana
Sal	1/2g	-----	10 vezes/semana
Óleo	2 ml	-----	10 vezes/semana
Cebola	3g	-----	10 vezes/semana
Alho	1g	-----	10 vezes/semana
Fruta do Almoço e Refeição da Tarde	----	-----	----
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã , maçã e pera.	½ unidade (mínimo de 50g)	½ unidade (mínimo de 50g)	8 vezes/semana
Fruta de corte: Mamão ou Abacate	50g	50g	

Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra)	100 ml	100 ml	2 vezes/semana
--	--------	--------	----------------

Cardápio padrão para a faixa etária de 8 a 11 meses					
Dia da semana	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Alimentação					
Desjejum	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Pão	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Biscoito	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Pão	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Biscoito	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre e Pão
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Arroz, Feijão, Ovo, Legume cozido e Fruta	Arroz, Feijão, Frango, Feculento e Suco de Fruta Natural	Arroz, Feijão, Carne Bovina, Verdura cozida e Fruta.	Macarrão, Frango, Legume cozido e Suco de Fruta Natural	Arroz, Feijão, Carne Bovina, Verdura cozida e Fruta
Lanche	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre
Refeição da tarde	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta
Observações:					
- Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos - O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar Composição da Sopa: 1 feculento; 1 verdura; 1 hortaliça; arroz ou macarrão; 1 porção de fonte proteica. Acrescentar feijão à sopa da Refeição da Tarde 2 vezes por semana. - As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço refeição datarde.					

Tabela de incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 8 a 11 meses			
Alimentos / Preparações	Per Capita Previsto	Porcionamento	Incidência
Desjejum	-----	-----	----
Fórmula Láctea Infantil 2º Semestre	Pó: conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 vezes/semana
Biscoito Doce	10g	10g	2 vezes/semana
Biscoito Salgado	10g	10g	
Pão de Forma	1 fatia = 25g	1 fatia = 25g	1 vez/semana
Pão Hot dog	1/2 unid = 25g	1/2 unid = 25g	1 vez/semana
Pão tipo Bisnaguinha	1 unid = 20g	1 unid = 20g	1 vez/semana
Colação: Fruta	-----	-----	-----
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã	½ unidade (mínimo de 50g)	½ unidade (mínimo de 50g)	5 vezes/semana
Almoço	----	-----	----
Arroz	15g	45g	4 vezes/semana

Feijão Carioca	10g	20g (grão)	4 vezes/semana
Feijão Preto	10g	20g (grão)	1 vez/mês
Lentilha	10g	25g	1 vez/mês
Macarrão	15g	35g	1 vez/semana
Carne Bovina (molda, cubos, isca, desfiada)	25g	15g	1 a 2 vezes/semana
Carne Suína (cubos)	25g	20g	1 vez/mês
Frango (sem osso)	45g	30g	1 a 2 vezes/semana
Peixe	35g	30g	1 a 2 vezes/semana
Ovo	1 unidade (50g)	50g	1 vez/semana
Proteína Texturizada de Soja	8g	25g	Quinzenal
Feculento (cozido)	30 g	30g	1 vez/semana
Legume (cozido)	20 g	20g	1 vez/semana
Verdura (cozida)	20 g	20g	1 vez/semana
Temperos almoço	-----	-----	-----
Purê / Extrato de Tomate	10g	-----	1 vez/semana
Molho de tomate in natura	20g	-----	1 vez/semana
Cebola	6g	-----	5 vezes/semana
Alho	1,5g	-----	5 vezes/semana
Salsa	0,5g	-----	5 vezes/semana
Cebolinha	2g	-----	5 vezes/semana
Sal	1/2g	-----	5 vezes/semana
Óleo	4 ml	-----	5 vezes/semana
Fruta do Almoço	-----	-----	-----
Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã e pera	½ unidade (Mínimo de 50g)	½ unidade (mínimo)	3 vezes/semana
Fruta de Corte: Mamão ou Abacate	50g	50g	
Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra)	100 ml	100 ml	2 vezes/semana
Lanche	-----	-----	-----
Fórmula Láctea infantil 2º Semestre	Pó: conforme instruções do fabricante	240ml	5 vezes/semana
Refeição da Tarde: sopa (componentes)	----	200g	5 vezes/semana
Arroz	10g	-----	3 vezes/semana
Macarrão (próprio para sopa)	10g	-----	2 vezes/semana
Feculento	25g	-----	5 vezes/semana
Feijão	10g	-----	2 vezes/semana

Legume	25g	-----	2 vezes/semana
Legume Fonte (fonte de vit. A)	25g	-----	3 vezes/semana
Verdura	10g	-----	5 vezes/semana
Carne Bovina	20g	-----	3 vezes/semana
Frango (sem osso)	30g	-----	2 vezes/semana
Temperos Refeição da tarde	-----	-----	-----
Tomate	7g	-----	5 vezes/semana
Sal	1/2g	-----	5 vezes/semana
Óleo	2 ml	-----	5 vezes/semana
Cebola	3g	-----	5 vezes/semana
Alho	1g	-----	5 vezes/semana
Fruta da Refeição da Tarde	-----	-----	-----
Fruta Inteira: Banana prata ou Banana maçã ou Banana Nanica, Maçã e Pera	½ unidade (mínimo de 50g)	½ unidade (mínimo)	5 vezes/semana
Fruta de Corte: Mamão ou Abacate	50g	50g	

Cardápio padrão para a faixa etária de 1 ano a 1ano e 11 meses					
Dia da semana	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Desjejum	Leite integral Pão com Enriquecedor	Leite integral e Biscoito	Leite integral e Pão com Enriquecedor	Leite Integral e Pão com Enriquecedor	Leite integral e Pão com Enriquecedor
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Arroz, Feijão, Ovo, Legume cozido e Fruta	Arroz, Feijão, Frango, Feculento e Suco de Fruta Natural	Arroz, Feijão Carne Bovina, Verdura crua e Fruta	Macarrão, Frango, Legume cru e Suco de Fruta Natural	Arroz, Feijão, Carne Bovina, Fruta.
Lanche	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral
Refeição da Tarde	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta
Observações: - Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos - O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar - Composição da Sopa: 1 Feculento, 1 Verdura, 1 Hortaliça, Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar Feijão à sopa da Refeição da Tarde 2 vezes por semana. - As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde. - Para as crianças que apresentarem baixa aceitação de leite integral puro, poderá ser oferecido leite integral com sabor, na caneca. - Para os alunos que ainda utilizam <u>mamadeira</u> deverá ser oferecido Leite Integral.					

Tabela de Incidência, Per Capita e Porcionamento dos Alimentos 1 ano a 1 ano e 11 meses			
Alimentos / Preparações	Per Capita Previsto	Porcionamento	Incidência
Desjejum	-----	-----	-----
Leite Integral	Pó: Conforme instruções do fabricante	180 ml	5 vezes/semana

Biscoito Doce	15g	15g	Quinzenal
Biscoito Salgado	15g	15g	Quinzenal
Biscoito Doce Integral	15g	15g	Quinzenal
Biscoito Salgado Integral	15g	15g	Quinzenal
Pão tipo Bisnaguinha	1 unid= 20g	1 unid= 20g	Quinzenal
Pão tipo Bisnaguinha Integral	1 unid= 20g	1 unid= 20g	Quinzenal
Pão Hot Dog	1/2 unid.= 25g	1/2 unid.= 25g	Quinzenal
Pão Hot Dog Integral	1/2 unid.= 25g	1/2 unid.= 25g	Quinzenal
Pão de Forma	1 fatia=25g	1 fatia=25g	Quinzenal
Pão de Forma Integral	1 fatia=25g	1 fatia=25g	Quinzenal
Colação: Fruta	-----	-----	-----
Fruta inteira: banana prata, banana maçã, banana nanica e maçã	1 unidade	1 unidade	5 vezes/semana
Almoço	-----	-----	-----
Arroz	20g	60g	4 vezes/semana
Macarrão	30g	65g	Quinzenal
Macarrão Integral	30g	65g	Quinzenal
Feijão Carioca	15g	30g (grão)	4 vezes/semana
Feijão Preto	15g	30g (grão)	1 vez/mês
Lentilha	15g	40g	1 vez/mês
Carne Bovina (moída, cubos, isca, desfiada, etc)	35g	20g	1 a 2 vezes/semana
Carne Suína (cubos)	35g	30g	1 vez/mês
Frango (sem osso)	55g	35g	1 a 2 vezes/semana
Ovo	1 unidade	50g	1 vez/semana
Peixe	45g	40g	1 vez/semana
Proteína Texturizada de Soja	10g	30g	Quinzenal
Feculento (cozido)	30g	30g	1 vez/semana
Legume (cozido)	20g	20g	1 vez/semana
Legume (cru)	15g	15g	1 vez/semana
Verdura (cozida)	20g	20g	1 vez/semana
Verdura (crua)	15g	15g	1 vez/semana
Temperos Almoço	-----	-----	-----
Purê /Extrato de Tomate	10g	-----	1 vez/semana
Molho de tomate in natura	30g	-----	1 vez/semana
Cebola	6g	-----	5 vezes/semana
Alho	1,5g	-----	5 vezes/semana
Salsa	0,5g	-----	5 vezes/semana
Cebolinha	0,5g	-----	5 vezes/semana
Sal	1g	-----	5 vezes/semana
Óleo	5ml	-----	5 vezes/semana
Fruta do Almoço	-----	-----	-----
Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra Ex. caqui, goiaba, tangerina, etc	1 unidade	1 unidade	3 vezes/semana
Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi	80g	80g	
Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra)	100 ml	100 ml	2 vezes/semana

Lanche	-----	-----	-----
Leite Integral	Pó: Conforme instruções do fabricante	180 ml	5 vezes/semana
Refeição da Tarde: Sopa (componentes abaixo)	-----	200g	5 vezes/semana
Arroz	10g	-----	3 vezes/semana
Macarrão (próprio para sopa)	10g	-----	2 vezes/semana
Feijão	10g	-----	2 vezes/semana
Feculento	25g	-----	5 vezes/semana
Legume	25g	-----	2 vezes/semana
Legume Fonte (Vitamina A)	25g	-----	3 vezes/semana
Verdura	10g	-----	5 vezes/semana
Carne Bovina	20g	-----	3 vezes/semana
Frango (sem osso)	30g	-----	2 vezes/semana
Temperos Refeição da Tarde	-----	-----	-----
Tomate	7g	-----	5 vezes/semana
Sal	1/2g	-----	5 vezes/semana
Óleo	2 ml	-----	5 vezes/semana
Cebola	3g	-----	5 vezes/semana
Alho	1 g	-----	5 vezes/semana
Fruta da Refeição da Tarde	-----	-----	-----
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra. Ex. caqui, goiaba, tangerina, etc	1 unidade	1 unidade	5 vezes/semana
Fruta de corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi	80g	80g	

Cardápio padrão para a faixa etária de 2 a 6 anos					
Dia da semana	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Alimentação					
Desjejum	Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor	Composto Lácteo e Biscoito	Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor	Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor	Composto Lácteo e Pão com Enriquecedor
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Arroz, Feijão, Ovo, Legume cozido e Fruta	Arroz, Feijão, Frango, Feculento e Suco de Fruta Natural	Arroz, Feijão, Carne Bovina ou PTS, Verdura crua e Fruta.	Macarrão, Frango, Legume cru e Suco de Fruta	Arroz, Feijão, Peixe, Verdura cozida e Fruta.
Lanche	Composto Lácteo	Composto Lácteo	Composto Lácteo	Composto Lácteo	Composto Lácteo
Refeição da Tarde	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta	Sopa e Fruta
Observações: - Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos - O Suco deverá ter volume final de 100 ml e ser de fruta que dispense a adição de açúcar - Composição da Sopa: 1 Feculento, 1 Verdura, 1 Hortaliça, Arroz ou Macarrão e 1 porção de fonte proteica. Acrescentar Feijão à sopa da Refeição da Tarde 2 vezes por semana. - As frutas do dia deverão ser diferentes nas refeições: colação, almoço e refeição da tarde.					

Tabela de incidência, Per capita e Porcionamento dos Alimentos - 2 a 3 anos e 11 meses			
Alimentos / Preparações	Per Capita Previsto	Porcionamento	Incidência
Desjejum	-----	-----	-----
Leite Integral	Pó: Conforme instruções do fabricante	180 ml	5 vezes/semana
Achocolatado	Conforme instruções do	Conforme instruções do	3 vezes/semana

	fabricante	fabricante	
Café Solúvel	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	2 vezes/semana
Composto lácteo café	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
Composto lácteo chocolate	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
Cereal (Flocos de milho)	20g	Cereal: 20g Leite integral: 150ml	1 vez/mês
Granola	25g	25g	1 vez/mês
Biscoito Doce	15g	15g	Quinzenal
Biscoito Salgado	15g	15g	Quinzenal
Biscoito Doce Integral	15g	15g	Quinzenal
Biscoito Salgado Integral	15g	15g	Quinzenal
Bolo individual Tradicional	40g	40g	1 vez/mês
Bolo Individual Integral	40g	40g	1 vez/mês
Pão tipo Bisnaguinha	1 unid. (20g)	1 unid. (20g)	Quinzenal
Pão tipo Bisnaguinha Integral	1 unid. (20g)	1 unid. (20g)	Quinzenal
Pão Hot Dog	25g = 1/2 unid.	25g = 1/2 unid.	Quinzenal
Pão Hot Dog Integral	25g = 1/2 unid.	25g = 1/2 unid.	Quinzenal
Pão de Forma	1 fatia=25g	1 fatia=25g	Quinzenal
Pão de Forma Integral	1 fatia=25g	1 fatia=25g	Quinzenal
Requeijão	10g	10g	1 vez/semana
Queijo	10g	10g	Quinzenal
Geleia	5g	5g	1 vez/mês
Margarina	5g	5g	1 vez/semana
Colação: Fruta	-----	-----	-----
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã	1 unidade	1 unidade	5 vezes/semana
Almoço	-----	-----	-----
Arroz	25g	75g	4 vezes/semana
Macarrão	30g	65g	Quinzenal
Macarrão Integral	30g	65g	Quinzenal
Feijão Carioca	15g	30g (grão)	4 vezes/semana
Feijão Preto	15g	30g (grão)	1 vez/mês
Lentilha	15g	40g	1 vez/mês
Carne Bovina (cubos, isca, desfiada, etc)	35g	20g	1 a 2 vezes/semana
Carne Bovina Moída	35g	30g	1 vez/mês
Carne Suína (cubos)	35g	30g	1 vez/mês
Frango (sem osso)	55g	35g	1 a 2 vezes/semana
Ovo	1 unidade (50g)	50g	1 vez/semana
Peixe	45g	40g	1 vez/semana
Proteína Texturizada de Soja	10g	30g	Quinzenal
Feculento (cozido)	30g	30g	1 vez/semana
Legume (cozido)	20g	20g	1 vez/semana
Legume (cru)	15g	15g	1 vez/semana

Verdura (cozida)	20g	20g	1 vez/semana
Verdura (crua)	15g	15g	1 vez/semana
Temperos almoço			
Purê / Extrato de Tomate	10g	-----	1 vez/semana
Molho de tomate in natura	30g	-----	1 vez/semana
Cebola	6g	-----	5 vezes/semana
Alho	1,5g	-----	5 vezes/semana
Salsa	0,5g	-----	5 vezes/semana
Cebolinha	0,5g	-----	5 vezes/semana
Sal	1g	-----	5 vezes/semana
Óleo	5ml	-----	5 vezes/semana
Fruta do Almoço			
Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc	1 unidade	1 unidade	3 vezes/semana
Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi	80g	80g	
Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra)	100 ml	100 ml	2 vezes/semana
Lanche			
Leite Integral	Pó: conforme instruções do fabricante	180ml	4 vezes/semana
Achocolatado	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	2 vezes/semana
Café Solúvel	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	2 vezes/semana
Composto lácteo café	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
Composto lácteo chocolate	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
iogurte	180 ml	180ml	1 vez/semana
Canjica	Grão 10g	100g	Eventual
Arroz Doce	Arroz 10g	100g	
Refeição da Tarde: sopa (composição abaixo)	-----	200g	5 vezes/semana
Arroz	10g	-----	3 vezes/semanal
Macarrão (próprio para sopa)	10g	-----	2 vezes/semana
Feijão	10g	-----	2 vezes/semana
Feculento	25g	-----	2 vezes/semana
Legume	25g	-----	2 vezes/semana
Legume Fonte (Vitamina A)	25g	-----	3 vezes/semana
Verdura	10g	-----	2 vezes/semana
Carne bovina	20g	-----	3 vezes/semana
Frango (sem osso)	30g	-----	2 vezes/semana
Temperos Refeição da Tarde			
Tomate	7g	-----	5 vezes/semana
Sal	1/2g	-----	5 vezes/semana
Óleo	2ml	-----	5 vezes/semana
Cebola	3g	-----	5 vezes/semana

Alho	1g	-----	5 vezes/semana
Fruta da Refeição da Tarde			
Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e outras frutas da safra. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc	1 unidade	1 unidade	5 vezes/semana
Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi	80g	80g	

Tabela de incidência, Per Capita e Porcionamento dos Alimentos - 4 a 6 anos			
Alimentos / Preparações	Per Capita Previsto	Porcionamento	Incidência
Desjejum			
Leite Integral	Pó: Conforme instruções do fabricante	200 ml	5 vezes/semana
Achocolatado	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	3 vezes/semana
Café Solúvel	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	2 vezes/semana
Composto lácteo café	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
Composto lácteo chocolate	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
Cereal (Flocos de milho)	20g	Cereal: 20g Leite integral: 150ml	1 vez/mês
Granola	25g	25g	1 vez/mês
Biscoito Doce	20g	20g	Quinzenal
Biscoito Salgado	20g	20g	Quinzenal
Biscoito Doce Integral	20g	20g	Quinzenal
Biscoito Salgado Integral	20g	20g	Quinzenal
Bolo Individual Tradicional	40g	40g	1 vez/mês
Bolo Individual Integral	40g	40g	1 vez/mês
Pão tipo Bisnaguinha	40 g = 2 unid.	40 g = 2 unid.	Quinzenal
Pão tipo Bisnaguinha integral	40 g = 2 unid.	40 g = 2 unid.	Quinzenal
Pão Hot dog	50g = 1 unid.	50g = 1 unid.	Quinzenal
Pão Hot dog integral	50g = 1 unid.	50g = 1 unid.	Quinzenal
Pão de Forma	50g = 2 fatias	50g = 2 fatias	Quinzenal
Pão de Forma Integral	50g = 2 fatias	50g = 2 fatias	Quinzenal
Requeijão	15g	15g	1 vez/semana
Queijo	20g	20g	Quinzenal
Margarina	10g	10g	1 vez/semana
Geleia	10g	10g	1 vez/mês
Colação : Fruta			
Fruta inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã e maçã	1 unidade	1 unidade	5 vezes/semana
Almoço			
Arroz	40g	120g	4 vezes/semana
Macarrão	50g	110g	Quinzenal
Macarrão Integral	50g	110g	Quinzenal
Feijão Carioca	20 g	40g (grão)	4 vezes/semana
Feijão Preto	20g	40g (grão)	1 vez/mês
Lentilha	20g	55g	1 vez/mês
Carne Bovina (cubos, isca, desfiada, etc)	50g	30g	1 a 2 vezes/semana
Carne Bovina Moída	50g	45g	1 vez/mês

Carne Suína (cubos)	50g	45g	1 vez/mês
Frango (sem osso)	60g	40g	1 a 2 vezes/semana
Ovo	1 unidade (50g)	50g	1 vez/semana
Peixe	50g	45g	1 vez/semana
Proteína Texturizada de Soja	13g	40g	Quinzenal
Feculento (cozido)	40g	40g	1 vez/semana
Legume (cozido)	40g	40 g	1 vez/semana
Legume (cru)	25g	25g	1 vez/semana
Verdura (cozida)	30g	30g	1 vez/semana
Verdura (crua)	15g	15g	1 vez/semana
Temperos			
Purê / Extrato de Tomate	20g	-----	1 vez/semana
Molho de tomate in natura	50g	-----	1 vez/semana
Cebola	6g	-----	5 vezes/semana
Alho	1,5g	-----	5 vezes/semana
Salsa	0, g	-----	
Cebolinha	0,5g	-----	
Sal	1g	-----	5 vezes/semana
Óleo	5ml	-----	5 vezes/semana
Fruta do Almoço			
Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e frutas de época. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc	1 unidade	1 unidade	3 vezes/semana
Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi	80g	80g	
Suco de fruta natural sem açúcar - almoço (laranja, melancia, melão, laranja com cenoura, abacaxi, laranja com beterraba e outras frutas da safra)	100 ml	100 ml	2 vezes/semana
Lanche			
Leite integral	Pó: Conforme instruções do fabricante	200ml	4 vezes/semana
Achocolatado	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	2 vezes/semana
Café Solúvel	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	2 vezes/semana
Composto lácteo café	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
Composto lácteo chocolate	Conforme instruções do fabricante	Conforme instruções do fabricante	5 a 10 vezes/semana
iogurte	200 ml	200ml	1 vez/semana
Canjica	Grão 15g	150g	Eventual
Arroz Doce	Arroz 15g	150g	
Refeição da Tarde: sopa (composição baixo)	-----	200g	5 vezes/semana
Arroz	10g	-----	3 vezes/semana
Macarrão (próprio para sopa)	10g	-----	2 vezes/semana
Feijão	10g	-----	2 vezes/semana
Feculento	25g	-----	5 vezes/semana
Legume	25g	-----	2 vezes/semana

Legume Fonte (Vitamina A)	25g	-----	3 vezes/semana
Verdura	10g	-----	5 vezes/semana
Carne Bovina	20g	-----	3 vezes/semanal
Frango (sem osso)	30g	-----	2 vezes/semana
Temperos Refeição da Tarde			
Tomate	7g	-----	5 vezes/semana
Sal	0,5g	-----	5 vezes/semana
Óleo	2ml	-----	5 vezes/semana
Cebola	3g	-----	5 vezes/semana
Alho	1g	-----	5 vezes/semana
Fruta da Refeição da Tarde			
Fruta Inteira: banana prata, banana nanica, banana maçã, maçã, pera e frutas de época. Ex. caqui, goiaba, tangerina etc	1 unidade	1 unidade	5 vezes/semana
Fruta de Corte: Mamão, Abacate, Melão, Melancia, Abacaxi	80g	80g	

((NG))ANEXO 02 DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 8, DE 11/04/19
PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS((CL))

BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL (DIVERSOS SABORES)	
	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter: Gorduras Trans: ≤ 0,1 g na porção de 40g
COMPOSIÇÃO	Sódio: ≤ 499 mg / 100 g Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó. Abacaxi: conter abacaxi (suco e/ou polpa) e/ou aroma de abacaxi. Laranja: conter laranja (suco e/ou polpa) e/ou aroma de laranja e/ou óleo de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado, e/ou leite de coco e/ou aroma de coco. Baunilha: conter aroma de baunilha. Cenoura: conter cenoura. Fubá ou Milho: conter fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho Limão: conter limão (suco e/ou polpa) e/ou aroma de limão. Mesclado de Chocolate com Coco ou Mesclado Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara coco e/ou aroma de coco ou de baunilha. conter maçã e/ou aroma de maçã, canela em pó e/ou aroma de canela
	ISENTO: Não deverão ser utilizados em sua composição, leite e/ou soro de leite e corantes artificiais na massa.

	OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) <u>Poderão ser apresentados bolos integrais individuais</u> , com as seguintes especificações: Ingredientes Obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou, farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa, ou a mistura de dois ou mais tipos) e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de linhaça e/ou fibra de linhaça e/ou farelo de linhaça e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia e/ou fibra de quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter: - Gorduras Trans: ≤ 0,1 g na porção de 40g - Sódio: ≤ 499 mg / 100 g - Fibra Alimentar: ≥ 1,7 g na porção de 40g Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó. Abacaxi: conter abacaxi (suco e/ou polpa) e/ou aroma de abacaxi. Laranja: conter laranja (suco e/ou polpa e/o desidratada) e/ou aroma de laranja e/ou óleo de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado, e/ou leite de coco e/ou aroma de
--	---

	coco. Baunilha: conter aroma de baunilha. Cenoura: conter cenoura. Fubá ou Milho: conter fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho Limão: conter limão (suco e/ou polpa) e/ou aroma de limão. Mesclado de Chocolate com Coco ou Mesclado Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara, coco e/ou aroma de coco ou aroma de baunilha. Canela: conter canela em pó ou aroma de canela
	ISENTO: Não deverão ser utilizados em sua composição, leite e/ou soro de leite e corantes artificiais na massa.
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
EMBALAGEM	Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
PESO	Peso Líquido Unitário: 40g, sendo tolerada, no caso de peso inferior ou superior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA	
	OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente da espécie bovina,

COMPOSIÇÃO	humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Contrafilé, Filé Mignon, Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho). Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). NOTA1: O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou através de túneis de congelamento contínuo. NOTA2: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
EMBALAGEM	Embalagem Primária: Fechamento a vácuo, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados.
PESO	Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultrarrápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura que preserve a integridade e qualidade do produto.
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA–MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS CORTE PERNIL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Carne proveniente de machos e fêmeas de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos, congelada e aparada. Deverá ser apresentada em cubos, corte pernil com dimensões aproximadas de 2 cm de lado devidamente aparados e sem pele, com lipídios totais de no máximo 5%. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
	OPCIONAL: 1) Poderão ser aprovadas outros tipos de apresentação e corte; 2) O produto poderá também alternativamente ser congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) ou através de túneis de congelamento contínuo.
EMBALAGEM	Primária: Deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: - Opção 1: Saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo. - Opção 2: Saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Resolução nº 1, de 09/01/03 – MAPA; Portaria nº 711, de 01/11/95 – MAPA; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00 – MAPA; Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13 – MAPA; Resolução - RDC nº 42, de 29/08/13; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA. Lei Federal nº 10674, de 16/05/03;

	Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.
--	---

MARGARINA SEM SAL
Óleos vegetais líquidos e preferencialmente interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados, água e outros componentes que o caracterizam. OBRIGATÓRIA: O produto poderá conter na porção de 10 g:- - Gorduras Trans: ≤ 0,1 g - Sódio: ≤ 5 mg
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.
Primária: Potes de polipropileno.ou polietileno de alta densidade Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Portaria nº 372 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/–S; Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 – ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

OVO DE GALINHA	
OBRIGATÓRIO	Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF)
INSTRUÇÃO	Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca ou avermelhada ou marrom; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A.
EMBALAGEM	Primária: Embalagens / bandejas de mercado, novas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A., Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002.

PÃES	
COMPOSIÇÃO	Tipos: 1) Tipo Bisnaguinha tradicional 2) Tipo Bisnaguinha integral 3) Hot Dog 4) Hot dog integral 5) Para Hambúrguer 6) de Forma tradicional 7) de Forma Integral COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Todos os tipos, exceto os integrais: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Pães integrais: Farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa) e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo e/ou farinha de linhaça e/ou fibra de linhaça e/ou farelo de linhaça e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia e/ou fibra de quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar. Deve conter ainda fermento biológico, sal e água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo .

COMPOSIÇÃO OPCIONAL: 1) Pão Integral: Farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar. 2) Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.	
INSTRUÇÃO	ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais ISENTA PREFERENCIALMENTE: leite, soro de leite e/ou lactose. TODOS OS TIPOS: Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,1 grama na porção de 50 gramas, INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g, mas preferencialmente mínimo de 5 g em 100 g
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
PESO	Peso Líquido do Pão Hot Dog e de Hambúrguer = 50g, (cinquenta gramas), mas preferencialmente 40 g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Peso Líquido do pão tipo bisnaguinha (tradicional e integral): 18 (dezoito) g a 20 (vinte) g (sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5% Peso Líquido do Pão de Forma (tradicional e integral) = 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 10%.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

PEIXE: FILÉ DE PESCADA; FILÉ DE MERLUZA; FILÉ DE POLACA DO ALASCA; FILÉ DE ALABOTE E FILÉ DE SOLHA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Filé de Pescada: Peixes da família Sciaenidae, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Merluza: Peixes da família Merlucciidae e da espécie <i>Theragra chalcogramma</i> , íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Polaca do Alasca: Peixes da espécie <i>Theragra chalcogramma</i> , íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Alabote: Peixes das espécies: <i>Atheresthes stomias</i> (<i>Alabote Dente Curvo</i>),ou <i>Hippoglossus stenolepis</i> (Alabote do Pacífico), ou <i>Hippoglossus hipoglossus</i> (Alabote do Atlântico), ou <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> (Alabote-da-Groenlândia), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

	Filé de Solha: Peixes das espécies: <i>Limanda áspera</i> (Solha), ou <i>Rhombosolea leporina</i> (Solha barriga amarela), ou <i>Pleuronectes quadrituberculatus pallas</i> (Solha), ou <i>Hippoglossoides elassodon</i> (Solha Japonesa), ou <i>Lepidopsetta bilineat/Pleuronectes bilineatus</i> (Solha da Rocha), íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a - 18°C (dezoito graus centígrados negativos).
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
NOTA	Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento de outras espécies de pescados e/ou formatos, congelados, desde que atendam aos critérios de qualidade, à Legislação vigente e submetidos previamente à Análise Técnico-Culinária, Sensorial e pesquisa de espinhas.
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/3/52, e suas alterações; Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78; Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/65; Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Ofício Circular DIPOA/SD A nº 42, de 30/11/10 – MAPA; Resolução RDC nº 42 de 29/08/13, ANVISA; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

REQUEIJÃO CREMOSO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter: - Sódio: ≤ 150 mg na porção de 30 g - Gorduras Trans: ≤ 0,2 g na porção de 30 g Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
	ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, aromas e corantes de qualquer natureza.
EMBALAGEM	Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade, saco ou bisnaga de polietileno resistente, termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA , e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03. Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES e DE TUBÉRCULOS	
Descrição	Hortalças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado “in natura” correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.
	HORTALIÇAS - FRUTOS: 01) Abóbora seca (<i>Cucurbita moschata</i>) 02) Abóbora paulista (<i>Cucurbita moschata</i>) 03) Abóbora brasileira e italiana: <i>Cucurbita moschatal Cucurbita pepo var. melopepo</i> (<i>Cucurbita maxima</i> x <i>Cucurbita moschata</i>) 04) Berinjela (<i>Solanum melongena</i> L.) 05) Chuchu (<i>Sechium edule Schwartz</i>) 06) Moranga seca (<i>Cucurbita maxima</i>) 07) Pepino (<i>Cucuimis sativus</i> L.) 08) Quiabo liso (<i>Hibiscus esculentus</i>) 09) Feijão-vagem (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)

	10) Tomate (<i>Lycopersicun esculentum Mill</i>) 11) Pimentão verde (<i>Capsicum annum</i> L.)
	HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS: 1) Batata (<i>Solanum tuberosum</i> L.) 2) Batata doce rosada ou amarela (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) 3) Beterraba (<i>Beta vulgaris var.condita</i>) 4) Cará (<i>Dioscorea alata</i> L..) 5) Cenoura (<i>Daucus carota</i> L..) 6) Inhame (<i>Alocasia esculenta</i>) 7) Mandioca (<i>Manihot esculenta</i>) 8) Mandioquinha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)
Características Gerais Dos Produtos	As hortalças de frutos, de raízes e de tubérculos deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal; 2) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; 3) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas, exceto a mandioca; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens; d) Umidade externa anormal; e) Odor e sabor estranhos; f) Enfermidades.
Tolerância	Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.
Legislação	As hortalças devem estar de acordo com as Normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS.

HORTALIÇAS – VERDURAS	
Descrição	Verduras no estado “in natura”
Qualidade	Considera-se, para verificação da qualidade, características como: a) do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza; b) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.
Classificação	As hortalças deverão ser equivalentes às de classificação Extra , do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra.
Relação de Verduras	Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Almeirão, Brócolis, Catalonha, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve, Milho-Verde, Mostarda, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão.
Características Gerais	As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

	3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.
Tolerância	Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos , desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.
Legislação	Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990; Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Boletim Informativo CEAGESP.

FRUTAS DIVERSAS	
Descrição	Frutas diversas, destinadas ao consumo <i>in natura</i> , com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
Relação de Frutas Diversas	Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pera, Kiwi, Maracujá, Caju, Acerola
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE. c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais; d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens); 4) umidade externa anormal; 5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; 6) odores e sabores estranhos; 7) enfermidades.
Tolerância	Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.
Legislação	As frutas devem estar de acordo com as normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02.

IOGURTE DE FRUTAS (COM POLPA DE MORANGO OU FRUTAS VARIADAS) INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESNATADO
--

INSTRUÇÃO	Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) por fermentos lácticos próprios (cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final Com polpa de Morango: adicionado de açúcar e polpa de morango. Com frutas variadas: adicionado de açúcar e <u>polpa/suco de duas ou mais frutas</u> . <u>Deverá conter:</u> <u>Proteína de origem láctea: mínimo de 2,5 g / 100 g</u> <u>Lipídios Totais (para o iogurte integral): 3 a 5,9 g / 100 g</u> <u>Lipídios Totais (para o iogurte parcialmente desnatado): 0,6 a 2,9 g / 100 g</u> 1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou parcialmente desnatado. 2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. 3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. 4) Os ingredientes não lácteos devem compor o produto final numa proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00 – MAA – Item 2.2.2. 5) Características físico-químicas: Deve obedecer a Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA/ / Tabela 1. 6) Poderão ser aprovados outros sabores segundo critérios estabelecidos pela CODAE.
	Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; /MS.
	Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; /MS.

QUEIJOS FATIADOS 1) PRATO 2) MUÇARELA
--

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: 1) Queijo prato: Leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. 2) Queijo muçarela: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) OPCIONAL: 1) para queijo prato: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio. 2) para queijo muçarela: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.
INSTRUÇÃO	Os queijos deverão ser apresentados em fatias.
NOTA	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor prato ou muçarela, bem como de queijo em peça. Nesse caso, a CONTRATADA deverá especificar na FIP e em declaração anexa, o local e os procedimentos para fatiamento, acondicionamento, rotulagem e transporte do alimento, além de peso médio das fatias, prazo de validade, entre outros, para avaliação pela CONTRATANTE.
EMBALAGEM	Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cry-o-vac (fechada a vácuo) . Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente..
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA – MA, e suas alterações; Portaria nº 358 de 08/09/97 - MA Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA Portaria nº 366 de 04/09/97 - MA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - M.A.P.A; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03. Resolução RDC 14, de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA/MS.

PORTARIA N° 3.636 DE 12 DE ABRIL DE 2019.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, usando das atribuições que lhe são conferidas, RESOLVE:

Artigo 1º - Designar **BARBARA CRISTINE DA SILVA DIAZ LAGONEGRO**, RF 721.687.4, Vínculo 1, Assessor Técnico II, para responder, em caráter excepcional, pelo expediente da Divisão de Gestão de Contratos - DIGECON, da Coordenadoria de Administração, Finanças e Infraestrutura - COAD, desta Secretaria, EH: 161500030000000, a partir de 15/04/2019 até ulterior deliberação.

Artigo 2º - Esta portaria entrará em vigor, na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

SISTEMA MUNICIPAL DE PROCESSOS - SIMPROC
DESPACHOS: LISTA 2019-2-068

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCACAO
ENDEREÇO: .
PROCESSOS DA UNIDADE SME/NUC.ADM_ATOS
2017-0.036.927-6 DIRETORIA REGIONAL DE EDUCACAO CAMPO LIMPO
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2017-0.036.927-6 - EMEF PROF JOSE FRANCISCO CAVALCANTE - DRE CAMPO LIMPO - APURACAO PRELIMINAR - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTANTES NESTE PROCESSO, NOTADAMENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APURACAO PRELIMINAR AS FLS. 34 A 40 E 75 A 81, DAS MANIFESTACOES DA ASSESSORIA JURIDICA DA DRE CAMPO LIMPO AS FLS. 84, DA DIVISAO DE NORMATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME AS FLS. 86 A 88, E DAS DISPOSICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O ARQUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICIPAL N 43.233/03.

2017-0.088.808-7 DIRETORIA REGIONAL DE EDUCACAO IPIRANGA
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2017-0.088.808-7- EMEF PROF. MARLENE RONDELLI - DRE IPIRANGA - APURACAO PRELIMINAR - SUPOSTAS IRREGULARIDADES FUNCIONAIS - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTAN- TES NESTE PROCESSO, NOTADAMENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA ASSESSORIA JURIDICA DA SME AS FLS. 204-VERSO, DAS MANIFESTACOES DA COMISSAO DE APURA- CAO PRELIMINAR AS FLS. 209 E DA DIVISAO DE NORMATI- ZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME AS FLS. 204 E 212, E DAS DISPOSICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O ARQUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO COM FULCRO NO INCISO VI, ARTIGO 75 DO DECRETO N 43.233/03.

2017-0.092.220-0 DIRETORIA REGIONAL DE EDUCACAO PIRITUBA JARAGUA
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2017-0.092.220-0 - CEI JARDIM PANAMERICANO - DRE PIRITUBA/JARAGUA - APURACAO PRELIMINAR - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTANTES NESTE PROCESSO, NOTADAMEN- TE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APURACAO PRELIMINAR AS FLS. 103 A 109 E 132, DAS MA- NIFESTACOES DA ASSESSORIA JURIDICA DA DRE PIRITUBA/ JARAGUA AS FLS. 118 E 133, DA DIVISAO DE NORMATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME AS FLS. 134 A 136 E DAS DISPOSICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O AR- QUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICIPAL N 43.233/03.

2017-0.113.719-0 DIRETORIA REGIONAL DE EDUCACAO SAO MATEUS
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2017-0.113.719-0 - DRE SAO MATEUS - APURACAO PRE- LIMINAR - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTANTES NESTE PROCESSO, NOTADAMENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APURACAO PRELIMINAR AS FLS. 38 A 42, DAS MANIFESTACOES DA ASSESSORIA JURIDICA DA DRE SAO MATEUS AS FLS. 48 A 50, DA DIVISAO DE NORMATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME AS FLS. 51 A 54 E DAS DISPO- SICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O ARQUIVA- MENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICIPAL N 43.233/03.

2017-0.169.369-7 DIRETORIA DE EDUCACAO JACANA/ TREMEMBE
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2017-0.169.369-7- EMEF RODRIGUES ALVES - DRE JACA- NA/TREMEMBE - APURACAO PRELIMINAR - FURTO - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTANTES NESTE PROCESSO, NOTADA- MENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APURACAO PRELIMINAR AS FLS. 43 A 47 E 60 DAS MANIFESTA- COES DA ASSESSORIA JURIDICA DA DRE JACANA/TREMEMBE

AS FLS. 61, DA DIVISAO DE NORMATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME EM FLS. 62 A 64 E DAS DISPOSICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O ARQUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICIPAL N 43.233/03.

2017-0.181.940-2 DIRETORIA REGIONAL DE EDUCA- CAO SANTO AMARO
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2017-0.181.940-2 - EMEF CARLOS DE ANDRADE RIZZINI - DRE SANTO AMARO - APURACAO PRELIMINAR - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTANTES NESTE PROCESSO, NOTADA- MENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APURACAO PRELIMINAR AS FLS. 49 E 94 E DA DIVISAO DE NORMATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME AS FLS. 97 A 99, **DETERMINO O ARQUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICI- PAL N 43.233/03.

2018-0.017.521-0 DIRETORIA DE EDUCACAO FREGUE- SIA/BRASILANDIA
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2018-0.017.521-0 - EMEI PROFESSOR TITO LIVIO FERREIRA DRE FREGUESIA/BRASILANDIA - APURACAO PRELIMINAR - AR- ROMBAMENTO E FURTO A UNIDADE ESCOLAR - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTANTES NESTE PROCESSO, NOTADAMENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APU- RACAO PRELIMINAR AS FLS. 27/28, DAS MANIFESTACOES DA ASSESSORIA JURIDICA DA DRE FREGUESIA/BRASILANDIA AS FLS. 31/32, DA DIVISAO DE NORMATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME AS FLS. 33 A 35 E DAS DISPOSICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O ARQUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICIPAL N 43.233/03.

2018-0.027.342-4 DIRETORIA REGIONAL DE EDUCA- CAO IPIRANGA
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2018-0.027.342-4 - EMEI PROF ZENAIDE GRANDINI - DRE IPIRANGA - APURACAO PRELIMINAR - FURTO DE BENS - A VIS- TA DOS ELEMENTOS CONSTANTES NESTE PROCESSO, NOTADA- MENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APURACAO PRELIMINAR AS FLS. 80 A 83 DAS MANIFESTACOES DA ASSESSORIA JURIDICA DA DRE IPIRANGA AS FLS. 85/86, DA DIVISAO DE NORMATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME EM FLS. 88/89 E DAS DISPOSICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O ARQUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FUL- CRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICIPAL N 43.233/03.

2018-0.052.335-8 DIRETORIA REGIONAL DE EDUCACAO SAO MATEUS
DOCUMENTAL

DESPACHO DO SECRETARIO - SME

2018-0.052.3 35-8 - EMEF PROFESSOR LUIZ ROBERTO MELEGA DRE SAO MATEUS - APURACAO PRELIMINAR - ACI- DENTE COM CRIANCA - A VISTA DOS ELEMENTOS CONSTAN- TES NESTE PROCESSO, NOTADAMENTE DAS CONCLUSOES ALCANCADAS PELA COMISSAO DE APURACAO PRELIMINAR AS FLS. 37/38 DAS MANIFESTACOES DA ASSESSORIA JURIDICA DA DRE SAO MATEUS AS FLS. 40 A 42, DA DIVISAO DE NOR- MATIZACAO E ORIENTACAO TECNICA DE SME EM FLS. 43/44 E DAS DISPOSICOES DO DECRETO N 43.233/03, **DETERMINO O ARQUIVAMENTO** DO PRESENTE, COM FULCRO NO INCISO II DO ARTIGO 102 DO DECRETO MUNICIPAL N 43.233/03.

DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE PIRITUBA

DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO - PIRI- TUBA/JARAGUÁ

6016.2018/0039431-8

PORTARIA Nº 01, DE 22 DE MARÇO DE 2019

O Diretor de Escola da EMEI Parque das Nações I, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista a necessidade de prosseguir os trabalhos da Comissão de Apuração Preliminar constituída pela Portaria nº 01, de 20/06/2018, publicada no DOC de 11/07/2018, página 11, referente ao P.A. nº 2018-0.057.853-5,

RESOLVE:

Art.1º Excluir da Comissão a servidora Ana Lucia Moreno, RF. 827.545.9/1, que presidiu os trabalhos da mesma.

Art.2º Excluir da Comissão a servidora Claudia Maria dos Santos Guirao, RF. 695.894.0/1, como secretária da mesma.

Art.3º A referida Comissão passará a ser presidida pela a servidora Bruna Lucio Frigo, R.F. 822.558.3/1.

Art.4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publi- cação.

DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO LIMPO

6016.2019/0019755-7

PORTARIA Nº 064, DE 10 DE ABRIL DE 2019

A Diretora Regional de Educação Campo Limpo, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria SME nº 3.581, de 17/04/18, com fundamento na Resolução CME nº 01/18 e do que consta no P.A. nº 2017-0.179.166-4, expede a presente Portaria:

Art. 1º A autorização de funcionamento concedida por meio da Portaria nº 001 de 03/01/18, DOC de 06/01/18 ao CEI NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS, localizado na Avenida Alberto Vicente Cardoso, 85, Jardim Thomaz, São Paulo, SP, deixa de ter caráter provisório, à vista da apresentação dos documentos expedidos pela Municipalidade.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE SANTO AMARO

6016.2019/0019302-0

PORTARIA Nº 49, DE 09 DE ABRIL DE 2019

O Diretor Regional de Educação Santo Amaro, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria SME nº 3.581, de 17/04/18, com fundamento na Resolução CME nº 01/18 e do que consta no P.A. nº 2016-0.253.051-0, expede a presente Portaria:

Art. 1º O CEI Brilho do Sol II localizado na Rua Luigi Bassi, 1100, Vila Império, São Paulo, mantida pela Associação de Moradores Jacinto Paes, CNPJ: 08.825.303/0001-55, autorizado, em caráter provisório, pela Portaria nº 40/17, DOC de 14/04/17, mantém sua autorização na conformidade do inciso II do §2º do art. 27 da Resolução CME nº 01/18, permanecendo com atendi- mento na faixa etária da Educação Infantil definida no Plano de Trabalho da instituição.

Art. 2º A manutenção da autorização de que trata o artigo anterior, encontra-se na conformidade do disposto no artigo 79 da Portaria SME nº 4.548, de 19/05/17, ratificada na Instrução Normativa nº 5/18 e respaldada na documentação constante no SEI 6016.2017/0045776-8.

Art. 3º Esta Diretoria Regional de Educação continuará responsável pela supervisão e qualquer demanda relativa à autorização de funcionamento da instituição.

Art. 4º Os responsáveis pela instituição ficam obrigados a manter ajustado anualmente seu Projeto Pedagógico às normas que forem baixadas pelo Conselho Municipal de Educação e às demais instruções relativas ao cumprimento da legislação vigente.

Art. 5º O não cumprimento das obrigações assumidas em decorrência desta Portaria, pelo mantenedor, importará nos procedimentos previstos no art. 36 da Resolução CME nº 01/18.

Art. 6º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

DIRETORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE ITAQUERA

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis Centro Integrado de Educação de Jovens e Adultos. -Processo nº 2013-0.171.559-6.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2013-0.171.559-6 em especial às manifestações de folha 05, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 02 e 03 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM EMEI Ernani Silva Bruno - Processo 2017-0.027.375-9.Tendo em vista os elemen- tos constantes do processo nº 2017-0.227.375-9, em especial às manifestações de folhas 06, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo De- creto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 02 do processo adminis- trativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM da EMEI Conjunto Habitacional Goití - Processo 2017-0.095.102-1.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2017-0.095.102-1, em especial às manifestações de folhas 06, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alte- rado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 03 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- Centro Integrado de Educação de Jovens e Adultos Processo nº 2011-0.181.070-6. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2011-0.181.070-6, em especial às manifestações de folhas 04, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacio- nados às fls. 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- Centro Integrado de Educação de Jovens e Adultos Processo nº 2013-0.123.703-1. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2013-0.123.703-1, em especial às manifestações de folhas 04, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacio- nados às fls. 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- APM DA EMEI Dom José Gaspar Ceu Aricanduva - Processo nº 2015-0.324.460-8. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2015-0.324.460-8, em especial às manifestações de folha 13, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacio- nados às fl. 03 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis - APM da EMEI Dom José Gaspar Ceu Aricanduva - Processo nº 2016-0.211.687-0.

Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2016-0.211.687-0, em especial às manifestações de folha 06, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacio- nados às fl 03 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM da EMEI Cidade A.E. Carvalho- Processo 2013-0.295.303-2.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2013-0.295.303-2, em especial às manifestações de folha 04, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alte- rado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fls 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- da Cei Professor Celso Daniel - Processo nº 2008-0.173.329-0.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2008-0.173.329-0, em especial às manifestações de folha 03, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alte- rado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- da EMEI Miroel Silveira - Processo nº 2014-0.141.650-7. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2014-0.141.650-7, em especial às manifestações de folhas 40, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo De- creto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 03 do processo adminis- trativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis - APM do CEU CEI Formosa - Processo nº 2013-0.223.802-3. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2013-0.223.802-3, em especial às manifestações de folhas 08, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AU- TORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fls. 01 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- APM da EMEI Dom José Gaspar Ceu Aricanduva - Processo nº 2015-0.178.170-3. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2015-0.178.170-3, em especial às manifestações de folhas 07 , com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fls. 01 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- APM da EMEI Professor Luiz Pereira- Processo 2011-0.279.679-0.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2011-0.279.679-0, em especial às manifestações de folhas 11, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM DA EMEI Professor Luiz Pereira- Processo 2011-0.279.679-0.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2011-0.279.679-0, em especial às manifestações de folhas 11, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl.03 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM da EMEI Monse- nhor Luis Biraghi- Processo nº 2012-0.010.063-4.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2012-0.010.063-4, em especial às manifestações de folhas 06, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alte- rado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- da Diretoria Regio- nal de Educação de Itaquera -Processo nº 2012-0.058.782-7. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2012-0.058.782-7, em especial às manifestações de folhas 03 e 04, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fls. 05 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM do CEU CEI Azul da Cor do Mar - Processo nº 2011-0.091.584-9.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2011-0.091.584-9 em especial às manifestações de folhas 09, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AU- TORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fls. 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM da EMEI Monse- nhor Luis Biraghi - Processo 2010-0.033.593-0.Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2010-0.033.593-0, em especial às manifestações de folhas 06, com base na compe- tência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alte- rado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacionados às fl. 02 do processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis-APM da EMEI Profes- sora Thereza The de Carvalho - Processo 2016-0.245.161-0. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2016-0.245.161-0, em especial às manifestações de folhas 09, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art. 2º do Decreto 56.779/2016, e ainda, nos termos do Decreto 53.484/2012, alterado pelo Decreto 56.214/2015 e Portaria 262/2015. AUTORIZO observadas as formalidades legais e cautela de estilo a baixa dos bens patrimoniais móveis relacio- nados às fls. 03 à 06 processo administrativo supracitado.

Baixa de Bens Patrimoniais Móveis- da Associação de Pais e Mestres da EMEI Vila Verde - Processo nº 2016-0.243.177-5. Tendo em vista os elementos constantes do processo nº 2016-0.243.177-5, em especial às manifestações de folhas 08, com base na competência que me foi delegada pelo inciso I do Art.