

Comunicado

Cardápio DAAA/CENUT 28 AG. 02 /2017

A Diretora Técnica do DAAA/CENUT, comunica aos Dirigentes Regionais de Ensino, Supervisores e Diretores de Escolas do Sistema Centralizado de Alimentação Escolar, o Cardápio para o TERCEIRO ciclo de distribuição de 2017, modalidade INDÍGENA, LOTE 2. CARDÁPIO PARA O 3º CICLO / 2017 AGRUPAMENTO 2

Botucatu, Diadema, Itapeperica da Serra, Itu, Mauá, Miracatu, Registro, Santo André, Santos, São Bernardo do Campo, São Roque (Ibiuna e Vargem Grande Paulista), São Vicente, Sorocaba, Sul 1, Sul 2, Sul 3, Taboão da Serra e Votorantim

Table with columns: Semanas, Cardápio, Dia, Regime, Tempo, Quanta, Quanta, Quanta, Sesta. Rows include meals like Feijão Vegetariano, Carne suína, and Macarrão à la Russa.

ESTE CARDÁPIO DEVE PERMANECER FIXADO NA COZINHA DA ESCOLA E SER DISPONIBILIZADO PARA A COMUNIDADE ESCOLAR, CONFORME RESOLUÇÃO FNDE 26/2013. AS RECEITAS PERTINENTES AO CARDÁPIO SEGUEM EM DOCUMENTO ANEXO.

Comunicado

Cardápio DAAA/CENUT 29 AG. 02 /2017

A Diretora Técnica do DAAA/CENUT, comunica aos Dirigentes Regionais de Ensino, Supervisores e Diretores de Escolas do Sistema Centralizado de Alimentação Escolar, o Cardápio para o TERCEIRO ciclo de distribuição de 2017, das escolas da modalidade FUNDAÇÃO CASA, LOTE 1.

Cardápio PARA O 3º CICLO / 2017

AGRUPAMENTO 2

Araraquara, Ribeirão Preto, Sertãozinho

Table with columns: Semanas, Cardápio, Dia, Regime, Tempo, Quanta, Quanta, Quanta, Sesta. Rows include meals like Bolo de leite, Biscoito doce, and Bolo de chocolate.

ESTE CARDÁPIO DEVE PERMANECER FIXADO NA COZINHA DA ESCOLA E SER DISPONIBILIZADO PARA A COMUNIDADE ESCOLAR, CONFORME RESOLUÇÃO FNDE 26/2013. AS RECEITAS PERTINENTES AO CARDÁPIO SEGUEM EM DOCUMENTO ANEXO.

Comunicado

Cardápio DAAA/CENUT 30 AG. 02 /2017

A Diretora Técnica do DAAA/CENUT, comunica aos Dirigentes Regionais de Ensino, Supervisores e Diretores de Escolas do Sistema Centralizado de Alimentação Escolar, o Cardápio para o TERCEIRO ciclo de distribuição de 2017, das escolas da modalidade FUNDAÇÃO CASA, LOTE 2.

Cardápio PARA O 3º CICLO / 2017

AGRUPAMENTO 2

Avaré, Botucatu, Diadema, Itapeperica da Serra, Itu, Mauá, Miracatu, Registro, Santo André, Santos, São Bernardo do Campo, São Roque (Ibiuna e Vargem Grande Paulista), São Vicente, Sorocaba, Sul 1, Sul 2, Sul 3, Taboão da Serra e Votorantim

Table with columns: Semanas, Cardápio, Dia, Regime, Tempo, Quanta, Quanta, Quanta, Sesta. Rows include meals like Bolo de leite, Biscoito doce, and Bolo de chocolate.

ESTE CARDÁPIO DEVE PERMANECER FIXADO NA COZINHA DA ESCOLA E SER DISPONIBILIZADO PARA A COMUNIDADE ESCOLAR, CONFORME RESOLUÇÃO FNDE 26/2013. AS RECEITAS PERTINENTES AO CARDÁPIO SEGUEM EM DOCUMENTO ANEXO.

Comunicado

Receitas 3º Ciclo de 2017

Agrupamento 2

1. Macarrão à Putanesca

Ingredientes

- 3 cebolas picadas;
• 5 dentes de alho picados;
• 1/2 maço de cheiro verde picado;
• Manjeriçã a gosto;
• Pimentão verde picado a gosto;
• 3kg de molho de tomate;
• 5kg de atum;
• 5kg de macarrão;

Modo de Preparo

- 1. Preparar o molho com as cebolas picadas, alho, cheiro-verde, manjeriçã, pimentão e molho de tomate.
2. Quando o molho estiver quase pronto, colocar o atum e deixar apurar.
3. Em outra panela, cozinhar o macarrão al dente.
4. Acrescentar o macarrão no molho de atum.
5. Porcionar e servir.
Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.
Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.
2. Bolinho de peixe assado

Ingredientes

- 2kg de sardinha em óleo comestível;
• 3kg de batatas cozidas amassadas;
• 1 maço de cheiro verde picado;
• 6 dentes de alho amassados;
• 6 cebolas picadas;
• 2 xícaras de farinha de trigo;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo

- 1. Em uma travessa, misturar a batata amassada, a sardinha, o cheiro verde, o alho, a cebola e o sal. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos até que forme uma massa consistente.
2. Formar os bolinhos e levar ao forno para assar.
3. Porcionar e Servir.
Rendimento: 40 porções de 60 gramas cada.
Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.
3. Frango refogado a primavera
Ingredientes
• 6kg de peito de frango (pouch);
• 6 tomates cortados em cubos;
• 6cenouras cortadas em cubos pequenos;
• 6 chuchus cortados em cubos pequenos;
• 6 cebolas picadas;
• 3 dentes de alho;
• 7colheres de sopa (100 ml) óleo;

- Cheiro verde a gosto;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo
1. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar a cebola, alho e os tomates. Em seguida, acrescentar o peito de frango e deixar dourar. Reservar
2. Em outra panela cozinhar a cenoura e o chuchu em água fervente até que os dois estejam macios. Reservar.
3. Misturar o frango aos legumes e acrescentar o cheiro verde e sal a gosto.
4. Porcionar e servir.
Rendimento: 120 porções de 65 gramas cada.
Tempo de preparo: 30 minutos aproximadamente.
4. Sardinha a scabech
Ingredientes
• 2 kg de sardinha em óleo comestível;
• 1kg de molho de tomate;
• 1 maço de cheiro verde picado;
• 2 dentes de alho picados;
• 3 cebolas picadas;
• 1 colher de sopa de orégano;
• 100ml de óleo;
• Macarrão calabresa (Macarrão + atum) + Fruta
Modo de Preparo
1. Refogar a cebola e o alho com o óleo em uma panela.
2. Acrescentar a sardinha ao molho e deixar apurar.
3. Apagar o fogo e acrescentar o cheiro verde, o orégano e o sal.
4. Porcionar e Servir.
Rendimento: 65 porções de 60 gramas cada.
Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.
5. Feijoada Vegetariana

Table with columns: PER CAPITA (G), 100 ALUNOS, 200 ALUNOS, 300 ALUNOS. Rows include meals like feijão preto, alho, cebola, tomate, óleo, cenoura, repolho, sal, pimenta do reino, pimenta calabresa.

Table with columns: PER CAPITA (G), 100 ALUNOS, 200 ALUNOS, 300 ALUNOS. Rows include meals like feijão preto, carne cubos, Carne suína, laranja, alho, cebola, tomate, óleo, cenoura, repolho, louro, sal, pimenta do reino, pimenta calabresa.

- Modo de Preparo:
1. Descasque e pique bem o alho.
2. Descasque e pique as cebolas em cubos, as cenouras e o repolho em fatias.
3. Corte os tomates em 4 partes.
4. Descasque as laranjas e corte em 4 partes.
5. Coloque o feijão preto de molho em água, na geladeira, por 30 minutos.
6. Acrescente na panela de pressão a cebola e o alho e refogue utilizando a técnica do "pinga e fritar".
7. Acrescente os outros vegetais, o feijão, as carnes e cubra com água. Coloque a pimenta calabresa, o louro e mais sal se necessário. Tampe a panela até pegar pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos. Desligue, espere a panela perder pressão e sirva.
7. Fritada de Ovos
Ingredientes
• 22 ovos inteiros;
• 1 colher de sopa de sal;
• 5 cebolas;
• 5 dentes de alho amassados;
• Salsinha a gosto;

- Modo de Preparo
1. Higienizar e cortar a cebola, e a salsinha.
2. Em um refratário temperar os ovos com a cebola, o alho, a salsinha e o sal.
3. Em uma assadeira untada distribuir a mistura de ovos e levar ao forno até que os ovos estejam bem cozidos.
4. Porcionar e Servir.
Rendimento: 22 porções de 68 gramas cada.
Tempo de preparo: 30 minutos aproximadamente.
8. Bolo de carne
Ingredientes
• 3kg de carne moída ao molho com legumes;
• 6 cebolas picadas;
• 4 dentes de alho picados;
• 3kg de batata cozida amassada;
• 3 colheres de sopa de óleo;
• 4 abobrinhas italianas picadas;
• 4 tomates picados;
• Queijo ralado a gosto;
• Cheiro verde a gosto;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo
1. Em uma panela, aquecer o óleo e fritar a cebola e o alho.
2. Acrescentar a carne moída, a abobrinha e o tomate, deixar cozinhar.
3. Acrescentar a batata e a salsinha. Mistura bem.
4. Em uma assadeira despejar a mistura e salpicar queijo ralado por cima. Levar ao forno para gratinar.
5. Porcionar e Servir.
Rendimento: 60 porções de 80 gramas cada.
Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.
9. Escondidinho de Carne bovina
Ingredientes
• 5 cebolas grandes picadas;
• 3 tomates picados;
• 5 colheres de sopa de óleo;
• 5 dentes de alho amassados;

- Salsinha a gosto;
• 6kg de carne bovina;
• 2 kg de batata em flocos;
• Queijo ralado a gosto;
• Sal a gosto.
Modo de Preparo
1. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar a cebola e o alho. Acrescentar a carne bovina o sal e o tomate, deixar cozinhar.
2. Acrescentar a salsinha. Desligar o fogo e reservar.
3. Preparar a batata desidratada em flocos conforme a recomendação do fabricante. Reservar.
4. Em uma assadeira montar uma camada de carne bovina e uma de purê de batatas. Salpicar o queijo ralado por cima e levar ao forno para gratinar.
5. Porcionar e Servir.
Rendimento: 80 porções de 80 gramas cada.
Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.
10. Galinhada
Ingredientes
• 1kg de arroz polido tipo 1;
• 2kg de peito de frango (pouch);
• 3 cebolas;
• 6 dentes de alho amassados;
• Meio maço de Salsinha;
• 1 copo de óleo;
• Sal a gosto;
• 2 copos de molho de tomate;
• 2 litros de água.
Modo de Preparo
1. Higienizar e cortar a cebola, e a salsinha.
2. Em uma panela aquecer o óleo para refogar a cebola e o alho. Acrescentar o arroz, o sal e a água. Deixar cozinhar.
3. Acrescentar o peito de frango e o molho de tomate.
4. Assim que a água secar, acrescentar a salsinha e desligar o fogo.
5. Porcionar e Servir.
Rendimento: 24 porções de 180 gramas cada.
Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.
11. Macarrão a scabech
Ingredientes
• 5 kg de sardinha em óleo comestível;
• 3 kg de molho de tomate;
• 5 kg de macarrão cru;
• 1 maço de cheiro verde picado;
• 2 dentes de alho picados;
• 3 cebolas picadas;
• 1 colher de sopa de orégano;
• 100ml de óleo;
• pimentão a gosto;
• Sal a gosto;
• Modo de Preparo
1. Refogar a cebola e o alho com o óleo em uma panela.
2. Acrescentar o molho e o pimentão .
3. Acrescentar a sardinha ao molho e deixar apurar.
3. Apagar o fogo e acrescentar o cheiro verde, o orégano e o sal.
4. Cozinhar o macarrão conforme a indicação do fabricante. Reservar.
5. Misturar o macarrão ao molho.
6. Porcionar e Servir.
Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.
Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.
12. Macarrão a Chinesa
Ingredientes
• 4 colheres de sopa de óleo;
• 5kg de carne suína;
• 8 dentes de alho amassados;
• 2 pimentões vermelhos picados em cubos;
• 3 folhas de louro picadas;
• 1/2 xícara de chá de vinagre;
• 1,5kg de acelga cortada em tiras;
• 1,5kg de cenoura cortada em cubos;
• 5 kg de macarrão cru;
• 1 maço de salsinha;
• Sal a gosto;
• Água.
Modo de Preparo
1. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar o alho. Fritar a carne.
3. Acrescentar os pimentões com cuidado para não queimá-los.
4. Acrescentar o louro, o vinagre, a acelga, a cenoura, a carne, a salsinha e o sal.
5. Cozinhar até a cenoura e a acelga ficarem macias. Se necessário acrescentar um pouco de água. Reservar.
6. Em outra panela cozinhar o macarrão conforme recomendação do fabricante. Reservar.
7. Misturar o macarrão com o cozido de carne e legumes.
6. Porcionar e servir.
Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.
Tempo de preparo: 45 minutos aproxima

Table with columns: PER CAPITA (G), 100 ALUNOS, 200 ALUNOS, 300 ALUNOS. Rows include meals like feijão preto, carne cubos, Carne suína, laranja, alho, cebola, tomate, óleo, cenoura, repolho, louro, sal, pimenta do reino, pimenta calabresa.

Table with columns: PER CAPITA (G), 100 ALUNOS, 200 ALUNOS, 300 ALUNOS. Rows include meals like feijão preto, carne cubos, Carne suína, laranja, alho, cebola, tomate, óleo, cenoura, repolho, louro, sal, pimenta do reino, pimenta calabresa.

- Modo de Preparo:
1. Descasque e pique bem o alho.
2. Descasque e pique as cebolas em cubos, as cenouras e o repolho em fatias.
3. Corte os tomates em 4 partes.
4. Descasque as laranjas e corte em 4 partes.
5. Coloque o feijão preto de molho em água, na geladeira, por 30 minutos.
6. Acrescente na panela de pressão a cebola e o alho e refogue utilizando a técnica do "pinga e fritar".
7. Acrescente os outros vegetais, o feijão, as carnes e cubra com água. Coloque a pimenta calabresa, o louro e mais sal se necessário. Tampe a panela até pegar pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos. Desligue, espere a panela perder pressão e sirva.
7. Fritada de Ovos
Ingredientes
• 22 ovos inteiros;
• 1 colher de sopa de sal;
• 5 cebolas;
• 5 dentes de alho amassados;
• Salsinha a gosto;

COORDENADORIA DE GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

Portaria da Coordenadora, de 10-4-2017

Dispõe sobre a Convocação de Reunião de Trabalho envolvendo os órgãos setoriais da Pasta

A Coordenadoria de Gestão de Recursos Humanos, tendo em vista o disposto no parágrafo único do artigo 8º da Resolução SE 58, de 23-08-2011, com redação alterada pela Resolução SE 43, de 12-04-2012, expede a presente Portaria:

- Artigo 1º - Ficam convocados 3 (Três) servidores, sendo o Diretor II do Centro de Recursos Humanos e 2 (Dois) servidores, responsáveis pelo serviço, das Diretorias Caraguatatuba, Guaratinguetá, Jacaré, Pindamonhangaba, São José dos Campos e Taubaté, para participar da "Orientação de Certidão de Tempo de Contribuição de Ex-Servidores e Aposentadoria" com o objetivo de transmitir orientações e alinhar procedimentos, a ser realizada no dia 13-04-2017, no período das 8h30 às 17h30, à Diretoria de Ensino – Região de Guaratinguetá - Praça Joaquim Viela de Oliveira Marcondes, 470, Centro, Guaratinguetá/SP.
Artigo 2º - Cada órgão setorial se responsabilizará pelas despesas de diária e transporte.
Artigo 3º - Caberá ao Centro de Planejamento do Quadro de Gestão da Educação- CEPGE transmitir informações adicionais.
Artigo 4º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS

DEPARTAMENTO DE CONTROLE DE CONTRATOS E CONVÊNIOS

CENTRO DE ACOMPANHAMENTO E CONTROLE DE CONTRATOS Segundo Termo de Aditamento de Convênio Convênio do Programa Creche Escola Fundamento Legal: Decretos 57.367/2011 e 58.117/2012. Processo 4105/0000/2013-SE (2 vols.)