

Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate/ Suco Tropical UHT/ Néctar de frutas UHT = 200 ml em embalagem individual longa vida.

Biscoito Salgado Integral = mínimo de 25 gramas em embalagem individual.

Pão tipo Bisnaguinha = 2 unidades (40 gramas).

Barra de Cereal = 20 a 25 gramas em embalagem individual.

Fruta = 1 unidade.

Pão tipo hot dog = 1 unidade (50 gramas).

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 78/2016.

Nota: o Kit Lanche substituirá um tipo de alimentação das previstas/dia para a criança receber no CEI, e não implicará em qualquer tipo de acréscimo no faturamento da contratada, conforme Edital de Pregão nº 78/2016.

COMUNICADO Nº 13/ FEVEREIRO 2018 / TERCEIRIZADAS/EMEI

A Secretária Municipal de Educação - SME por meio da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) comunica aos Senhores Diretores de Escola da Rede Municipal de Ensino (EMEI), os cardápios que deverão ser cumpridos nas unidades educacionais com serviço contratado para o preparo e fornecimento de alimentação escolar (TERCEIRIZADAS), atendidas pelas empresas: SHA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, APETECE SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO S/A, DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, AEX ALIMENTA COMÉRCIO DE REFEIÇÕES E SERVIÇOS LTDA, COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA E PRM SERVIÇOS E MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA EIRILI no período de 12/02 a 16/02/2018. 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) Os cardápios publicados no Diário Oficial da Cidade poderão, eventualmente, sofrer alteração, desde que autorizada previamente por nutricionista da CODAE/Planejamento de Cardápio, sendo certo que à empresa contratada caberá a responsabilidade de transmitir à unidade educacional a autorização recebida da CODAE;

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

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

5) Os cardápios foram elaborados por nutricionistas da CODAE e acordado com o nutricionista Responsável Técnico da empresa, abaixo identificado:

- Jéssica Giarletta Lomas de Oliveira Rocha - CRN3 nº 32.090 - CODAE

- Mônica Cardial Tobias – CRN3 - nº5128 – CODAE

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

- Fernanda Izabel Galego - CRN3 nº 5.042 - Denjud Refeições Coletivas Adm e Serv Ltda.

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

- Lais Witzel Ferreira - CRN3 nº 7.219 - Comercial Milano Brasil Ltda.

- Fernanda Barbosa – CRN3 nº 10.947 – AEX Alimenta Comércio de Refeições e Serviços Ltda.

EMEI– LANCHE PARA PERÍODO DE 4 HORAS OU 2º PERÍODO DE 8 HORAS.

SEMANA DE 12/02 a 16/02/2018

Segunda-Feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

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

Quinta-feira: Leite Integral com Achiolado, Biscoito Doce e Banana Nanica.

Sexta-feira: Leite Integral*, Cereal (Flocos de Milho) e Maçã.

*Para as escolas que não vão servir o bolo dos aniversariantes do mês fornecido pela empresa, deverá ser servido: iogurte, cereal (flocos de milho) e maçã.

EMEI – LANCHE PARA PERÍODO DE 5 HORAS OU 2º PERÍODO DE 6 HORAS.

SEMANA DE 12/02 a 16/02/2018

Segunda-feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

Quarta-feira: Leite Integral*, Flocos de Milho e Maçã.

Quinta-feira: Leite Integral com Café e Pão Tipo Forma com Margarina.

Sexta-feira: Leite Integral com Achiolado e Biscoito Doce.

*Para as escolas que não vão servir o bolo dos aniversariantes do mês fornecido pela empresa, deverá ser servido: iogurte, cereal (flocos de milho) e maçã.

EMEI - REFEIÇÃO.

SEMANA DE 12/02 a 16/02/2018

Segunda-feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

Quarta-feira: Macarrão Integral ao Molho Sugo (Penne), Carne Moída Refogada, Verdura Crua (Salada de Repolho) e Melão.

Quinta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Cozido, Legume Cru (Salada de Cenoura Ralada) e Bananada Individual.

Sexta-feira: Galinhada e Melancia.

COMUNICADO Nº 14/ FEVEREIRO 2018 / TERCEIRIZADAS/ EMEF, EMEBS, EMEFM, EJA, CEU GESTÃO

A Secretária Municipal de Educação - SME por meio da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE), comunica aos Senhores Diretores de Escola da Rede Municipal de Ensino (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: SHA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, APETECE SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO S/A, DENJUD REFEIÇÕES COLETIVAS ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, AEX ALIMENTA COMÉRCIO DE REFEIÇÕES E SERVIÇOS LTDA, COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA E PRM SERVIÇOS E MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA EIRILI no período de 12/02 a 16/02/2018. 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) Os cardápios publicados no Diário Oficial da Cidade poderão, eventualmente, sofrer alteração, desde que autorizada previamente por nutricionista da CODAE/Planejamento de Cardápio, sendo certo que à empresa contratada caberá a responsabilidade de transmitir à unidade educacional a autorização recebida da CODAE;

3) As unidades que receberem de algum responsável pelo aluno, a comprovação médica de patologia que necessite adap-

tação ou controle alimentar, deverão contatar o Cogestor da Alimentação Escolar/DRE para receber as orientações pertinentes.

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

5) Os cardápios foram elaborados por nutricionistas da CODAE e acordado com o nutricionista Responsável Técnico da empresa, abaixo identificado:

- Jéssica Giarletta Lomas de Oliveira Rocha - CRN3 nº 32.090 - CODAE

- Mônica Cardial Tobias – CRN3 - nº5128 – CODAE

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

- Fernanda Izabel Galego - CRN3 nº 5.042 - Denjud Refeições Coletivas Adm e Serv Ltda.

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

- Lais Witzel Ferreira - CRN3 nº 7.219 - Comercial Milano Brasil Ltda.

- Fernanda Barbosa – CRN3 nº 10.947 – AEX Alimenta Comércio de Refeições e Serviços Ltda.

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

SEMANA DE 12/02 a 16/02/2018

Segunda-feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

Quarta-feira: Leite Integral com Café e Pão Tipo Forma com Requeijão.

Quinta-feira: Leite Integral com Achiolado, Biscoito Doce e Banana Nanica.

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

EMEF, EMEBS, EMEFM, CEU GESTÃO e EJA – LANCHE PARA PERÍODO DE 5 HORAS OU 2º PERÍODO DE 6 HORAS.

SEMANA DE 12/02 a 16/02/2018

Segunda-feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

Quarta-feira: Macarrão Integral ao Molho Sugo (Penne), Carne Moída Refogada, Verdura Crua (Salada de Repolho) e Melão.

Quinta-feira: Arroz, Feijão Carioca, Ovo Cozido, Legume Cru (Salada de Cenoura Ralada) e Bananada Individual.

Sexta-feira: Galinhada e Melancia.

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 (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 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.

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

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

4a Feira: Bebida Láctea UHT sabor Chocolate, Biscoito Salgado.

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

6a Feira: Bebida Láctea UHT Sabor Morango, Biscoito Salgado Integral e Barra de Cereal.

Nota: A Bebida Láctea, o Suco de Fruta, os biscoitos e a barra de cereal devem ter embalagem individual.

KIT LANCHE PASSEIO

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).

Podem 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 da Coordenadoria de Alimentação Escolar / Gestão de Terceirizadas):

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

Modelo de Kit nº2: Bebida Láctea UHT sabor 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 (40 gramas).

Barra de Cereal = 20 a 25 gramas em embalagem individual.

Fruta = 1 unidade.

Pão tipo hot dog = 1 unidade (50 gramas).

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 78/2016.

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMUNICADO Nº 19 / Fevereiro - 2018

A Secretária Municipal de Educação- SME, por meio da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE), comunica aos Senhores Diretores dos Centros de Educação Infantil Conveniados- CEI's CONVENIADOS, a composição geral dos cardápios que deverão ser seguidos de 12/02 a 16/02/2018

Notas Importantes:

1. As carnes (bovina, frango, peixe, suína) deverão ser adquiridas pela Unidade Conveniada.

2. Outros alimentos "in natura" (frutas, verduras, legumes e ovo) podem ser adquiridos pela Unidade Conveniada para maior variedade do cardápio.

3. As unidades deverão consultar, diariamente, o "Receituário Padrão de CEI", disponível no site da CODAE para variar as preparações na semana.

4. As Unidades deverão consultar o "Guia de Orientação para Aquisição de Alimentos com os Recursos financeiros do FNDE/PNAE" para variar as preparações dos alimentos.

AGRUPAMENTO 1: SUB PREFS (AD, BT, CL, CS, MB, PA, PI, SA) e AGRUPAMENTO 4: SUB PREFS (AF, IP, JA, MO, SB, SM, VM, VP)

Faixa Etária 0 a 5 meses:

Para Crianças que não estão em aleitamento materno, o CEI deve oferecer fórmula láctea infantil (1º semestre).

Hidratação: Água fervida ou filtrada nos intervalos para crianças que não estão em aleitamento materno exclusivo.

12/02 a 16/02/2018

DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE e REFEIÇÃO DA TARDE: Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (1º Semestre).

NOTA: Para os bebês de 4 a 5 meses que já iniciaram a alimentação complementar, seguir o seguinte esquema:

DESJEJUM: Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (1º Semestre).

ALMOÇO: Papa Principal (Seguir composição da papa do almoço de 6 meses). Obs: No dia do ovo, substituir por carne ou frango.

LANCHE: Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (1º Semestre) + Papa de Fruta (Seguir a papa de fruta do almoço de 6 meses).

REFEIÇÃO DA TARDE: Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (1º Semestre).

Faixa Etária 6 meses:

Para crianças que não estão em aleitamento materno, o CEI deve oferecer fórmula láctea infantil (2º Semestre).

Hidratação Água fervida ou filtrada nos intervalos.

12/02 a 16/02/2018

DESJEJUM: 6 meses – Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (2º Semestre)

12/02 a 16/02/2018

COLAÇÃO: 6 meses - Papa de Fruta.

Legenda:

- Frutas: Maçã, Banana Nanica e Banana Prata.

Nota: A fruta deverá ser raspada com a colher ou amassada com o garfo.

12/02 a 16/02/2018

ALMOÇO: 6 meses - Papa Principal conforme composição abaixo + Sobremesa (Papa de Fruta ou Suco):

Segunda-feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

Quarta-feira: Retorno de carnaval.

Quinta-feira: Macarrão, Feijão, Legume Fonte de Vitamina A, Legume, Verdura, Fonte de Proteína(*) e Suco de Fruta sem açúcar.

Sexta-feira: Arroz, Feculento, Legume, Verdura, Fonte de Proteína(*) e Papa de Fruta.

Legenda:

- Feijão (duas vezes por semana).

- Feculento: Batata, Batata Doce, Cará, Inhame.

- Legume Fonte de Vitamina A: Abóbora, Cenoura.

- Legume: Abobrinha, Beterraba, Chuchu, Tomate.

- Verdura: Acelga, Couve Manteiga, Escarola, Repolho.

- Fonte de Proteína (*) - Carne Bovina e Frango, variando na semana.

- Fruta: Abacate, Maçã, Mamão, Banana Nanica, Banana Prata/ Suco de Fruta sem açúcar: Suco de Laranja ou Suco de Melancia.

- Tempero: Alho, Cebola, Cebolinha, Salsa.

Notas:

1. A Papa Principal deverá ser amassada com o garfo até que atinja a consistência de purê, e as carnes deverão ser bem picadas e desfiadas.

2. A Papa de fruta deverá ser raspada com a colher ou amassada com o garfo.

3. Para escolha da fruta a ser utilizada, verifique qual a mais madura, priorizando seu consumo. Lembrando que as frutas recebidas devem ser utilizadas até o recebimento da próxima feira.

12/02 a 16/02/2018

LANCHE: 6 meses - Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (2º Semestre)

12/02 a 16/02/2018

REFEIÇÃO DA TARDE: 6 meses - Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (2º Semestre) + Papa de Fruta

Legenda:

- Frutas: Abacate, Maçã, Mamão, Banana Nanica, Banana Prata.

Nota: A fruta deverá ser raspada com a colher ou amassada com o garfo.

12/02 a 16/02/2018

ALMOÇO: 7 meses - Papa Principal conforme composição abaixo + Sobremesa (Papa de Fruta ou Suco):

Segunda-feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

Quarta-feira: Retorno de carnaval.

Quinta-feira: Macarrão, Feijão, Legume Fonte de Vitamina A, Legume, Verdura, Fonte de Proteína(*) e Suco de Fruta sem açúcar.

Sexta-feira: Arroz, Feculento, Legume, Verdura, Fonte de Proteína(*) e Papa de Fruta.

Legenda:

- Feijão (duas vezes por semana).

- Feculento: Batata, Batata Doce, Cará, Inhame.

- Legume Fonte de Vitamina A: Abóbora, Cenoura.

- Legume: Abobrinha, Beterraba, Chuchu, Tomate.

- Verdura: Acelga, Couve Manteiga, Escarola, Repolho.

- Fonte de Proteína (*) - Carne Bovina e Frango, variando na semana. Além disso, variar diariamente a fonte de Proteína (*) do almoço e da refeição da tarde.

- Fruta: Abacate, Maçã, Mamão, Banana Nanica, Banana Prata/ Suco de Fruta sem açúcar: Suco de Laranja ou Suco de Melancia.

- Tempero: Alho, Cebola, Cebolinha, Salsa.

Notas:

1. De acordo com as condições climáticas, os mesmos ingredientes da sopa e seus respectivos percapitas poderão ser utilizados no preparo de risotos.

2. O estoque disponível (excedente) de legumes, verduras ou flocos poderá ser acrescentado à sopa ou risoto.

3. Para escolha da fruta a ser utilizada, verifique qual a mais madura, priorizando seu consumo. Lembrando que as frutas recebidas devem ser utilizadas até o recebimento da próxima feira.

12/02 a 16/02/2018

LANCHE: 7 meses - Leite Materno ou Fórmula Láctea Infantil (2º Semestre).

12/02 a 16/02/2018

REFEIÇÃO DA TARDE: 7 meses - Papa Principal conforme composição abaixo + Sobremesa (Papa de Fruta):

Segunda-feira: Ponto Facultativo.

Terça-feira: Ponto Facultativo.

Quarta-feira: Retorno de carnaval.

Quinta-feira: Arroz, Feculento, Legume, Verdura, Fonte de Proteína(*) e Papa de Fruta.

Sexta-feira: Macarrão, Feijão, Legume, Verdura, Fonte de Proteína(*) e Salada de Frutas (Papa).

Legenda:

- Feijão (duas vezes por semana).

- Feculento: Batata, Batata Doce, Cará, Inhame.

- Legume Fonte de Vitamina A: Abóbora, Cenoura.

- Legume: Abobrinha, Beterraba, Chuchu, Tomate.

- Verdura: Acelga, Couve Manteiga, Escarola, Repolho.

- Fonte de Proteína (*) - Carne Bovina e Frango, variando na semana. Além disso, variar diariamente a fonte de Proteína (*) do almoço e da refeição da tarde.

- Frutas: Abacate, Maçã, Mamão, Banana Nanica, Banana Prata.

- Tempero: Alho, Cebola, Cebolinha, Salsa.

Notas:

1. A Papa Principal deverá ser ligeiramente amassada com o garfo e as carnes deverão ser bem picadas e desfiadas.

2. A Papa de fruta deverá ser raspada com a colher ou ligeiramente amassada com o garfo.

3. Para escolha da fruta a ser utilizada, verifique qual a