

## **COMUNICADO Nº 11- II / 2008 / Terceirizadas**

A Secretaria Municipal de Gestão, através do Setor Gestão de Terceirizadas, COMUNICA aos Senhores Diretores da Rede Municipal de Ensino (EMEF, EMEI, SUPLÊNCIA), o cardápio que deverá ser cumprido nas unidades escolares com serviço contratado para o preparo e fornecimento de alimentação escolar (**TERCEIRIZADAS**), no período de **03/11 à 28/11/2008**. Relembremos, ainda, que:

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

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

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

5 à 7 horas = 1 lanche + 1 refeição

8 horas em diante = 1 lanche + 1 refeição + 1 lanche

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

**5)** As unidades que receberem de algum responsável pelo aluno, a comprovação médica de patologia que necessite adaptação ou controle alimentar, deverá contatar o Setor Gestão de Terceirizadas para receber as orientações pertinentes.

**6)** A direção da unidade é responsável por:

**a)** Acompanhar e controlar diariamente as atividades relativas ao serviço na unidade (Portaria Intersecretarial nº 001/2008/SMG/SME e Portaria Intersecretarial nº 05/SMG-SME de 14/09/06, que revogou a Portaria Intersecretarial nº 01/SEMAB-SME, de 21/07/2001), especialmente o número e tipo de refeições fornecidas, que devem ser apontados no relatório quinzenal de medição, e comunicar imediatamente ao Setor de Gestão de Terceirizadas, caso ocorra alguma anormalidade na sua execução.

**b)** Informar a empresa prestadora de serviço, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, quanto à dispensa das aulas, que impliquem no cancelamento do fornecimento da alimentação ou na significativa diminuição de sua quantidade (especificado em edital e contrato);

**7)** O cardápio publicado no Diário Oficial da Cidade poderá, eventualmente, sofrer alteração, autorizada previamente por nutricionista da Gestão de Terceirizadas, a qual será comunicada pela empresa às unidades em que prestam serviço;

**8)** As EMEIS que solicitarem o fornecimento no mês de novembro, pelas empresas de alimentação escolar terceirizadas, de bolo para a comemoração de aniversariantes do mês, serão atendidas por bolo de chocolate com cobertura de chocolate ou bolo pão de ló com cobertura de calda açucarada de limão ou laranja.

**9)** A supervisão de toda a equipe de trabalho das empresas é realizada por Nutricionista, responsável técnica pela adequada prestação do serviço contratado.

**10)** O cardápio foi elaborado por nutricionistas da Secretaria Municipal de Gestão (SMG) e acordados com os nutricionistas Responsáveis Técnicos das empresas, abaixo identificados:

- Mônica França Horta - CRN.3 nº 13.315 - Secretaria Municipal de Gestão

- Camila Massano Fernandes de Carvalho - CRN.3 nº 10.021 - Nutriplus Alimentação e Tecnologia Ltda.

- Vanilza Ferreira Martins - CRN.3 nº 3.826 - SP Alimentação e Serviços Ltda.
- Melissa Matheus Frias - CRN.3 nº 9976 - Geraldo J. Coan & Cia Ltda.
- Vera Lucia Pires Serra - CRN.3 nº 3.770 - Convida Alimentação S.A.
- Sofia Vitti - CRN.3 nº 10270 - Terra Azul Alimentação
- Maria Elizabeth Rodrigues de Oliveira CRN.3 nº 3001 - Sístal Alimentação de Coletividade.

## **EMEI e EMEF – LANCHE**

### **2ª Feira:**

**03 e 17/11:** Leite Integral com Achocolatado e Pão de Forma Integral com Queijo.

**10 e 24/11:** Leite Integral com Achocolatado e Bolo Individual (sem recheio).

**3ª Feira – 04, 11, 18, e 25/11:** Bebida Láctea sabores diversos e Pão Bisnaguinha com Requeijão.

### **4ª Feira:**

**05/11:** Iogurte e Biscoito Doce (sem recheio) e Fruta.

**12/11:** Iogurte, Granola e Fruta.

**19/11:** Iogurte e Biscoito Salgado (integral) e Fruta.

**26/11:** Iogurte e Biscoito Doce (integral) e Fruta.

### **5ª Feira:**

**06, 13 e 27/11:** Leite integral com Cereal (Flocos de Milho) e Fruta.

**20/11:** Leite integral com Achocolatado, Biscoito Salgado e Fruta.

### **6ª Feira:**

**07 e 21/11:** Suco Natural e Pão Hot Dog com Salsicha

**14 /11:** Suco Natural e Pão de Hambúrguer com Carne Bovina.

**28/11:** Suco Natural e Pão de Hambúrguer com Frango.

**Notas: 1)** O Pão Hot Dog pode ser substituído por Pão para Hambúrguer quando o recheio for Carne/Frango, o qual deve conter 50 gramas; **2)** O mesmo tipo de fruta só pode ser repetido uma vez na semana.

## EMEI E EMEF – 2º LANCHE PARA PERÍODO DE 8 HORAS

### **2ª Feira:**

**03, 10, 17, 24/11:** Bebida Láctea sabores diversos e Pão Bisnaguinha com Requeijão

### **3ª Feira:**

**04, 11 e 25/11:** Leite integral com Cereal (flocos de milho) e Fruta.

**18/11:** Leite integral com Achocolatado, Biscoito Salgado e Fruta.

### **4ª Feira:**

**05 e 19/11:** Suco Natural e Pão Hot Dog com Salsicha.

**12/11:** Suco Natural e Pão de Hambúrguer com Carne Bovina.

**26/11:** Suco Natural e Pão de Hambúrguer com Frango.

### **5ª Feira:**

**06 e 20 /11:** Leite Integral com Achocolatado e Pão de Forma Integral com Queijo

**13 e 27/11:** Leite Integral com Achocolatado e Bolo Individual (sem recheio).

### **6ª Feira:**

**07/11:** Iogurte e Biscoito Doce (sem recheio) e Fruta.

**14/11:** Iogurte e Biscoito Doce (integral) e Fruta.

**21/11:** Iogurte e Granola e Fruta.

**28/11:** Iogurte e Biscoito Salgado (integral) e Fruta.

**Notas:** **1)** O Pão Hot Dog pode ser substituído por Pão para Hambúrguer quando o recheio for Carne/Frango, o qual deve conter 50 gramas; **2)** O mesmo tipo de fruta só pode ser repetido uma vez na semana.

**EMEF, EMEI, SUPLÊNCIA, PROJovem**  
**- REFEIÇÃO -**

**2ª Feira:**

**03/11:** Arroz, Feijão Carioca, Almôndega, Feculento (cozido) e Fruta

**17/11:** Arroz, Feijão Carioca, Kibe, Feculento (cozido) e Fruta.

**10 e 24/11:** Arroz, Feijão Carioca, Salsicha, Verdura (crua) e Fruta.

**3ª Feira:**

**04 e 18/11:** Arroz, Feijão Carioca, Peixe, Legume (cozido) e Fruta.

**11 e 25/11:** Arroz, Feijão Carioca, Ovo, Legume (cozido) e Fruta.

**4ª Feira:**

**05/11:** Arroz, Feijão Preto, Carne Bovina, Verdura (cozida) e Doce - Pudim sabores.

**12/11:** Arroz, Soja, Carne Bovina, Verdura (cozida) e Doce - Gelatina sabores.

**19/11:** Arroz, Feijão Carioca, Carne Bovina, Verdura (cozida) e Doce - Manjar.

**26/11:** Arroz, Feijão Carioca, **Carne Bovina moída**, Verdura (cozida) e Doce – Fruta Cremoso/ compota.

**5ª Feira:**

**06, 13, 20, 27/11:** Macarrão com molho, Frango, Legume (cru) e Fruta.

**6ª Feira:**

**07, 21/11:** Arroz, Feijão Carioca, Carne Bovina, Verdura (crua) e Fruta.

**14/11:** Arroz, lentilha, Carne Bovina, Verdura (crua) e Fruta.

**28/11:** Arroz, Feijão Preto, Carne Bovina, Verdura (crua) e Fruta.

**Notas:**

**a)** O mesmo tipo de legume, verdura, feculento ou fruta, só pode ser repetido uma vez na semana;

**b)** O doce pode ser gelatina, fruta cremoso, pudim ou manjar. A gelatina e o pudim devem ter sabores diferentes no mês, sendo que as opções de sabores de gelatina são: abacaxi, morango, limão, uva, framboesa, cereja, maracujá e as opções de sabores de pudim são: chocolate, baunilha, caramelo e morango. A gelatina também pode ser substituída por sagu, nos sabores morango e uva.

**c)** Neste mês de novembro, serão introduzidos o kibe e a soja. O porcionamento do kibe para EMEI e EMEF será de 2 unidades por aluno e Suplência, será 2 ½ unidades por aluno.

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

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

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

**2ª Feira:** Bebida Láctea Chocolate e Biscoito Salgado Integral.

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

**4ª Feira:** Suco Natural de Fruta e Biscoito Salgado.

**5ª Feira:** Bebida Láctea Chocolate e Biscoito Salgado.

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

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

### **KITS LANCHES**

**Finalidade:** Os kits lanches têm a finalidade de viabilizar o atendimento de alunos da EMEI, EMEF e CEI, que saem da unidade para participarem de **eventos externos de curta duração** (eventos culturais, esportivos, musicais ou de lazer).

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

#### **Quantidade Por Aluno:**

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

**Tipos de Kits** (que poderão ser fornecidos, a critério do Setor Gestão de Terceirizadas):

**Kit nº 1:** Bebida Láctea Chocolate + **Pão (de forma ou hot dog)** com Queijo + Fruta.

**Kit nº 2:** Bebida Láctea Chocolate + Biscoito Salgado Integral + Fruta.

**Kit nº 3:** Suco Natural **ou Néctar de fruta** + Pão Tipo Bisnaguinha + Barra de Cereal.

#### **Porcionamento por Aluno:**

Bebida Láctea Chocolate/ Suco Natural/ **Néctar de frutas** = 200 ml em embalagem individual longa vida.

Biscoito Salgado Integral = 40 gramas em embalagem individual.

Pão tipo Bisnaguinha = 2 unidades (cerca de 40 a 50 gramas).

Barra de Cereal = 25 gramas em embalagem individual.

Fruta = 1 unidade.

**Pão de forma = 2 unidades.**

**Pão de hot dog = 1 unidade.**

Queijo = 20 gramas (1 fatia).

**Prazo para Solicitação:** Os Kits devem ser solicitados de forma que cheguem à empresa no prazo mínimo de **5 (cinco) dias úteis anteriores ao evento**, observando as instruções constantes do Comunicado Terceirizadas nº 18, de 01/08/07.