

MANUAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2022

- ESCOLAS DE GESTÃO CENTRALIZADA -



CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E INFRAESTRUTURA



Heidy de Oliveira Franco Viterbo
Agente Técnico de Assistência à Saúde

Evandro Luís Nunes da Conceição
Diretor I – Núcleo de Compras e Serviços

Pâmela Barssoti Dias Freitas
Diretor Técnico II

Luís Gustavo Martins de Souza
Dirigente Regional de Ensino



SUMÁRIO

Ciclos.....	5
Cardápio.....	5
Secretaria Escolar Digital.....	5
Entrega e recebimento de mercadorias.....	5
1. Entrega de Produtos de Entrega Direta – PEDs.....	6
2. Entrega de Hortifrutigranjeiro.....	7
3. Entrega de Estocáveis.....	7
Controle de Estoque.....	8
1. Baixa diária.....	8
2. Per capita.....	9
3. Conferência de estoque.....	9
4. Remanejamentos de Alimentos.....	9
5. Alteração de alunos comensais.....	10
Controle de refeições servidas.....	11
Controle de temperatura.....	11
Coleta de amostra.....	11
Sanitização.....	11
Cadastro de troca.....	12
Cadastro de inutilização.....	13
Cadastro de situação atípica.....	13
Empresa terceirizada.....	14
Alimentação escolar – exclusividade do aluno.....	14
Anexo 1 - Cronograma Anual de Distribuição de Alimentos – 2022.....	16
Anexo 2 - Orientações para recebimento de gêneros alimentícios nas unidades escolares.....	17
Anexo 3 - Termo de Referência.....	18



Gêneros alimentícios: frutas, legumes e verduras	18
▫ Qualidade do produto.....	18
▫ Padrão da embalagem.....	25
▫ Do controle de qualidade posterior à contratação.....	25
▫ Unidade de medida dos cada produtos.....	26
Gêneros alimentícios: Ovos de galinha	27
▫ Qualidade do produto.....	27
▫ Padrão da embalagem.....	28
▫ Do controle de qualidade posterior à contratação.....	28
▫ Unidade de medida do produto.....	28
Gêneros alimentícios: Tempero in natura	29
▫ Qualidade do produto.....	31
▫ Padrão da embalagem.....	31
▫ Do controle de qualidade posterior à contratação.....	31
▫ Unidade de medida dos produtos.....	31
Anexo 4 - Controle Diário - Estoque e Refeições Servidas.....	32
Anexo 5 - Tabela de <i>Per Capitas</i>	33
Anexo 6 - Modelo de ofício para solicitar adequação do número de alunos comensais.....	34
Anexo 7	
▫ Monitoramento de Temperatura dos Alimentos Servidos.....	35
▫ Monitoramento de Temperatura dos Equipamentos.....	36



Este documento tem como objetivo orientar os responsáveis pela Alimentação Escolar sobre os procedimentos diários necessários que a escola deve realizar para um controle adequado das demandas relacionadas à Alimentação Escolar.

CICLOS

Ciclo é o período definido pelo Departamento de Alimentação Escolar – DAESC para que haja organização na entrega de gêneros e elaboração de cardápios.

Cada ciclo tem aproximadamente 30 dias.

No início do ano a Diretoria de Ensino - DE envia o cronograma anual de entrega de estoques de cada ciclo, a vigência de cada ciclo, dia para fazer Conferência de Estoque, e período para solicitar alteração na quantidade de alunos comensais.

No **Anexo 1** está o Cronograma deste ano.

CARDÁPIO

Os cardápios são elaborados pelas nutricionistas do Centro de Serviços de Nutrição – CENUT, e sempre são enviados na semana que antecede o ciclo novo.

A escola deve seguir o cardápio, pois ele foi elaborado para atender às necessidades dos alunos.

SECRETARIA ESCOLAR DIGITAL

Para ter um controle de tudo que é relacionado à Alimentação Escolar, a escola deve utilizar Secretaria Escolar Digital – SED para fazer lançamentos diários de informações.

No menu da SED, ela deve ir em Serviços Escolares → Alimentação Escolar.

Em Acompanhamento e Gestão → Manuais e Orientações, a escola tem acesso a materiais que auxiliam o uso desse sistema.

ENTREGA E RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

É de responsabilidade da escola, em conjunto com as preparadoras da empresa terceirizada, conferir as entregas de todos os produtos que chegam.

Devem ser conferidos: a qualidade dos produtos, o lote, a quantidade, validade e período de entrega, conforme o descrito na Guia de Remessa (GR).

Após o recebimento, a escola deve dar entrada dessa GR no sistema para que esses produtos constem do estoque da escola.

Está disponível no **Anexo 2** um folheto com instruções para o momento do recebimento de mercadorias.

ATENÇÃO: Nunca armazenar alimentos diretamente no chão.



1. Entrega de Produtos de Entrega Direta – PEDs

Os PEDs são os produtos congelados (carnes) que são entregues toda semana diretamente pelo fornecedor.

As entregas são realizadas de segunda a quinta-feira para atender o cardápio de uma semana.

Caso a entrega esteja atrasada, a escola pode recusá-la usando o atraso como justificativa. Contudo, a escola deve avaliar de forma criteriosa se é melhor receber ou não o produto. Deve verificar se esse produto vai fazer falta para atender o cardápio ou se vai sobrecarregar o freezer.

Não existe a possibilidade de a escola aceitar parcialmente uma entrega. Ou ela recebe a entrega total da GR, ou não recebe.

Na sexta-feira, se a escola ainda não deu entrada na Guia de Remessa, esta aparece no Quadro de Avisos da SED, em “Efetuar Recebimento de GR Atrasado”. Esta é uma forma de lembrar a pendência da escola.

Pode ocorrer de uma entrega não ser realizada e, na sexta-feira, constar essa GR atrasada no Quadro de Avisos. Neste caso, a escola deve dar entrada na GR, mas informar que não a recebeu. Existem duas opções de botões após informar o número da GR. Um é para receber e outro é para acusar não recebimento.

Abaixo seguem orientações da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares – CISE acerca da entrega e recebimento de congelados:

Conforme o Termo de referência utilizado para a aquisição dos GÊNEROS CONGELADOS, os servidores das unidades escolares são os responsáveis pelo recebimento dos produtos, DEVENDO lançar as Guias de Remessa em até 02 (dois) dias úteis do recebimento das Guias de Remessa no SAESP/SED, observando o tipo de produto, quantidades, lotes e validades, efetivamente entregues naquela unidade escolar.

Após o lançamento das Guias de Remessa pela unidade escolar, as Diretorias de Ensino DEVEM emitir por meio do SAESP/SED os Atestados de Recebimento Provisório, frisamos que este procedimento deve ser rotineiro.

Posteriormente o Centro de Logística de Distribuição realizará o procedimento de aferição no SAESP/SED para a emissão dos Atestados de Recebimento Definitivo, mediante a confirmação das entregas nas unidades escolares e a emissão eletrônica dos Atestados de Recebimento Provisório pelas Diretorias de Ensino.

Informamos que é de responsabilidade da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo, como um todo, cumprir com os prazos, evitando prejuízos à empresa contratada, levando em conta que, de acordo com a cláusula nona – dos pagamentos dos respectivos contratos firmados –, o pagamento deve ser efetuado em 30 (trinta) dias, contados da apresentação de cada nota fiscal/fatura apresentada no protocolo da Secretaria.



Por todo o exposto, as unidades escolares e as Diretorias de Ensino devem realizar os procedimentos de sua competência, para evitar atrasos nos pagamentos devidos aos fornecedores, bem como a cobrança de juros moratórios decorrentes de morosidade nos procedimentos, podendo ocorrer a instauração de responsabilidade ao Servidor que incidiu a causa.

2. Entrega de Hortifrutigranjeiro

As hortaliças e ovos são entregues semanalmente nas escolas para atender ao cardápio da semana.

O cronograma de entrega destes produtos será enviado mensalmente.

Durante a entrega, a escola deverá conferir se os produtos estão em quantidade correta e em conformidade com o Termo de Referência constante do **Anexo 3**.

É importante ressaltar que a unidade de medida de alguns produtos é em quilograma, e de outros, por unidade. Essa informação também está no Termo de Referência (Anexo 3). Por isso é importante que a escola verifique o peso e conte a quantidade dos alimentos entregues.

**COUVE, SALSINHA E CEBOLINHA SÃO ENTREGUES POR QUILOGRAMA
BANANA, MAÇÃ, LIMÃO, GOIABA E TANGERINA SÃO ENTREGUES POR UNIDADE**

Se algum produto não estiver em quantidade correta ou com a qualidade necessária, a escola deverá entrar em contato, via e-mail, com o Núcleo de Compras e Serviços para solicitar a troca, que deverá ser efetuada em no máximo 3 dias.

A escola deve dar entrada nas GRs **até a quinta-feira** da semana em que foram entregues. Se houver atraso na entrega, ou se ainda estiver dentro do prazo de três dias para a empresa retornar com o produto em conformidade, a escola deve dar entrada na GR imediatamente após o recebimento. Se não houver a entrega, a DE irá informar o número da GR para escola dar entrada informando que não recebeu.

As GRs pendentes de hortifrutigranjeiro não aparecem no Quadro de Avisos.

3. Entrega de Estocáveis

Produtos estocáveis são os alimentos secos estocados em temperatura ambiente. São entregues sempre no final de cada ciclo, conforme cronograma enviado à escola no início do ano.

Além de ser baseada na quantidade de alunos comensais, a entrega de estocáveis se baseia na quantidade disponível de cada produto no estoque.

A escola deve dar entrada na GR imediatamente após o recebimento.

Na sexta-feira, se a escola ainda não deu entrada na Guia de Remessa, esta aparece no Quadro de Avisos da SED, em "Efetuar Recebimento de GR Atrasado". Esta é uma forma de lembrar a pendência da escola.



Na entrega de estocáveis existe a opção de recebimento parcial dos produtos, caso alguma embalagem esteja danificada ou faltando algum produto. Por isso, é importante que a escola abra as caixas para ver se está tudo certo antes de assinar a GR. Caso haja algum problema, a escola deve devolver a caixa ou o fardo e informar na GR do entregador e da escola. Não pode devolver somente a embalagem com problema.

Exemplo: a escola tem para receber 2 caixas de leite em pó, mas ao abrir as caixas percebe que uma delas tem um pacote aberto. A escola deve devolver a caixa inteira, não podendo devolver somente um pacote. Neste caso ela vai receber somente uma caixa de leite em pó.

Para realizar entrada de GR parcial no sistema, existem duas colunas com quantidade: uma que informa a quantidade da GR e outra em branco, na qual a escola deve colocar a quantidade menor. Uma ou mais caixas a menos.

INFORMAÇÕES RESUMIDAS PARA A ENTRADA DAS GRS:

TIPO DE GR	PERÍODO DE ENTREGA	ALERTA QUADRO DE AVISOS	ENTRADA NA SED
PEDs	Semanal - segunda a quarta-feira	Sim	Até quinta-feira da semana de entrega
Hortifrutigranjeiro	Semanal - segunda a quarta-feira	Não	Até quinta-feira da semana de entrega
Estocáveis	Uma entrega por ciclo	Sim	Assim que receber a entrega

CONTROLE DE ESTOQUE

O controle de estoque é de extrema importância para que as quantidades disponíveis de alimentos sejam sempre suficientes.

O estoque virtual (SED) deve estar sempre igual ao estoque físico (despensa). Para isso é importante que sejam feitos todos os procedimentos de controle disponíveis na SED.

1. Baixa diária

A escola deve realizar baixa diária de todos os produtos utilizados no dia, conforme o cardápio enviado. Para tanto, deve anotar o lote, a validade e a quantidade utilizada para que a baixa seja fidedigna e não haja erro no estoque.

Uma dúvida frequente sobre a baixa refere-se aos produtos com embalagem grande, não utilizados na sua totalidade no mesmo dia. Neste caso, a escola dá baixa do pacote no dia em que abriu e no dia que utilizar o restante, não faz a baixa.

Se a escola realizar uma baixa com informações erradas, poderá excluir a baixa e fazê-la novamente. Contudo essa exclusão só é permitida com o prazo máximo de 7 dias. Após isso não é mais possível.



A escola deve manter um impresso com esse controle disponível na cozinha. Pode ser utilizado o modelo disponível no **Anexo 4**.

2. Per capita

A escola deve seguir o *per capita* estabelecido pelo CENUT, pois ele supre as necessidades nutricionais dos alunos, permitindo um controle adequado do estoque.

O *per capita* de Ensino Médio e de Ensino Fundamental são diferentes.

A tabela de *per capitas* está disponível no **Anexo 5**.

3. Conferência de estoque

No final de cada ciclo a escola deve realizar a conferência de estoque, conforme cronograma do **Anexo 1**. Esse procedimento serve para sinalizar que a escola fez um balanço e verificou que o estoque físico está igual ao virtual.

Caso não esteja igual, a escola deve verificar onde aconteceu o erro e fazer uma baixa retroativa ou solicitar alteração de estoque através da SED.

A Conferência de estoque está programada para dois dias antes do DAESC gerar as GRs das entregas do próximo ciclo. Para esse procedimento acontecer, é realizado um cálculo que considera a quantidade disponível em estoque de cada produto nas escolas, considerando quanto vai sobrar de um ciclo para utilizar no próximo. Por isso, é importante que o controle de estoque seja rigoroso para que não falte e nem sobre produto no ciclo seguinte.

Exemplo 1: A escola tem no estoque físico 50 kg de arroz, mas no virtual constam 80. Portanto, na próxima entrega de arroz irão faltar 30 Kg deste produto. Como consequência, vai faltar o produto para atender o cardápio do ciclo inteiro.

Exemplo 2: A escola tem no estoque físico 30 kg de feijão, mas no virtual constam 10 kg. Portanto, a próxima entrega terá 20 kg a mais de feijão. Como consequência, vai sobrar esse produto em estoque, o que pode sobrecarregar e comprometer o espaço físico e, na pior das hipóteses, esse produto pode vencer.

4. Remanejamentos de Alimentos

O remanejamento de alimentos é um procedimento que permite uma escola remanejar alimentos para outra.

Esse processo é utilizado em dois momentos:

- Quando uma escola não possui quantidade suficiente de um produto para atender o cardápio e recebe de outra escola que possui.
- Quando uma escola possui uma grande quantidade de um produto que não irá consumir em tempo hábil antes do vencimento e outras escolas podem receber.



Todo o processo é feito pelas escolas através da SED, mas a escola que precisa do remanejamento deve entrar em contato com a DE, que irá organizar o trâmite.

ATENÇÃO: é importante que a escola siga todas as orientações de controle de estoque (*per capita*, baixa diária, conferência) para que as quantidades que recebe de alimentos seja sempre adequada. O remanejamento deve ser solicitado como última opção.

IMPORTANTE: a escola deve estar sempre atenta ao que tem no estoque e solicitar remanejamento com antecedência, para que o cumprimento do seu cardápio não fique prejudicado, pois demanda tempo organizar e efetivar o remanejamento.

5. Alteração de alunos comensais

Os comensais são os alunos que consomem a alimentação escolar.

No caso das escolas regulares, essa quantidade é sempre menor que a quantidade de alunos matriculados. No caso de escolas integrais, a quantidade é sempre igual, pois os alunos ficam um período maior na escola.

A alteração de comensais não é imediata; é sempre para o ciclo seguinte e deve ser seguido o cronograma do **Anexo 1**. A solicitação deve ser feita através de ofício, conforme modelo no **Anexo 6**.

A escola irá perceber que a quantidade de comensais não está adequada quando ocorrer da quantidade de alimentos enviada sobrar ou faltar, mas lembrem-se de verificar antes se o cálculo do *per capita* diário está correto.

Para saber a quantidade correta de comensais, a escola deve fazer uma "continha", conforme os exemplos a seguir.

Exemplo 1:

A quantidade preparada de arroz que supre a demanda da escola é de 10 Kg.

Essa quantidade não deixa faltar e nem sobrar.

A escola tem somente alunos de ensino médio.

O *per capita* de arroz para ensino médio é 0,063 Kg.

$10 \text{ Kg} \div 0,063 = 159$ alunos

Exemplo 2:

A quantidade preparada de arroz na escola que supre a demanda é de 15 Kg

Essa quantidade não deixa faltar e nem sobrar.

A escola tem alunos de ensino médio e ensino fundamental.

A quantidade necessária no intervalo dos alunos do ensino médio é 8 Kg

A quantidade necessária no intervalo dos alunos do ensino fundamental é 7 Kg

O *per capita* de arroz para ensino médio é 0,063 Kg.

O *per capita* de arroz para ensino fundamental é 0,05 Kg.

$8 \text{ Kg} \div 0,063 = 127$ alunos de ensino médio

$7 \text{ Kg} \div 0,05 = 140$ alunos de ensino fundamental



CONTROLE DE REFEIÇÕES SERVIDAS

A escola deve realizar contagem da quantidade de refeições servidas diariamente aos alunos. Essas informações são importantes para um controle maior do estoque, e são necessárias para a realização do pagamento da empresa, para prestação de contas e para atender solicitações de órgãos fiscalizadores.

No **Anexo 4** há um modelo simples de controle de refeições que a escola pode utilizar junto com o controle de estoque. A unidade deve manter esse impresso disponível na cozinha. Existe um outro controle: uma planilha que a escola deve preencher no fim de cada mês para entregar às nutricionistas da empresa terceirizada de mão de obra.

CONTROLE DE TEMPERATURA

Outro impresso que a escola deve ter disponível na cozinha é o controle de temperatura das preparações e de equipamentos. As preparadoras da alimentação escolar da empresa terceirizada devem fazer esse registro diariamente e o termômetro deve ser providenciado pela empresa. A escola deve sempre verificar se esse controle está em dia.

No **Anexo 7** há um modelo de planilha que pode ser utilizado.

COLETA DE AMOSTRA

As preparadoras da alimentação escolar devem coletar amostras de todas as preparações servidas aos alunos. Elas são treinadas para isso e a empresa terceirizada deve fornecer saquinhos de amostra. Cabe à escola acompanhar se esse procedimento está sendo realizado.

A coleta de amostras é obrigatória, pois auxilia a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimentos. Caso algum aluno apresente sintomas, essas amostras são enviadas para um laboratório de análise.

Essas amostras devem ser armazenadas por 72 horas.

SANITIZAÇÃO

A sanitização da cozinha, despensa e refeitório deve estar sempre em dia, ou seja, dentro da validade do serviço prestado.

São itens da sanitização: desratização, desinsetização, limpeza da caixa d'água e elementos filtrantes.

A contratação do serviço de limpeza da caixa d'água é de responsabilidade da escola.

A desratização, desinsetização e troca dos elementos filtrantes da **cozinha, despensa e refeitório** são de responsabilidade da empresa de mão de obra terceirizada.

Após a realização de cada serviço, a escola deve cadastrar no sistema cada um deles. No sistema devem ser cadastrados somente os serviços realizados na cozinha, despensa e refeitório.



CADASTRO DE TROCA

O cadastro de troca é um procedimento a ser executado quando um produto apresenta avaria, sendo responsabilidade do fornecedor realizar a troca.

Para realizar o cadastro, a escola deve tirar uma foto que mostre o lote, a validade e o problema relatado. Se não for possível mostrar tudo em uma única foto, as fotos precisam ser compactadas em um único documento.

Na descrição, informar qual o problema detalhadamente.

A aprovação da troca é feita pela Diretoria de Ensino e pelo CENUT.

IMPORTANTE: Produtos com data para vencer a menos de um mês não poderão ser cadastrados como troca, pois não há tempo hábil para o fornecedor fazer o procedimento. Neste caso a escola deve cadastrar inutilização por motivo próximo do vencimento.

Abaixo, seguem orientações da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares – CISE acerca de Trocas:

1. Produtos a serem trocados são os gêneros alimentícios que apresentem alguma alteração em suas características sensoriais (cor, sabor, odor, aspecto) ou tenham a presença de algum corpo estranho.

2. A TROCA só será aprovada quando o produto, dentro da validade, estiver com as características sensoriais alteradas, ou seja, embalagens danificadas (desde que não tenha sido danificado no manuseio pela escola), produto com larvas, caruncho, mau odor, corpos estranhos, produto com vazamento pela embalagem, mofo, entre outros.

3. Esses alimentos a serem trocados, independentemente de sua validade, devem ficar **FORA** da despensa e da cozinha da unidade escolar, sendo segregado em outro ambiente que a escola dispuser **o mais distante possível do local de estocagem e preparo da cozinha. Essa medida é essencial e visa evitar a contaminação dos demais produtos armazenados nos estoques.**

4. Os produtos a serem trocados pelas respectivas empresas fornecedoras devem ser registrados pelas unidades escolares no sistema SED, acompanhado de fotos dos itens que mostrem o lote, a validade e o problema, e serão avaliados/aprovados pela Diretoria Regional de Ensino em até 05 (cinco) dias corridos. Em seguida, esses cadastros serão também avaliados/autorizados pelo DAESC/CENUT. Após aprovação do CENUT, os fornecedores recebem ofício, que tem o prazo legal de 15 (quinze) dias úteis para realização da TROCA. O fornecedor deve retirar o produto cadastrado (que apresenta alterações) na unidade escolar e repor o gênero.

5. Decorrido o período de 15 (quinze) dias úteis, caso a troca não seja efetuada, as unidades escolares deverão encaminhar ofício para sua respectiva Diretoria de Ensino relatando o ocorrido e solicitando o descarte por troca do produto. A D.E. deverá encaminhar no e-mail do Centro de Serviços de Nutrição – CENUT (daesc.cenut@educacao.sp.gov.br) o documento e aguardar o envio das



orientações e o termo de descarte para realizar o procedimento. A Diretoria de Ensino deverá encaminhar DAESC/CENT relatório fotográfico contendo todos os itens a serem descartados.

6. Apenas após autorização do CENUT as escolas poderão descartar os produtos, conforme as orientações expedidas pelo CAF/NCS das Diretorias de Ensino;

7. Importante salientar que a unidade escolar deve avaliar com cautela a quantidade a ser cadastrada para troca, que deverá corresponder à que foi identificada com a avaria, pois as inconformidades podem não ter comprometido todo o lote do alimento.

8. Quando a troca for realizada, a unidade escolar deverá efetuar o recebimento na SED, incluindo os dados do produto recebido.

9. As escolas e diretorias deverão visualizar com frequência todos os cadastros a fim de analisarem possíveis mudanças nos status.

10. Caso, no ato da entrega de um RECEBIMENTO DE TROCA, seja verificada alguma inconformidade com o produto, a escola deve fazer registros fotográficos e encaminhar para a Diretoria de Ensino.

CADASTRO DE INUTILIZAÇÃO

O cadastro de inutilização é um procedimento para quando um produto está impróprio para consumo devido a alguma ocorrência na escola. Exemplos: enchente, vandalismo (roubo, deterioração etc.), incêndio, vencimento, contaminação por roedores, descongelamento inadequado, problema estrutural (goteira, umidade, calor), bem como para o caso de necessidade de cadastro de troca, mas o produto está com data de validade inferior a 30 dias.

Para realizar o cadastro a escola deve tirar uma foto que mostre o lote, a validade e problema relatado. Se não for possível mostrar tudo em uma única foto, as imagens precisam ser compactadas em um único documento.

Na descrição, informar qual o problema detalhadamente.

A aprovação da Inutilização é feita pela DE e depois pelo Centro de Supervisão e Controle do Programa Alimentação Escolar - CEPAE.

CADASTRO DE SITUAÇÃO ATÍPICA

O cadastro de situação atípica é um procedimento para quando a escola está com algum problema que impossibilite a realização de alguma ação inerente à alimentação escolar. Exemplos: ausência de manipulador, catástrofe, manutenção elétrica, manutenção hidráulica, quebra/ausência de algum equipamento, reforma, vazamentos de gás, freezer cheio e outros.

Se o problema for uma situação que exija o **cancelamento de entrega congelados**, a escola deverá cadastrar no sistema **até as 11hrs de terça-feira** e avisar a DE (depdmnut@educacao.sp.gov.br) para o cadastrado ser aprovado. Com isso a entrega de congelados da próxima semana será cancelada. Se a escola cadastrar posteriormente a este dia, na quinta-feira, por exemplo, a entrega da semana seguinte



chegará na escola normalmente. As GRs de congelados que forem canceladas não poderão ser recebidas pela escola.

EMPRESA TERCEIRIZADA

Para o preparo da alimentação escolar, houve uma licitação para contratar uma empresa prestadora de serviços de manipulação de alimentos.

São responsabilidades da empresa:

- Fornecimento de mão de obra qualificada e treinada para preparação de refeições e lanches.
- Fornecimento de gás de cozinha. *O fornecimento dos cilindros é de responsabilidade da escola.
- Fornecimento de saquinho de amostra.
- Manutenção de equipamentos da cozinha.
- Manutenção predial. * Neste caso depende do serviço. Consultar a DE.
- Limpeza da caixa de gordura.
- Desratização, desinsetização e troca de filtros da cozinha, estoque e refeitório.
- As preparadoras devem preencher os impressos manuais de controles citados anteriormente neste manual (controle de estoque, refeições e registro de temperatura).
- Limpeza da cozinha, estoque e refeitório. * Pátio não está incluso.

São responsabilidades da escola:

- Fiscalizar e avaliar o serviço prestado.
- Preencher planilha de refeições e lanches mensais.
- Solicitar manutenções necessárias à nutricionista da empresa, que visita a escola frequentemente. Para isso, utilizar o formulário próprio (Adendo A) e relatar todas as ocorrências referentes à empresa. Além de registrar a solicitação neste adendo, também deve informar quando o serviço for realizado.
- Trabalhar em conjunto com as preparadoras no controle de estoque e refeições.

É importante ressaltar que a escolha e a quantidade de funcionários contratados é responsabilidade única e exclusiva da empresa. A escola somente avalia se o serviço está a contento.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EXCLUSIVIDADE DO ALUNO

Tendo em vista a prestação de serviços da empresa terceirada contratada para fornecer mão de obra para o fornecimento de alimentação escolar, vimos pelo presente reiterar informações já passadas anteriormente, conforme segue:

- De acordo com o contrato da terceirização da mão de obra para fornecimento da Alimentação Escolar, **A EMPRESA É CONTRATADA EXCLUSIVAMENTE** para as ações de execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, e as dependências destinadas ao serviço de alimentação não poderão ser utilizadas para atividades diferentes da Alimentação Escolar, bem como os utensílios e equipamentos.



- Conforme Comunicado Externo Conjunto da Chefia de Gabinete/ Subsecretaria/CISE de 18 de outubro de 2021, enviado às escolas, vale lembrar que o PNAE atende **SOMENTE** os alunos matriculados na educação básica, de acordo com a Resolução nº06, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre a execução do programa.

Por fim, atendendo as disposições legais e contratuais, esclarecemos que:

- Dentre outras atribuições relacionadas a manipulação e oferecimento de merenda, os preparadores têm como função preparar e servir refeições e lanches **SOMENTE** para os alunos;
- Os funcionários da empresa terceirizada não são responsáveis e autorizados a atender demandas da escola que não sejam as supracitadas.

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR É EXCLUSIVA DO ALUNO.
PROFESSORES E FUNCIONÁRIOS DA ESCOLA NÃO PODEM CONSUMI-LA.**

Contamos com o empenho de todos os responsáveis pela alimentação escolar nas suas respectivas unidades, e nos colocamos à disposição para atendê-los.

O contato conosco poderá ser feito pelos telefones (12)3649-0002 e (12)3649-0015 e pelos e-mails depdmnut@educacao.sp.gov.br e depdmnacs@educacao.sp.gov.br.



ANEXO 1

CRONOGRAMA ANUAL DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS - 2022						
MESES DE CONSUMO	CICLO	AGRUPAMENTO I				
		Alteração de Comensais	Conferência de Estoque	Geração da Guia	Periodo de Entrega	Periodo de Consumo
MARÇO / ABRIL	2º	24/01/2022	04/fev	07/fev	10/02 a 16/02	03/03 a 25/03 (4 sem)
MARÇO / ABRIL / MAIO	3º	22/02/2022	07/mar	09/mar	14/03 a 18/03	28/03 a 29/04 (4 sem)
MAIO / JUNHO	4º	23/03/2022	04/abr	06/abr	11/04 a 18/04	02/05 a 03/06 (5 sem)
JUNHO / JULHO/ AGOSTO	5º	27/04/2022	09/mai	11/mai	16/05 a 20/05	06/06 a 23/07 (5 sem)
JULHO / AGOSTO/ SETEMBRO	6º	22/06/2022	04/jul	06/jul	11/07 a 15/07	25/07 a 26/08 (6 sem)
SETEMBRO/ OUTUBRO	7º	27/07/2022	08/ago	10/ago	15/08 a 19/08	29/08 a 07/10 (5 sem)
OUTUBRO/NOVEMBRO	8º	31/08/2022	12/set	14/set	19/09 a 23/09	10/10 a 18/11 (6 sem)
NOVEMBRO / DEZEMBRO	9º	07/10/2022	21/out	24/out	01/11 a 08/11	21/11 a 20/12 (5 sem)





ORIENTAÇÕES PARA RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES

Gênero Seco: Arroz - Bebidas UHT - Biscoitos - Carnes e pescados em pouch - Chocolate em pó - Farinha de Mandioca - Feijão - Macarrão - Óleo - Sal, entre outros

Gênero Congelado: Produtos cárneos

Hortifrutigranjeiros: Legumes, frutas, verduras e ovos

O responsável pelo recebimento deverá observar os seguintes itens no momento da conferência entre os alimentos recebidos e a Guia de Remessa:

- Descrição do nome e endereço da escola
- Integridade da embalagem de todos os produtos
- Quantidade, validade e lote dos alimentos
- Dados do motorista
- Carimbar e assinar as três vias da Guia de Remessa
- Uma das vias ficará na escola para lançamento no SAESP II

ATENÇÃO!

Devolver os produtos e **justificar** na Guia de Remessa, nos seguintes casos:

- Falta de produtos
- Embalagens danificadas
- Temperatura inadequada dos alimentos congelados
- Se o produto inadequado for congelado, a devolução deverá ser total e não assinar a Guia
- Se for do gênero seco, receber outros alimentos que estejam de acordo com as especificações
- No caso de substituição ou devolução, o responsável deve comunicar à Diretoria de Ensino

LANÇAMENTO NO SAESP II

- Após o recebimento, a escola deve entrar com dados da Guia de Remessa no Sistema de Alimentação do Estado de São Paulo - SAESP II para evitar a desatualização do estoque e atraso no envio das Notas Fiscais para pagamento (no caso de alimentos congelados)
- Os encargos cobrados devido à falta de lançamento das Guias de Remessa no SAESP II serão repassados aos responsáveis pelo recebimento
- As Guias devem ser arquivadas para consultas futuras, caso necessário

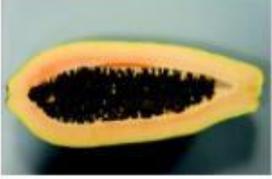


TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS

QUALIDADE DO PRODUTO

- Deverão ser entregues totalmente sãos e limpos, em perfeito estado de desenvolvimento fisiológico para o tipo de cada espécie. Os hortifrúti a serem adquiridos deverão estar em grau de maturação adequado ao consumo.
- As condições do produto deverão permitir transporte, manipulação e armazenamento, sem que haja comprometimento de sua qualidade até as datas de consumo definidas nos cardápios escolares.
- Não podem ser recebidos produtos com os defeitos descritos nas figuras a seguir:

FRUTAS IN NATURA	
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento
Abacaxi	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Podridão </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Amassado </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Sem coroa </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Imaturo 12° Brix para o Perola 14° Brix </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Defeito de polpa </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Queimado de sol grave </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Fasciação grave </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Ferimento </div> <div style="text-align: center; margin: 5px;">  Passado </div> </div>

FRUTAS IN NATURA	
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento
Banana nanica	  <p>Passado</p> <p>Ferido</p>   <p>Podridão</p> <p>Dano por praga</p>
Goiaba	    <p>Dano por praga</p> <p>Defeito de casca grave</p> <p>Passado</p> <p>Ferimento</p>
Maçã Gala	   <p>Defeito de polpa</p> <p>Ferimento</p> <p>Podridão</p>
Mamão formosa	  <p>Defeito de polpa</p> <p>Podridão</p>   <p>Ferimento</p> <p>Imaturo</p>



FRUTAS IN NATURA					
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento				
Melancia Redonda	 Podridão	 Passado	 Ferimento		
	 Polpa branca	 Deformação grave	 Oco		
	 Virose	 Amassado			
	 Queimado de sol grave	 Imaturo			
Melão	 Podridão	 Ferimento	 Passado	 Imaturo	
Tangerina	 Imaturo	 Passado	 Podridão	 Dano por praga	 Ferimento



LEGUMES E VERDURAS IN NATURA

Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento		
Abobora	 Ferimento	 Manchado	 Podridão
Abobrinha	 Ferimento	 Podridão	 Dano por praga
Abobrinha	 Virose	 Murcho	 Passado* *sementes mais desenvolvidas
Acelga	 Podridão	 Manchado	 Murcho
Alface crespa	 Podridão	 Mancha na folha interna	 Passado
Alface crespa	 Murcho	 Virose	



LEGUMES E VERDURAS IN NATURA	
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento
Batata lavada	 Podridão  Esverdeamento  Brotado
	 Dano por praga  Ferimento  Defeito de polpa
Batata doce	 Podridão  Deformação grave  Dano por praga  Esverdeamento  Murcho
	 Passado  Queimado de sol grave  Ferimento  Brotado
Beterraba	 Podridão  Murcho
	 Ferimento  Passado



LEGUMES E VERDURAS IN NATURA

Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento
<p>Cenoura</p>	 <p>Podridão Dano por praga Murcho</p> <p>Lenhoso Deformação grave</p> <p>Ombro verde ou roxo Ferimento</p>
<p>Chuchu</p>	 <p>Podridão Murcho Passado</p> <p>Deformação grave Ferimento</p>
<p>Couve</p>	 <p>Amarelado Murcho</p>
<p>Mandioca</p>	 <p>Deformação grave Passado</p>



LEGUMES E VERDURAS IN NATURA				
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento			
Pepino				
	Podridão	Ferimento	Deformação grave	
				
	Passado	Virose	Murcho	
	Repolho			
		Ferimento	Dano por praga	Podridão
Tomate saladado g. longa vida (achatado)				
	Podridão	Passado		
				
	Dano por praga	Queimado de sol		
				
	Imaturo	Ferimento	Virose	



PADRÃO DE EMBALAGEM

- O acondicionamento e transporte do produto deverá ocorrer em caixas plásticas, retornáveis, resistentes ao manuseio e às operações de higienização. Tais caixas não devem se constituir em veículos de contaminação.
- As caixas plásticas, contendo os itens de entrega, deverão permanecer nas unidades escolares para acondicionamento dos gêneros hortifrúti e deverão ser retiradas na entrega seguinte pela própria empresa.
- As caixas plásticas deverão conter identificação da empresa fornecedora e deverão ser higienizadas a cada ciclo de uso pela contratada. As dimensões externas devem permitir empilhamento, preferencialmente em pallet.
- Para itens com padrão de embalagem menor que 5Kg, poderá ser realizado o fracionamento do produto em redes plásticas. Neste caso, o transporte deverá ser realizado em caixas plásticas, mas a permanência destas para acondicionamento dos itens na unidade escolar será dispensada.

DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO

- O servidor responsável pelo recebimento dos itens de hortifrúti na unidade escolar deverá averiguar a qualidade do produto, no ato da entrega, de acordo com as exigências deste termo de referência.
- Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, o proponente deverá substituir o produto, retirando-o do local onde se encontrar, substituindo-o, em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no termo de referência, não gerando quaisquer ônus para o contratante. A substituição deverá ocorrer **em até 3 (três) dias, dentro da mesma semana de entrega.**
- Se o prazo de entrega estabelecido for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa pela contratada, que será acolhida ou não pela autoridade competente.



UNIDADE DE MEDIDA DE CADA PRODUTO

ITEM	OBJETO	UNIDADE
01	Abacaxi; Perola;	Quilograma
02	Abobora; Seca (ou de Pescoço)	Quilograma
03	Abobrinha; Brasileira	Quilograma
04	Acelga; Alongada, de Primeira	Quilograma
05	Alface; Crespa Verde	Quilograma
06	Banana; Nanica de Segunda;	Unidade
07	Batata; Comum Lavada;	Quilograma
08	Batata Doce, Rosada;	Quilograma
09	Beterraba; Extra a	Quilograma
10	Cenoura; Variedade Nantes;	Quilograma
11	Chuchu; Verde Claro	Quilograma
12	Couve; Manteiga Extra;	Quilograma
13	Goiaba; Vermelha;	Unidade
14	Maca; Gala Nacional;	Unidade
15	Mamão; Formosa; Tipo 10 a 16;	Quilograma
16	Mandioca, Branca; Graúda	Quilograma
17	Melancia; Comum; Redonda	Quilograma
18	Melão; Amarelo;	Quilograma
19	Pepino; Comum;	Quilograma
20	Repolho; Verde	Quilograma
21	Tangerina Ponkan;	Unidade
22	Tomate; Debora; Extra Aa;	Quilograma



TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – OVOS DE GALINHA

QUALIDADE DO PRODUTO

- O produto deverá ser adequado ao consumo humano e seguir o padrão mínimo de qualidade estabelecido neste Termo de Referência.
- A clara do ovo deve ser límpida, transparente e consistente, e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes.
- Deverão ser entregues totalmente sãos e limpos, em perfeito estado de desenvolvimento fisiológico para o tipo de cada espécie. Os ovos a serem adquiridos deverão estar adequados ao consumo.
- As condições do produto deverão permitir transporte, manipulação e armazenamento, sem que haja comprometimento de sua qualidade até as datas de consumo definidas nos cardápios escolares.
- Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).
- Não serão recebidos produtos com os defeitos descritos nas figuras a seguir:

OVOS DE GALINHA	
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento
Ovo de galinha, branco, médio	 <p>Sujo</p>  <p>Classes distintas</p>  <p>Trincado ou choco</p>

PADRÃO DE EMBALAGEM

- **Embalagem Primária:** Os ovos deverão ser embalados em bandejas e/ou caixas resistentes, novas, de primeiro uso, inodoras e secas, com capacidade para 30 (trinta) unidades.
- **Embalagem Secundária:** As embalagens primárias devem estar acondicionadas em embalagens secundárias do tipo papelão, lacradas, limpas, secas e não violadas, resistentes e que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.
- **Dados de Identificação:** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data da embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.
- **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 359, Resolução RDC nº 360, ambas de 23 de dezembro de 2003, e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da ANVISA/MS.**
- Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverá constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
 1. Identificação do produto, inclusive a marca;
 2. Nome e endereço do fabricante;
 3. Data de fabricação;
 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
 5. Número de lote;
 6. Informação nutricional.

CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO

- O servidor responsável pelo recebimento dos ovos na unidade escolar deverá averiguar a qualidade do produto, no ato da entrega, de acordo com as exigências deste termo de referência.
- Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, o proponente deverá substituir o produto, retirando-o no local onde se encontrar, substituindo-o, em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no termo de referência, não gerando quaisquer ônus para o contratante. A substituição deverá ocorrer em até 3 (três) dias, dentro da mesma semana de entrega.
- Se o prazo de entrega estabelecido pela Administração for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa pela contratada, que será acolhida ou não pela autoridade competente.

UNIDADE DE MEDIDA DO PRODUTO

ITEM	OBJETO	UNIDADE
01	Ovos de galinha	Bandeja c/ 30 unidades



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – TEMPERO IN NATURA

QUALIDADE DO PRODUTO

- O produto deverá ser adequado ao consumo humano e seguir o padrão mínimo de qualidade estabelecido no Termo de Referência.
- Deverão ser entregues totalmente sãos e limpos, em perfeito estado de desenvolvimento fisiológico para o tipo de cada espécie. Os temperos in natura deverão estar em grau de maturação adequado ao consumo.
- As condições do produto deverão permitir transporte, manipulação e armazenamento, sem que haja comprometimento de sua qualidade até as datas de consumo definidas nos cardápios escolares.
- Não serão recebidos produtos com os defeitos descritos nas figuras a seguir:

TEMPEROS IN NATURA	
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento
Alho branco	 <p style="text-align: center;">Brotado Chocho Podridão Passado</p> <p style="text-align: center;">Quebrado grave Murcho Ferimento</p>
Cebola	 <p style="text-align: center;">Brotado Ferimento Perda de catáfilo interno Podridão</p>



TEMPEROS IN NATURA	
Item	Caraterísticas não admitidas no recebimento
Cebolinha	 <p>Amarelado</p>
Limão tahiti	 <p>Passado Ferido</p> <p>Seco Oleocelose Podre</p>
Salsa	 <p>Amarelada Murcha</p>



PADRÃO DE EMBALAGEM

- O acondicionamento e transporte do produto deverá ocorrer em caixas plásticas, retornáveis, resistentes ao manuseio e às operações de higienização. Tais caixas não devem se constituir em veículos de contaminação.
- As caixas plásticas, contendo os itens de entrega deverão permanecer nas unidades escolares para acondicionamento dos gêneros alimentícios, no caso os temperos in natura, e deverão ser retiradas na entrega seguinte pela própria empresa.
- As caixas plásticas deverão conter identificação da empresa fornecedora e deverão ser higienizadas a cada ciclo de uso pela contratada. As dimensões externas devem permitir empilhamento, preferencialmente em pallet.
- Para itens com padrão de embalagem menor que 5Kg, poderá ser realizado o fracionamento do produto em redes plásticas. Neste caso, o transporte deverá ser realizado em caixas plásticas, mas a permanência desta para acondicionamento dos itens na unidade escolar será dispensada.

DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO

- O servidor responsável pelo recebimento dos itens na unidade escolar deverá averiguar a qualidade do produto, no ato da entrega, de acordo com as exigências do termo de referência.
- Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, o proponente deverá substituir o produto, retirando-o no local onde se encontrar, substituindo-o, em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no neste termo de referência, não gerando quaisquer ônus para o contratante. A substituição deverá ocorrer **em até 3 (três) dias, dentro da mesma semana de entrega.**
- Se o prazo de entrega estabelecido pela Administração for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa pela contratada, que será acolhida ou não pela autoridade competente ou o gestor do contrato.

UNIDADE DE MEDIDA DOS PRODUTOS

OBJETO	UNIDADE
Alho branco	Quilograma
Cebola	Quilograma
Cebolinha	Quilograma
Limão tahiti	Unidade
Salsa	Quilograma



ANEXO 4

CONTROLE DIÁRIO – ESTOQUE E REFEIÇÕES SERVIDAS

DATA: __/__/__

MANHÃ					
LANCHE					
Produto	Quantidade Retirada	Lote	Validade	Nº de alunos servidos – EM	Nº de alunos servidos – EF
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
REFEIÇÃO					
Produto	Quantidade Retirada	Lote	Validade	Nº de alunos servidos – EM	Nº de alunos servidos – EF
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
TARDE					
LANCHE					
Produto	Quantidade Retirada	Lote	Validade	Nº de alunos servidos – EM	Nº de alunos servidos – EF
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
REFEIÇÃO					
Produto	Quantidade Retirada	Lote	Validade	Nº de alunos servidos – EM	Nº de alunos servidos – EF
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
NOITE					
REFEIÇÃO					
Produto	Quantidade Retirada	Lote	Validade	Nº de alunos servidos – EM	Nº de alunos servidos – EF
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		



ANEXO 5



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria da Educação
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
 CENTRO DE SERVIÇOS ESCOLARES

TABELA DE PER CAPITAS

Alimentos – DAESC	PC – Produto cru Fund I e II	PC – Produto cru EM e EJA	Medida Caseira Fund I e II	Medida Caseira EM e EJA
ARROZ E SIMILARES				
Arroz polido	50g (120g cozido)	63g (140g cozido)	1 escumadeira média	1 escumadeira cheia
Arroz integral	50g (100g cozido)	63g (110g cozido)	1 escumadeira média	1 escumadeira cheia
Macarrão (diversos tipos)	50g (115g cozido)	63g (150g cozido) Fund II / Médio / EJA	3 colheres de servir	3 ½ colheres de servir
PRODUTOS TERMO PROCESSADOS – POUCH				
Sardinha/atum	50g	63g	2 colheres (sopa) cheias	3 colheres (sopa) cheias
Carnes <i>Pouch</i> bovina	50g	63g	1 colher de servir	1 colher de servir cheia
MOLHOS				
Molho de tomate	30g	63g	1 colher (sopa) cheia	1 colher (sopa) cheia
GRÃOS IN NATURA				
Feijão carioca in natura	25g (60g do grão cozido)	32g (77g do grão cozido)	1 concha grande rasa	1 concha grande cheia
Feijão preto in natura	25g (60g cozido)	32g (64g cozido)	1 concha média	1 concha grande
Lentilha in natura	15g (67,5g grão cozido com caldo)	25g (112,5g grão cozido c/caldo)	1 concha grande rasa	1 concha grande cheia
OUTROS PRODUTOAS				
Farinha de mandioca	10g	10g	1 colher (sopa) rasa	
Flocos de milho	30g	38g	2/3 caneca ou 1 concha média	1 caneca ou 1 concha grande
BEBIDAS				
Suco integral – sabores	200 ml	200 ml	1 caneca	
Cacau em pó	7g	8g	1 colher rasa	1 colher
Leite em pó	26g (2 colheres de sopa)	32,5g (2 colheres de sopa cheias)	1 caneca rasa	1 colher cheia
BISCOITOS E TORRADAS				
Biscoito salgado	20g	30g	4 unidades	6 unidades
Biscoito doce	20g	30g	4 unidades	6 unidades
Torrada	20g	20g	2 unidades	2 unidades
PRODUTOS EM EMBALAGEM INDIVIDUAL				
Biscoito doce – EI	30g	30g	1 embalagem individual	
Biscoito salgado – EI	30g	30g		
Suco integral EI – sabores	200ml	200ml		
CONGELADOS				
Filé de Sassami/peito cubos	50g	63g	3 a 4 cubos ou 1 colher de servir	4 a 5 cubos ou 1 colher de servir cheia
Carne suína em iscas IQF	50g	63g	1 colher de servir rasa	1 colher de servir
Carne suína em cubos IQF	50g	63g	3 a 4 cubos ou 1 colher de servir	4 a 5 cubos ou 1 colher de servir cheia
Carne bovina moída IQF	50g (38g cozido)	63g (55g cozido)	1 colher de servir rasa	1 colher de servir
Carne bovina em iscas IQF	50g (33g cozido)	63g 45g cozido)	1 colher de servir rasa	1 colher de servir
Carne bovina em cubos IQF	50g (36g cozido)	63g (50g cozido)	3 a 4 cubos ou 1 colher de servir	4 a 5 cubos ou 1 colher de servir cheia
TEMPEROS				
Sal iodado	2g	2g	1 colher das de café	
Óleo de soja	2ml	3ml	1 colher rasa	1 colher
HORTIFRUTI				
Acelga	20g	20g	½ cumbuca	
Alface crespa	20g	20g	½ cumbuca	
Alho branco inteiro	1g	1g	1 colher das de café	
Banana nanica	1 unidade	1 unidade	1 unidade	
Batata inglesa	40g	40g	3 colheres (sopa)	
Beterraba	20g	20g	1 ½ colher (sopa)	
Cebola	3g	3g	1 colher das de chá	
Cebolinha	1g	1g	1 colher das de café	
Cenoura	30g	30g	1 ½ colher (sopa)	
Chuchu	20g	20g	1 ½ colher (sopa)	
Couve manteiga	35g	35g	½ cumbuca	
Maçã gala	1 unidade	1 unidade	1 unidade	
Mamão formosa	110g	110g	1 fatia média	
Melancia	120g	120g	1 fatia média	
Ovo	1 unidade	1 unidade	1 unidade	
Repolho	30g	30g	½ cumbuca	
Salsa	1g	1g	1 colher das de café	
Tomate salada	25g	25g	1 ½ colher (sopa)	



Papel timbrado da Unidade Escolar

Pindamonhangaba, xx de xxx de 202x

A Direção da E. E. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, vem através deste solicitar a adequação do número de alunos comensais no SAESP II, para Alimentação Escolar, conforme segue exemplo abaixo:

Refeição

Modalidades de Ensino	Período	de:	para:
Ensino Fund. Anos finais	Manhã	200	100
Ensino Médio	Tarde	300	350
EJA	Noite	100	0
Mais Educação Ensino Fund.	Manhã	0	0
Mais Educação Ensino Médio	Tarde	0	0
TOTAL		700	600

Lanche

Modalidades de Ensino	Período	de:	para:
Ensino Fund. Anos finais	Manhã	50	30
Ensino médio	Tarde	20	30
EJA	Noite	30	45
Mais Educação Ensino Fund.	Manhã	0	0
Mais Educação Ensino Médio	Tarde	0	0
TOTAL		130	145

Justificativa: A U.E. não atende mais a modalidade de ensino EJA. As retiradas dos gêneros alimentícios (arroz, macarrão e carne), para atender aos alunos comensais é necessário em média 30Kg/dia, atualmente.

Sem mais,

Assinatura e carimbo do Diretor ou Vice-Diretor

Carimbo da U.E.

A/C

Centro de Supervisão e Controle do Programa de Alimentação Escolar (CEPAE)



MONITORAMENTO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Nome da Empresa: _____

Diretoria de Ensino: _____

Unidade Escolar: _____

DATA: ____/____/____		
Equipamento	Temperatura	Responsável
DATA: ____/____/____		
Equipamento	Temperatura	Responsável
DATA: ____/____/____		
Equipamento	Temperatura	Responsável
DATA: ____/____/____		
Equipamento	Temperatura	Responsável

