



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares - CISE
Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno – DAAA
Centro de Serviços de Nutrição - CENUT

São Paulo, 13 de abril de 2016.

OFÍCIO CIRCULAR CENUT nº 0006/2016

Assunto: Aquisição de Feijão carioca *in natura*

Prezados Senhores,

Buscando constantemente aperfeiçoar e saudabilizar o cardápio da alimentação escolar e atender às recomendações à luz da Resolução FNDE 26/2013 e o novo guia alimentar para população brasileira, introduzimos o produto feijão carioca *in natura* nas escolas da rede estadual de ensino do Estado de São Paulo desde março de 2016. A troca dos produtos nas versões cozida (lata e pouch) será feita de forma progressiva para a versão *in natura*.

Para inserção deste produto no cardápio da alimentação escolar, contudo, ressalta-se a necessidade do preparo adequado. Para que se evite o preparo por longo período de tempo e o produto com grãos não cozidos, sugere-se a realização do pré-preparo do produto, deixando-o de molho em água dentro do refrigerador, por pelo menos 7 horas.

Conforme instruções do fabricante do feijão carioca *in natura* da marca Della, o feijão deverá ser submetido ao cozimento em panela de pressão, por no mínimo, 40 minutos.

É oportuno destacar que todos os lotes de feijão *in natura* são testados pela equipe técnica do Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno (DAAA), sendo liberados para distribuição na rede, somente os produtos que se adequam às características solicitadas no edital de licitação.

Dúvidas e esclarecimentos poderão ser encaminhados ao Centro de Serviços de Nutrição do DAAA, através do e-mail daaa.cenut@educacao.sp.gov.br e/ou demais canais de comunicação.

Viviane Fagundes Piatecka
Diretora do Centro