DIÁRIO OFICIAL
MONGAGUÁ
ESTÂNCIA BALNEÁRIA
ESTADO DE SÃO PAULO
www.mongagua.sp.gov.br - Conforme Lei Municipal nº 2.865, de 27 de junho de 2017

Quarta-feira, 06 de outubro de 2021 | Ano V - Edição nº 975 | Página 1 de 9

PODER EXECUTIVO

Licitações e Contratos

Aviso

AVISO DE LICITAÇÃO - Processo nº 148/2021, Tomada de Preços nº 011/2021 - objeto: Alteração das Instalações Elétricas Prediais de Baixa Tensão e Montagem de Posto de Transformação em Média Tensão na EMEIF Regina Maria, conforme Memorial Descritivo, Planilhas Orçamentárias, Cronograma Físico-Financeiro, Projeto Básico, em anexo. Encerramento no dia 22/10/2021 as 09h: 30min; Abertura as 10h: 00min. O Edital na integra encontra-se a disposição dos interessados no endereço eletrônico www.mongagua.sp.gov.br, através do aplicativo ACESSO A INFORMAÇÃO- PORTAL LICITAÇÕES - Tomada de Preços, ou através do Portal de Transparência. Para qualquer esclarecimento, entrar em contato: telefone (13) 3445-3067 e e-mail: licitacao@mongagua.sp.gov.br - Márcio Melo Gomes Prefeito Municipal.

.....

AVISO DE LICITAÇÃO - Processo nº 135/2021, Tomada de Preços nº 010/2021 - objeto: Revisão das Instalações Elétricas Prediais de Baixa Tensão e implantação de centro de transf. Em média tensão na EMEIF Sirana Koukdjian, conforme Memorial Descritivo, Planilhas Orçamentárias, Cronograma Físico-Financeiro, Projeto Básico, em anexo. Encerramento no dia 21/10/2021 as 09h: 30min; Abertura as 10h: 00min. O Edital na integra encontra-se a disposição dos interessados no endereço eletrônico www.mongagua.sp.gov.br, através do aplicativo ACESSO A INFORMAÇÃO- PORTAL LICITAÇÕES - Tomada de Preços, ou através do Portal de Transparência. Para qualquer esclarecimento, entrar em contato: telefone (13) 3445-3067 e e-mail: licitacao@mongagua.sp.gov.br - Márcio Melo Gomes Prefeito Municipal.

.....

AVISO DE LICITAÇÃO - Processo nº 149/2021, Tomada de Preços nº 012/2021 - objeto: Montagem de Posto de Transformação e Adequação das Instalações Elétricas da EMEIF Prof.Cláudia Maria Andrela. Encerramento no dia 25/10/2021 as 09h: 30min; Abertura as 10h: 00min. O Edital na integra encontra-se a disposição dos interessados no endereço eletrônico www.mongagua.sp.gov.br, através do aplicativo ACESSO A INFORMAÇÃO- PORTAL LICITAÇÕES - Tomada de Preços, ou através do Portal de Transparência. Para qualquer esclarecimento, entrar em contato: telefone (13) 3445-3067 e e-mail: licitacao@mongagua.sp.gov.br - Márcio Melo Gomes Prefeito Municipal.

Julgamento

COMUNICADO DE JULGAMENTO DE PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO - Modalidade: Tomada de Preços nº 010/2021 – Processo nº 100/2021. Objeto: Pavimentação Asfáltica, Sinalização Viária e Acessibilidade para a Rua Santa Cecília - Trecho 01, conforme Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro, e Projeto Arquitetônico Básico em anexo. A Comissão de Licitação da ciência as licitantes interessadas, que de acordo com o parecer jurídico acostado no processo licitatório, opina pelo conhecimento da impugnação de Lucas Fatorelli Ressude, protocolou na data de 01/10/2021 conforme Processo de nº 12461/21, para no mérito NEGAR-LHES PROVIMENTO, julgando IMPROCEDENTE o pedido formulado.

.....

COMUNICADO DE JULGAMENTO DE RECURSOS ADMINISTRATIVO - Modalidade: Tomada de Preços nº 002/2021 – Processo nº 064/2021. Objeto: Recuperação do Sistema de Iluminação da Orla da Praia decorrente da ação de ressaca do mar, conforme Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro, e Projeto Arquitetônico Básico em anexo. A Comissão de Licitação da ciência as licitantes interessadas, que a Empresa WT Tecnologia Gestão e Energia Ltda, protocolou pedido de Recursos Administrativos, conforme Processo nº 12587/2021 de 01/10/2021. A Comissão de Licitação decide por acatar o recurso, e no mérito, opinar pela sua HABILITAÇÃO da mesma.

.....

COMUNICADO DE JULGAMENTO DE RECURSOS ADMINISTRATIVO - Modalidade: Tomada de Preços nº 002/2021 – Processo nº 064/2021. Objeto: Recuperação do Sistema de Iluminação da Orla da Praia decorrente da ação de ressaca do mar, conforme Memorial Descritivo, Planilha Orçamentária, Cronograma Físico-Financeiro, e Projeto Arquitetônico Básico em anexo. A Comissão

de Licitação da ciência as licitantes interessadas, que a Empresa Construtora Sandim Ltda, protocolou pedido de Recursos Administrativos, conforme Processo nº 11737/2021 de 20/09/2021. A Comissão de Licitação decide por acatar o recurso, e no mérito, opinar pela sua improcedência, no sentido do que o recorrente não cumprira com as exigências editalícias.

.....

COMUNICADO DE JULGAMENTO DE RECURSOS ADMINISTRATIVO - Modalidade: Tomada de Preços nº 005/2021 – Processo nº 126/2021. Objeto: Montagem de Posto de Transformação em Tensão Primária e Adequação das Instalações Elétricas Prediais de Tensão Secundária na EMEF Tonico Silva, conforme Memorial Descritivo, Planilhas Orçamentárias, Cronograma Físico-Financeiro, Projeto Básico, em anexo. A Comissão de Licitação da ciência as licitantes interessadas, que a Empresa Vergeiro Instalações Elétricas Ltda, protocolou nesta data pedido de Recursos Administrativos, conforme Processo nº 12651/2021 de 04/10/2021. A Comissão de Licitação decide por acatar o recurso, e no mérito, opinar pela sua improcedência, no sentido do que o recorrente não cumprira com as exigências editalícias.

.....

COMUNICADO DE JULGAMENTO DE RECURSOS ADMINISTRATIVO - Modalidade: Tomada de Preços nº 006/2021 – Processo nº 127/2021. Objeto: Aumento de carga de energia elétrica com instalação de Posto de Transformação e Revisão das Instalações Elétricas prediais na EMEIEF Pequeno Príncipe, conforme Memorial Descritivo, Planilhas Orçamentárias, Cronograma Físico-Financeiro, Projeto Básico. A Comissão de Licitação da ciência as licitantes interessadas, que a Empresa Vergeiro Instalações Elétricas Ltda, protocolou nesta data pedido de Recursos Administrativos, conforme Processo nº 12650/2021 de 04/10/2021. A Comissão de Licitação decide por acatar o recurso, e no mérito, opinar pela sua improcedência, no sentido do que o recorrente não cumprira com as exigências editalícias.

.....

COMUNICADO DE JULGAMENTO DE RECURSOS ADMINISTRATIVO - Modalidade: Tomada de Preços nº 007/2021 – Processo nº 130/2021. Objeto: Implantação de Centro de transformação em médica Tensão e revisão das instalações elétricas Prediais de Baixa tensão na EMEIF Célia Pupo de Jesus, conforme Memorial Descritivo, Planilhas Orçamentárias, Cronograma Físico-Financeiro, Projeto Básico em anexo. A Comissão de Licitação da ciência as licitantes interessadas, que a Empresa Vergeiro Instalações Elétricas Ltda, protocolou nesta data pedido de Recursos Administrativos, conforme Processo nº 12649/2021 de 04/10/2021. A Comissão de Licitação decide por acatar o recurso, e no mérito, opinar pela sua improcedência, no sentido do que o recorrente não cumprira com as exigências editalícias.

.....

DIÁRIO OFICIAL
MONGAGUÁ
ESTÂNCIA BALNEÁRIA
www.mongagua.sp.gov.br - Conforme Lei Municipal nº 2.865, de 27 de junho de 2017

Conselhos Municipais

Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE

ATA DA 4 ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos vinte e três dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e um, sob convocação do Sr Ailton Mariano Demetino (Presidente do Conselho Alimentação Escolar), conforme edital publicado em Diário Oficial Eletrônico aos dezesseis de setembro de 2021, Edição 961 na página 1, reuniram-se às 10h na EMEF Regina Marina situado na Av. Nossa Senhora de Fátima, 2.553 – Regina Maria em Mongaguá, os conselheiros titulares e suplentes para realização do Teste de Aceitabilidade da carne suína (pernil) e feijão preto, destinado aos alunos da pré-escola, ensino fundamental I e II e EJA . Os presentes foram informados por meio da Sra. Jucinéia (Coordenadora de Projetos Educacionais) que o teste seria realizado de acordo com o Art. 20 da Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do PNAE – Parágrafo único: A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pela RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE. Na ocasião, os membros foram orientados sobre a necessidade de substituição de margarina por manteiga aos alunos da creche e pré-escola de acordo com o Inciso VII do parágrafo 6º de 8 de maio de 2020 do PNAE. Participaram desta reunião os seguintes membros: Sra. Virginia Issa da Silva (Titular CAE e Representante do Poder Executivo Municipal), Sra. Vera Lúcia Pfister Bordignon de Mello (Suplente CAE e Representante das entidades de trabalhadores da educação e discentes), Sra. Ana Lúcia Matos Oliveira (Suplente CAE) e Sra. Angela Maria da Silva (Titular CAE e Representante de pais de alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal, Sra. Suellen Rezende de Oliveira (Titular CAE e Representante indicada por entidade civil, Sra. Stephani dos Santos Oliveira (Titular CAE e representante indicada por entidade civil). Estiveram presentes também a Sra. Tatiana de Lima Alves (Nutricionista R.T do Município e do PNAE), Sra. Keli Cristina Garcia da Silva (Diretora da EMEF Regina Maria), Sra. Sirley Lourenço dos Santos Silva (Vice-diretora da EMEF Regina Maria), Sra. Paula Cristina Pereira de Lima (Diretora de departamento de educação), Sra. Anderson Gomes da Silva (Supervisor de ensino), Sra. Wânia Frederico Augusto (Coordenadora de projetos) e Sr. Ernesto Jacinto Neto (Coordenador da área de artes). A Sra. Jucinéia Oliveira Alves Ferreira (Coordenadora de Projetos) agradeceu a presença de todos e informou que no dia 14/10/2021 o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE UNIFESP), parceira do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e Universidade Federal implementação de São Paulo (UNIFESP), objetiva qualificar a execução do PNAE, a fim de auxiliar na implementação das suas diretrizes no estado de São Paulo, bem como na consolidação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no ambiente escolar, irá promover uma formação ministrada pelo CECANE UNIFESP em cumprimento da Lei nº 11.947/2009 e das resoluções do PNAE, por meio de formação dos atores que participam do programa de alimentação escolar. A formação terá como público alvo nutricionistas e conselheiros CAE (Conselho de Alimentação Escolar) ofertado de maneira remota. a Sra. Jucinéia ressaltou que os informativos da formação serão encaminhados a todos os conselheiros por e-mail e que este informe será anexado no livro ata do mesmo. Seguindo realizou a leitura da ordem do dia: Teste de aceitabilidade da carne suína (pernil) e feijão preto aos alunos da pré-escola, EJA, ensino fundamental I e II. De acordo com o Art. 20 da Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do PNAE - conforme metodologia definida pelo FNDE e orientação sobre a necessidade de substituição de margarina por manteiga aos alunos da creche e pré-escola (Inciso VII do

Parágrafo 6º da Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do PNAE) O teste de aceitabilidade, segundo o FNDE/CD nº 32 de 2006 e nº 38 de 2009 orienta que sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento atípico ao habito alimentar, ou quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, e para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, há necessidade de aplicar o teste de aceitabilidade com a escala hedônica, onde podemos avaliar a aceitação da preparação consolidando o controle de qualidade dos alimentos ofertados na alimentação escolar. A Sra. Tatiana informou que a aplicação do teste é simples e foram selecionados alunos de diferentes seguimentos e conselheiros do CAE para degustação e avaliação dos produtos ofertados. Às Crianças de 0 a 3 anos, o teste foi dispensado, devido à variedade de alimentos que iniciam em sua alimentação e desta maneira eles possuem mais facilidades para rejeição alimentar. O modelo do teste aplicado foi a Escala Hedônica Verbal, que foi respondida sem interferências. O Cardápio proposto para o teste foi o seguinte: arroz, feijão preto (marca 5 Estrelas), carne suína (pernil) (marca Mister Boi) em cubos refogado com tomate e pimentão e couve refogada, de sobremesa foi ofertada melancia. A manteiga (marca Brasileiríssima) foi utilizada na demonstração e orientação quanto a necessidade de substituição da margarina. O teste foi realizado as cegas sem mencionar as marcas utilizadas na preparação. O prato ofertado está demonstrado nas fotos do anexo desta ata. Da rede municipal de ensino participaram do Teste de aceitabilidade dezesseis alunos sendo eles: Alicia de Oliveira Rezende do 1º ano (EMEIEF Célia Pupo de Jesus), Aline Batista de Santana do 11º Termo A (EMEF Vera Cruz), Beatriz Cecília Manaro Xavier do 6º ano (EMEF Regina Maria), David Luiz Detilio do 1º ano (EMEF Barigui), Giovanna Branco Ribeiro de Lima do NIC (EMEIEF Profª Claudia Maria Andrella), Heloísa Duarte do 2º ano (EMEF Flórida Mirim), Yvi Wertmuller do 3º ano (EMEF Ivone de Almeida Monteiro), Izabelly Souza Alves do 5º ano (EMEF Barigui), Lucas Freitas Ferreira do 6º ano (EMEF Sirana Koukdjian), Luisa Helena Matos Oliveira do 6º ano (EMEF Jacoub Koukdjian), Nicolas Yago Detilio do 3º ano (EMEF Barigui), Nilson de Paula Filho do 3º ano (EMEF Prof. Pedro Fernandes Dante, Pietra de Oliveira Pedroza do 4º ano (EMEIEF Célia Pupo de Jesus), Samyra dos Santos Oliveira do 7º ano (EMEF Regina Maria), Samuel de Jesus Cândido do NII B (EMEI Branca de Neve) e Sofia de Oliveira Pedroza do 4º ano (EMEIEF Célia Pupo de Jesus). O teste contou com o seguinte resultado:Teste de Aceitabilidade do feijão preto: 100% dos alunos preencheram a opção ”adorou/gostou”; Teste de aceitabilidade da carne suína (pernil): 62,50% dos alunos preencheram a opção ”adorou/gostou”; 31,25% preencheram a opção “indiferente” e 6,25% dos alunos preencheram a “não gostou”. Os conselheiros do CAE presentes na assembléia participaram da degustação e responderam aos testes que contou com o seguinte resultado: Teste de aceitabilidade do feijão preto: 100% dos conselheiros preencheram a opção “adorou/gostou”. Teste de aceitabilidade da carne suína (pernil): 100% preencheram a opção “adorou/gostou”. Após a degustação do prato, os alunos da rede e conselheiros preencheram aos testes que encontram-se anexados ao livro ata do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Não havendo mais nada para ser informado, foi encerrada a reunião cujo ata eu Jucinéia Oliveira Alves Ferreira (Coordenadora de projetos) na função de secretária desta, assino em conjunto ao Presidente do CAE

JUCINÉIA OLIVEIRA ALVES FERREIRA
COORDENADORA DA ÁREA DE PROJETOS

AILTON MARIANO DEMETINO PRESIDENTE DO CAE

23/09/2021- ATA DA 4ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO CAE (CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR):

a) Ordem do dia:

➢ Teste de aceitabilidade da carne suína (pernil) e feijão preto aos alunos da pré-escola, EJA, ensino fundamental I e II. De acordo com o Art. 20 da Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do PNAE - conforme metodologia definida pelo FNDE e Orientação sobre a necessidade de substituição de margarina por manteiga aos alunos da creche e pré-escola (Inciso VII do Parágrafo 6º da Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do PNAE).




















ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MONGAGUÁ - SP

ANEXOS

ESCALA HEDÔNICA VERBAL

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome:_____Série:_____Data:_____

Marque a opção que mais represente o que você achou do _____

( ) 5- adorei
( ) 4- gostei
( ) 3- indiferente
( ) 2- não gostei
( ) 1- detestei

Diga o que você **mais gostou** na preparação:_____

Diga o que você **menos gostou** na preparação: _____

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Marque a opção que mais represente o que você achou:_____



Diga o que você mais gostou na preparação:_____

Diga o que você menos gostou na preparação:_____

FICHA TÉCNICA PREPARO DO PERNIL EM CUBOS

CARNESUÍNA (PERNIL) EM CUBOS REFOGADO		
INGREDIENTES	**QUANTIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**
Pernil em cubos	2 kg	1 pacote
Limão	200 g	3 unidades
Molho	340 g	1 pacote
Açúcar	10 gr	1 colher de sopa
Sal	20 gr	2 colheres sopa
Orégano	10 gr	1 colher de sopa
Alho	10 gr	1 colher de sopa
Cebola	20 gr	1 unidade
Salsa	20 gr	1 colher sopa
Tomate	100 gr	3 unidades
Óleo	50 ml	3 colheres de sopa
MODO DE PREPARO		
✓ Retirar do freezer o Pernil em Cubos no dia anterior ao preparo e deixar descongelar em refrigeração.		
✓ Adicionar o suco do limão na carne suína descongelada, e acrescentar o sal;		
✓ Em uma panela com óleo, colocar o pernil em cubos para selar;		
✓ Após, acrescente o alho, a cebola o tomate picado, salsa, sal, o molho de tomate e a		

mesma medida de água e refogue.
✓ Servir acompanhado com arroz, feijão e guarnição (saladas, purês, farofas, legumes refogados ou arroz à grega)
TEMPO DE PREPARO: 30 A 40 MINUTOS
RENDIMENTO: Porcionamento de 40 gr - 3 unidades/75 calorias (CRECHE/EMEI)
RENDIMENTO: Porcionamento de 60 gr - 5 unidades/112calorias (EMEIEF/EMEF/EE)

BENEFÍCIOS DA CARNE SUÍNA

Incluir carne suína regularmente na rotina alimentar nos fornecem ótimas fontes de nutrientes: Fonte de proteínas, vitaminas do complexo B (B1 e B3), vitamina A, minerais, como selênio, zinco e ferro; ajudam no desenvolvimento infantil em diversos âmbitos: cognitivo, psicomotor, estrutural e até do sistema imunológico, teor de sódio menor que outras carnes, previne anemia, pois sua quantidade de ferro é ideal para o consumo diário, previne o organismo do envelhecimento precoce, por conter o nutriente selênio, prevenir doenças cardiovasculares; Por isso, seu consumo deve fazer parte da seleção de proteínas no dia a dia, pois contribui a longo prazo um envelhecimento saudável e mais ativo.

FICHA TÉCNICA PREPARO DO FEIJÃO PRETO

FEIJÃO PRETO		
INGREDIENTES	**QUANTIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**
Feijão Preto	1 kg	1 pacote
Sal	10 gr	1 colheres sopa
Alho	10 gr	1 colher de sopa
Cebola	40 gr	1 unidade pequena
Salsa	20 gr	1 colher sopa
Óleo	50 ml	3 colheres de sopa
MODO DE PREPARO		
✓ Deixar o feijão preto de remolho de por até 6 horas; (deixá-los de **molho** também ajuda o organismo a absorver com mais facilidade vitaminas e minerais como cálcio, zinco, ferro e magnésio)		
✓ Ao preparar lave bem o feijão e reserve em recipiente plástico.		
✓ Passe para a panela de pressão, acrescente os 3 litros de água.		
✓ Tampe e deixe cozinhar por uns 30 minutos após a panela pegar pressão.		
✓ Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho, sempre mexendo para não fritar de um lado só. Após adicionar o tempero no feijão.		
✓ Abaixe o fogo e deixe ferver por uns 10 minutos		
TEMPO DE PREPARO: 40 A 50 MINUTOS		
RENDIMENTO: Porcionamento de 15 gr - 15 calorias (CRECHE/EMEI)		
RENDIMENTO: Porcionamento de 30 gr – 30 calorias (EMEIEF/EMEF/EE)		

DIÁRIO OFICIAL
MONGAGUÁ
ESTÂNCIA BALNEÁRIA
ESTADO DE SÃO PAULO
www.mongagua.sp.gov.br - Conforme Lei Municipal nº 2.865, de 27 de junho de 2017

ASSINADO DIGITALMENTE serasa experian SafeNet

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MONGAGUÁ - SP

BENEFÍCIOS DO FEIJÃO PRETO

O tradicional prato de feijão com arroz é uma das bases da alimentação brasileira. É uma combinação tradicional, de baixo custo e que acrescenta nutrientes fundamentais à saúde. A dupla fornece energia ao organismo, além de carboidratos complexos, fibras, proteínas, vitaminas e minerais. Ajuda a combater o colesterol por ser rico em fibras solúveis; ajuda a prevenir o câncer por ter antioxidantes que protegem as células;
melhora o fluxo sanguíneo e pressão arterial combatendo problemas cardíacos por ser rico em magnésio; medicamento natural contra a anemia por conter ferro; regula níveis de açúcar no sangue (diabetes); beneficia atividades do sistema nervoso; rico em proteína, valor calórico: 100g de feijão preto tem 77 calorias.

MANTEIGA

Contém uma variedade imensa de vitaminas e minerais, ácido láurico, que ajuda a prevenir o organismo contra infecções fúngicas. Rica em antioxidantes que ajudam a proteger o corpo contra os danos celulares. Ela também ajuda a construir o seu sistema imunológico. A Resolução referente ao PNAE restringe o consumo de margarina na alimentação escolar. No máximo 2 vezes/mês em escolas no período parcial e 1 vez/semana nas escolas que funcionam o período integral.

_____
Tatiana de lima Alves
RT Nutricionista CRN3 28.609