

**Comunicado**

Receitas 7º Ciclo de 2017

Agrupamento 3

1. Macarrão a Putanesca

Ingredientes

- 3 cebolas picadas;

- 5 dentes de alho picados;

- ½ maço de cheiro verde picado;

- Manjerição 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, manjerição, pimentão e molho de tomate.  
2. Quando o molho estiver quase pronto, colocar o atum e deixe 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;

- pimentão a gosto;

- Sal a gosto;

Modo de Preparo

1. Refogar a cebola e o alho com o óleo em uma panela. Acrescentar o molho e o pimentão .  
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 Branca de legumes

	per capita (g)	100 alunos	200 alunos	300 alunos
feijão branco	15	1500	3000	4500
alho	3	300	600	900
cebola	14	1400	2800	4200
tomate	1,3	130	260	390
óleo	3	300	600	900
cenoura	1	100	200	300
batata	1	100	200	300
abóbora	1	100	200	300

sal: A gosto

Modo de Preparo:

1. Descasque e pique bem o alho.  
2. Descasque e pique as cebolas em tiras, a cenoura, a batata e a abóbora em cubos grandes.  
3. Pique os tomates.  
4. Coloque o feijão branco de molho em água, na geladeira, por 30 minutos.  
5. Aqueça muito bem uma panela com óleo, acrescente na panela a cebola e o alho e refogue utilizando a técnica do “pinga e frita”.  
6. Acrescente os outros vegetais, tempere com sal e deixe dourar. Reserve.  
7. Em uma panela de pressão acrescente o feijão branco com água e deixe cozinhar com a panela aberta.  
8. Após subir fervura, acrescente ao feijão os vegetais reservados. Tampe a panela até pegar pressão e deixe cozinhar por 20 minutos. Desligue, espere a panela perder pressão e sirva.  
6. Feijoada

	per capita (g)	100 alunos	200 alunos	300 alunos
feijão preto	15	1500	3000	4500
carne cubos	25	2500	5000	7500
Carne suína	25	2500	5000	7500
laranja	1,5	150	300	450
alho	3	300	600	900
cebola	14	1400	2800	4200
tomate	1,3	130	260	390
óleo	3	300	600	900
cenoura	1	100	200	300
repolho	2,5	250	500	750

louro: A gosto

sal: A gosto

pimenta do reino: A gosto

pimenta calabresa: A gosto

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 frita”.  
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;

- 4 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. Frango Dourado

Ingredientes

- 5 cebolas grandes picadas;

- 3 tomates picados;

- 5 colheres de sopa de óleo;

- 5 dentes de alho amassados;

- Salsinha a gosto;

- 6kg de peito de frango pouch;

- 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 o peito de frango 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 peito de frango 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.

11. 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;

- ½ 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 aproximadamente.

12. 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. Acrescentar o molho e o pimentão .  
2. Acrescentar a sardinha ao molho e deixar apurar.  
3. Apagar o fogo e acrescentar o cheiro verde, o orégano e o sal. Reservar.  
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.

13. Virado de Feijão Carioca

Ingredientes

- 5 colheres de sopa de óleo;

- 8 dentes de alho amassados;

- 2 pimentões vermelhos picados em cubos pequenos;

- 5 kg de cebolas picadas em cubos pequenos;

- 5kg de feijão carioca com caldo;

- 10 kg de farinha de mandioca;

- 1 maço de salsinha;

- Sal a gosto;

Modo de Preparo

1. Refogar a cebola e o alho no óleo.

2. Acrescentar o pimentão, a farinha de mandioca, o feijão carioca cozido e deixar refogar.

4. Acrescentar a salsinha e o sal a gosto.

5. Porcionar e servir.

Rendimento: 100 porções de 100 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

14. Sardinha a Gomes de Sá

Ingredientes

- 1 kg de Sardinha;

- 6 cebolas cortadas em rodela;

- 4 dentes de alho picados;

- 4 limões;

- 1kg de batatas cortadas em rodela;

- 2 pimentões verdes cortados em cubos;

- 2 pimentões vermelhos cortados em cubos;

- 4 colheres de sopa de óleo;

- sal e cheiro verde a gosto.

Modo de Preparo

1. Em uma panela refogar a cebola e o alho. Acrescentar a sardinha e deixar refogar.

2. Acrescentar os pimentões picados e deixar cozinhar.

3. Acrescentar as batatas cozidas e a salsinha. Deixar cozinhar por mais 10 minutos.

4. Porcionar e Servir.

Rendimento: 20 porções de 80 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

**COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS****DEPARTAMENTO DE CONTROLE DE CONTRATOS E CONVÊNIOS****CENTRO DE CONVÊNIOS****Quarto Termo de Aditamento de Convênio**

Convênio do Programa Creche Escola

Fundamento Legal: Decretos 57.367/2011 e 58.117/2012.

Processo 3349/0000/2011-SE (2 vols.)

Objeto – Prorrogação da vigência do Ajuste para conclusão da obra, objeto do convênio celebrado para o Desenvolvimento do Programa de Ação Cooperativa Estado/Município, para Construção de creche.

Convenientes: Estado de São Paulo/Secretaria de Estado da Educação; Fundação para o Desenvolvimento da Educação- FDE e a Prefeitura Municipal de Santa Branca.

Data da assinatura: 25-09-2017.

Prazo de vigência do convênio: Prorrogado de 17-07-2017 até 16-07-2018.

Parecer Referencial CJ/SE 400/2017, emitido em 22-03-2017.

**Terceiro Termo de Aditamento de Convênio**

Convênio do Programa Creche Escola

Fundamento Legal: Decretos 57.367/2011 e 58.117/2012.

Processo 3691/0000/2012-SE (2 vols.)

Objeto – Prorrogação da vigência do Ajuste para conclusão da obra, objeto do convênio celebrado para o Desenvolvimento do Programa de Ação Cooperativa Estado/Município, para Construção de creche.

Convenientes: Estado de São Paulo/Secretaria de Estado da Educação; Fundação para o Desenvolvimento da Educação- FDE e a Prefeitura Municipal de São Pedro.

Data da assinatura: 25-09-2017.

Prazo de vigência do convênio: Prorrogado de 24-08-2017 até 23-02-2018.

Parecer Referencial CJ/SE 400/2017, emitido em 22-03-2017.

**Segundo Termo de Aditamento de Convênio**

Convênio do Programa Creche Escola

Fundamento Legal: Decretos 57.367/2011 e 58.117/2012.

Processo 5491/0000/2013-SE (2 vols.)

Objeto – Prorrogação da vigência do Ajuste para conclusão da obra, objeto do convênio celebrado para o Desenvolvimento do Programa de Ação Cooperativa Estado/Município, para Construção de creche.

Convenientes: Estado de São Paulo/Secretaria de Estado da Educação; Fundação para o Desenvolvimento da Educação- FDE e a Prefeitura Municipal de Silveiras.

Data da assinatura: 25-09-2017.

Prazo de vigência do convênio: Prorrogado de 26-06-2017 até 25-06-2018.

Parecer Referencial CJ/SE 400/2017, emitido em 22-03-2017.

**Quinto Termo de Aditamento de Convênio**

Convênio do Programa de Creche Escolas

Fundamento Legal: Decretos 57.367, de 27-09-2011 e o 58.117, de 11-06-2012.

Processo 12718/0000/2012-SE (2 vols.)