

Raquel Hellen Figueiredo

De: Monika Manfrini Ferraz Nogueira
Enviado em: segunda-feira, 6 de dezembro de 2021 11:41
Para: Raquel Hellen Figueiredo
Cc: Julia Sleiman; Selma Maria dos Santos
Assunto: RES: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO -OC 102401100632021OC00223

Com relação ao esclarecimento ao quesito frequência, temos a informar o seguinte:

1. Na relação constante do Edital no item 2.8, foi inserida equivocadamente, o gênero alimentício salsicha. Informamos que de acordo com a Resolução FNDE 06/2020, este produto não deverá ser servido no Programa de Alimentação escolar. Assim, desconsiderar o produto salsicha, como componente de cardápios.
 - 1.1. A relação a ser considerada para o item 2.8 será:

2.8 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com *per capita* de consumo e frequência de utilização:

Gêneros e produtos alimentícios	Per capita de Consumo p/ Refeição (*)		Frequência de utilização
abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
	B	100 g	1 x semana
abóbora madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x semana
	B	50 g	1 x semana
abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x semana
	B	50 g	1 x semana
abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	B	100 g	1 x semana
	A	50 g	1 x semana
Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A/B	40 g	1 x semana
Alface (diversos tipos: crespa, lisa, etc... de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A/B	40 g	3 x semana
Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	2 x semana
	B	40 g	2 x semana
Arroz longo fino tipo 1, conforme Portaria MA 269/88	A	150 g	1 x dia
Banana maçã, nanica, prata, 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x quinzena
Batata comum lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	2 x semana
	B	60 g	2 x semana
Batata doce diversos tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	1 x semana
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	100 g	1 x semana
	B	60 g	1 x semana
Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA15	A/B	80g	1 x semana
	A/B	50 g	1 x semana
Brócolis, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	150 g	1 x semana
	B	80 g	1 x semana
Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 Unidade	1 x semana
Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	120 g	1 x quinzena
	B	60 g	1 x quinzena

Carne bovina dianteira (paleta) em unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	1 x quinzena
Carne bovina, tipo coxão duro, bife, unidade, cubos e tiras, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	2 x semana
Carne bovina, tipo coxão mole - bife, unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	2 x semana
Carne bovina, tipo patinho, bife, unidade, cubos e tiras, resfriada, conforme NTA 3	A	150 g	1 x semana
Carne suína sem osso, vários tipos, conforme NTA 3	A	150 g	1 x quinzena
Cenoura, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80g	2x semana
	B	50 g	2 x semana
Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A	80g	2 x semana
	B	50 g	2 x semana
Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	150 g	1 x semana
	B	80 g	1 x semana
Couve manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Escarola, de 1ª qualidade conforme NTA 13	A	80 g	2 x semana
	B	40 g	2 x semana
Feijão branco, tipo 1 conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x quinzena
Feijão roxinho, carioca, rosinha, jalo tipo 1, conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x dia
Feijão preto tipo 1 , conforme Portaria MA 161/87	A	100 g	1 x quinzena
Frango tipo coxa, sobrecoxa resfriado, conforme NTA 3	A	180 g	2 x semana
Frango, em peças, peito sem osso, filé, unidade, tiras e cubos, resfriado, conforme NTA 3	A	150 g	2 x semana
Goiaba, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Grão de bico, conforme NTA 14	A	100	1 x quinzena
Lentilha, conforme Portaria MA 065/93	A	100	1 x quinzena
Linguiça de frango ou suína ou toscana de 1ª qualidade, conforme NTA 5	A	120 g ou 2 unidades	1 x mês
Maçã nacional vários tipos, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x quinzena
Mamão, vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	120 g	1 x semana
Mandioca, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Mandioquinha, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Manga, diversos tipos de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	120	1 x semana
Melancia, de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
Melão vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 17	A	150 g	1 x semana
Peixe vários tipos: cação ou merluza em posta ou pescada branca ou amarela (filé), etc., congelado, conforme NTA 9	A	120 g	1 x mês
Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A/B	50 g	2 x semana
Pera nacional/estrangeira, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Rabanete, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	A	20 g	1 x quinzena
Repolho, de 1ª qualidade, vários tipos conforme NTA 14	A	80 g	1 x semana
	B	40 g	1 x semana
Rúcula, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	A	40 g	1 x semana

Tangerina/Mexerica vários tipos cravo, murcot, ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	1 unidade	1 x semana
Tomate salada, vários tipos de 1º qualidade, conforme NTA 14	A/B	50 g	3 x semana
Uva vários tipos: como niágara, rubi, italiana, crissom, thompson de 1ª qualidade, conforme NTA 17	A	120 g	1 x semana
Vagem, vários tipos de 1ª qualidade, conforme NTA 14	A		1xsemana
Preparações: ingredientes/temperos: azeite, queijos, frios, azeitona, tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro verde, coentro, cebolinha, pimentão, extrato de tomate, molho de tomate, polpa de tomate, oleaginosas, sal, vinagre, óleo, manteiga, margarina, limão, orégano, tomilho, hortelã, alecrim, aveia, amido de milho, farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, trigo de kibe, fubá, leite e ovos.	A/B	Conforme ficha técnica da preparação e receituário	Conforme utilização da preparação

LEGENDA:

(*) **PER CAPITA (PC) de consumo compreende a PORÇÃO de alimento já preparada pronta para o consumo.**

- A. PC do produto pronto para compor preparação única**
B. PC do produto pronto para compor preparação mista.

2. Segundo As 04 (quatro) leis da ALIMENTAÇÃO (Pedro Escudero): Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação.

- A Lei da Quantidade aponta que os alimentos devem ser suficientes para satisfazer as necessidades energéticas e nutricionais do organismo e mantê-lo em equilíbrio.
- . Isto depende do gênero, da idade, do estado fisiológico e da atividade física.

Tanto o excesso quanto a ausência, pode afetar negativamente o organismo. Portanto é necessária muita atenção às quantidades individuais.

- A Lei da Qualidade mostra que a alimentação deve ser completa em sua composição e que forneça ao organismo todos os nutrientes que ele necessita.

Os nutrientes são essenciais para formação. As refeições devem ser variadas, oferecendo todos os grupos de nutrientes para o bom funcionamento do corpo.

- A Lei da Harmonia fala que é preciso ter um equilíbrio entre os todos os nutrientes que necessitamos. Não é porque um nutriente é bom que devemos consumi-lo em grande quantidade. É necessária uma relação de equilíbrio na composição da alimentação.
- A Lei da Adequação mostra que a alimentação deve se adequada às necessidades de cada organismo, respeitando as características de cada indivíduo. É necessário considerar os ciclos da vida: infância, adolescência, adulto e idoso; o estado fisiológico: gestação, lactação; o estado de saúde: presença ou ausência de doenças; os hábitos alimentares: deficiência de nutrientes; as condições socioeconômicas e culturais; acesso aos alimentos. Em cada uma dessas fases, é importante que seja feita uma adequação dos alimentos.

A alimentação repercute diretamente na saúde e qualidade de vida, por isso ela deve ser quantitativamente suficiente, qualitativamente completa, harmoniosa em sua composição e adequada à sua finalidade e a quem se destina.

Por esse motivo, a frequência de um determinado alimento, na composição do cardápio tem relação com a dieta (consumo dietético), numa relação direta entre consumo e ocorrência ou não de DCNT(doenças crônicas não transmissíveis).

Na FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO , utilizada na tabela de GENEROS E PRODUTOS ALIMENTICIOS, quando utilizamos 1 x por semana, ou quinzenal ou mensal, quer dizer que estamos ofertando as diversas possibilidades de diminuir monotonia, aumentar a variedade, adequar a questão dos ciclos: inverno/verão, considerar hábitos e cultura alimentar, entre outros quesitos, que precisam ser levados em consideração na preparação de um cardápio. Exemplo, ao preparar o cardápio é necessário contratar um profissional habilitado (NUTRICIONISTA) para com seus conhecimentos e habilidades, transformar a matéria prima em refeição.

Não há necessidade de servir mais de um prato proteico(não é essa a sugestão), a questão é que determinados tipos e cortes de carne, se prestam a determinados tipos de preparação, eliminando as repetições e monotonia do cardápio, bem como aumentando à adesão ao serviço (cardápio).

Monika M. F. Nogueira
Ass. Planej. Estratégico
Centro Paula Souza

CPS Centro Paula Souza

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

monika.nogueira@sp.gov.br | 11 3324-3385 |
Rua dos Andradas, 140/ 5º andar - São Paulo - SP

f t @ fr v @ in /governosp



<https://www.educacao.sp.gov.br/alimentacao-estatal>

De: Raquel Hellen Figueiredo <raquel.figueiredo@cps.sp.gov.br>
Enviada em: segunda-feira, 6 de dezembro de 2021 08:36
Para: Monika Manfrini Ferraz Nogueira <monika.nogueira@cps.sp.gov.br>
Assunto: PEDIDO DE ESCLARECIMENTO -OC 102401100632021OC00223

Prezada Equipe de Apoio, bom dia

Segue pedido de esclarecimento referente ao Pregão Eletrônico 080/2021, **OC 102401100632021OC00223**, Processo 2021/05680 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO (ETIM).

Pergunta

Esclarecimento - Frequência das Carnes
03/12/2021 18:13:27

BÁSICA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EIRELI

Solicitamos esclarecimentos quanto ao que segue:

Analisando o Termo de Referência, especialmente os itens "2.3" - que descreve o serviço ALMOÇO, o "item 3" referente à quantidade de dias úteis por mês no ano de 2022 e o quadro do "item 2.8" - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, entendemos que a Contratada deverá servir 1 tipo de carne durante o almoço. Contudo, ao conferir a frequência das carnes a serem utilizadas, a somatória é de 43 frequências, sendo:

- 22 vezes de Carne Bovina;
- 2 vezes de Carne Suína;
- 16 vezes de Frango;
- 1 vez de peixe;
- 1 vez de linguiça;
- 1 vez de salsicha.

Diante disso, entendemos que há mais frequências de cardápios do que dias úteis de fornecimento. Razão pela qual indagamos:

Devemos considerar o porcionamento de dois tipos de carne durante o almoço ou haverá alteração no quadro 2.8 ?

Ficamos no aguardo.

Obrigado.

O questionamento deverá ser respondido com base no edital e enviado para a Pregoeira publicar na BEC.

Atenciosamente,

Raquel Hellen Figueiredo

Núcleo de Compras
Centro Paula Souza

+55 11 3324-3553

raquel.figueiredo@cps.sp.gov.br



As informações contidas nesta mensagem e em seus arquivos anexos são destinadas exclusivamente ao (s) endereço (s) acima indicado (s) e podem conter informações confidenciais. Se você não for o destinatário autorizado a recebê-la, favor retorná-la ao remetente e depois apagá-la definitivamente. Nesse caso, é proibido por lei qualquer uso ou divulgação das informações.