



RELATÓRIO FINAL 2024

MERENDA ESCOLAR



**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



CAUCAIA/CE

RELATÓRIO FINAL 2024

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CAUCAIA/CE

1. IDENTIFICAÇÃO

Entidade Executora (EEx): PREFEITURA MUNICIPAL DE CAUCAIA/CE

Gestor (a): VITOR PEREIRA VALIM

Cargo: PREFEITO

Forma de Gestão: CENTRALIZADA

Estabelecimento de Ensino: 185

Urbanas: 119 Escolas

Rurais: 62 Escolas

Prédios Patrimoniais: 140

Convênio: FUNPEM/SANTA TEREZINHA/OLGA PARSIVAL BARROSO

Alunos Matriculados: 56.157

2. RECURSOS FINANCEIROS – PNAE FEDERAL

Modalidade	Banco	Agência	C/C	Valor (R\$)
PNAEF	001	1041	35.256X	4.897.844,00
PNAC				1.908.410,00
PNAP				1.181.834,00
PNAEE				277.848,00
PNEJA				126.800,00
PNAI				314.424,00
PNAQ				108.882,00
VALOR REPASSADO (2024)				8.816.042,00



Fonte: (*) FNDE

3. PER CAPITA – VALOR ALUNO

VALOR ALUNO			
	Modalidade	Programa	Per capita
1	Fundamental	PNAEF	R\$ 0,50
2	Pré escola	PNAP	R\$ 0,72
3	Creche	PNAC	R\$ 1,37
4	Indígena	PNAI	R\$ 0,86
5	Quilombola	PNAQ	R\$ 0,86
6	Educação de Jovens e Adultos	EJA	R\$ 0,41
7	Atendimento Educacional Especializado	AEE	R\$ 0,68

4. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

3.1 – Licitação

A seleção de melhor proposta para registro de preços visando futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Caucaia/CE, procedimento administrativo nº 2023.12.12.01, o aviso foi publicado no Diário Oficial do Município, Jornal de grande circulação “O Povo”, Diário Oficial do Estado do Ceará e Diário Oficial da União, no dia 14/12/2023; a abertura ocorreu no dia 28/12/2023 na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO do tipo MENOR PREÇO; a apresentação das propostas finais ocorreu no dia 26/01/2024; o Termo de Adjudicação ocorreu dia 7/02/2024; Homologado dia 9/02/2024; e contratos formalizados no dia 26/2/2024.

Credor	CNPJ	Contrato	Valor (R\$)
COMERCIAL ELLEN LTDA – ME	13.403.884/0001-77	2023.12.12.01-01	13.370.900,00
PROVIX DISTRIB. PROD. ALIMENT. LTDA	17.328.748/0001-10	2023.12.12.01-02	7.614.919,69
O & P COMÉRCIO ESP. LTDA	35.111.011/0001-23	2023.12.12.01-03	2.287.924,00
M F COMÉRCIO LTDA	48.689.268/0001-09	2023.12.12.01-04	870.374,04
T S COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA	44.034.025/0001-81	2023.12.12.01-05	695.970,00
RITA DE CÁSSIA BARRETO LOPES – ME	00.201.437/0001-93	2023.12.12..01-06	1.779.337,14



3.2 – Chamada Pública

O processo de chamamento público nº 2024.04.17.01 - SME, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, teve o Aviso publicado no Diário Oficial do Município, Jornal de grande circulação “O Povo”, Diário Oficial do Estado do Ceará e Diário Oficial da União, no dia 17/4/2024. Utilizou-se os moldes de chamamento público conforme orientação do FNDE. O Aviso de sessão de anúncio de julgamento foi publicado no dia 17/6/2024, a adjudicação e homologação teve o aviso publicado no dia 3/7/2024 e contratos formalizados no dia 4/7/2024. Foi observado que o processo foi finalizado tardiamente, quando a pauta de alimentos fornecida pelo nutricionista foi entregue no mês de dezembro de 2023. Uma das causas pelo atraso na finalização do processo de Chamada Pública é a **pesquisa de preço inadequada**, onde a mesma não é feita com o agricultor familiar local e o preço final não condiz com o preço atual do alimento, consequentemente ocorrendo a impugnação do mesmo e atrasando o processo.

Credor	CNPJ	Contrato	Valor (R\$)
COOPASJO – COOPERATIVA DOS AGRICULTORES E AGRICULTORAS	40.130.082/0001-03	2024.04.17.01-001	4.961.896,42
COOPERCAU – COOPERATIVA AGROPECUÁRIA DA CAUCAIA	23.473.738/0001-71	2024.04.17.01-002	1.359.849,60
COPASB – COOPERATIVA AGROPECUÁRIA E SERVIÇOS SANTA BARBARA	02.981.979/0001-51	2024.04.17.01-003	3.845.063,96

3.3 – Notas Fiscais

Os documentos verificados foram emitidos entre MARÇO e AGOSTO de 2024.

5. DESPESAS - MERENDA ESCOLAR

Fornecedor	Federal FNDE (R\$)	Receita Própria (R\$)	PAIC Estado (R\$)
PROVIX	2.481.626,69	3.197.631,00	987.493,75
COMERCIAL ELLEN	1.700.096,05	4.248.433,32	1.759.197,80
M F COMÉRCIO	346.537,51		124.126,95
O & P COMÉRCIO	389.885,00	1.263.565,25	243.370,00
RITA DE CÁSSIA – ME	1.321.000,36	242.844,90	89.690,00
COPASB	667.604,60		
COOPASJO	777.820,50		

Casa dos Conselhos Professor Francisco Eilson Martins - Rua Engenheiro João Alfredo, nº 1.516 – Centro

E-mail: cae@sme.caucaia.ce.gov.br

Tel.: (85) 9.96377728

Facebook: @caecauciaice

Instagram: cae_caucaia_ce



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



COOPERCAU	932.704,18		
TOTAL	8.617.274,89	8.952.474,47	3.203.878,50

Fonte: Portal da Transparência/documentos físicos

6. EXECUÇÃO FÍSICA – AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Produtos adquiridos

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	leite de soja sem lactose (lata 300 a 400g)	suprasoy	R\$ 40,46	Provix		30						30,0	50,0			110
2	leite pó integral 1000g	leitino	R\$ 53,28	Provix		9100	16475	5683	4267		10300	6700	6025			58.550
3	multicereais	nestlé	R\$ 8,32	Provix		1500	3000	1675			1000	2000	1725	3000	1000	14.900
4	açúcar cristal branco kg	forpan	R\$ 6,39	Provix		8000	21050	6275	2975		9000	8825	7750	10650	3475	78.000
5	arroz parbolizado kg	maioral	R\$ 9,94	Provix		4200	7400	3650	1150		5150	8575	7850	6675	4250	48.900
6	farinha de milho flocada	flomil	R\$ 3,43	Provix		14500	25475	8950			15400	13040	10850	14525	5300	108.040
7	feijão tipo carioca kg	dona dê	R\$ 11,24	Provix		36600	850	1250	750		4480	1670	1250	2375	850	50.075
8	feijão tipo preto kg	dona dê	R\$ 12,23	Provix		650	2300	525	375			3800	3100	600	2950	14.300
9	macarrão espaguete 500g	brandini	R\$ 5,68	Provix		14900	25700	9525	4500		4900	6990	6750	12050	1925	87.240
10	arroz branco	maioral	R\$ 9,94	Provix		6100	18000	5525	3000		8850	9700	8500	5550	6925	72.150
11	aveia em flocos finos 200g	yoki	R\$ 5,80	Provix		1800	1800	825						825		5.250
12	chocolate em pó 1000g	tecnutri	R\$ 41,01	Provix		350	1000	500	500			775	500	625	200	4.450
13	café torrado e moído 250g	união	R\$ 11,44	Provix		900	1700	500	500		1000	1000	500	1000	400	7.500
14	farinha de mandioca 1kg	dona dê	R\$ 8,20	Provix		500	400	788	187		375		4500	200		6.950
15	feijão tipo corda kg	dona dê	R\$ 11,24	Provix		0	6000	1350	750		1400	3825	1850	2375	850	18.400
16	macarrão parafuso com	mosmann	R\$ 14,13	Provix			400								725	1.125

Casa dos Conselhos Professor Francisco Eilson Martins - Rua Engenheiro João Alfredo, nº 1.516 – Centro

E-mail: cae@sme.caucaia.ce.gov.br

Tel.: (85) 9.96377728

Facebook: @caecaiaice

Instagram: cae_caucaia_ce



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



	massa especial de legumes e feijão 400g															
17	macarrão parafuso 1000g	mosmann	R\$ 13,35	Provix			1500	250				2000		250		4.000
18	macarrão para sopa											740				740
19	cereal de milho			provix			0	0	0	0	0	3175	1725	6000	2000	12.900
20	milho para pipoca		R\$ 5,25	provix										850		850

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	carne bovina moída congel. (músculo)kg	sabor do sertão	R\$ 39,38	comercio ellen		10.200	12.500	3.700	7.000		8.050	8.375	20.250		11.600	81.675
	filé de frango kg	aurora	R\$ 30,90	comercio ellen		10850	22000	3600	6500		5625	6000	8675		8100	71.350
	frango kg	sadia	R\$ 31,38	comercio ellen		2400	2700	2950			10000	8075	11850		2500	40.475
	carne bovina em isca (congelada)	sabor do sertão	R\$ 64,43	comercio ellen		1300	3150	1600			2600	4000	11700		2000	26.350
	carne suína congelada em cubos (pernil)	sabor do sertão	R\$ 40,19	comercio ellen		3950	7250	150	4700		2950	4000	11850		4000	38.850
2	carne bovina moída congelada com vegetais (músculo) kg	sabor do sertão	R\$ 35,34	comercio ellen		0	4000					1000	3500			8.500
3	moela de frango	sadia	R\$ 13,94	comercio ellen		0	1000									1.000
4											2600	4000	11700			18.300
5											2950	4000	11850			18.800
												1000	3500			4.500

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	alho picado sem sal 1000g	neruska	R\$ 23,77	m f comercio ltda		1.350	2.050	0	1.205		1.400	1.350	2.200			9.555

2	colorífico 100g	grão temper	R\$ 34,66	m f comercio ltda	800	1025	0	860		975	1195	1775			6.630
3	óleo de soja refinado 900g	soya	R\$ 13,06	m f comercio ltda	1350	2330	0	1375		1320	1640	4260			12.275
4	sal refinado 1kg	garça	R\$ 1,81	m f comercio ltda	1150	1760	0	1035		1070	920	3120			9.055
5	extrato de tomate 300 a 370g	fugini	R\$ 13,16	m f comercio ltda	800	2000					1250	726			4.776
6	tempero desidratado 40g	fã	R\$ 11,79	m f comercio ltda	0	100						550			650
7	vinagre de álcool 500g	neruska	R\$ 2,29	m f comercio ltda	0	685					985	2325			3.995
8	açafrão (cúrcuma) 30 a 100g	bem estar	R\$ 80,04	m f comercio ltda	0	10						20			30
9	canela em pó 30 a 100g	bem estar	R\$ 77,25	m f comercio ltda	0	10						30			40
10	extrato de alho 500g	neruska	R\$ 5,55	m f comercio ltda	0	600						1025			1.625
11	louro 100 a 500g	bem estar	R\$ 119,55	m f comercio ltda	0	20						3			23
12	manjeriço desidratado 100 a 500g	bem estar	R\$ 119,55	m f comercio ltda	0	10						63			73
13	orégano desidratado 100 a 500g	bem estar	R\$ 119,55	m f comercio ltda	0	10						68			78
14	pimenta do reino desidratada em pó 100 a 500	bem estar	R\$ 33,11	m f comercio ltda	0	10						68			78

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	biscoito cream cracker 400g	estrela	R\$ 8,07	o&p comercio ltda		11.800	17.775	0	5.550		5.800	2.500	13.475		3.000	59.900

2	biscoito tipo maizena 400g	estrela	R\$ 9,29	o&p comercio ltda	11800	17272	0	6050	5800	2500	10775	3000	57.197
3	pão massa fina vitaminado 500g	conptan	R\$ 12,02	o&p comercio ltda	3500	5625	0	1500	2500	4375	9500		27.000
4	bolo tipo (fofo) 400g	conptan	R\$ 16,21	o&p comercio ltda	3000	4000	0	1000	500		1600	900	11.000
5	biscoito salgado tipo mini cracker 400g	estrela	R\$ 9,46	o&p comercio ltda	0	6675	0	4000	4000	4000	5625	600	24.900
6	biscoito tipo rosquinha de coco 300g	rancheiro	R\$ 7,23	o&p comercio ltda	0	4300	0	3250	4000	3450	4750	250	20.000
7	biscoito mesclado com chocolate 250g	osho	R\$ 6,29	o&p comercio ltda	0	1075	0	3000	4000	10600	5625	600	24.900
8	biscoito doce tipo tareco 250g	massas sf	R\$ 8,58	o&p comercio ltda	0	125	0	1125	2000	4250	2300	200	10.000

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	banana prata kg	ceasa	R\$ 3,66	Rita de Cássia		24.250		17.650	10.700		6.000	2.700	6.200	150		67.650
2	batata inglesa kg	ceasa	R\$ 5,50	Rita de Cássia		11475		9850	4350		5450	5375	4400	850		41.750
3	cebola branca	ceasa	R\$ 5,15	Rita de Cássia		7800		5525	3825		3800	4800	2600	850		29.200
4	cenoura kg	ceasa	R\$ 5,40	Rita de Cássia		11975		8750	4450		4800	5225	6100	2450		43.750
5	cheiro verde: coentro e cebolinha	ceasa	R\$ 11,80	Rita de Cássia		1775		625	563		565	590	200	383		4.701
6	mamão formosa kg	ceasa	R\$ 3,35	Rita de Cássia		12.325		1150	1750		3150	425		200		19.000
7	melancia kg	ceasa	R\$ 3,40	Rita de Cássia		23.050		11400	11350		10850	5850	2600	1650		66.750
8	ovos de galinha tipo A bdj 30	ceasa	R\$ 18,70	Rita de Cássia		8825		988	1988		2025	210	300	75		14.411
9	pimentão verde kg	ceasa	R\$ 4,10	Rita de Cássia		1375		830	790		650	100		1988		5.733
10	alface americana und	ceasa	R\$ 3,01	Rita de Cássia		2000		0	600		200		200	6150		9.150
11	repolho kg	ceasa	R\$ 4,00	Rita de Cássia		1075		575	325		375	650	100	725		3.825



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



12	chuchu kg	ceasa	R\$ 2,54	Rita de Cássia		4800		1875	1301		1760	2225		2325		14.286
13	laranja pera kg	ceasa	R\$ 3,60	Rita de Cássia		875		600	925		575	500		375		3.850
14	tomate kg	ceasa	R\$ 5,00	Rita de Cássia		1075		575	325			650	300	975		3.900
15	batata doce	ceasa	R\$ 5,50	Rita de Cássia		6675		6100	2925		3350	3650	2250	1925		26.875

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	cebola branca	agricul. familiar	R\$ 7,24	copasb							1.850		1.450	1.450	950	5.700
2	cenoura	agricul. familiar	R\$ 8,00	copasb							1550		350	1150	850	3.900
3	batata inglesa	agricul. familiar	R\$ 8,70	copasb							1950		0	1450	900	4.300
4	banana prata	agricul. familiar	R\$ 5,58	copasb							4150		5150	5150	3150	17.600
5	beterraba	agricul. familiar	R\$ 5,24	copasb							950		500	500	500	2.450
6	cheiro verde	agricul. familiar	R\$ 19,72	copasb							930		780	780	730	3.220
7	mamão formoso	agricul. familiar	R\$ 4,45	copasb							4050		5050	5050	830	14.980
8	polpa de acerola	agricul. familiar	R\$ 14,66	copasb							1650		1550	1550	500	5.250
9	polpa goiaba	agricul. familiar	R\$ 14,07	copasb							1050		1050	1050	500	3.650
10	ovos de galinha	agricul. familiar	R\$ 35,79	copasb							1450		1450	1450	950	5.300
11	pimenta de cheiro	agricul. familiar	R\$ 11,95	copasb							300		160	160		620
12	melancia	agricul. familiar	R\$ 4,14	copasb							3850		5150	5150	3150	17.300
13	abobora	agricul. familiar	R\$ 6,05	copasb							300					300
14	polpa de cajá	agricul. familiar	R\$ 15,72	copasb							500		700	700	500	2.400

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	cenoura	agricultura familiar	R\$ 8,00	coopercau							1.350		950	950	2.900	6.150
2	batata inglesa	agricultura familiar	R\$ 8,70	coopercau							1650		2660	950	2150	7.410
3	cebola branca	agricultura familiar	R\$ 7,24	coopercau							1650		950	950	1450	5.000
4	abobora caboclo	agricultura familiar	R\$ 6,00	coopercau							300				1100	1.400

Casa dos Conselhos Professor Francisco Eilson Martins - Rua Engenheiro João Alfredo, nº 1.516 – Centro

E-mail: cae@sme.caucaia.ce.gov.br

Tel.: (85) 9.96377728

Facebook: @caucaiaice

Instagram: cae_caucaia_ce



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



5	banana prata	agricultura familiar	R\$ 6,58	coopercou							53800		3650	4950	11450	73.850
6	beterraba	agricultura familiar	R\$ 6,24	coopercou							800				800	1.600
7	cheiro verde	agricultura familiar	R\$ 19,72	coopercou							830		700	800	1850	4.180
8	mamão formosa	agricultura familiar	R\$ 1,33	coopercou							3750		550	850	1250	6.400
9	polpa de acerola	agricultura familiar	R\$ 14,66	coopercou							1470		508	150		2.128
10	polpa de goiaba	agricultura familiar	R\$ 14,07	coopercou							1150		1000	158		2.308
11	ovo de galinha	agricultura familiar	R\$ 35,79	coopercou							1450		1020	1020	1060	4.550
12	melancia	agricultura familiar	R\$ 4,14	coopercou							3650		3600	4950	10050	22.250
13	polpa de cajá	agricultura familiar	R\$ 15,72	coopercou							500		500	108	100	1.208
14	polpa de cajú	agricultura familiar	R\$ 14,49	coopercou										250	1800	2.050
15	polpa de manga	agricultura familiar	R\$ 13,51	coopercou										150	1700	1.850
16	Batata doce	agricultura familiar	R\$ 4,41	coopercou											1100	1.100
17	goiaba vermelha	agricultura familiar	R\$ 5,19	coopercou											3000	3.000

descrição					Qtde											
nº	Produto	marca	custo	fornecedor	Fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	total
1	cebola branca	agricultura familiar	R\$ 7,24	coopasjo							650		1.450	1.350	750	4.200
2	banana prata	agricultura familiar	R\$ 5,58	coopasjo							850		5150	5050	2850	13.900
3	batata inglesa	agricultura familiar	R\$ 8,70	coopasjo							950		1450	1300	750	4.450
4	cenoura	agricultura familiar	R\$ 8,00	coopasjo							650		0	350	750	1.750
5	cheiro verde	agricultura familiar	R\$ 19,72	coopasjo							330		780	1430	580	3.120
6	mamão formoso	agricultura familiar	R\$ 4,45	coopasjo							750		5050	5050	2850	13.700
7	melancia	agricultura familiar	R\$ 4,14	coopasjo							850		5050	4950	2850	13.700
8	ovo de galinha 30un	agricultura familiar	R\$ 35,79	coopasjo							450		1450	1450	750	4.100
9	pimenta de cheiro	agricultura familiar	R\$ 11,95	coopasjo							150		160	160		470
10	polpa de acerola	agricultura familiar	R\$ 14,66	coopasjo							650		1550	1450	500	4.150
11	polpa de goiaba	agricultura familiar	R\$ 14,07	coopasjo							650		1050	950	500	3.150
12	abobora	agricultura familiar	R\$ 6,06	coopasjo							300					300
13	beterraba	agricultura familiar	R\$ 5,24	coopasjo							300		500	500	500	1.800
14	polpa de cajá	agricultura familiar	R\$ 15,72	coopasjo									700	700	500	1.900



7. QUADRO TÉCNICO NUTRICIONISTA (2024)

	Nome	Função	Mat.
1	Alexandre Lopes de Sousa	Nutricionista RT	76.148
2	Ana Letícia Galvão Freitas	Nutricionista QT	92.551
3	Beatrice de Maria Andrade Silva	Nutricionista QT	92.710
4	Deyse Luana Lauviahn Reiel Lima da Silva	Nutricionista QT	85.178
5	Jaquelyne Lopes Crisóstomo	Nutricionista QT	76.146
6	Joiciane Rodrigues Ferreira	Nutricionista QT	81.122
7	Karise Forte Góis	Nutricionista QT	81.132
8	Kilzy Albuquerque Rodrigues	Nutricionista QT	92.558
9	Maria Madalena Silva Oliveira	Nutricionista QT	85.183
10	Messilyana de Oliveira Mesquita	Nutricionista QT	92.555
11	Mítia Paiva Mota	Nutricionista QT	86.697
12	Samara Barroso Silva	Nutricionista QT	86.394
13	Suzana de Lima da Silva	Nutricionista QT	85.186
14	Taynara de Sousa Rego Mendes	Nutricionista QT	92.556

8. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS – MERENDA ESCOLAR

Relato,

Adotado o modelo descentralizado para a distribuição da merenda escolar, ou seja, as escolas da rede municipal de ensino beneficiárias do programa recebem diretamente dos fornecedores, de acordo com o calendário de entregas estabelecido pela Secretaria de Educação (Setor de Merenda Escolar). Todavia, as instituições localizadas em áreas de difícil acesso receberam os produtos através do próprio Setor de Merenda Escolar. O veículo utilizado pelo Setor de Merenda Escolar não é exclusivo para esse fim, sendo também utilizado para outros fins, contrariando o disposto nos normativos vigentes.

9. ÁREA DE ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO

8.1 – DEPÓSITO CENTRAL

Relato,

Com a descentralização da distribuição dos gêneros alimentícios, o Almoxarifado da Merenda Escolar ficou subutilizado, a área abrigou apenas a parte administrativa. Entretanto, para fins de estocagem futura de alimentos no local se faz necessário regularizar os problemas, piso com buracos, parede sem revestimento finalizado, telhado quebrado, vazamento da calha, parede com infiltrações e mofo, sem Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados adaptados para o Almoxarifado.



Almoxarifado Central (merenda escolar)

8.2 – DEPÓSITO DAS UNIDADES ESCOLARES

Relato,

Nas diversas fiscalizações realizadas nas escolas, constatou-se que muitas cozinhas escolares não têm estrutura adequada para armazenar os alimentos de forma apropriada, sem controle adequado da validade dos produtos com a utilização de fichas de prateleira, volume de alimentos amontoados uns sobre os outros e/ou em contato direto com chão, sem controle efetivo de estoque, sem Manual de

Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), sem registro de controle da temperatura dos equipamentos de armazenamento em cadeia fria (geladeira/freezer).

10. VISITAS

Foram fiscalizadas as seguintes instituições de ensino em 2024

Nº	Data	unidade	Condição	Inep	Zona loc.	Região	Dif.	Phac	Phap	Pnaef	Eja	Pnai	Pnaq	Aee	total
01	07/mar	EEIEF Nely Sales Gadelha	Escola	23064145	R	Br 020	Do campo	18	5	43	0	0	0		69
02	27/mar	EEIEF Monsenhor André Viana Camurça	Escola	23062029	U	Jurema			137	643	91	0	0		874
03	25/abr	NEDI Isaías Barbosa Lima	Creche	23062614	U	Praia		90	66	0	0	0	0		156
04	29/abr	EEIEF Alba Pessoa da Silva	Escola	23061960	U	Praia		40	99	612	0	0	0		751
05	29/abr	EEIEF Cel. Raimundo de Oliveira	Escola	23223227	U	Sede		0	0	320	0	0	0		320
06	7/mai	EEIEF Flávio Portela Marcílio	Escola	23062487	U	Sede		0	0	375	52	0	0		427

07	16/mai	EEIEF José Roberto Bastos Macambira	Escola	23063548	U	Jurema		0	93	314	0	0	0	407
08	28/mai	EEIEF José Pontes Filho	Escola	23062827	U	Garrote		32	40	157	0	0	0	229
09	7/jun	EEIEF Mirtes Silva de Menezes	Escola	23063087	U	BR 222		6	16	37	0	0	0	59
10	11/jun	NEDI Kurumim	Anexo	23223294	U	BR 222	Indígena	52	31	0	0	0	0	83
11	11/jun	EEIEF Maria Mota Rodrigues	Escola	23062983	U	Sede		0	0	107	0	0	0	107
12	12/jun	EEIEF Firmino Soares de Moura	Escola	23064013	U	BR 020		18	24	123	0	0	0	165
13	19/jun	EEIEF Pedro Moreira de Oliveira	Escola	23223634	U	BR 222	Do campo	14	18	198	0	0	0	230
14	6/ago	EEIEF Fausto Dário Sales	Escola	23062410	R	Garrote		42	34	85	0	0	0	161
15	12/ago	EDEIEF Maria Silva do Nascimento	Escola	23223308	R	BR 222	Indígena	16	23	61	25	135	0	135
16	18/ago	NEDI Campo Grande	Anexo	23174463	U	BR 020		41	28	0	0	0	0	69

17	20/ago	EQEIEF Yara Guerra Silva	Escola	23064307	R	BR 020	Quilombola	8	2	22	0	0	32		32
18	28/ago	EEIEF Verônica Maria Silva de Menezes	Escola	23233524	U	Praia		36	62	291	0	0	0	0	389
19	30/ago	EEIEF Osmira Eduardo de Castro	Escola	230603238	U	BR 222		0	0	149	0	0	0	0	149
20	2/set	Escola Paraíso do Saber	Anexo	23062231	U	Jurema		126	182	0	0	0	0	0	308
21	4/set	EEIEF Danilo Sá Magalhães Benevides	Escola	23328835	U	Sede		69	88	195	0	0	0	0	348
22	13/set	EEIEF Luiz de Gonzaga Fonseca Mota	Escola	23062860	U	Jurema		0	105	406	0	0	0	0	511
23	16/set	EEIE Corália Gonzaga Sales	Escola	23062207	U	Sede		0	0	320	0	0	0	0	320
24	17/set	EEIEF Maria Helena Moreira da Silva	Escola	23062932	U	BR 222		42	45	294	26	0	0	0	407
25	18/set	EDEIEF Aba Tapeba	Escola	23268743	U	BR 222	Indígena	93	79	552	115	839	0	0	839
26	19/set	EEIEF Erbe Teixeira Firmeza	Escola	23062363	U	Praia		0	0	484	63	0	0	0	547

27	20/set	EEIEF Francisca Alves do Amaral	Escola	23193140	U	Jurema		0	0	547	78	0	0	0	634
28	24/set	EEIEF Economista Rubens Vaz da Costa	Escola	23063955	U	Jurema		0	0	1161	114	0	0	0	1275
29	25/set	EEIEF Antônio Miranda de Melo	Escola	23257946	U	Jurema		0	0	675	81	0	0	0	756
30	26/set	EEIEF Affonso de Medeiros	Escola	23061952	U	Jurema		0	0	337	43	0	0	0	380
31	27/set	EEIEF 7 de Setembro	Escola	23063726	U	Jurema		0	0	853	67	0	0	0	920
32	1/out	CEI Davi Rodrigues Moura	Creche	23276177	U	Jurema		125	0	0	0	0	0	0	125
33	17/out	EQEIEF Nicolau Noronha	Escola	23264594	R	BR 020	Quilombola	6	4	38	0	0	48	0	48
34	18/out	EEIEF Saul Gomes de Matos	Escola	23063963	R	BR 222		24	45	187	0	0	0	0	256
35	22/out	EEIEF Antônio Braga da Rocha	Escola	23223820	U	Sede		0	208	549	0	0	0	0	757
36	28/out	EEIEF Nossa Senhora da Conceição	Escola	23064064	R	BR 222	Do campo	21	21	75	0	0	0	0	117

37	29/out	NEDI Antero da Costa Gadelha	Anexo	23063220	U	BR 222		50	67	0	0	0	0	0	117
38	5/nov	CEI Guiomar Ribeiro Dias	Creche	23249617	U	Jurema		90	0	0	0	0	0	0	90
39	6/nov	EEIEF Antônio Albuquerque Sousa Filho	Escola	23062053	U	Jurema		0	0	857	156	0	0	0	1013
40	8/nov	EEIEF Edgard Vieira Guerra	Escola	23062290	U	Jurema		0	179	540	0	0	0	0	719
41	14/nov	EEIEF Miriam Pontes Jucá	Escola	23257903	U	Praia		0	0	431	0	0	0	0	431
42	25/nov	EEIEF Mariana de Miranda Firmeza	Escola	23064218	R	BR 020		7	4	35	0	0	0	0	47
43	27/nov	NEDI Arco Íris	Creche	23063343	U	BR 222		27	37	0	0	0	0	0	64
44	29/nov	Centro Integrado de Desenvolv. Infantil – CIDI	Creche	23063955	U	Jurema		103	158	0	0	0	0	0	261
45	9/dez	EEIEF Helena de Aguiar Dias	Escola	23062568	U	Praia		62	66	446	0	0	0	0	536
46	13/dez	EEIEF Nely Caúla de Carvalho	Escola	23063173	U	Praia		0	0	457	0	0	0	0	457



11. CONSTATAÇÕES

Foram evidenciadas as seguintes irregularidades/não conformidades na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no âmbito do município:

1 – A EEx utilizou recursos do programa para custear despesa diversa da finalidade com o recolhimento de impostos retidos na conta específica do programa, contrariando o Art. 47, inciso XX da Resolução FNDE nº 6/2020

Conforme art. 47, inciso XX da Resolução FNDE nº 6/2020, a movimentação de recursos da conta específica do Programa somente será permitida para a compra de gêneros alimentícios ou para a realização de aplicações financeiras e das transferências previstas, em consonância o INFORME RECURSOS PNAE 2023 cita as movimentações financeiras proibidas na conta corrente específica do PNAE, dentre elas: *pagamento de boletos; saques; pagamentos de quaisquer despesas que não seja aquisição de gêneros alimentícios; transferências para contas correntes que não sejam de titularidade de fornecedores da alimentação escolar ou das unidades executoras (descentralizada), como por exemplo, conta corrente de titularidade do município, do estado e/ou de órgão do executivo municipal e/ou estadual; pagamentos de qualquer imposto.*

Outrossim, a EEx justificou que embora as normas sejam divergentes (FNDE x RFB), cumpre o art. 2º A da Instrução Normativa RFB nº 2.145, 26/6/2023, determinando que “ Os órgãos das administração pública direta dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, inclusive suas autarquias e fundações, ficam obrigados a efetuar a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil.”

Movimentação no período de março a agosto de 2024 (c/c 35.256X – Merenda Escolar)



11/03/2024	1041	99015	470 Transferência enviada	551.041.000.019.642	4.829,37 D
11/03 13:26 PMC RECEITAS PROPRIAS MU					
13/03/2024	1041	99015	470 Transferência enviada	551.041.000.019.642	4.549,53 D
13/03 10:39 PMC RECEITAS PROPRIAS MU					
14/03/2024	1041	99015	470 Transferência enviada	551.041.000.019.642	832,73 D
14/03 10:02 PMC RECEITAS PROPRIAS MU					



PREFEITURA DE
CAUCAIA

**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



03/04/2024	1041	99015	470 Transferência enviada 03/04 12:15 PMC RECEITAS PROPRIAS MU	551.041.000.019.642	5.064,97 D
11/04/2024	1041	99015	470 Transferência enviada 11/04 11:27 PMC RECEITAS PROPRIAS MU	551.041.000.019.642	4.813,28 D
17/04/2024	1041	99015	470 Transferência enviada 17/04 12:04 PMC RECEITAS PROPRIAS MU	551.041.000.019.642	6.265,40 D
10/05/2024	1041	99015	470 Transferência enviada 10/05 15:18 PMC RECEITAS PROPRIAS MU	551.041.000.019.642	6.329,61 D
10/06/2024	1041	99015	470 Transferência enviada 10/06 18:21 PMC RECEITAS PROPRIAS MU	551.041.000.019.642	7.263,21 D
09/08/2024	1041	99015	470 Transferência enviada 09/08 10:06 PMC RECEITAS PROPRIAS MU	551.041.000.019.642	1.058,88 D

Estado do Ceará
MUNICÍPIO: CAUCAIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAUCAIA
CNPJ: 07.616.162/0001-06

UNIDADE GESTORA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

PROCESSO DE PAGAMENTO Extra-Orçamentário

Nº 09.08.0008

DATA PAGAMENTO		VALOR PAGAMENTO (R\$)		
09/08/2024		1.058,88		
CONTA EXTRA				
100070000 - IRRF				
CREDOR				
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAUCAIA				
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA				
ÓRGÃO:		08 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME		
U. ORCAMENT.:		08. FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME		
HISTÓRICO				
RECOLHIMENTO AO ERARIO PUBLICO MUNICIPAL DE VALORES RETIDOS (I.R.R.F.-I.S.S-DESC./CORREÇÃO - FALTAS) POR ESTA UNIDADE ORÇAMENTARIA. REF. AO MES: 08/2024				
CONTA BANCÁRIA		TIPO DOCUMENTO	Nº DOCUMENTO	VALOR DOC. (R\$)
B.B 35.256-X (MERENDA FME)		OUTROS	551041000019642	1.058,88



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



 Emissão de comprovantes

09/08/2024 - BANCO DO BRASIL - 10:06:00
104101041 SEGUNDA VIA 0002
COMPROVANTE DE TRANSFERENCIA
DE CONTA CORRENTE P/ CONTA CORRENTE

CLIENTE: PM CAUCAIA-MEREN
AGENCIA: 1041-3 CONTA: 35.256-X
=====

DATA DA TRANSFERENCIA 09/08/2024
NR. DOCUMENTO 551.041.000.019.642
VALOR TOTAL 1.058,88
***** TRANSFERIDO PARA:

CLIENTE: PMC RECEITAS PROPRIAS MUN
AGENCIA: 1041-3 CONTA: 19.642-8
NR. DOCUMENTO 551.041.000.035.256
=====

NR. AUTENTICACAO 0.E40.F97.1B2.093.92D

Transação efetuada com sucesso por: JF309691 INGRID MONTEIRO ANDRAD

Com recursos federais do PNAE, só é permitido pagar pelos impostos que compõem os preços dos alimentos. Não é permitida efetuar uma movimentação financeira exclusiva para pagamento de imposto com os recursos federais do programa. Quaisquer despesas não decorrentes dessa finalidade, deverão ser custeadas pela entidade executora. Se a Nota Fiscal tiver alguma despesa diferente da aquisição de gêneros alimentícios, a Entidade, no momento da inserção dos dados na NF no SIGPC, deverá apropriar somente os valores que foram empregados na aquisição de gêneros alimentícios os quais deverão ser pagos com recursos do programa. **Já os valores do imposto deverão ser custeados com recursos próprios. Se a Entidade utilizou recursos do programa para custear despesa diversa da finalidade do programa, deverá realizar a devolução dos recursos com a devida atualização monetária, conforme estabelece o art. 55 da Resolução FNDE nº 6/2020.**

2 – Não foi atingido o mínimo obrigatório de gastos com a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar

De acordo com o FNDE, do total dos recursos financeiros repassados no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os



assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009. Entretanto, a EEx atingiu somente **26,97%**, contrariando o art. 29 da Resolução FNDE nº 6/2020. A principal causa para o não atingimento do mínimo obrigatório foi devido o processo tardio, quando a pauta de alimentos da agricultura fornecida pelo nutricionista foi entregue no mês de dezembro/2023. Uma das causas pelo atraso na finalização do processo de chamada pública foi a pesquisa de preço inadequada, onde a mesma não é feita com o agricultor familiar local e o preço final não condiz com o preço atual do alimento, levando a impugnação do mesmo e atrasando o processo.

Após os trâmites, os contratos foram formalizados apenas no dia 4/7/2024, ocasionando o curto espaço de tempo para a aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar. A principal consequência foi o prejuízo ao planejamento nutricional do primeiro semestre, haja vista as diversas dificuldades das escolas em ofertar exatamente o que era previsto no cardápio e, consequentemente, não possibilitando o consumo mínimo obrigatório de frutas, verduras e legumes pelos alunos.

Nº	Entidade da agricultura familiar	Compra (R\$)	Total pago (R\$)	Recurso Federal (R\$)	Percentual atingido
1	Copasb	667.604,60	2.378.129,28	8.816.042,00	26,97*
2	Coopasjo	777.820,50			
3	Coopercau	932.704,18			
					*Mínimo obrigatório: 30%

Fonte: Prefeitura (transparência) /documentos de despesa

Cumprir o art. 29 da Resolução FNDE nº 6/2020, realizar a pesquisa de preço com o agricultor familiar local. A partir de 2025 a EEx deve planejar com antecedência a chamada pública da agricultura familiar, possibilitando a aquisição de alimentos dentro mínimo obrigatório estabelecido, considerando o disposto no art. 15 da Resolução FNDE nº 7/2024 que estabeleceu que os empenhos e os pagamentos dos programas deverão ser feitos até 30 de setembro de cada exercício.

3 – Não realização do mapeamento de produtos da agricultura familiar local para a realização da chamada pública destinada a aquisição de alimentos para a merenda escolar

A situação identificada foi que não existe articulação entre a Secretaria de Educação (SME), a Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) e as Entidades representativas da agricultura familiar. Um dos passos para a aquisição de produtos da agricultura familiar é a existência de articulação entre os



atores sociais, especificamente as Secretarias de Educação e de Agricultura, e destas com as representações da agricultura familiar e de segmentos que possam trabalhar com a interlocução entre ambas, como as entidades locais de assistência técnica e extensão rural (ATER).

O envolvimento das entidades representativas dos agricultores familiares torna-se, assim, fundamental para verificar a existência desses agricultores, seus níveis de organização, capacidade logística e de beneficiamento da produção. Dessa forma, seria possível elaborar o mapeamento da produção, o que permitiria ampliar a participação deles no fornecimento da alimentação escolar, o que acabaria gerando renda, contribuindo para fixar o homem no campo.

A causa principal é a ausência de articulação entre as Secretarias de Educação e de Desenvolvimento Rural com as Entidades Representativas da Agricultura Familiar local. Além disso, não fica claro de quem seria a responsabilidade pelo mapeamento desses produtos, se do nutricionista que trabalha no PNAE, que por sua vez relata que o mapeamento é uma atividade desenvolvida por técnico agrícola, se de algum outro ator social mencionado na Cartilha, tais como Secretaria de Agricultura ou entidades locais de assistência técnica e extensão rural.

Como consequência, inexistente embasamento para a elaboração dos cardápios, que não ficam diversificados nem sazonais, pois não se conhece a fundo a produção local, o que também impede a inserção de alguns produtos na alimentação escolar. Afora isso, as preferências, os hábitos e as tradições locais não são respeitados. Todavia, traz prejuízo à efetividade da alimentação escolar, apesar de afrontar normativos a respeito do tema. Por essa razão, propõe-se dar ciência à Entidade Executora a respeito da inexistência do mapeamento de produtos da agricultura familiar para realização da chamada pública, com o objetivo de que possa tomar todas as providências necessárias para sanear a situação e evitar a perpetuação dessa falha na gestão do programa.

A Entidade Executora (EEx) deve apoiar o desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e remanescentes de quilombo. Além disso, deve pautar na cultura alimentar local, sustentabilidade, sazonalidade e diversidade agrícola da região, em conformidade com as diretrizes do programa (Resolução FNDE nº 6/2020).

4 – Nutricionistas que atuam no PNAE em número inferior ao exigido pelo normativo

A situação encontrada foi que o quantitativo de nutricionistas contratados pela SME se encontra em desacordo com os parâmetros numéricos estabelecidos. Embora o número de nutricionistas tenha



sido ampliado para 14* profissionais em comparação a 2023 (10), o número ainda não atende aos requisitos mínimos exigidos pelo PNAE. A causa principal é a inobservância dos parâmetros numéricos mínimo de referência estabelecido pela Resolução CFN nº 465/2010 (art. 10). A consequência é a ausência de supervisão nutricional pelo nutricionista. Além disso, dentre as responsabilidades do nutricionista estão: planejar, coordenar e supervisionar a seleção, compra, produção e distribuição de alimentos nas diversas unidades escolares; elaboração de lista de pedidos de alimentos, elaboração da pauta de alimentos para instruir processo licitatório; elaborar cardápios; realizar capacitação das manipuladoras de alimentos; acompanhar o estado nutricional dos estudantes, realizar os testes de aceitação dos cardápios, dentre outras ações. Portanto, para o volume de atividades a serem desenvolvidas pelos profissionais da nutrição do PNAE o número é inferior, podendo afetar o acompanhamento nutricional dos estudantes e o controle de qualidade da alimentação escolar ofertada.

(*) com a dispensa das contratadas ficaram somente 5 nutricionistas.

RECOMENDAÇÃO

Nº alunos	Nº de nutricionistas	Carga horário técnica, mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Conforme estabelece o parâmetro numérico, a rede de ensino do município de Caucaia/CE deveria ter um quadro técnico composto por 20 nutricionistas. A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais que atuam no PNAE e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escola, conforme previsto no art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010, em consonância com art. 15 § 2º da Resolução FNDE nº 6/2020.

5 – Atraso na licitação/chamada pública para a aquisição de alimentos destinados a merenda escolar em 2024

O ano letivo iniciou no dia 5/2/2024, por isso, os contratos com os fornecedores de merenda escolar deveriam ter sido assinados, no máximo, entre a última semana de janeiro e a primeira semana de fevereiro. Contudo, os contratos oriundos do Pregão Eletrônico (2023.12.12.01) para a compra de merenda escolar foram formalizados somente no dia 26/2/2024, gerando problemas de falta de



merenda em diversas unidades escolares. Já a formalização dos contratos para a aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar (chamada pública 2024.04.17.01 – SME) foram os mais problemáticos, haja vista que os contratos foram formalizados entre os dias 3 e 4/7/2024, isso aconteceu em virtude da realização de pesquisa de preço inadequada, onde a mesma não é feito com o agricultor familiar local, o preço final não condizia com o preço atual do alimento, gerando a impugnação e atrasando o processo. Devido a essa situação o fornecimento de frutas, verduras, legumes, ovos de galinha e polpa de frutas ficou prejudicado logo no primeiro semestre de 2024, levando diversas escolas a adaptar os cardápios aos gêneros existentes nos estoques, muito embora tivesse um fornecedor industrial (RITA DE CÁSSIA BARRETO LOPES – ME/Contrato nº 2023.12.12.01-05) para distribuir alimentos hortifrúteis, a quantidade não supria as demandas, além das diversas reclamações das escolas relatando a baixa qualidade dos vegetais fornecidos pela supracitada empresa.

As possíveis causas do atraso é a ausência de norma operacional disciplinando os prazos e épocas de aquisição, a ausência de planejamento e ineficiência administrativa. A consequência do atraso na aquisição de gêneros alimentícios pode levar à falta de merenda escolar logo nos primeiros meses do ano letivo, além de prejudicar todo o planejamento nutricional elaborado pelo nutricionista.

A EEx deve estabelecer novo fluxo de prazos rígidos para contratação da merenda escolar (pregão eletrônico/chamada pública) e de adequação de pesquisa de preço realizado com o agricultor familiar, com vistas a evitar que o ano letivo se inicie sem que haja contrato assinado com fornecedores de alimentos.

6 – Ausência de análise da vigilância sanitária quanto à qualidade dos alimentos destinados a merenda escolar

O art. 40 da Resolução FNDE nº 6/2020 exige que os produtos adquiridos para o alunado do PNAE sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do termo de compromisso assinado pelo Prefeito. Neste Termo, o prefeito se compromete especificamente a: 1) *determinar que a Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária), Secretaria de Agricultura, em parceria com a Secretaria de Educação exerçam a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escola (PNAE); 2) autorizar que a Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária), a Secretaria de Agricultura do município estabeleçam parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura do Estado para auxiliar no cumprimento dessa atribuição.*

A situação encontrada foi que não houve assinatura do Termo de Compromisso pelo prefeito entre a gestão 2021/2024. A Vigilância Sanitária local não foi acionada para que realizasse quaisquer inspeções sanitárias dos alimentos, todavia, não realiza fiscalizações periódicas nas áreas de



produção e armazenamento dos alimentos nas diversas escolas. A possível causa é ausência de termo de compromisso; inércia quanto ao compromisso feito; descaso. A consequência é o risco de que o alimento fornecido pelas empresas contratadas e ofertados ao alunado não esteja com os padrões mínimos de qualidade e higiene, podendo afetar negativamente a nutrição e a saúde dos alunos.

7 – O Termo de Compromisso não foi assinado pelo gestor municipal ou não apresentado ao CAE

O gestor municipal deve determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar. Em atendimento ao disposto (art. 40 § 2º da Resolução FNDE nº 6/2020), deve ser firmado TERMO DE COMPROMISSO, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local. Os relatórios de inspeção sanitária realizados no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

8 – Nutricionistas não foram capacitados para exercer suas funções, com vistas a aumentar a eficiência e a eficácia de todo o processo de oferta da merenda escolar

Ofertar capacitação aos nutricionistas para exercerem as funções, de acordo com a Resolução FNDE nº 6/2020 e Resolução CFN nº 465/2010, com vistas a aumentar a eficiência e a eficácia de todo o processo de oferta da merenda escolar, valendo-se, para tanto, do auxílio do FNDE e/ou da troca de experiência com profissionais de outros municípios da região.

9 – Os documentos fiscais relacionados à aquisição de alimentos com recursos do PNAE, não são emitidos em nome da EEx nem/ou não identificados com o nome do FNDE nem /ou não são do Programa

Os documentos fiscais deverão ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do Programa, consoante o parágrafo único do art. 52 da Resolução FNDE nº 6/2020. Além desse dispositivo, o item 15 do Voto do Ministro Relator, que fundamentou o Acórdão nº 795/2008 – 1ª Câmara TCU, contém o seguinte entendimento sobre a identificação dos documentos: “ (...) Não se trata de preceito inútil, pois visa a relacionar os documentos comprobatórios ao programa, de modo a evitar que o mesmo documento fiscal seja utilizado para comprovar despesas de mais de uma fonte. Ademais, a Procuradoria Federal do FNDE emitiu o Parecer nº 441/2007, de 27/7/2007, com a seguinte conclusão: (...) a não identificação dos documentos comprobatórios das despesas, tem-se



**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



que tais irregularidades são bastante graves e comprometem, seriamente, a execução do Programa, inviabilizando a identificação dos recursos atrelados (...), a prestação de contas na forma estabelecida pela Programa e, por conseguinte, a fiscalização da correta utilização desses recursos, dando margem ao desvio e à malversação do dinheiro público. (...)"

10 – Pesquisa de preço inadequada para composição da média de preço do lote 1, item 1 (ampla participação/cota exclusiva) Edital nº 2023.12.12.01 - SME

No Edital de licitação para a seleção de melhor proposta para registro de preços visando futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar (Pregão Eletrônico nº 2023.12.12.01 – SME) dentre os gêneros alimentícios descritos no lote (*ampla participação/cota exclusiva*), o item 1 previa no edital **CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA**, obtida do músculo bovino cortada em iscas, porém, a pesquisa foi obtida com base na média de preço de STRONOGONOFF. O preço final adjudicado ficou R\$ 64,43.

A) DA DISPOSIÇÃO DOS LOTES QUANTO A FORMULAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS (EM ATENDIMENTO AOS INCISOS I E III DO ART. 48 DA LEI Nº 123/2006):

LOTE 1 - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	TOTAL	MÉDIA DE PREÇOS DO SISTEMA ELETRÔNICO M2A TECNOLOGIA	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	45.000	R\$ 76,93	R\$ 3.461.850,00

**ANEXO I AO TERMO DE ADJUDICAÇÃO REFERENTE AO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.12.12.01 - SME**

VENCEDOR: COMERCIAL ELLEN LTDA – CNPJ Nº 13.403.884/0001-77

LOTE 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	V. UNIT	V.TOTAL
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN	KG	SABOR DO SERTÃO	45.000	R\$ 64,43	R\$ 2.899.350,00



11 – Instalações físicas do Almoxarifado Central da Merenda Escolar inadequadas em relação a piso, parede, ventilação, telhado e calha

Foi encontrado piso com buracos, parede sem revestimento liso ou faltando revestimento, telhado quebrado, pouca ventilação interna e calha vazando.

Cumprir com o art. 42 da Resolução FNDE nº 6/2020.

12 – Os veículos utilizados não são exclusivos para o transporte da merenda escolar

Conforte citado anteriormente, a distribuição dos alimentos foi descentralizada, ou seja, feita diretamente pelos fornecedores para as escolas, todavia, para as escolas localizadas em áreas mais distantes ou de difícil acesso o transporte ficou a cargo da própria Secretaria de Educação. O transporte dos alimentos é efetuado em veículos próprios. Segundo a RDC Anvisa nº 216/2004, o transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, para preservar as características essenciais dos alimentos, a temperatura ideal. Além disso, ao paletes, estrados ou prateleiras que abrigam os produtos deve ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

O que se verificou na fiscalização é que os veículos utilizados não atendem às condições estabelecidas pela norma pertinente. O caminhão empregado no transporte da merenda não é exclusivo para essa finalidade e não há paletes, estrados ou prateleiras para organização dos gêneros alimentícios. Os fardos, caixas e embalagens são empilhados umas sobre as outras, apoiadas no próprio chão do veículo. Para transportar os alimentos para as escolas localizadas em áreas de difícil acesso foi utilizado um veículo 4x4 que não garantia as mínimas condições de segurança dos alimentos.

Por fim, é inaceitável a utilização do veículo destinado ao transporte de alimentos para qualquer atividade diversa, ainda que no interesse da administração. Conforme observações da fiscalização o caminhão é utilizado para transportar materiais de limpeza e outros objetos diversos, contrariando o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC Anvisa nº 275/2002.



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



Caminhão baú utilizado para diversos fins, inclusive transporte da merenda escolar



Centro



**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



Veículo utilizado para transportar merenda para localidades de difícil acesso.

13 – Não são utilizadas nas escolas Fichas Técnicas de Preparo, detalhando a preparação das refeições previstas no cardápio

Muito embora o nutricionista na fase de elaboração dos cardápios faça a Ficha Técnica de Preparo (FTP) esse mesmo documento não foi disponibilizado para as escolas, levando diversas merendeiras a deduzir a forma de preparo das refeições, conforme observações feitas pela equipe do CAE durante as séries de visitas. As funcionárias que lidam com o preparo da merenda escolar têm apenas como referência uma ficha de quantidade per capita elaborada pelo nutricionista, isso quando utilizavam, pois, na maioria das visitas sequer essas fichas foram encontradas nas cozinhas. A ficha per capita informa apenas as quantidades a serem utilizadas nas preparações, sem nenhum receituário de preparação e tempo de produção.

O nutricionista justificou a necessidade de treinamento das merendeiras para utilizar a ficha técnica de preparo, entretanto, devido à baixa escolaridade da maioria não era possível desenvolver tal atividade neste momento. As possíveis causas desta falha e ausência de treinamento das merendeiras, ausência de critério mais adequado para contratar as merendeiras. O efeito imediato é o preparo de refeições que não seguem os padrões estabelecidos pelo nutricionista, pois a Ficha Técnica de Preparo serve de base para a elaboração do cardápio. Assim, sua ausência nas unidades de alimentação e nutrição dificulta a padronização na preparação dos alimentos, gera desperdícios durante a produção e pode comprometer a qualidade da alimentação servida aos estudantes beneficiados pelo programa.

É necessário treinamento da merendeira sobre a utilização da ficha técnica de preparo, de forma a padronizar a produção da alimentação escolar nas escolas, com o objetivo maior de diminuir o índice de desperdícios de alimentos, facilitar o controle do estoque e elevar o controle da qualidade da alimentação ofertada ao alunado, em atenção ao disposto no item 4.6.7, 4.11.1 e 4.12.2 da RDC Anvisa nº 216/04 e art. 17 § 10 da Resolução FNDE nº 06/2020.

14 – Inobservância das normas operacionais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Todas unidades escolares se enquadraram na constatação.

Cabe à EEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa, em atenção ao art. 42 da Resolução FNDE nº 6/2020, em consonância com a RDC Anvisa nº 216/2004.

15 – Ausência de controle nos procedimentos de recebimento dos alimentos no âmbito das escolas

Todas as unidades escolares fiscalizadas se enquadraram na constatação.

De acordo o disposto nos itens 4.7.2, 4.7.3 e 4.7.4 da RDC Anvisa nº 216/2004 a recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.



*Alimentos entregues pelo
fornecedor e recebidos fora
do padrão admitido*



16 – Funcionários sem designação formal e/ou despreparados ficam responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios entregues nas escolas

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: EEIEF NELY SALES GADELHA, EEIEF CEL. RAIMUNDO DE OLIVEIRA, EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, NEDI ISAIAS BARBOSA LIMA, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF OSMIRA EDUARDO DE CASTRO, EEIEF FAUSTO DÁRIO SALES, NEDI CAMPO GRANDE, EEIEF YARA GUERRA SILVA, EEIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, ANTÔNIO BRAGA DA ROCHA, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, CENTRO INTEGRADO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL – CIDI, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF HELENA DE AGUIAR DIAS, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF ADRIANO MARTINS, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, CEI DAVI RODRIGUES MOURA, CEI GUIOMAR RIBEIRO DIAS.

Conforme Portaria SME nº 236, 8 de maio de 2024, que definiu as Diretrizes da Gestão Escolar Democrática entre a Secretaria de Educação e as Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino (Edital nº 002/2023) Termo de Compromisso – item X das Atribuições do Diretor(a) Escolar(a): Receber ou designar ao Secretário Escolar a responsabilidade de receber os gêneros da merenda escolar, material escolar, mobiliário, fardamento e outros insumos destinados à escola, aferindo a quantidade dos mesmos, fazendo a devolução e/ou as anotações necessárias nas “Notas Fiscais” ou “Guias de Recebimento”...

17 – Divergência entre os gêneros alimentícios entregues e os estabelecidos no termo de contrato firmado

Nas diversas fiscalizações foram encontrados produtos com marca diversa da adjudicada. A falha relacionada à entrega de produtos de marca diversa da contratada contraria o disposto no *artigo 66 da Lei 8.666/1993*, no qual está prescrito que “o contrato deverá ser executado fielmente pelas partes”; no artigo 14 do Decreto federal 7.892/2013, que prevê a Ata de Registro de Preços como um compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas; e, por fim, o parecer técnico sem



contestação implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como, obriga ao licitante fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, sob pena de sofrer as penalidades previstas no Edital”.

A ocorrência de recebimento de produtos de marcas diversas da contratada deve ser decorrente da ausência de controle adequado na rotina de recebimento dos gêneros alimentícios e/ou da necessidade de substituição do produto por outro similar para manter o fornecimento, devido à falta em estoque do fornecedor da marca adjudicada.

Sobre o recebimento de produtos de marcas diversas das adjudicadas, o nutricionista informou que para haver substituição de produto adjudicado, faz-se necessário levar ao conhecimento a necessidade dessa providência e, somente depois de avaliada por alguma nutricionista da equipe a compatibilidade das características e do valor nutricional entre o produto adjudicado e o substituto, possa ser autorizada a referida substituição. Todavia, tendo em vista a entrega direta pelos fornecedores, em diversas fiscalizações, constatou-se que o fornecedor realizou substituições de marcas sem o devido conhecimento do nutricionista.

Todo esse procedimento adotado se faz necessário porque a principal consequência do recebimento de produtos de marcas diversas da adjudicada é a falta de garantia de que os gêneros alimentícios recebidos dos fornecedores sejam do mesmo padrão do produto que fora adjudicado, podendo comprometer a qualidade da alimentação escolar fornecida aos alunos.

Nesse sentido, como a situação encontrada tem o potencial de comprometer a efetividade do programa de alimentação escolar, é recomendado que ao órgão informe nos contratos firmados sobre a necessidade de, em casos de indisponibilidade momentânea de produto adjudicado, seja feita aposição de justificativa no atesto da nota fiscal de entrega de produto de marca diversa da que foi adjudicada no pregão, a qual só pode ser aceita em caráter eventual (alteração definitiva deve seguir o procedimento estabelecido em contrato, informar ao CAE acerca da mudança), mediante substituição por outro produto de mesmo padrão de qualidade do que venceu a licitação.

Produto	Marca adjudicada	Produto encontrada na escola
Leite em pó integral	Leitinho	Bom do leite
Café torrado	União	Maratá
Floco de milho	Flomil	Flocão
Arroz Branco	Maioral	Brilhante
Feijão preto	Dona Dê	Precioso

18 – As escolas receberam produto alimentício destinado a merenda escolar em desacordo com as especificações técnicas

Conforme contrato, a CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo **1.000g** do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº .123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674). Contudo, nas unidades *CIDI* e *EEIEF LUZIA CORREIA SALES* o produto foi fornecido em desacordo com as especificações técnicas estabelecidas em contrato, visto que o produto se encontrava embalado em embalagem de polietileno de 450g em formato tubular clipada nas duas extremidades com grampo de alumínio.



19 – Falta de balança para pesagem dos produtos alimentícios recebidos nas escolas da rede municipal de ensino

Todas as unidades escolares fiscalizadas se enquadraram na constatação.

Tais instituições recebem produtos como proteína animal e vegetais “in natura” provenientes da agricultura familiar/industrial, que devem ser pesados para a conferência exata da quantidade recebida. No procedimento adotado, os fornecedores entregam diretamente os produtos nas escolas e os responsáveis destas instituições assinam o recibo contendo a quantidade, em quilogramas, sem qualquer comprovação do peso destes produtos. Este método é temerário, pois as escolas não têm



nenhuma noção da efetiva quantidade de produtos que estão recebendo, apesar de assinarem o recebimento de uma quantidade determinada.

Ressalta-se que é de fundamental importância as escolas da rede municipal possuírem balanças para a correta pesagem dos produtos recebidos, o que lhes confere condições de garantir que os produtos alimentícios adquiridos sejam efetivamente entregues pelos fornecedores, nas quantidades adquiridas, e posteriormente entregues às escolas nas quantidades que estas necessitem e possam comprovar por meio da pesagem. A falta de balança acarreta a impossibilidade da pesagem dos alimentos. Isto constitui uma fragilidade nos controles do recebimento dos produtos alimentícios que pode trazer graves consequências à oferta de merenda escolar, além de prejuízo aos cofres públicos, pois cria oportunidade para se entregar uma quantidade inferior àquela adquirida, mascarada pelo atestado de fornecimento, e pelo recibo, do servidor que recebeu tais itens.

Recomenda-se fornecer balança para que as escolas da rede municipal façam a pesagem fidedigna dos alimentos in natura (proteínas, frutas e verduras in natura), de modo a viabilizar o controle do volume de alimentos recebidos, em cumprimento ao art. 66 da Lei Federal nº 8.666/93, ao princípio da eficiência insculpido no art. 37 da Constituição Federal, à prática C 1.3 do Referencial de Governança do TCU, ao art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, ao item 4.11.1 da RDC Anvisa nº 216/04 e ao art. 4º, inciso VI, da Resolução CFN nº 465/2010.

20 – Alimentos vencidos nos estoques da merenda escolar das escolas

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF CEL. RAIMUNDO DE OLIVEIRA, NEDI ISAIAS BARBOSA LIMA, EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA, CEI DAVI RODRIGUES MOURA, EEIEF LUZIA CORREIA SALES.*

Durante as fiscalizações foram encontrados alimentos vencidos nos estoques de algumas escolas, evidenciando a inexistência de controle, resultado de deficiências na supervisão nutricional, da ausência de supervisão do gestor escolar, associado também ao despreparo das merendeiras.

Como recomendação deve ser efetuado o controle de estoque por produto adquirido, com a obrigatoriedade da utilização das fichas de prateleiras com as respectivas quantidades e datas de vencimento, em concordância com o Acórdão nº 2.693/2007 – 1ª Câmara – TCU. Promover o aperfeiçoamento dos controles acerca da execução do PNAE, a fim de evitar, dentre outras, a distribuição de alimentos com prazo de validade vencidos ou inservíveis para o consumo, assim como o recebimento de produtos pelas escolas em quantitativos inferiores aos consignados nas Guias de Recebimento de Alimentos, em consonância com o Acórdão nº 1.705/2011 – Plenário – TCU. Observar também o disposto contido na Nota Técnica nº 5.002/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE-FNDE.



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



Data da fiscalização	Unidade escolar	produto	Qtde	vencido
2/4/2024	EEIEF Cel. Raimundo de oliveira	Pão massa fina	3pcts	22/3/2024
23/4/2024	NEDI Isaias Barbosa Lima	Aveia	5 cxs	1/4/2024
23/5/2024	EEIEF Pedro Moreira de Oliveira	Feijão de corda	40kg	26/3/2024
10/9/2024	EEIEF Luiz de Gonzaga Fonseca Mota	Biscoito cream cracker	3 pcts	30/5/2024
17/9/2024	EEIEF Maria Helena Moreira da Silva	Tempero – pasta de alho	3 pts	12/9/2024
18/11/2024	CEI Davi Rodrigues Moura	Leite sem lactose Supra Soy	2 Lts	01/11/2024
23/01/2025	EEIEF Luzia Correia Sales	Feijão de corda	60kg	23/11/2024

21 – Inexistência ou deficiências no controle de estoque dos alimentos nas diversas escolas

Todas as Unidades escolares que se enquadraram na constatação.

Efetuar controle de estoque por produto adquirido, com a obrigatoriedade da utilização das fichas de prateleiras com as respectivas quantidades e datas de vencimento, em concordância com o Acórdão nº 2.693/2007 – 1ª Câmara – TCU. Promover o aperfeiçoamento dos controles acerca da execução do PNAE, a fim de evitar, dentre outras, a distribuição de alimentos com prazo de validade vencidos ou inservíveis para o consumo, assim como o recebimento de produtos pelas escolas em quantitativos inferiores aos consignados nas Guias de Recebimento de Alimentos, em consonância com o Acórdão nº 1.705/2011 – Plenário – TCU. Observar também o disposto contido na Nota Técnica nº 5.002/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE-FNDE.

22 – O documento de saída dos gêneros alimentícios no almoxarifado central não é adequado e não indica de forma apropriado o tipo de alimento específico para entrega nas Escolas

De acordo com o contrato existem 4 tipos CARNE MOÍDA com valores distintos, embora não tenha sido identificado problemas nas notas fiscais, a questão é que na guia de entrega da merenda não foi identificado o tipo exato de **carne moída**, pois sem fiscalização in loco, tal vício dá margem para a entrega de carne moída de menor valor. Além disso, o mesmo problema foi observado com as polpas de fruta, cujo as guias de entrega não informam o sabor.

	ESPECIFICAÇÃO	UNID	MARCA	VR UNT.
1	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g	KG	SABOR DO SERTÃO	R\$ 39,38

	do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC ns.360/359 de 23/12/03, RDC ne.259 de 20/09/02, RDC ne.123 de 13/05/04 e IN nº- 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674)			
2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais précozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC ne.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674)	KG	SABOR DO SERTÃO	R\$ 35,34
3	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA). Carne suína moída, congelada. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	SABOR DO SERTÃO	R\$ 20,26
4	CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO COM VEGETAIS - Carne moída obtida do filé de peito de frango, com teor de água de 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	SABOR DO SERTÃO	R\$ 13,72



**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



EMPENHO: 27080129 - DATA: 27/08/2024



LISTA DE ITENS DA LIQUIDAÇÃO - DATA: 09/09/2024 - NOTA FISCAL: 8089

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	R\$ VALOR UNI.	R\$ VALOR TOTAL
202415055	FRANGO. Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro d	1650	31,38	51.777,00
202415055	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL). Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amoleci	875	40,19	35.166,25
202415055	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição	500	35,34	17.670,00
202415055	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo ter	1000	39,38	39.380,00
202415055	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo	500	64,43	32.215,00

Quantidade 5 - Valor total: 334.746,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAUCAIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE MERENDA ESCOLAR
GUIA DE ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA EEIEF

BR 222

UNIDADE ESCOLAR

LOCALIDADE

RUA DO GRUPO, 249 - JANDAIGUABA

ENDEREÇO

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND	PNAEF	EJA	PNAP	INTEGRAL	TOTAL
3	CARNE MOÍDA	KG	0	0	0	46	46
3	CARNE EM ISCAS	KG	0	0	0	45	45
3	CARNE SUÍNA EM CUBOS	KG	0	0	0	45	45
4	FILÉ DE FRANGO (SASSAMI)	KG	0	0	0	46	46
5	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	KG	0	0	0	120	120

DATA DA ENTREGA: 13 / 08 / 2024

RESPONSÁVEL PELA ENTREGA

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



Não informa o tipo de carne moída

22	POLPA DE FRUTA SABOR CAJA. Ingrediente básico: polpa de cajá. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rótulo contendo datas de fabricação, validade e nome do fornecedor.	EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	11.915	R\$ 15,72	R\$ 187.303,80
23	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA. Ingrediente básico: polpa de acerola. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rótulo contendo datas de fabricação, validade e nome do fornecedor.	EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	11.915	R\$ 14,66	R\$ 174.673,90
24	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU. Ingrediente básico: polpa de caju. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rótulo contendo datas de fabricação, validade e nome do fornecedor.	EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	11.915	R\$ 14,49	R\$ 172.648,35
25	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA. Ingrediente básico: polpa de goiaba. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rótulo contendo datas de fabricação, validade e nome do fornecedor.	EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	11.915	R\$ 14,07	R\$ 167.644,05
26	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA. Ingrediente básico: polpa de manga. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rótulo contendo datas de	EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	11.915	R\$ 13,51	R\$ 160.971,65

EMPENHO: 30080014 - DATA: 30/08/2024



LISTA DE ITENS DA LIQUIDAÇÃO - DATA: 09/09/2024 - NOTA FISCAL: 5700

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	R\$ VALOR UNI.	R\$ VALOR TOTAL
202415112	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA. Ingrediente básico: polpa de goiaba. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do produt	500	14,07	7.035,00
202415112	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA. Ingrediente básico: polpa de acerola. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do prod	1000	14,66	14.660,00
202415112	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ. Ingrediente básico: polpa de cajá. Sem acréscimo de água e aditivos químicos Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. R	500	15,72	7.860,00

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SETOR DE MERENDA ESCOLAR GUIA DE ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ANTONIO BRAGA DA ROCHA EEIEF

UNIDADE ESCOLAR

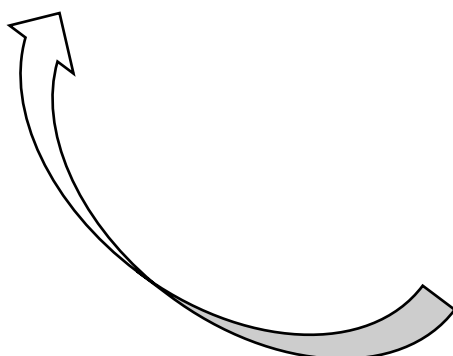
RUA 112, S/N - PLANALTO

ENDEREÇO

SEDE

LOCALIDADE

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UND	PNAEF	INTEGRAL	PNAP	TOTAL
1	BANANA PRATA	KG	28	24	0	52
2	BATATA INGLESA	KG	8	5	0	13
3	CEBOLA	KG	2	2	0	4



Não informa o sabor da polpa de fruta, favorecendo a entrega de um produto de menor preço, podendo gerar prejuízo ao município.

23 – Não foi dada saída a diversos alimentos pelo Almoxarifado da merenda escolar

Constatou-se ausência de planejamento adequado dos pedidos de alimentos, gerando estoque desnecessário sem a devida saída dos mesmos, prejudicando o planejamento nutricional e o cumprimento do cardápio, haja vista que não foi dada saída desses alimentos para as escolas. Além disso, sem nenhuma necessidade, alimentos que não constavam no cardápio do período também foram pedidos, conforme consta em notas de entrada.

Nº	Produto	unid	Entrada (qtde)	Saída	Obs.
1	Pimentão verde	kg	5.733	Não	Não houve fornecimento
2	Alface americana	Kg	9.150	Não	Não constou em nenhum cardápio elaborado
3	Repolho	Kg	3.825	parcial	Pouco fornecimento
4	Chuchu	Kg	14.286	Não	Não houve fornecimento
5	Laranja Pêra	Kg	3.850	Não	Não houve fornecimento
6	Tomate	Kg	3.900	Não	Não houve fornecimento
7	Batata doce	Kg	27.975	parcial	Pouco fornecimento
8	Beterraba	kg	5.850	Não	Não houve fornecimento
9	Abóbora	Kg	2.000	Não	Não houve fornecimento
10	Goiaba vermelha	Kg	3.000	Não	Não houve fornecimento



24 – Os manipuladores de alimentos não passaram por nenhum treinamento ou o treinamento não foi adequado para lidar com as técnicas de produção, manipulação e higiene dos alimentos

Durante as fiscalizações ficou constatado que a maioria dos manipuladores de alimentos tem baixa escolaridade e sem experiências anteriores em alimentação, não tem domínio das técnicas de produção e não demonstram conhecimento em manipulação e higiene dos alimentos. Além disso, constatou-se o despreparo dos manipuladores de alimentos aprovados no concurso de 2024, pois os aprovados foram designados para as escolas sem nenhum treinamento, o que comprometeu a qualidade e a oferta de alimentação escolar aos alunos.

Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos devem ser devidamente capacitados e comprovadamente submetidos a cursos de capacitação, em atenção ao disposto no item 4.12.2 da RDC Anvisa nº 216/2004.

25 – Funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos não recebem capacitação periódica em higiene e saúde

Todas as unidades escolares se enquadraram na constatação.

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmissíveis por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados (POPs).

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação, em atenção ao disposto no item 4.6.7 da RDC Anvisa nº 216/2004 e também ao art. 42 da Resolução FNDE nº 6/2020, e os com registros de capacitação e monitoramento disponíveis ao CAE e ao FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 2º e 3º do art. 42 da Resolução FNDE nº 6/2020.

26 – O número de manipuladores de alimentos (merendeiras/cozinheiros) não é compatível com o volume de produção e a diversidade de cardápios oferecidos



Unidades escolares que se enquadraram com a constatação: *EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF NELY SALES GADELHA, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF ADRIANO MARTINS, EEIEF ERBE TEIXEIRA, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, CEI GUIOMAR RIBEIRO DIAS, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF HELENA DE AGUIAR DIAS, EEIEF MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA, EEIEF FRANCISCA ALVES DO AMARAL.*

O quantitativo de funcionários responsáveis pela alimentação escolar deve ser compatível com o volume de produção, a diversidade de cardápios e a complexidade das preparações alimentícios, em atenção ao disposto no item 4.8.2 da RDC Anvisa nº 216/2004.

27 – As condições de trabalho dos manipuladores de alimentos (materiais, mobiliário, equipamentos, ambiente e organização) não são adequadas, ou seja, não proporcionam conforto, segurança e/ou desempenho eficiente para o desenvolvimento das atividades

As condições de trabalho (materiais, mobiliário, equipamentos, ambiente e organização) devem ser adaptadas às características psicofisiológicas dos funcionários que manipulam os alimentos, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. Incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto e à própria organização. Para avaliar, cabe realizar a análise ergonômica, conforme estabelecido na Norma Regulamentadora – NR 17 (Ergonomia), publicada pela Portaria MTB nº 3.214, de 8/6/1978, com alterações posteriores. Com isso, evita-se a Lesão por Esforço Repetitivo – LER, uma doença ocupacional, que ocorre sempre que há incompatibilidade entre os requisitos físicos da atividade ou tarefa e a capacidade física do corpo humano. Alguns fatores de risco contribuem para a instalação desta lesão, dentre eles: movimentos reiterados, tracionamentos, postura incorreta, içamento de pesos, etc.

28 – Ausência de Equipamento de Proteção Individual (EPI) pelos manipuladores de alimentos nas escolas

Todas as atividades profissionais que possam imprimir algum tipo de risco físico para o trabalhador devem ser cumpridas com o auxílio de Equipamento de Proteção Individual (EPI). O uso de EPI reduz qualquer tipo de ameaça ou risco de acidentes do trabalho, evita exposição a doenças ocupacionais e a contaminação dos alimentos. Por isso, cabe aos manipuladores de alimentos e seus auxiliares utilizarem, pelo uniforme de cor clara, avental, touca descartável ou lavável, luvas de segurança e calçado fechado com solado antiderrapante.



Cumprir o disposto no item 4.6.6 da RDC Anvisa nº 216/2004 e a NR 6, de 29/11/2018 (regulamenta a execução do trabalho com o uso de Equipamento de Proteção Individual – EPI).

29 – Não há controle do estado de saúde dos manipuladores de alimentos

Conforme o disposto no item 4.6.1 da RDC Anvisa nº 216/2004, o controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

30 – Ausência do Manual de Boas Práticas nas diversas escolas

Documento encontrado *NEDI ANTERO DA COSTA GADELHA e ESCOLA PARAÍSO DO SABER*, todas as demais unidades escolares fiscalizadas se enquadraram na constatação.

De acordo com o FNDE, é imprescindível a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas na alimentação escolar, com vistas ao controle higiênico-sanitário nas escolas, devendo ele ser aplicado a todos os envolvidos na execução do programa. Essa determinação está em consonância com as normas da ANVISA que impõe a utilização do Manual de Boas Práticas (MBP) a todos os serviços de alimentação.

Cumprir com o disposto no item 4.11.1 da RDC Anvisa nº 216/2004.

31 – Não há formação periódica sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas preconiza a importância de ações de educação permanente para os profissionais da comunidade escolar (gestores escolares, nutricionistas e manipuladores de alimentos). A capacitação dos profissionais envolvidos com a alimentação escolar está prevista nas normas do PNAE e busca cumprir com as diretrizes do Programa.

32 – O reservatório de água não é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, ou não tem registros da operação nas diversas escolas

Todas as unidades escolares fiscalizadas se enquadram na constatação

Deve ser cumprido o disposto no item 4.4.1 da RDC Anvisa nº 216/2004.

33 – A potabilidade da água não é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais

Unidades escolares se enquadraram na constatação *EQEIEF YARA GUERRA SILVA, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS e EEIEF LUZIA CORREIA SALES*.

De acordo com o disposto no item 4.4.1 da RDC Anvisa nº 216/2004, quando utilizada solução alternativa de abastecimento (cisterna/poço) a potabilidade deve ser atestada semestralmente.

34 – A escola não dinamiza o currículo, tendo por eixo temático a alimentação e nutrição

Todas as unidades escolares fiscalizadas se enquadraram na constatação.

Dinamizar o currículo, tendo por eixo temático a alimentação e nutrição, conforme o § 2º do art. 14 da Resolução FNDE nº 6/2020. A adoção da temática no Projeto Político-Pedagógico – PPP.

35 – A escola não utiliza a horta escolar como ferramenta pedagógica

Exceto a **EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA** (do Campo), todas as demais unidades fiscalizadas se enquadraram na constatação.

A(o) nutricionista RT deve coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar, conforme inciso I do art. 4º da Resolução CFN nº 465/2010. As hortas escolares podem ser utilizadas como ferramenta pedagógica para a realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), em conformidade com o § 2º do art. 14 da Resolução FNDE nº 6/2020. Recomenda-se entre outras ações de EAN, o cultivo de legumes, hortaliças, temperos e ervas medicinais, inclusive de plantas alimentícias não convencionais – PANCS, a fim de levar os alunos a perceberem a horta como um espaço vivo, onde todos os organismos juntos formam uma cadeia, proporcionando uma produção sustentável e fonte de alimentação saudável, assim como proporcionar aos estudantes a descoberta das técnicas de plantio, manejo do solo, cuidado com as plantas e técnicas de proteção da estrutura do solo.





**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



EEIEF Pedro Moreira de Oliveira
(do Campo) horta escolar

36 – O nutricionista não coordenou nem realizou, em conjunto com a direção e coordenação das escolas, Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

Todas as unidades escolares se enquadraram na constatação.

Compete ao nutricionista RT pelo programa e aos demais nutricionista do quadro técnico lotados no setor de alimentação escolar coordenar e realizar, em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica das escolas, ações de educação alimentar e nutricional, de acordo com o inciso IV do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010 e do art. 14 da Resolução FNDE nº 6/2020.

37 – As ações de educação alimentar e nutricional (EAN) não são planejadas, executadas, avaliadas e documentadas, considerando a faixa etária, as etapas e as modalidades de ensino

Todas as unidades escolares se enquadraram na constatação.

Deve ser planejada, executada, avaliada e documentada as ações de educação alimentar e nutricional – EAN, considerando a faixa etária, as etapas e as modalidades de ensino, conforme § 4º do art. 14 da Resolução FNDE nº 6/2020.

38 – As condições de higiene da cozinha e/ou área de armazenamento dos alimentos não era adequada em diversas escolas

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF AFFONSO DE MEDEIROS, EEIEF 7 DE SETEMBRO, ANEXO KURUMIM, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF NELY SALES GADELHA, EEIEF ERBE TEIXEIRA FIRMEZA, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EQEIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES.

As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e



minimize o risco de contaminação do alimento, em atenção ao disposto no item 4.2.1 da RDC Anvisa nº 216/2004.

39 – A EDEIEF Maria Silva do Nascimento não tem merendeira para lidar com o prepara diário da alimentação escolar dos estudantes da Educação de Jovens e Adultos (EJA)

De acordo com o disposto no item 4.8.2 da RDC Anvisa nº 216/2004 o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

40 – Ausência de supervisão da alimentação escolar e dos procedimentos pela gestão escolar das diversas escolas

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA, EDEIEF MARIA SILVA NASCIMENTO, EQEIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, EEIEF ANTÔNIO BRAGA DE MIRANDA, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EQEIEF YARA GUERRA SILVA, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS.

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012) preconiza a importância de ações de educação permanente para os profissionais da comunidade escolar. A capacitação dos profissionais envolvidos com a alimentação escolar está prevista nas normas do PNAE e busca cumprir com as diretrizes do Programa. É preciso fornecer aos profissionais envolvidos (gestores escolares, manipuladores de alimentos/auxiliares) condições para que tomem plena consciência do trabalho que realizam, e isto se dá através da formação, do aperfeiçoamento e da profissionalização desses profissionais.

41 – A EEx não informou as escolas no início do ano letivo sobre a existência, as atribuições e a composição do CAE

Deve-se comunicar às escolas sobre o CAE, no início de cada ano letivo e a cada troca de mandato, informando as atribuições do Conselho e a sua composição, com a indicação dos representantes, consoantes o inciso V do art. 45 da Resolução FNDE nº 6/2020.

42 – Não houve realização dos testes de aceitabilidade das preparações da alimentação escolar



De acordo com o art. 20 da Resolução FNDE nº 6/2020 a EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, o qual deve ser planejado e coordenado pelo nutricionista RT do PNAE.

43 – Não é verificado semanalmente o percentual de estudantes que consomem a alimentação em relação ao total de estudantes presentes no momento das refeições nas diversas escolas

A alimentação escolar é direito de todos os estudantes, por isso, a baixa adesão dos estudantes é um alerta da necessidade de ajustes nos cardápios e/ou no preparo das refeições. Os gestores escolares precisam de treinamento para implementar a medida e informar ao nutricionista quando grande parte do alunado não esteja consumindo a alimentação escolar e quais as preparações dos dias de menor adesão.

Visando o melhor funcionamento e aprimoramento do PNAE, faz-se necessário investigar o índice de adesão dos escolares ao programa, que corresponde à medida percentual que preferiram consumir a alimentação preparada pela escola (Manual de aplicação dos testes de aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escola – PNAE/ organizadoras Ana Luiza Sander Scarpato, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. – 2 ed. Brasília/DF: Ministério da Educação, 2017).

44 – Não são coletadas amostras das preparações servidas e mantidas sob refrigeração pelo período mínimo de 72 horas

Todas as unidades escolares se enquadraram na constatação.

Para futuro esclarecimento de ocorrência de doença de origem alimentar deve ser coletada amostras com peso de 100 g de cada preparação e acondicioná-la em saco plástico transparente, atóxico e de primeiro uso. Abrir o saco plástico sem tocá-lo internamente nem soprá-lo, retirar o ar e amarrar com a própria embalagem. Guardá-las por 48 horas na prateleira superior do refrigerador ou sob congelamento devidamente identificados com data, hora e responsável pela coleta.

45 – Consumo indevido da alimentação escolar e/ou de alimentos pelos profissionais das diversas escolas, contrariando o Acórdão nº 2.122/2009 da 1ª Câmara do Tribunal de Contas da União – TCU

Unidades escolares que se enquadram na constatação: **EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, ANTÔNIO BRAGA DA ROCHA, EQIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF NOSSA SENHORA DA**

CONCEIÇÃO, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, NEDI ISAIAS BARBOSA LIMA.

O Acórdão nº 2.122/2009 do TCU – 1ª Câmara definiu claramente quem são os beneficiários do programa. A clientela do programa é composta exclusivamente pelos alunos matriculados em creches, pré-escolas (educação infantil) e escolas do ensino fundamental das redes federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, incluindo escolas indígenas e as localizadas em áreas remanescentes de quilombos. Portanto, não devem ser beneficiários da alimentação escolar: **diretores, professores, merendeiras/cozinheiros, pais/mães de alunos e amigos da escola.**

46 – Comercialização de alimentos/guloseimas aos alunos dentro das escolas da rede municipal de ensino, contrariando a Portaria SME nº 210, de 3 de maio de 2024

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: EEIEF ADRIANO MARTINS, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO.

Conforme o art. 1º da Portaria SME nº 210/2024 são terminantemente vedadas nas escolas da rede municipal de ensino a comercialização e a venda de quaisquer alimentos e guloseimas aos alunos, excetuam-se os casos de eventos organizados pelas instituições e aprovadas pelo Conselho Escolar, e desde que não se incompatibilizem com a distribuição regular da merenda escolar.



Situação encontra na EEIEF Antônio Albuquerque Sousa Filho



Situação encontrada na EEIEF Affonso de Medeiros

47 – Não há divulgação dos cardápios na escola

Todas as unidades escolares se enquadraram na constatação.

As possíveis causas para a condição relatada são a inobservância pelas escolas da obrigatoriedade de divulgação do cardápio aos alunos, a insuficiência de visitas de monitoramento realizadas pela equipe de nutricionistas para orientar as escolas sobre o cumprimento dessa obrigação e a carência de oferta de cursos de capacitação dos Diretores das escolas em relação à alimentação escolar. Suas consequências são a falta de transparência em relação ao cardápio oferecido pela escola, bem como a impossibilidade de controle, por parte dos usuários, do cardápio oferecido pela escola.

De acordo com o art. 17 § 8º da Resolução FNDE nº 6/2020 os cardápios devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

48 – Não há cardápio apropriado para os estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias alergias e intolerâncias alimentares



Exceto a *EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES*, todas as demais unidades escolares fiscalizadas se enquadraram na constatação.

Deve ser cumprido o disposto no § 1º art. 17 da Resolução FNDE nº 6/2020.

49 – Cardápio elaborado contendo alimento ultraprocessado e/ou com adição de açúcar nas preparações para as creches (crianças até 3 anos)

Deve ser cumprido o disposto no § 8º art. 18 da Resolução FNDE nº 6/2020.

50 – Para as unidades escolares em período integral/turmas em período integral, os cardápios não foram elaborados com a presença de legumes e verduras em cinco dias por semana, no mínimo, totalizando 520g/estudante/semana

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *NELY SALES GADELHA, CEL. RAIMUNDO DE OLIVEIRA, CEI DAVI RODRIGUES MOURA, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, EEIEF ANTÔNIO BRAGA DA ROCHA, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, EEIEF 7 DE SETEMBRO, CEI GUIOMAR RIBEIRO DIAS, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF ADRIANO MARTINS, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF ERBE TEIXEIRA FIRMEZA, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF ECONOMISTA RUBENS VAZ DA COSTA.*

De acordo com o art. 18 da Resolução FNDE nº 6/2020, § 1º em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 280g/estudante/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana. Para as unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 520g/estudante/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; legumes e verduras, cinco dias por semana.

51 – Não houve oferta de alimentação escolar aos alunos da EDEIEF Nicolau Noronha (17/10/2024), EDEIEF Conrado Teixeira (11/11/2024), EEIEF Luiza Moraes Correia Távora (2/12/2024); e nas instituições EEIEF Miriam Pontes Jucá (11/11/2024) e CEI Davi Rodrigues Moura (18/11/2024) o horário foi reduzido para o alunos do integral por falta de alimentação escolar

A principal causa da irregularidade na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades escolares supracitadas foram problemas relativos ao pagamento dos fornecedores, o que



provocou inúmeras reclamações de falta de merenda escolar ou atrasos na entrega em diversas escolas, levando as escolas a reduzir o horário das aulas devido à falta de alimentação escolar, com impacto maior foi sentido naquelas instituições que atendiam alunos/turmas em período integral.

A consequência foi gravíssima, pois com a falta de alimentos nas escolas e o não atendimento das necessidades nutricionais dos alunos, prejudicou-se, assim, o emprego da alimentação saudável nas escolas e o **não atendimento ao direito à alimentação escolar. Pode-se considerar que o principal efeito disso é o baixo rendimento escolar dos alunos**, contrariando assim a Lei Federal nº 11.947/2009 e o disposto no art. 7, inciso II da Resolução FNDE nº 6/2020 que cita que a Entidade Executora como responsável pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar.

52 – Os cardápios nutricionais não foram efetivos nas escolas, constatados pela falta de cumprimento

Todas as unidades escolares fiscalizadas se enquadraram na constatação.

Principais causas:

- Atraso na licitação (pregão/chamada pública);
- Falta de planejamento adequado dos cardápios;
- Problemas de logística dos fornecedores;
- Falta de regularidade no fornecimento de um ou mais gêneros alimentícios;
- Baixa qualidade dos alimentos devido à falta de conferência das quantidades recebidas;
- Inobservância dos cardápios pelos assistentes de alimentação (merendeiras);
- Ausência de supervisão da alimentação escolar pelos gestores escolares;
- Falta de pagamento aos fornecedores.

NEDI Arco Íris (26/11/2024 - terça-feira)

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CARDÁPIO CRECHE PARCIAL - OUTUBRO/NOVEMBRO

Zona: RURAL/URBANA Faixa Etária: 4 a 5 anos PERÍODO: PARCIAL

2ª. FEIRA	3ª. FEIRA	4ª. FEIRA	5ª. FEIRA	6ª. FEIRA
VITAMINA DE GOIABA COM BISCOITO SALGADO OU PIPOCA	MINGAU DE FLOCOS DE MILHO/AVEIA	MELANCIA EM PEDAÇOS sem melancia	VITAMINA DE BANANA COM BISCOITO DOCE sem banana	DUETO DE FRUTAS BANANA + MAMÃO COM AVEIA sem banana/mamão
SOPA DE FEIJÃO sem carne moída e batata	CARNE MOÍDA COM PURÊ DE BATATA ARROZ	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES (CENOURA E BATATA INGLESA) sem cenoura/batata	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA sem carne	CRÊME DE FRANGO ARROZ BRANCO FEIJÃO 2kg frango insuficiente

OBSERVAÇÃO: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES.

Análise Nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)
Média Semanal	405,86	68	15	9	36,36	91,10	128,78	2,80	471,27
Percentual		67	15	20					

ALEXANDRE LOPES DE SOUZA
Nutricionista CRN 11 - 1256

KILZY SOUZA ALBUQUERQUE RODRIGUES
Nutricionista QT CRN 11 - 1952

Os cardápios são de competência do nutricionista, que se dedica a propor uma alimentação escolar saudável e também adequada, restringindo a utilização de determinados insumo. O cardápio deve atender 20% das necessidades diárias dos alunos matriculados em período parcial e 70% das necessidades dos alunos de período integral.

53 – Deficiência na logística de distribuição dos hortifruti/granjeiros (frutas, verduras, legumes, ovos e polpa de frutas)

Unidade	Fluxo das três últimas entregas considerando a data da visita			Entrega semanal (conforme contrato)
EEIEF ADRIANO MARTINS	*	14/5/2024	20/8/2024	NÃO
EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA	11/3/2024	1/4/2024	16/4/2024	NÃO
EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO	14/8/2024	3/9/2024	17/9/2024	NÃO
NEDI ARCO ÍRIS	4/11/2024	11/11/2024	*	NÃO

EDEIEF CONRADO TEIXEIRA	6/1/2024	20/3/2024	*	NÃO
ANEXO CAMPO GRANDE	14/5/2024	25/6/2024	7/8/2024	NÃO
NEDI ISAÍAS BARBOSA LIMA	11/3/2024	1/4/2024	16/4/2024	NÃO
EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES	6/8/2024	28/8/2024	4/9/2024	NÃO
CEI DAVI RODRIGUES MOURA	17/9/2024	25/9/2024	23/10/2024	NÃO
EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA	16/10/2024	29/10/2024	5/11/2024	NÃO
ESCOLA PARAÍSO SABER	23/8/2024	*	*	NÃO
EEIEF FAUSTO DÁRIO SALES	*	21/5/2024	17/6/2024	NÃO
EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA	18/4/2024	14/5/2024	30/5/2024	NÃO
EEIEF MONSENHOR ANDRÉ CAMURÇA VIANA	13/3/2024	*	*	NÃO
EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO	16/10/2024	13/11/2024	10/12/2024	NÃO
EEIEF NELY SALES GADELHA	26/2/2024	*	*	NÃO
EQEIEF NICOLAU NORONHA	24/10/2024	30/10/2024	3/12/2024	NÃO
EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA	*	*	31/3/2024	NÃO
EEIEF AFFONSO DE MEDEIROS	*	*	16/9/2024	NÃO

*Não houve fornecimento

54 – Não foi efetivo o consumo mínimo obrigatório semanal de frutas in natura, legumes e verduras pelos estudantes

Conforme art. 18 § 1º (...) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana. § 2º (...) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.

55 – O bebedouro não funciona ou não apresenta condições adequadas de conservação e higiene

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES, EEIEF YARA GUERRA SILVA, EEIEF NELY SALES GADELHA, EEIEF ERBE TEIXEIRA FIRMEZA, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF CEL. RAIMUNDO DE OLIVEIRA, EEIEF OSMIRA EDUARDO DE CASTRO, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF ANTÔNIO BRAGA DA ROCHA, EDEIEF

MARIA SILVA DO NASCIMENTO, ESCOLA PARAÍSO DO SABER, ANEXO KURUMIM, ANEXO CAMPO GRANDE.

Com relação aos bebedouros, não há norma federal que estabeleça periodicidade de limpeza e higienização ou sequer que obrigue a limpeza dos mesmos. Entretanto, como obrigação de garantir água potável prevista na NR 24 ainda persiste, cabe ao gestor escolar estabelecer rotinas de limpeza e manutenção de cada bebedouro para garantir a manutenção da qualidade da água. Do contrário, a água a ser consumida pelos estudantes estará suscetível a contaminação por microrganismos depositados nos equipamentos à medida em que vão sendo expostos a poeiras e sujidades dos processos produtivos ou do próprio ambiente, além dos agentes biológicos que podem estar presentes na saliva e mãos das pessoas. Dessa forma, é importante que seja garantida uma limpeza periódica de acordo com as instruções do próprio fabricante e também de acordo com potencial de exposição de contaminantes no local em que cada aparelho se localiza. De igual forma, a troca do filtro do bebedouro, apesar de não existir disposição legal a respeito, deve também ocorrer a cada 6 seis meses (ou em menor tempo) dependendo da frequência de uso (consumo de água), conforme determinações do manual do fabricante. Além disso, as condições do equipamento também afetam a qualidade da água, portanto, a troca ou manutenção do bebedouro se faz necessário.





56 – O armazenamento inadequado dos alimentos em diversas escolas

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF NELY SALES GADELHA, EEIEF ERBE TEIXEIRA FIRMEZA, EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA, EEIEF CEL. RAIMUNDO DE OLIVEIRA, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, NEDI ARCO ÍRIS, EEIEF MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA, EEIEF MIRTES SILVA DE MENEZES, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF OSMIRA EDUARDO DE CASTRO, EEIEF TECLA GONZAGA SALES, EEIEF ROBERTO JOSÉ BASTOS MACAMBIRA.*

Principais inadequações no armazenamento dos alimentos por estarem em desacordo com a RDC Anvisa nº 216/2004:

- Depósito não adequado ao volume de alimentos;
- Volumes em contato direto com o piso, parede e teto;
- Não se dedica exclusivamente à guarda de alimentos como seria devido, mas também vasilhas, equipamentos, objetos e matérias diversos;
- Sem distanciamento entre os alimentos;
- Alimentos não são armazenados de forma adequada e organizada;
- Ficam amontoados uns sobre os outros;
- Prateleiras e/ou estrados em péssimas condições de conservação e higiene;
- Instalações físicas do depósito não adequadas ao armazenamento em relação a piso, parede, teto, porta, ventilação, iluminação, tela de proteção;
- Alimentos não retirados das caixas, embalagens e fardos;

- Equipamentos de armazenamento em cadeia fria (geladeira/freezer) insuficientes ou não estão adequados ao volume e aos diferentes tipos de alimentos;
- Proliferação de insetos (formigas, carunchos, larvas ou traças) nos alimentos;
- Ausência de controle de temperatura dos frios;
- Falta de higiene das instalações e dos equipamentos utilizados na armazenagem;
- Alimentos não consumidos na totalidade armazenados em condições impróprias;

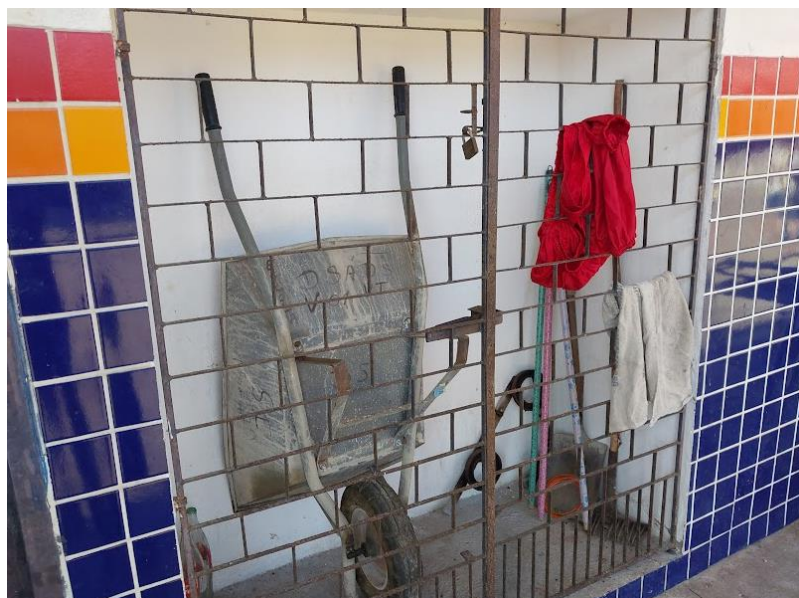
57 – Utilização de botijão de gás de uso doméstico e acondicionado dentro da cozinha em condições inadequadas

Exceto *EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF MARIANA DE MIRANDA FIRMEZA, EEIEF ANTÔNIO BRAGA DA ROCHA e EEIEF FAUSTO DÁRIO SALES*. Todas as demais as unidades escolares se enquadraram na constatação, por estarem em desacordo com o disposto na NBR ABNT Nº 15.514/2020

Os botijões de 13 kg são indicados para uso doméstico devido ao menor volume de gás que contêm. O seu uso nas cozinhas escolares causa transtornos, pois são necessárias várias substituições durante o mês, já que contém um volume de cerca de 3,5 menor que os de 45kg. Além disso, o acondicionamento dos botijões de gás dentro da cozinha expõe os funcionários ao risco de acidentes e, também foram encontradas mangueiras dos registros de gás com o prazo de validade vencido.

58 – Subutilização das áreas externas reservadas para instalar botijões de gás

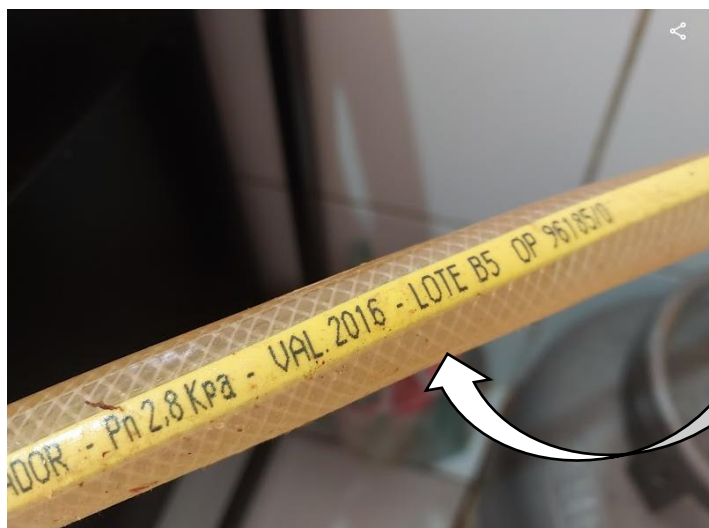
Unidades escolares se enquadraram na constatação, por estarem em desacordo com o disposto na NBR ABNT Nº 15.514/2020: *EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES, CEI DAVI RODRIGUES MOURA, EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA*



Alfredo, nº 1.516 – Centro

59 – Mangueira do gás vencida em diversas escolas

A mangueira de gás deve ser trocada a cada 5 anos ou até antes, se for detectado algum vazamento ou problema. Quando o prazo é ultrapassado ou a mangueira fica velha, as extremidades por onde o gás passa ficam ressecadas, podendo romper e ocasionar o vazamento da substância. Não é recomendado o uso após o prazo de validade, assim como a válvula reguladora do botijão.



Vencida deste 2016
(EEIEF Nely Caúla de
Carvalho)

60 – Extintor de incêndio vazio ou vencido em diversas escolas

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF YARA GUERRA SILVA, NEDI ARCO ÍRIS, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, CEI GUIOMAR RIBEIRO DIAS, CEI DAVI RODRIGUES MOURA, EEIEF 7 DE SETEMBRO.*

Atenção ao disposto a Lei Federal nº 13.425/2017.



61 – Não há controle de pragas urbanas ou o controle químico é ineficiente e nas escolas não há registro comprovando a execução do serviço

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *CEI GUIOMAR RIBEIRO DIAS*

Cumprir com o disposto no item 4.3.2



62 – O acesso a cozinha não é controlado, independente e não comum a outros usos

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO*

Cumprir com o disposto no item 4.1.1

63 – Não há oferta de todos os cardápios por falta de estrutura adequada das cozinhas, especialmente nas escolas que ofertam concomitantemente educação infantil (1 a 5 anos), ensino fundamental parcial e/ou com turmas em período integral

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF ADRIANO MARTINS, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF FAUSTO DÁRIO SALES, EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA, EEIEF HELENA DE AGUIAR DIAS, EEIEF LUIZ DE*



GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF MARIANA DE MIRANDA FIRMEZA, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF NELY SALES GADELHA, EQEIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, EEIEF OSMIRA EDUARDO DE CASTRO, EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA, EDEIEF ABA TAPEBA, EEIEF FRANCISCA ALVES DO AMARAL, EEIEF ECONOMISTA RUBENS VAZ DA COSTA, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, EEIEF AFFONSO DE MEDEIROS, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF MIRTES SILVA DE MENEZES, EDEIEF CONRADO TEIXEIRA.

A EEx deve cumprir o disposto no item 4.10.1 da RDC Anvisa nº 216/2004, alinhado às diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas estabelecidas pela Portaria Interministerial MS/MEC nº 1.010/2006.

64 – Na retirada dos produtos alimentícios do estoque das escolas não tem sido utilizado o sistema Primeiro-que-entra-Primeiro-que-sai (PEPS) ou Primeiro-que-vence-Primeiro-que-sai (PVPS)

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF NELY SALES GADELHA, EQEIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, EEIEF OSMIRA EDUARDO DE CASTRO, EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, EEIEF AFFONSO DE MEDEIROS.

Deve ser efetuado o controle de estoque por produto adquirido, contemplando todas as entradas e saídas, com as respectivas quantidades e datas, em concordância com o Acórdão nº 2.693/2007 1ª Câmara – TCU. Promover o aperfeiçoamento dos controles acerca da execução do PNAE, a fim de evitar, dentre outras, a distribuição de alimentos com prazo de validade vencidos ou inservíveis para o consumo, assim como o recebimento de produtos pelas escolas em quantidade inferiores aos consignados nas Guias de Recebimento da Merenda, em consonância com o Acórdão nº 1.705/2011 – Plenário – TCU. Atentar-se par a prescrição contida na NOTA TÉCNICA nº 5.002/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – FNDE.

65 – Falta de utensílios básicos para o preparo e consumo da alimentação escolar e/ou o estado de conservação não é adequado

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF ADRIANO MARTINS, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF FAUSTO DÁRIO SALES, EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA, EEIEF HELENA DE AGUIAR DIAS, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF MARIANA DE MIRANDA FIRMEZA, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF NELY SALES GADELHA, EDEIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, NEDI CAMPO GRANDE, EEIEF OSMIRA EDUARDO DE CASTRO, EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA, EDEIEF ABA TAPEBA, EEIEF FRANCISCA ALVES DO AMARAL, EEIEF ECONOMISTA RUBENS VAZ DA COSTA, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, EEIEF AFFONSO DE MEDEIROS, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF MIRTES SILVA DE MENEZES, EDEIEF CONRADO TEIXEIRA, CENTRO INTEGRADO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL – CIDI, CEI DAVI RODRIGUES MOURA, CEI GUIOMAR RIBEIRO DIAS, EEIEF JOSÉ ROBERTO BASTOS MACAMBIRA, NEDI KURUMIM, EEIEF JOSÉ PONTES FILHO, EEIEF MARIA MOTA RODRIGUES, EEIEF FLÁVIO PORTELA MARCÍLIO*

As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação, em atenção ao disposto no item 4.10.1 da RDC Anvisa nº 216/2004.



– Centro



66 – Os equipamentos não apresentam adequado estado de conservação, não são compatíveis com as atividades e/ou tem

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF ADRIANO MARTINS, EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA, EEIEF ANTÔNIO ALBUQUERQUE SOUSA FILHO, EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES, EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF FAUSTO DÁRIO SALES, EEIEF FIRMINO SOARES DE MOURA, EEIEF HELENA DE AGUIAR DIAS, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF MIRIAM PONTES JUCÁ, EEIEF MONSENHOR ANDRÉ VIANA CAMURÇA, EEIEF NELY SALES GADELHA, EDEIEF NICOLAU NORONHA, EEIEF NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, NEDI CAMPO GRANDE, EEIEF OSMIRA EDUARDO DE CASTRO, EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA, EEIEF SAUL GOMES DE MATOS, EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES, EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO, EEIEF MARIA HELENA MOREIRA DA SILVA, EEIEF FRANCISCA ALVES DO AMARAL, EEIEF ECONOMISTA RUBENS VAZ DA COSTA, EEIEF ANTÔNIO MIRANDA DE MELO, EEIEF AFFONSO DE MEDEIROS, EEIEF 7 DE SETEMBRO, EEIEF MIRTES SILVA DE MENEZES, EDEIEF CONRADO TEIXEIRA, CENTRO INTEGRADO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL – CIDI, CEI DAVI RODRIGUES MOURA, CEI GUIOMAR RIBEIRO DIAS, EEIEF JOSÉ ROBERTO BASTOS MACAMBIRA, NEDI KURUMIM, EEIEF JOSÉ PONTES FILHO, EEIEF MARIA MOTA RODRIGUES, EEIEF FLÁVIO PORTELA MARCÍLIO.*

Situação encontrada nas cozinhas:

- Fogão faltando bocal, com vazamentos, péssimo estado de conservação e/ou não compatível com o volume de produção;
- Rede de frios (geladeira/freezer) em péssimo estado de conservação e higiene, não se dedica exclusivamente ao armazenamento da merenda, não comporta o volume e os diferentes tipos de alimentos;
- Liquidificador não compatível com o volume de produção, em outros locais não tem o equipamento.

As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em

adequado estado de conservação, em atenção ao disposto no item 4.10.1 da RDC Anvisa nº 216/2004.



Fogão sem dois bocais

67 – Das condições de estrutura física da cozinha das escolas

EEIEF ADRIANO MARTINS

Ficou constatado problemas na cozinha (parede externa rachada, mofada e suja, luminárias sem proteção, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (buraco na parede, sem ventilação).

EEIEF ALBA PESSOA DA SILVA

Ficou constatado problemas na cozinha (buracos na parede, vazamento na pia, instalações elétricas em péssimo estado) e no estoque da merenda (ferrugens nas prateleiras, parede suja, sem ventilação).



**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



NEDI ANTERO DA COSTA GADELHA

Ficou constatado problemas na cozinha (buraco e manchas no revestimento, rachadura na parede, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (teto descascado, luminária sem proteção, sem ventilação).

EEIEF ANTÔNIO BRAGA DA ROCHA

Ficou constatado problemas na cozinha (umidade e parede estufada, parede descascada, banheiro na cozinha).

NEDI ARCO ÍRIS

Ficou constatado problemas na cozinha (não tem estrutura adequada, ausência de barreira no acesso à cozinha, parede sem revestimento, teto não é forrado, piso sem revestimento, pia inadequada, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (depósito sem estrutura adequada, piso sem revestimento, ausência de tela na janela, teto não é forrado, pouca ventilação, ausência de prateleiras lisas, alimentos junto com materiais diversos).

EDEIEF CONRADO TEIXEIRA

Ficou constatado problemas na cozinha (revestimento descolado da parede, ausência de ventilação, utensílios em contato direto com o piso, pia não compatível com as atividades, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (porta quebrada, ausência de ventilação, ausência de tela na janela).

NEDI CAMPO GRANDE ANEXO

Ficou constatado problemas na cozinha (ausência de barreira no acesso à cozinha, parede sem revestimento, ausência de tela na janela, não há bebedouro com filtro para as crianças).

EEIEF DANILO SÁ BENEVIDES MAGALHÃES

Ficou constatado problemas na cozinha (pintura descascada, infiltração na parede, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (pintura descascada, rachadura na parede).

EEIEF CORÁLIA GONZAGA SALES

Ficou constatado problemas na cozinha (porta quebrada, pia não adequada ao volume de utensílios, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (parede descascada, presença de mofo, ausência de ventilação).

NEDI KURUMIM TAPEBA



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



Ficou constatado problemas na cozinha (não tem estrutura adequada,) e no estoque da merenda (parede sem revestimento, ausência de controle de pragas, teto não é forrado).

EDEIEF MARIA SILVA DO NASCIMENTO TAPEBA

Ficou constatado problemas na cozinha (não tem estrutura adequada e higiene).

EEIEF NELY CAÚLA DE CARVALHO

Ficou constatado problemas na cozinha (vazamento na pia, ausência de tela na janela, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (prateleira quebrada, alimentos em contato direto com o piso, pouca ventilação).

EEIEF NELY SALES GADELHA

Ficou constatado problemas na cozinha (parede descascada, revestimento quebrado, vazamento na pia e não adequada ao volume de utensílios, teto não é forrado, presença de ninho de pássaros) e no estoque da merenda (ausência de ventilação, presença de ninho de pássaros, teto não é forrado).

EEIEF PEDRO MOREIRA DE OLIVEIRA

Ficou constatado problemas na cozinha (não tem estrutura adequada) e no estoque da merenda (pintura descascada, pouca ventilação, presença de tubulação hidráulica, teto não é forrado, piso sujo e sem revestimento, ferrugem nas prateleiras).

EEIEF SAUL GOMES DE MATOS

Ficou constatado problemas na cozinha (pintura descascada, piso quebrado, ausência de tela na janela, lixeira sem tampa) e no estoque da merenda (prateleira quebrada, pintura descascada, reboco descascado, rachadura na parede, volume em contato direto com o piso).

EEIEF VERÔNICA MARIA SILVA DE MENEZES

Ficou constatado problemas na cozinha (buraco no piso) e no estoque da merenda (volume em contato direto com o piso).

EEIEF JOSÉ PONTES FILHO

Ficou constatado problemas na cozinha (buracos na parede, sem revestimento, presença de rachaduras, ausência de ventilação, ralo entupido, ausência de controle de pragas) e no estoque da merenda (presença de ninho de pássaros, teto não é forrado, presença de rachadura, volume em contato direto com o piso).

EEIEF ERBE TEIXEIRA FIRMEZA

Casa dos Conselhos Professor Francisco Eilson Martins - Rua Engenheiro João Alfredo, nº 1.516 – Centro

E-mail: cae@sme.caucaia.ce.gov.br

Tel.: (85) 9.96377728

Facebook: @caecaucaia

Instagram: cae_caucaia_ce



Ficou constatado problemas no estoque da merenda (ausência de ventilação, volume em contato direto com o piso).

EQIEF YARA GUERRA SILVA

Ficou constatado problemas na cozinha (não tem estrutura adequada) e no estoque da merenda (ausência de controle de pragas, porta quebrada, sem ventilação).

68 – Sem refeitório ou as condições não são adequadas

Unidades escolares que se enquadraram na constatação: *EEIEF NELY SALES GADELHA, ANEXO CAMPO GRANDE, NEDI ANTERO DA COSTA GADELHA, EEIEF LUIZ DE GONZAGA FONSECA MOTA, EEIEF EDGARD VIEIRA GUERRA, EEIEF CORÁLIA GONZAGA SALES, EEIEF FRANCISCA ALVES DO AMARAL, EEIEF MIRTES SILVA DE MENEZES.*

O refeitório é um local vital para a promoção da comensalidade entre os estudantes e da dignidade do ato de se alimentar. O MEC dispôs recomendações relativas à funcionalidade, aos equipamentos e ao mobiliário, entre outros, de um refeitório padrão.





**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



12. RECOMENDAÇÕES

1 – COZINHA/REFEITÓRIO

Considerando o disposto na Resolução Anvisa nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados; Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação; os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de alimentação para coletividades recebem a denominação de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e o seu objetivo é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de salubridade e que seja adequada ao alunado do programa.

O projeto arquitetônico das cozinhas escolares deve contemplar questões de organização espacial, sempre em busca da funcionalidade do processo produtivo e garantindo a qualidade da alimentação escolar. Os espaços devem levar em conta aspectos que envolvem desde a lógica de esforços, com a aplicação dos estudos e normas técnicas específicas sendo o projeto planejado desde o início de modo a integrar todos os fluxos a fim de não formar áreas desconexas, ociosas ou sobrepostas e também evitar fluxos cruzados que possam gerar a contaminação entre os alimentos. Cada espaço deve ser concebido levando-se em conta a disposição dos equipamentos, sua função e a área de utilização, o que requer o estudo de quais são os equipamentos utilizados e de como ocorre o seu funcionamento.

2 – EDIFICAÇÃO E INSTAÇÕES

As edificações e instalações deverão ser projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. Não deve haver presença de terrenos baldios, poeiras, alagamentos e outras possíveis fontes de contaminação externa nas imediações.

O dimensionamento do setor de alimentação da escola deverá ser compatível com todas as operações. Deverão existir separações entre as diferentes atividades por meios físicos (paredes) de

Casa dos Conselhos Professor Francisco Eilson Martins - Rua Engenheiro João Alfredo, nº 1.516 – Centro

E-mail: cae@sme.caucaia.ce.gov.br

Tel.: (85) 9.96377728

Facebook: @caecaucaia

Instagram: cae_caucaia_ce



**Conselho de Alimentação
Escolar - CAE**



forma a evitar a contaminação cruzada. O dimensionamento deve ser concebido de acordo com a capacidade de atendimento da unidade escolar, considerando também as diretrizes dispostos nos regulamentos técnicos acerca do serviço de alimentação.

A implementação do espaço físico deve priorizar o fácil acesso aos locais de consumo, em local que permita boa supervisão e facilidade de transporte dos utensílios. Deve prever padrão rigoroso de higiene alimentar e deve ser localizado obrigatoriamente em local afastado de contaminação e tráfego de pessoas, especialmente das áreas de serviço e sanitários.

3 – COZINHA

As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Consideram-se também, neste requisito, aspectos sobre o dimensionamento e a adequação de instalações hidráulicas e elétricas. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento, de modo a impedir a passagem de insetos ou roedores. É importante que o dimensionamento da rede de abastecimento de água e de coleta de esgoto da edificação escolar seja cuidadosamente realizado, levando-se em consideração o número de usuários, o regime de abastecimento de água da unidade, bem como o sistema público de coleta de esgoto disponível. Tais análises embasam a escolha de reservatórios de água potável - caixas d'água, castelo d'água - bem como de fossas sépticas. Quanto às instalações elétricas, deve ser considerada a quantidade de aparelhos elétricos instalados e sua demanda de utilização, para dimensionamento correto da rede elétrica da unidade. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Tabela 1 – Características recomendadas para as instalações físicas

Nº	Instalação	Requisito
1	Piso	Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

2	Paredes	Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve ter ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros.
3	Teto e forro	Material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Devem ser isentos de goteiras, vazamento, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza.
4	Janelas	Com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm, removível ou fixa e de fácil limpeza, em bom estado de conservação. As janelas devem estar livres de quebras, trincas ou rachaduras e protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.
5	Portas	Superfícies lisas, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé.

Tabela 2 – Ventilação da área

Nº	Instalação	Requisito
1	Circulação do ar	Deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Tabela 3 – Instalações básicas: elétricas e hidráulicas

Nº	Instalação	Requisito recomendado
1	Conjunto de lavatório	Lavatório exclusivo, dotado de torneira cromada, ralos sifonados
2	Cuba de uso geral	Bancada em material lavável e impermeável, cuba em aço inoxidável, dotada de torneira cromada, ralos devem ser sifonados
3	Passa pratos/balcão	Bancada em material lavável e impermeável (aço inox ou mármore)
4	Dispenser para papel toalha	De material plástico
5	Dispenser para sabonete	De material plástico
6	Tomadas	Instaladas em posições estratégicas; as alturas das tomadas deverão obedecer às necessidades do projeto, conforme a ABNT NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão.
7	Luminárias	Flourescentes tubulares ou led; protegidas contra quedas acidentais e explosões.
8	Iluminação	Natural ou artificial deve proporcionar adequada visualização.
9	Instalações elétricas	Embutidas em tubulações internas ou externas, devendo proporcionar segurança contra choques elétricos ou curtos.

4 – RECIPIENTES DE GLP

Os botijões de 13Kg são indicados para uso doméstico devido ao menor volume de gás que contém. O seu uso nas cozinhas escolares causa transtornos, pois são necessárias várias substituições durante o mês, já que contém um volume de cerca de 3,5 vezes menor que os de 45kg. Além disso, o acondicionamento dos botijões de gás dentro da cozinha expõe os funcionários ao risco de acidentes. Pelo disposto acima, sugere-se verificação da possibilidade de normatizar a utilização de botijões de 45kg para todas as unidades escolares. Sugere-se ainda, por questão de segurança, que o acondicionamento dos botijões seja feito na área externa a cozinha, devidamente instalado em local apropriado.



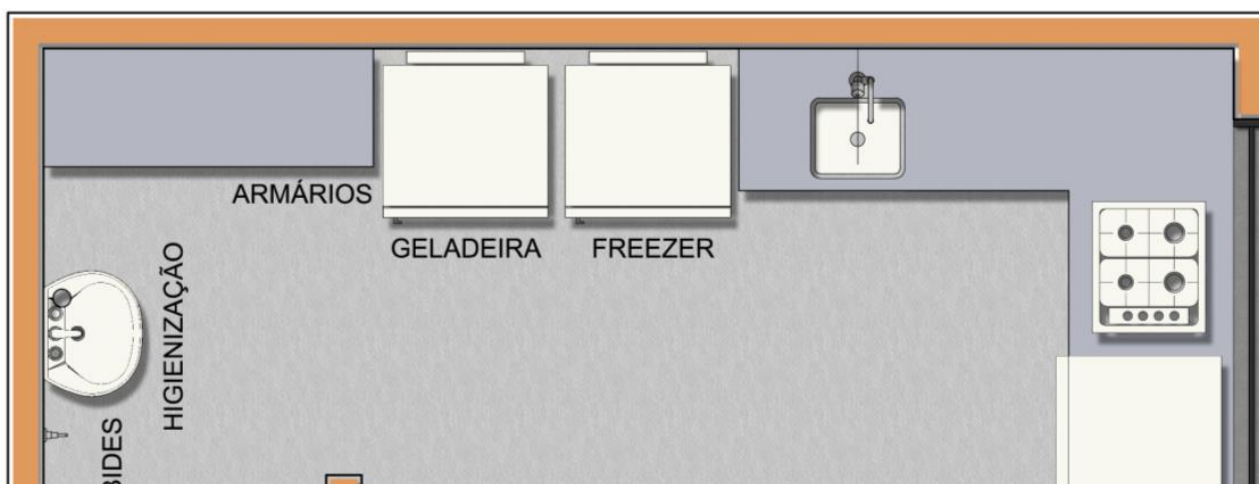
INSTALAÇÕES DE GÁS GLP



Instalação externa de recipientes de gás

5 – Layout da área de preparo

Imagem 1 – Área de preparo

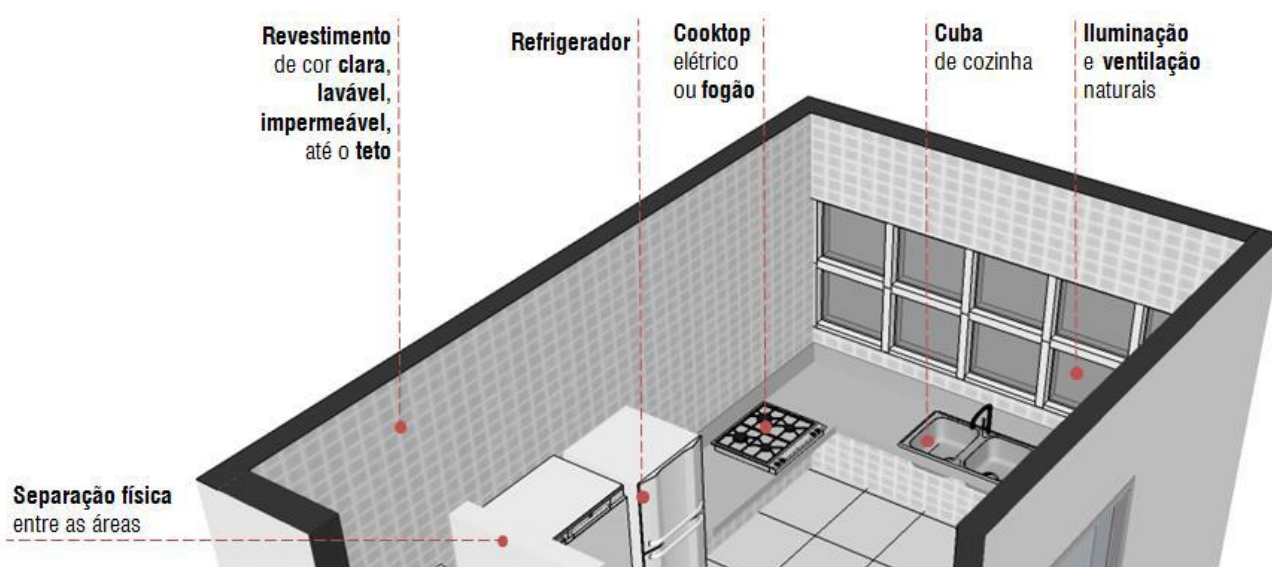




Conselho de Alimentação Escolar - CAE



Imagem 2 – Visualização do arranjo físico da área de preparo



6 – DEPÓSITO DE ALIMENTOS

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

6.1 - Exemplo de armazenamento inadequado



6.2 – Exemplo do correto armazenamento



Disponibilização e armazenamento dos alimentos estão no padrão exigido. Fotos:

7 – REFEITÓRIO

Espaço para alimentação, onde são servidas as refeições coletivas.

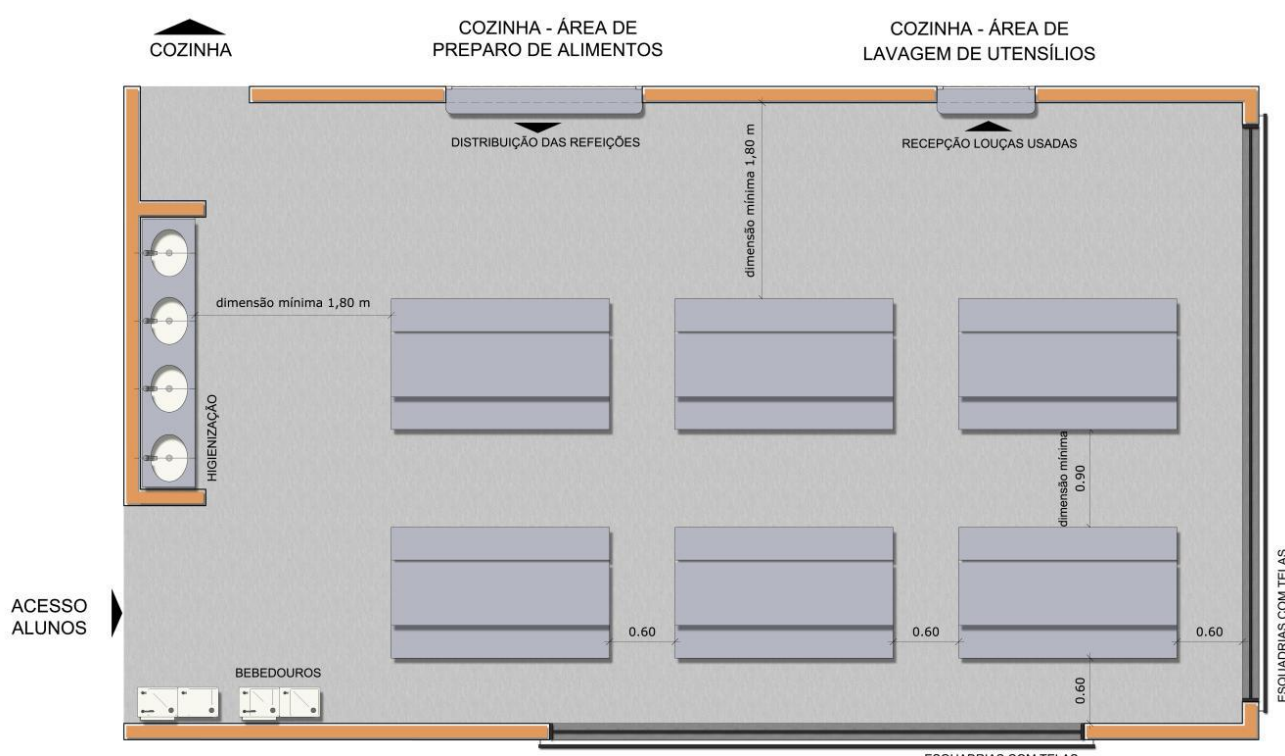
Recomenda-se que a localização do refeitório seja próxima a cozinha, facilitando a distribuição dos alimentos. O dimensionamento deve ser concebido de acordo com a capacidade de atendimento da Unidade de Educação Fundamental, considerando o atendimento mínimo de 3 turmas por vez realizando as refeições.

O refeitório configura-se como uma alternativa de espaço para a socialização e convivência dos alunos e quando possível deve ser integrado às áreas externas e ao pátio coberto e descoberto. Deve

ser planejado como um ambiente agradável, dinâmico, que ofereça suporte necessário para a realização das atividades.

Deve contar com área para higienização com instalação de lavatórios de mãos, bebedouros e recomenda-se que mobiliário para refeição coletiva seja móvel, proporcionando maior flexibilidade ao espaço. O mobiliário deve possuir dimensões confortáveis para as diferentes faixas etárias.

7.1 – Layout recomendado



13. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A merenda escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e bem-estar dos alunos, impactando diretamente seu desempenho acadêmico e saúde em geral. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é responsável por garantir que milhões de crianças e adolescentes tenham acesso a refeições nutritivas nas escolas públicas de todo o país.

A importância da merenda escolar pode ser analisada sob diversas perspectivas:



1. **Nutrição e saúde:** A merenda escolar balanceada fornece os nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento dos alunos, prevenindo a desnutrição e outras doenças relacionadas à má alimentação. Uma alimentação adequada melhora a concentração, a energia e o desempenho físico e cognitivo, contribuindo para o aprendizado e o desenvolvimento integral dos estudantes.
2. **Rendimento escolar:** Alunos bem alimentados têm melhor desempenho escolar, com maior capacidade de concentração, atenção e aprendizado. A merenda escolar ajuda a reduzir o cansaço, a sonolência e a falta de concentração, que podem ser causados pela fome ou pela má alimentação.
3. **Redução da evasão escolar:** A merenda escolar é um fator importante para reduzir a evasão escolar, especialmente em áreas mais pobres e vulneráveis. Para muitas crianças, a merenda escolar é a principal refeição do dia, e sua falta pode levar à desistência da escola.
4. **Promoção de hábitos alimentares saudáveis:** A merenda escolar é uma oportunidade ferramenta para promover hábitos alimentares saudáveis, ensinando os alunos a fazer escolhas alimentares equilibradas e nutritivas. Ao oferecer alimentos variados e saudáveis, a escola contribui para a formação de futuros adultos mais conscientes e saudáveis.
5. **Inclusão social:** A merenda escolar é um importante instrumento de inclusão social, garantindo que todos os alunos tenham acesso à alimentação adequada, independentemente de sua condição social ou econômica. A merenda escolar ajuda a reduzir as desigualdades e a promover a igualdade de oportunidades.

Em resumo, a merenda escolar é essencial para garantir que os alunos tenham acesso à nutrição adequada, o que contribui para o seu desenvolvimento físico, cognitivo e social. Além disso, a merenda escolar é um importante instrumento de combate à evasão escolar e de promoção de hábitos alimentares saudáveis.

É o Relatório

MEMBROS DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MANDATO 2021/2025

LEIVISON COSTA DE MORAIS

PRESIDENTE DO CAE
EDUCAÇÃO E DISCENTES - PROFISSIONAL

FRANCISCO JOCIMAR RODRIGUES DE OLIVEIRA

VICE PRESIDENTE DO CAE
SEGMENTO OSC – QUILOMBOLA

MARIA ORIVANDA MOREIRA DE MATOS

CONSELHEIRA (T)
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

ANTÔNIO FÁBIO DE FREITAS CAMINHA

CONSELHEIRO (T)

Casa dos Conselhos Professor Francisco Eilson Martins - Rua Engenheiro João Alfredo, nº 1.516 – Centro

E-mail: cae@sme.caucaia.ce.gov.br

Tel.: (85) 9.96377728

Facebook: @caecaucaia

Instagram: cae_caucaia_ce



Conselho de Alimentação Escolar - CAE



PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

GLÁUCIA SOARES DE OLIVEIRA

CONSELHEIRA (T)

MÃE DE ALUNO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

CLAUDIANA DA HORA LOPES

CONSELHEIRA (T)

MÃE DE ALUNO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

CLAUDIANE NOJOSA DE LIMA

CONSELHEIRA (S)

MÃE DE ALUNO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

MARIA DE FÁTIMA LIMA

CONSELHEIRA (S)

MÃE DE ALUNO DA EDUCAÇÃO BÁSICA

SIBELE MARTINS BASTOS

CONSELHEIRA (T)

EDUCAÇÃO E DISCENTE – ESTUDANTE

VICTOR WILLIAM BENTO CHAVES ROCHA

CONSEHEIRO (S)

EDUCAÇÃO E DISCENTE – ESTUDANTE

ANA LÚCIA ALMEIDA TIMÓTEO

CONSELHEIRA (S)

EDUCAÇÃO E DISCENTE – DOCENTE

IVANILDA GOMES DE SOUZA SANTANA

CONSELHEIRA (S)

SEGMENTO OSC – QUILOMBOLA

FABIOLA SANTOS ROCHA

CONSELHEIRA (T)

SEGMENTO OSC – INDÍGENA

MARIA DE LOURDES SANTOS DA SILVA DA COSTA

CONSELHEIRA (S)

SEGMENTO OSC - INDÍGENA

Caucaia, 30 de janeiro de 2025

Leiveson Costa de Moraes

PRESIDENTE DO CAE