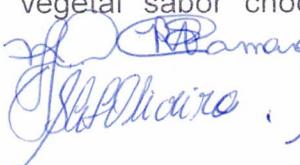
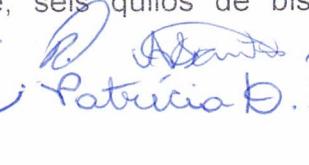
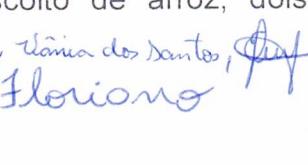
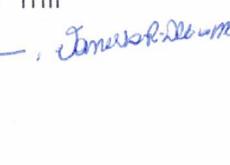
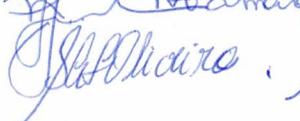
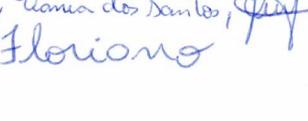


ATA DE N.º 069/24

ATA DE N.º 069 DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Aos vinte do mês de fevereiro de dois mil e vinte e quatro, às treze e trinta horas na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação, reuniram-se os membros do Conselho de Alimentação Escolar os senhores: Simone Aparecida Felipe de Oliveira (titular), Amanda Camargo dos Santos (titular), Vânia dos Santos (titular), Vanessa Rodrigues de Lara (suplente), Elisangela Copetti (titular), Nelson Antonio Ciola Junior (titular), Rosinete Aparecida dos Santos Camargo (suplente), estão presentes também as nutricionistas da Secretaria de Educação Patrícia Delgado Floriano e Milena Camargo de Miranda e o diretor de departamento da Merenda Escolar Ricardo de Jesus Soares. A pauta da reunião é informar os produtos que serão adquiridos para a merenda escolar e análise do cardápio escolar. Iniciou-se pela apresentação dos produtos perecíveis e não perecíveis que estão sendo licitados para o ano de 2024 sendo os seguintes produtos: três quilos de achocolatado em pó sem adição de açúcares, sessenta quilos de achocolatado em pó sem leite e sem glúten, dez frascos de adoçante dietético líquido, dois mil quilos de almôndegas, dois mil e quinhentos pacotes de amendoim torrado e salgado sem pele, cento e cinquenta quilos de amido de milho sem glúten, cem frascos de aroma artificial de baunilha, mil e quinhentos pacotes de arroz parborizado, mil latas de atum, trezentos quilos de aveia em flocos finos, dois mil e quinhentos unidades de bala de goma sortida, seiscentos quilos de balas mastigáveis, sessenta quilos de balas sortidas de goma sem corantes artificiais, quinhentos quilos de batata em flocos, dois mil quilos de batata inglesa, cem quilos de batata palha, cento e cinquenta litros de bebida à base de amêndoas sabor baunilha, cento e cinquenta litros de bebida à base de amêndoas sabor original, vinte quilos de bebida de arroz em pó original, trinta litros de bebida de arroz líquida sabor original, vinte quilos de bebida de soja em pó, dois mil e quinhentos caixas de bebida láctea UHT sabor chocolate, cento e cinquenta caixas de bebida vegetal sabor chocolate, seis quilos de biscoito de arroz, dois mil

quinhentos pacotes de biscoito de polvilho doce, sessenta pacotes de biscoito de polvilho sem leite, ovos, soja e glúten, mil quilos de biscoito doce laminado sabores maisena e coco, trinta quilos de biscoito doce maisena sem glúten e sem lactose, duzentos quilos de biscoito doce tipo rosquinha sabor chocolate, novecentos quilos de biscoito doce tipo rosquinha sabor leite, coco, nata, morango, cem unidades de biscoito salgado a base de tapioca, quatrocentos e cinquenta quilos de biscoito salgado laminado água e sal, dois mil e quinhentos unidades de biscoito salgado recheado, cem unidades de biscoito salgado sem glúten a base de tapioca, cento e cinquenta unidades de bolinho de chocolate sem açúcar sem glúten e sem leite, cento e cinquenta unidades de bolinho de baunilha com gotas de chocolate sem açúcar, sem glúten e sem leite, duzentos unidades de bolinho pronto para consumo vegano de laranja com cenoura, duzentos unidades de bolinho pronto para consumo vegano maçã com canela, dois mil e quinhentos unidades de bolinho sabor baunilha com recheio de chocolate, duzentos unidades de bombom de chocolate, duzentos pacotes de café, trinta quilos de café solúvel, dez quilos de canela em pó, seiscentos quilos de canjica branca, sem glúten, quatro mil e oitocentos quilos de carne bovina em iscas, quatro mil e quinhentos quilos de carne moída de primeira, quatro mil quilos de carne de porco, mil quilos de cereal de milho em flocos com açúcar e sem leite, seis quilos de cereal de milho em flocos sem glúten, cinco quilos de chá de ervas, quatrocentos e quarenta quilos de chá mate, novecentos quilos de chocolate em pó cinquenta por cento cacau sem glúten, oitenta quilos de chocolate granulado, trinta quilos de colorau (urucum) ou colorífico, cinco quilos de cravo da Índia, cem quilos de creme de leite, vinte quilos de cúrcuma açafrão da terra, sessenta quilos de doce de leite pastoso, vinte quilos de emustab, um quilo de ervilha em conserva, mil quatrocentos quilos de extrato de tomate em sache, três mil quilos de feijão carioquinha, seis quilos de fermento biológico seco, mil unidades de fermento químico, dez quilos de folha de louro, mil quilos de fubá de milho, sem traços de glúten, cem frascos de iogurte de coco vegano, sete mil litros de iogurte de morango, cem frascos de iogurte de morango vegano, trezentos frascos de iogurte

*Ramango. D. Ana. Tânia dos Santos, D. Ivenska R. Oliveira
Silvana, D. Patrícia D. Floriano*

sabor morango zero lactose e zero açúcares, doze litros de leite de coco em pó, trezentos litros de leite de coco pronto para beber, vinte quilos de leite de soja em pó, cento e cinquenta litros de leite de vaca UHT zero lactose, três mil quilos de leite em pó integral, quarenta quilos de leite em pó integral sem lactose, dez mil quilos de maçã fugu ou gala, mil e oitocentos quilos de macarrão ave Maria, dez quilos de macarrão ave Maria sem glúten, cinquenta quilos de macarrão ave Maria sem ovos, cinquenta quilos de macarrão parafuso, dez quilos de macarrão parafuso sem glúten, cinquenta quilos de macarrão parafuso sem ovos, mil seiscentos e cinquenta quilos de mamão formosa, quinhentos quilos de manga Tommy, trezentos quilos de manteiga extra com sal sem glúten, trezentos quilos de margarina, dois mil quilos de melão amarelo, quinhentos quilos de milho canjicado, sem traços de glúten, cem quilos de milho para pipoca sem traços de glúten, trezentos quilos de milho verde em conserva, dez litros de óleo de girassol, dois mil e quinhentos litros de óleo de soja, trinta quilos de orégano desidratado, mil e duzentos dúzias de ovos vermelhos, dois mil e trezentos quilos pão de cachorrinho, dois mil quilos pães chineque, cinquenta unidades de pão de forma fatiado integral, dois mil e quinhentos quilos de pão francês, vinte quilos de páprica doce, quatro mil quilos de peito de frango sem osso e sem pele, dois mil e quinhentos unidades de pipoca de milho doce, quinhentos quilos de queijo tipo mussarela fatiado, dois mil quatrocentos quilos de quirera, sem traços de glúten, trezentos quilos de queijão cremoso, cinco mil litros de suco de frutas, cinco mil unidades de suco de frutas sabores de uva ou maçã duzentos ml, cento e vinte quilos de trigo para quibe, cem litros de vinagre de álcool branco. E os itens selecionados para o programa a agricultura familiar: mil e oitocentos quilos abacaxi, mil e quinhentos quilos de abobrinha verde, novecentos quilos de alface crespa, oitocentos quilos de beterraba média, cento e cinquenta quilos de caqui, setecentos quilos de cenoura, quinhentos quilos de chuchu, seiscentos quilos de couve manteiga, dezesseis mil quilos de laranja, setecentos quilos de limão rosa, mil e quinhentos quilos de mandioca com casca, duzentos quilos de milho verde, quatrocentos quilos de pepino, novecentos quilos de repolho

J. P. Morango, J. M. Santos, Vânia dos Santos, J. P. D. Souza, J. R. Oliveira, Dr. Patrícia D. Floriano

verde, mil e duzentos quilos de tomate, mil e quinhentos quilos de ameixa vermelha, mil quilos de mexerica, dois mil quilos de melancia, trezentos quilos de couve-flor, mil e duzentos quilos de pêssego, duzentos quilos de mandioca salsa, cem quilos de alface roxa, mil quilos de ponkan, trezentos quilos de repolho roxo, cento e cinquenta quilos de cheiro verde, vinte mil quilos de banana caturra, dois mil quilos de batata inglesa, oitocentos quilos de maracujá, duzentos quilos de morango, mil quilos de brócolis, duzentos quilos de pimentão verde. O valor total estimado para a contratação da merenda escolar é de um milhão setecentos e onze mil cento e quinze reais e setenta centavos e para agricultura familiar de trezentos e trinta e oito mil seiscentos e trinta e dois reais. Foi apresentado pela nutricionista Patrícia Delgado Floriano o cardápio escolar referente aos meses de fevereiro e março. A professora Amanda Camargo dos Santos relatou que na Escola em que leciona alguns alunos não comem, quando a forma de preparo da polenta é misturada com a proteína, sendo diferente no que está proposto no cardápio as nutricionistas disseram já estar tomando as devidas providências. A nutricionista Milena Camargo de Miranda apresentou a lista de alunos com restrições alimentares e explicou que para esses alunos os alimentos são diferenciados. Também ficaram estabelecidas as datas das visitas dos membros do CAE as creches e escolas municipais no mês de março, sendo nos dias: cinco de março Escola Marechal Deodoro da Fonseca e Escola Presidente Medici, sete de março Escola Doutor Wenceslau Braz, onze de março Creche Renascer e a Creche Jayme, doze de março Creche Lygia Mara e Escola Durval Jorge, dia treze de março Escola Trajano Jorge e Escola Lhubina, dia quatorze de março Escola Aristides Pereira e Escola Pedro Sérgio. A nutricionista Milena Camargo de Miranda apresentou os resultados do projeto Criança no Balanço de dois mil e vinte e três. E os folders que serão colocados nas salas de aula, refeitórios e cozinhas de identificação dos alunos com restrição alimentar. Nada mais havendo a tratar somos de parecer favorável. E, para constar, eu, Nelson Antonio Ciola Junior, lavrei a presente ata, a qual após ser lida e aprovada será assinada pelos presentes.

Amanda dos Santos, Milena Camargo, Patricia Delgado Floriano, Nelson Antonio Ciola Junior, Jonatha R. Sáosa