

Diretrizes e Normas Operacionais para o Planejamento de Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Município de Niterói - RJ

Baseado nas Diretrizes Operacionais para o Planejamento de Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), elaborado pelo MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE - DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS.

I – INTRODUÇÃO

A Fundação Municipal de Educação (FME) de Niterói assiste nutricionalmente educandos das Unidades Escolares Municipais e creches comunitárias, gerenciando a nível local a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A escola como uma instituição educativa deve entender a educação não só como a transmissão de conteúdo, mas também como formação do cidadão. Dessa forma, educar torna-se responsabilidade de todos que compartilham este espaço em diversos momentos. Nesse contexto, a alimentação tem seu papel educativo na busca da promoção da saúde através do desenvolvimento de hábitos saudáveis, suprimindo parte as necessidades nutricionais dos alunos, à medida que a alimentação adequada, quantitativa e qualitativamente, garante bem estar, ânimo e atenção facilitando o aprendizado (ACCIOLY, 2003).

O Setor de Nutrição da FME atua em todo o processo que envolve a alimentação escolar. É responsável por planejar, elaborar, orientar e supervisionar os cardápios (seleção e escolha dos alimentos, valor nutricional, custo, hábitos alimentares); a aquisição dos gêneros, a recepção, o armazenamento e o controle de estoque nas Unidades Escolares. Além disso, promove a capacitação dos merendeiros, através de aulas teóricas e práticas e são administradas palestras envolvendo educação nutricional com todos os alunos e funcionários.

Para otimizar o cumprimento do PNAE e ajustar os mecanismos operacionais foram elaboradas as propostas de diretrizes e critérios para o aperfeiçoamento da sistemática de programação e de controle de qualidade no Município de Niterói adequando-o à legislação em vigor.

II - DA PROGRAMAÇÃO ALIMENTAR

O Município de Niterói deverá selecionar os alimentos do PNAE referendado pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), adotando os seguintes critérios:

1. Respeitar a vocação agrícola da região, priorizando as matérias primas e os alimentos produzidos e comercializados no estado do Rio de Janeiro, como forma de incentivar a produção local, e dando preferência aos produtos de consumo tradicional.
2. Considerar os hábitos e cultura alimentar regionais, facilitando a melhor aceitação dos alimentos pelos estudantes.
3. Utilizar somente alimentos que tenham índice de aceitabilidade acima de 85%.
4. Vedar a aquisição de bebidas alcoólicas, refrigerantes, refrescos, sucos artificiais, balas, goma de mascar, biscoito recheado, waffer e outros (com base na portaria interministerial nº. 1010, de 8 de maio de 2006 e lei estadual nº. 4.508, de 11 de janeiro de 2005), no âmbito das Unidades Escolares Municipais.
5. Adotar, na composição dos cardápios para as Creches e Escolas de Educação Infantil e Ensino Fundamental, Ensino de Jovens, Adultos e Idosos, os requerimentos nutricionais recomendados pela FAO/OMS, atendendo, no mínimo, 15% das necessidades nutricionais dos alunos, buscando harmonia na composição dos alimentos e adequação ao perfil da população.
6. Adquirir somente alimentos que possuam registro ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária federal ou estadual, inclusive na embalagem, excetuando aqueles que estão dispensados do registro pela legislação sanitária vigente.
7. Considerar a relação custo/benefício na seleção dos alimentos, por meio do uso de parâmetros de custo da unidade protéica e unidade energética, comparando com o de produtos similares ou equivalentes do ponto de vista nutricional.
8. Selecionar produtos adequados às condições de conservação e preparo existentes nas cozinhas das escolas.
9. Selecionar produtos adequados às condições de armazenagem e transporte.
10. Considerar os períodos de safra e entressafra agrícola da região, quando for o caso.

11. Evitar a aquisição de alimentos de monopólios, considerando a existência de mais de um fornecedor por produto.

12. Dar prioridade à seleção dos alimentos que compõem o cardápio do programa, conforme a vocação agrícola e agroindustrial da localidade, com o propósito de incentivar o desenvolvimento local sustentável, apoiando os projetos de aquisição de alimentos da agricultura familiar e de cooperativas de pequenos produtores.

III – DO CONTROLE DE QUALIDADE

1. O controle de qualidade dos gêneros da alimentação escolar deverá seguir as normas do artigo 15 da Resolução/FNDE/CD/Nº. 32 de 10 de Agosto de 2006, descrita abaixo:

Art. 15. “Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso (Anexo I).

§ 1º O Termo de Compromisso, de que trata o caput deste artigo, será renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), com cópia para a Secretaria de Saúde ou órgão similar e ao CAE, e as ações nele previstas deverão ser implementadas imediatamente pelas Entidades Executoras (EE), em âmbito local.

§ 2º Os produtos a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º Cabe às EE adotarem medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

§ 4º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, e, ainda, estabelecer:

a) a responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados;

b) a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;

c) a exigência de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.

§ 5º A EE aplicará teste de aceitabilidade, sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados freqüentemente.

§ 6º A metodologia do teste de aceitabilidade será definida pela EE, observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, não podendo, contudo, o índice de aceitabilidade ser inferior a 85% (oitenta e cinco por cento)”.

2. A Fundação Municipal de Educação de Niterói deverá manter cadastro atualizado dos fornecedores de alimentos, identificando aqueles inadimplentes que não tenham cumprido com as especificações técnicas e obrigações estabelecidas no edital e no contrato de compras dos alimentos.

3. A empresa fornecedora dos gêneros alimentícios para o programa deverá se comprometer, no prazo máximo de seis meses a partir da data de publicação deste regulamento, a adotar na sua linha de produção as “boas práticas de fabricação”, conforme determina a legislação sanitária em vigência.

4. Na ocasião do processo de licitação ou de dispensa de licitação previstos em lei visando à compra dos alimentos, a empresa concorrente deverá apresentar:

4.1. As amostras dos produtos licitados devendo ser entregues até dois dias após a data da abertura das propostas do processo licitatório para análise das especificações na cozinha experimental da Fundação Municipal de Educação. O fornecedor que não apresentar a amostra de acordo com as especificações será desclassificado sendo o segundo colocado habilitado convocado para apresentação das mesmas.

4.2. Documento que comprove a visita do serviço de vigilância ou inspeção sanitária do estado ou município nos últimos 12 meses, excetuando os casos de pequenos produtores agrícolas que participam do programa de aquisição direta de alimentos do governo municipal, estadual ou federal e que contam com a orientação do serviço de vigilância sanitária local.

4.3. Documento que comprove o número do registro ou a notificação no órgão competente, expresso no rótulo do produto, excetuando-se os casos de produtos dispensados do registro segundo a legislação sanitária em vigência.

4.4. Todos os produtos de origem animal deverão apresentar cópia do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou lavrado pela autoridade sanitária municipal competente, nos casos de pequenos estabelecimentos produtores.

4.5. Certificado de classificação do produto agrícola, quando for o caso, expedido por órgão oficial competente da agricultura ou credenciado.

4.6. Autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também a certificação de qualidade do produto expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso dos produtos do Mercosul, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas pelo acordo.

4.7. As empresas contempladas deverão ser cadastradas no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), de acordo com o disposto pela Lei 84.444 de 31 de janeiro de 1980, no capítulo IV.

5. Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contactado para a realização de inspeção ou coleta de amostras do produto para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pelo FNDE, bem como pela coordenação do programa no estado ou município. A distribuição do alimento ficará condicionada ao laudo do serviço de vigilância sanitária.

6. As empresas julgadas infratoras pela Fundação Municipal de Educação ou pelos órgãos oficiais de vigilância e inspeção sanitárias serão penalizadas de acordo com o dispositivo da Lei Federal nº 8666 de 21 de junho de 1993.

7. As empresas fornecedoras se responsabilizarão pelo transporte adequado dos gêneros da merenda, segundo as normas técnicas necessárias (boas práticas, boas condições de higiene e limpeza).

IV – DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

1. A Educação Nutricional deverá ser adotada em forma de intervenção voltada à alimentação coletiva, melhorando assim as condições de saúde e nutrição das comunidades.

2. Temas transversais de Educação Nutricional deverão ser inseridos nos currículos do ensino Infantil e Fundamental utilizando o alimento como recurso pedagógico no âmbito de sua história, seu valor cultural e nutricional trabalhando através de atividades lúdicas que proporcionem o desenvolvimento de conhecimentos.

3. O momento da refeição deverá ser acompanhado pelos educadores para que seja valorizado o cardápio do dia e para que seu consumo seja incentivado, bem como a adoção das boas práticas de educação à mesa.

4. Os educadores deverão ser capacitados pelos nutricionistas para que adquiram embasamento teórico para o desenvolvimento de atividades de educação nutricional com os alunos.

5. A Cozinha Experimental deverá ser reconhecida como o espaço prioritário para desenvolvimento de atividades pedagógicas com as merendeiras e os alunos da rede.

V – DA AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO DOS GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. As empresas que foram aprovadas previamente por licitação realizada na FME serão as responsáveis por fornecer os gêneros alimentícios às Unidades Escolares do município, durante o prazo estipulado no processo licitatório.

2. Os fornecedores contemplados deverão comparecer à reunião marcada pelo Setor para a entrega das planilhas e esclarecimentos gerais.

3. Os fornecedores receberão quinzenalmente planilhas de entrega de mercadorias para que tenham tempo hábil de adquirí-los em quantidade suficiente para suprir a necessidade da Rede Municipal. Nessa planilha constarão o nome de todas as unidades escolares com a respectiva data de entrega e a quantificação dos gêneros necessários para cada uma delas.

4. O licitante vencedor deverá efetuar as entregas por meio de transporte adequado de acordo com a legislação vigente e as especificações de cada produto, obedecendo ao cronograma, cabendo ao fornecedor as despesas decorrentes de carga, transporte e descarga.

5. Fica reservado ao Setor de Nutrição o direito de alterar a programação de entrega até 24 horas antes da data de entrega dos produtos, em caso de emergência.

6. Os produtos aprovados e suas respectivas marcas deverão ser entregues durante todo o período da licitação. Caso o fornecedor alegue não poder cumprir a entrega de algum produto ou marca

cabará ao mesmo comunicar ao setor de nutrição e encaminhar justificativa com antecedência mínima de 5 dias úteis antes da data estipulada para avaliação. Caso não seja aceita, o mesmo deverá cumprir a entrega ou arcará com as punições previstas no Edital.

8. O fornecimento deverá respeitar a seguinte frequência: estocáveis quinzenalmente, carnes semanalmente e horti-fruti duas vezes na semana de acordo com as datas estipuladas pelo setor.

9. As datas de entregas deverão ser rigorosamente obedecidas em todas as Unidades Escolares não sendo permitido antecipações ou atrasos da mesma.

VI – DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NAS UNIDADES ESCOLARES

1. A Unidade Escolar deverá ter dois responsáveis pela recepção dos gêneros da merenda, sendo uma merendeira e a diretora ou seu substituto nomeado por ela na sua ausência.

2. Os responsáveis pelo recebimento da merenda deverão observar as condições do veículo usado para o transporte dos alimentos, devendo o mesmo apresentar boa higiene, limpeza e conservação.

3. As Unidades Escolares não poderão receber os gêneros fora das especificações e/ou que apresentarem prazo de validade vencido ou por vencer antes de seu uso no cardápio, bem como gêneros com embalagens danificadas, amassadas, rasgadas ou furadas, observando sempre as características sensoriais dos alimentos como odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral, notificando imediatamente por telefone e ofício ao setor de Nutrição.

4. No caso do item acima as Unidades Escolares devem proceder da seguinte forma: anotar como observação em todas as vias da nota fiscal o motivo pelo qual não recebeu o produto além de sua quantidade devolvida.

5. Caso a qualidade dos produtos não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega e deverá ser substituído no prazo máximo de dois dias úteis.

6. As Unidades escolares deverão ter equipamentos necessários para a recepção dos gêneros como balança, termômetro e recipientes adequados para o armazenamento.

7. As condições de entrega e armazenamento em geral deve estar de acordo com os critérios estabelecidos pelo Manual de Boas Práticas da FME de Niterói elaborado pelas nutricionistas da rede.

VII – DO CONTROLE DE ESTOQUE

1. Os responsáveis pela merenda devem controlar o estoque quanto a entrada e saída de gêneros, bem como o controle do prazo de validade dos mesmos.
2. As entradas e saídas de gêneros devem ser anotados diariamente no mapa de merenda ou em caderno de registro (entrada/saída).
3. A inspeção do estoque para verificação de ocorrências como alterações nos alimentos, deve ser realizada periodicamente pelo responsável e avisada a direção da Unidade Escolar e ao Setor de Nutrição. A ocorrência deverá ser notificada no Mapa de Merenda.
4. Os profissionais envolvidos com o recebimento e armazenamento devem obedecer aos critérios de higiene pessoal e rotina de higienização, descrito no Manual de Boas Práticas, já citado nesse documento.
5. Deve ser vetada a entrada de pessoas estranhas ao Serviço de Alimentação e Nutrição da Unidade Escolar.
6. O Mapa de Merenda deve ser confeccionado quinzenalmente com todas as anotações pertinentes ao mesmo. Deverá ser entregue no setor de nutrição à coordenadora de Pólo juntamente com as notas fiscais correspondentes ao período, até três dias úteis após o fechamento da quinzena. A coordenação de pólo, em caso do não cumprimento desta determinação, poderá aplicar à direção da UE uma advertência verbal a partir do quarto dia útil do fechamento da quinzena e uma advertência por escrito após o décimo dia útil do fechamento da mesma. Decorridos cinco dias da advertência por escrito, a coordenação do setor de Nutrição encaminhará uma advertência por escrito à direção do EDPE, para que sejam tomadas as devidas providências.
7. Os cancelamentos e eventuais remanejamentos de gêneros devem constar no Mapa de Merenda. No caso do não registro ou entrega atrasada do Mapa, os cancelamentos serão feitos pela coordenadora de Pólo a partir do Mapa da quinzena anterior.

VIII – DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. O cardápio oficial da FME deverá ser seguido diariamente por todas as Unidades Escolares.
2. O preparo e a distribuição deverão respeitar as orientações do Manual de Boas Práticas.
3. Os per capita estabelecidos pelas Nutricionistas deverão ser obedecidos no preparo e na distribuição da alimentação.

IX – DA CANTINA ESCOLAR

1. Reorganização das cantinas já existentes visando garantir a oferta de alimentos saudáveis nas Unidades Escolares (portaria 02/2004).
2. Educação nutricional com alunos e funcionários.
3. Elaboração de material informativo com sugestões de produtos e preparações saudáveis para serem vendidos nas cantinas escolares.
4. Capacitação dos funcionários envolvidos com as atividades das cantinas escolares.

X – DAS ATRIBUIÇÕES DA EQUIPE DO SETOR DE NUTRIÇÃO:

1- Coordenação do Setor:

- Imprimir e enviar as Planilhas de Distribuição de gêneros;
- Controlar Notas Fiscais e do saldo do empenho;
- Contactar Fornecedores;
- Encaminhar solicitações ao Setor Jurídico para aplicação de penalidades previstas em edital aos fornecedores que não atenderem às exigências;
- Coordenar periodicamente, visitas técnicas aos fornecedores de gêneros da licitação vigente;
- Elaborar metas e ações de trabalho junto com a Equipe e fazer valer a execução das mesmas;

- Agendar carros para visitas periódicas às UE pelas coordenadoras de pólo e nutricionistas, bem como para remanejamento de gêneros, quando necessário;
- Aplicar advertência por escrito às UE que se negarem a cumprir a entrega dos mapas de merenda de acordo com o item VII.6;
- Realizar reuniões periódicas para planejamentos com a equipe;
- Supervisionar a equipe quanto as atividades e atribuições.

2- Nutricionista:

- Programar, elaborar e avaliar os cardápios.
- Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias (De acordo com a Resolução CFN Nº 358/2005 – Capítulo I, parágrafo único item 2).
- Estabelecer os per capitas, os quantitativos, as especificação de cada gênero da alimentação escolar e a logística de distribuição a partir das planilhas confeccionadas para o edital de licitação.
- Participar da abertura do processo licitatório da alimentação escolar e conferir o mesmo após a tramitação normal para sua execução e antes de sua liberação.
- Participar da elaboração do Edital visando principalmente controle de qualidade dos gêneros.
- Coordenar os testes de aceitabilidade sempre que introduzir, no cardápio, alimentos atípicos.
- Realizar visitas técnicas a todas as UE para a supervisão e orientação das atividades de armazenamento, produção e distribuição dos alimentos;
- Capacitar os funcionários envolvidos diretamente com a alimentação escolar;
- Administrar cursos e palestras para a Rede Municipal, visando a Educação Nutricional;

- Avaliar as propostas de projetos de pesquisa de outras entidades referentes à área de nutrição a serem desenvolvidos na Rede Municipal de ensino;
- Unificar os cadastros dos produtos não aprovados em licitações anteriores.

3 – Coordenadoras de Pólos:

- Supervisionar, em caráter complementar, o cumprimento do cardápio em vigor;
- Visitar periodicamente as UE para verificar o controle e condições do estoque, uso do uniforme pelas merendeiras, limpeza geral das cozinhas e refeitórios;
- Verificar a necessidade de equipamentos e utensílios pertinentes à cozinha;
- Controlar os mapas de merenda, levando em conta notas fiscais e planilhas de distribuição e avaliar os mesmos;
- Autonomia para realizar remanejamentos e cancelar a entrega dos gêneros, baseada no mapa de merenda;
- Aplicar advertência às UE que se negarem a cumprir a entrega dos mapas de merenda, conforme estabelecido no item VII.6 deste documento.
- Encaminhar à Coordenação do Setor os ofícios de reclamação em relação a qualidade dos gêneros;
- Fazer levantamento estatístico da distribuição da alimentação escolar, incluindo entidades Filantrópicas e Projetos.



FUNDAÇÃO
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

Anexo I

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu,

nacionalidade _____, estado civil _____, portador do CPF nº
_____, carteira de identidade nº _____, expedida
pelo/a _____, UF _____ residente e domiciliado na Av./Rua

nº _____, Bairro _____, na cidade
de _____ UF _____, Presidente da Fundação de Educação de Niterói de
_____, no uso das atribuições legais que me
foram conferidas e sob as penalidades da Lei, assumo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da
Educação/FNDE o compromisso de determinar que a Fundação de Educação estabeleça parceria com a
Fundação de Saúde, ou órgão similar, para realizar a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa
Nacional de Alimentação Escolar nas escolas da rede.

Local e Data

Nome, assinatura e carimbo do dirigente da Entidade Executora

XI – DA ELABORAÇÃO

Este documento foi elaborado pela equipe de Nutrição, composta por nutricionistas e coordenadores, descritos a seguir:

. Coordenador do Setor de Nutrição e Alimentação Escolar – Antero Alexandre Pacheco Rio;

. Nutricionistas – Ana Paula Black Veiga, Ana Paula Cardoso da Motta, Alane Maria Rocha Paredes, Aline Oliveira de Silva, Aline Teixeira Silva Fagundes, Cassia Viviane Dantas Lordêllo, Kerma Talarico Vidal, Lúcia França Santos, Mariana Pimentel Vasconcellos, Melissa Vargas Figueiredo Silva e Viviane Machado Nogueira.

. Coordenadoras de Pólo: Carla Regina Santos Lima, Jussara Cristina de Sales de Oliveira, Luiza Helena Fernandes de Castro, Osmarina Barros de Oliveira , Rosane Reynier Barreira, Selma Moreira Ramos, Tília Seiss F. Gomes e Vanderléa de Nazareth R.C. Ramos.

XII – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1) Accioly, E; Saunders, C; Lacerda, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Cultura Médica, 2003.

2) Decreto 84.444 de 31/01/1980 _ CFN (Conselho Federal de Nutricionista) e CRN (Conselho Regional de Nutricionista).

3) Lei Estadual N° 4508 de 11/01/2005 _ Proibição de Alimentos que induzem à Obesidade nas Escolas.

4) Lei nº 8.666, 21 de junho de 1993 -Estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços (inclusive de publicidade), compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

5) Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Conselho Deliberativo _ Resolução/FNDE/CD/N° 32 de 10 de Agosto de 2006.

6) Portaria N° 02/2004 _ Cantina Saudável/RJ;

7) Resolução/FNDE/CD/N° 38 de 23 de Agosto de 2004;

