

CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVI

- Estado de São Paulo -



CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVI

Em Plenário

22/04/14

Presidente

REQUERIMENTO Nº 535 / 2014



Súmula: Requeiro ao Governo Municipal, junto à Secretaria de Governo, aos cuidados, do Secretário Israel Rodrigues Marques, a possibilidade de um estudo para parceria com o Sesi através de seu Presidente Paulo Skaf para o deslocamento de uma unidade móvel dos Programas Alimente-se Bem e Sabor na Medida Certa na Cidade de Itapevi/SP.

REQUEIRO à Mesa, após ouvido o Douto Plenário, na forma regimental vigente, seja oficiado o Prefeito Municipal, Excelentíssimo Senhor Jaci Tadeu, para que solicite à Secretaria de Governo, aos cuidados, do Secretário Israel Rodrigues Marques, a possibilidade de um estudo para parceria com o Sesi através de seu Presidente Paulo Skaf para o deslocamento de uma unidade móvel dos Programas Alimente-se Bem e Sabor na Medida Certa na Cidade de Itapevi/SP.

Senhor Presidente:-
Senhoras e Senhores Vereadores:-

Justificativa

Como o objetivo de proporcionar a Educação Alimentar dos nossos munícipes, envio esse requerimento ao Executivo para esse estudo. O projeto do Sesi (Serviço Social da Indústria), desde 1999 traz vários cursos com aulas teóricas e práticas com duração de quatro (4) ou dez (10) horas que ensinam a preparar uma alimentação saudável e econômica, incentivando o consumo de frutas, legumes e verduras, bem como a utilização integral dos mesmos evitando o desperdício e contribuindo para a diminuição de resíduos orgânicos, oferecendo uma vida saudável.

Segue em anexo informações mais detalhadas sobre os programas.

Sala das Sessões Benvenuto Moreira Nery, 15 de Abril de 2014.

IVONILDO ANDRADE DA SILVA
VEREADOR "CHAMBINHO"

CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVI	
PROTOCOLO	
15 ABR. 2014 22:35	
ASSINATURA	



CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVI

- Estado de São Paulo -



Programas Alimente-se Bem e Sabor na Medida Certa

A Unidade Móvel é uma cozinha didática adaptada num baú semirreboque, destinado à realização de cursos dos Programas, atendendo em média 450 pessoas por mês, com capacidade para até 30 pessoas por turma.

O curso é modular, composto por aulas práticas e teóricas ministradas por nutricionistas (com carga horária de 10 horas, sendo 04 aulas com 2h30 de duração cada) abordando temas como, alimentação saudável, higiene na manipulação dos alimentos, planejamento de compras, elaboração de cardápios, alimentos funcionais, congelamento etc. E nos cursos do Sabor na Medida Certa (Colesterol, Obesidade e Hipertensão) ensinam a elaborar receitas com adequação de gorduras, açúcares, sal, entre outras.

A equipe é composta por 4 funcionários (2 nutricionistas e 2 auxiliares de cozinha).

Para a aquisição da U.M., o contratante/parceiro fica responsável pela manutenção da mesma durante o período de atuação, assumindo os seguintes custos e providências:

- Refeições, hospedagem e transporte da equipe técnica;
- Deslocamento da U. Móvel (locação de cavalo mecânico);
- Gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis.
- Local para estacionamento da U. Móvel (pavimentado, plano e próximo de sanitários públicos);
- Ponto de energia elétrica (trifásico, 220v, necessidade de 25KVA);
- Ponto de água tratada;
- Ponto de recolhimento de esgoto doméstico.

Disponibilizamos a todos os participantes dos cursos um certificado de conclusão àqueles que obtiverem 75% de presença nas aulas.

Os livros de receitas poderão ser adquiridos conforme cláusula do referido convênio.

As solicitações deverão ser feitas por meio de um ofício enviado ao Sesi CAT de jurisdição, aos cuidados do Diretor Local.



CÂMARA MUNICIPAL DE ITAPEVI

- Estado de São Paulo -



Programas Alimente-se Bem e Sabor na Medida Certa

A Unidade Móvel é uma cozinha didática adaptada num baú semirreboque, destinado à realização de cursos dos Programas, atendendo em média 450 pessoas por mês, com capacidade para até 30 pessoas por turma.

O curso é modular, composto por aulas práticas e teóricas ministradas por nutricionistas (com carga horária de 10 horas, sendo 04 aulas com 2h30 de duração cada) abordando temas como, alimentação saudável, higiene na manipulação dos alimentos, planejamento de compras, elaboração de cardápios, alimentos funcionais, congelamento etc. E nos cursos do Sabor na Medida Certa (Colesterol, Obesidade e Hipertensão) ensinam a elaborar receitas com adequação de gorduras, açúcares, sal, entre outras.

A equipe é composta por 4 funcionários (2 nutricionistas e 2 auxiliares de cozinha).

Para a aquisição da U.M. o contratante/parceiro fica responsável pela manutenção da mesma durante o período de atuação, assumindo os seguintes custos e providências:

- Refeições, hospedagem e transporte da equipe técnica;
- Deslocamento da U. Móvel (locação de cavalo mecânico);
- Gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis.
- Local para estacionamento da U. Móvel (pavimentado, plano e próximo de sanitários públicos);
- Ponto de energia elétrica (trifásico, 220v, necessidade de 25KVA);
- Ponto de água tratada;
- Ponto de recolhimento de esgoto doméstico.

Disponibilizamos a todos os participantes dos cursos um certificado de conclusão àqueles que obtiverem 75% de presença nas aulas.

Os livros de receitas poderão ser adquiridos conforme cláusula do referido convênio.

As solicitações deverão ser feitas por meio de um ofício enviado ao SESI CAT de jurisdição, aos cuidados do Diretor Local.