

GESTÃO EM FOCO



GESTÃO DA INFRAESTRUTURA: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

UNIDADE 1: Conhecendo os requisitos e critérios para aquisição da Alimentação Escolar.



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



GOVERNADOR DO ESTADO DO PARANÁ

Carlos Alberto Richa

SECRETÁRIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Ana Seres Trento Comin

DIRETOR GERAL

Edmundo Rodrigues da Veiga Neto

SUPERINTENTE DE EDUCAÇÃO (SUED)

Ines Carnieletto

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS E TECNOLOGIAS
EDUCACIONAIS (DPTE)**

Eziquiel Menta

COORDENADORA DE EAD E *WEB* (CEAD *WEB*)

Monica Bernardes de Castro Schreiber

**CHEFE DO INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO
EDUCACIONAL (FUNDEPAR)**

Sergio Brun

DIRETORA TÉCNICA

Maria Terezinha Ritzmann

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO (DNA)

Noemi Beatriz Grünhagen

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO E DESIGN PEDAGÓGICO

Andréa Bruginski
Angelita Avi Pugliesi
Deborah Cristina Gomes
Eliane Teruel Carmona
Fernanda Brzezinski da Cunha
Lucimar Sebben Brun
Márcia Cristina Stolarski
Maria Isabel Gomes da Silva
Mônica Aparecida de Macedo Golba
Ninon Rose Mayer Godoy
Sérgio Luiz Speranceta
Stela de Oliveira

Coordenação de Educação a Distância
e *Web* (CEAD *Web*)

Ana Caroline de Lazzari de Oliveira
Cristiane Rodrigues de Jesus
Marileusa Araújo Siqueira

REVISÃO TEXTUAL

Coordenação de Educação a Distância e *Web*
(CEAD *Web*)

Helen Jossania Goltz da Paixão
Tatiane Valéria Rogério de Carvalho

LEITURA CRÍTICA E SUGESTÕES

Andrey Migliorini (Diretor do Centro Estadual de
Educação Profissional de Curitiba)
Elisa Stüpp de Marchi (CEAD *Web*)
Eziquiel Menta (DPTE)
Michely Torquato Busatta (Pedagoga do NRE/AMS)
Monica Bernardes de Castro Schreiber (CEAD *Web*)
Vera Lúcia Ferreira Pinto (Diretora do Centro
Estadual de Educação Profissional Newton Freire
Maia)

COLABORAÇÃO

Kelen Tonetti (Núcleo Regional de Educação Área
Metropolitana – Sul)

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

Coordenação de Produção Multimídia (CPM)
Carina Skura Ribeiro
Fernanda Serrer
Joise Lilian do Nascimento

ILUSTRAÇÕES

Coordenação de Produção Multimídia (CPM)
Edney Ricardo Cavichioli
Jocelin José Vianna da Silva
Leandro Alves de Almeida
Will Stopinski

2018

Atualizado



Este trabalho está licenciado com uma Licença

Creative Commons - Atribuição - NãoComercial - Compartilha - Igual 4.0 Internacional.

GESTÃO EM FOCO



MÓDULO 2: GESTÃO DA INFRAESTRUTURA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Este módulo tem como objetivos apresentar os fundamentos, os requisitos e as ações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, e contribuir com os diretores escolares na gestão e promoção da alimentação escolar saudável. Ele é composto de quatro unidades:

Unidade 1

Conhecendo os Requisitos e Critérios para Aquisição da Alimentação Escolar

Objetivo:

Conhecer e aplicar as diretrizes nutricionais e administrativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as modalidades de aquisição, os sistemas de logística de distribuição e o controle de qualidade dos alimentos disponibilizados às escolas no estado do Paraná.

Unidade 2

Cuidados no Recebimento e Armazenamento dos Alimentos na Escola

Objetivo:

Conhecer e orientar os procedimentos relacionados ao recebimento e armazenamento dos alimentos na escola, provenientes do Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE).

Unidade 3

Planejamento, Preparo e Consumo de Alimentos

Objetivo:

Reconhecer a importância do planejamento de consumo dos alimentos, a escolha correta das pautas e a elaboração dos cardápios, bem como o manejo e descarte de resíduos.

Unidade 4

Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Objetivo:

Conhecer as ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas no estado do Paraná e desenvolver estratégias para executar esses projetos no ambiente escolar.

SUMÁRIO

1 CONHECENDO O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).....	9
2 CONHECENDO O PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PEAE).....	11
3 AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ENVIADOS ÀS ESCOLAS	11
3.1 PREGÃO ELETRÔNICO	12
3.2 CHAMADA PÚBLICA	18
4 DIFERENCIAIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	21
5 SÍNTESE DA UNIDADE	22
6 REFERÊNCIAS CONSULTADAS	24

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Prezada direção,

Neste momento, inicia-se o módulo Alimentação Escolar do curso Formação para Gestores das escolas da rede estadual de ensino, tendo como público-alvo a direção escolar (diretor e diretor auxiliar).

Nesta unidade de estudo, serão apresentadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – programa mais antigo do governo brasileiro voltado à alimentação escolar e à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) –, bem como as modalidades de aquisição dos alimentos e os sistemas de logística de distribuição.

Além disso, serão apontadas as ações realizadas para o controle de qualidade dos alimentos e quais são os diferenciais da alimentação escolar no estado do Paraná.



UNIDADE 1

CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1 CONHECENDO O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi implantado em 1955. Este é o programa mais antigo do governo brasileiro voltado à alimentação escolar e à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo o segundo maior programa do mundo e primeiro em abrangência no que se refere ao atendimento universal aos escolares e à garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Todas as secretarias estaduais e municipais de educação têm adesão automática ao programa, recebendo o repasse financeiro do MEC/FNDE e ficando sujeitas, também, ao cumprimento de suas normas.



Qual é o objetivo e o público atendido pelo programa?

O Programa Nacional de Alimentação Escolar possui dois grandes objetivos:

- Oferecer alimentação saudável e adequada.
- Incentivar a educação alimentar e nutricional.

Este programa é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e atende alunos de toda a Educação Básica (Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros. No Paraná, 1.100.000 alunos da rede estadual de ensino, dos 399 municípios, são beneficiados com a alimentação escolar diariamente.

Com os recursos do FNDE, o governo estadual atende as necessidades nutricionais dos estudantes das escolas da rede estadual. As escolas municipais e filantrópicas também são atendidas com recursos do FNDE, no entanto o gerenciamento é feito pelas prefeituras municipais.



Importante!

Vale ressaltar que os alunos do Ensino Médio no Paraná são beneficiados pelo programa desde a promulgação da Lei n.º 6.037, de 1983.

Anotações

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O PNAE foi sendo aprimorado ao longo do tempo, porém ainda havia a necessidade de maior oferta de alimentos *in natura*, motivo pelo qual foi promulgada a [Lei nº 11.947](#), de 16 de junho de 2009, que instituiu as compras

da agricultura familiar, a fim de promover o desenvolvimento rural, e ainda estabeleceu como diretrizes da alimentação escolar os seguintes itens, conforme quadro 1:

Quadro 1 - Diretrizes da alimentação escolar

Alimentação saudável e adequada	Orienta para o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos, e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.
Educação alimentar e nutricional	Fomenta a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
Universalização	Atende a todos os alunos matriculados na rede pública de Educação Básica.
Participação social	Favorece o acompanhamento e o controle da execução por meio da participação da comunidade através dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE).
Desenvolvimento sustentável	Incentiva a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.
Direito à alimentação escolar	Garante a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Fonte: Brasil, 2009.

2 CONHECENDO O PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PEAE)

O Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE) refere-se à gestão estadual dos recursos federais, que o complementa com recursos estaduais para a armazenagem, o transporte e as análises laboratoriais dos alimentos adquiridos, bem como para a reposição dos equipamentos e

mobiliários de cozinha e refeitórios, entre outros.

No Paraná, o PEAE segue as diretrizes operacionais e nutricionais estabelecidas pelo FNDE com o intuito de suprir o valor mínimo das necessidades nutricionais dos alunos, conforme o quadro 2:

Quadro 2 - Necessidades nutricionais

Alunos da Educação Básica (período parcial)	Alunos das comunidades indígenas ou quilombolas	Alunos da Educação Básica (duas ou mais refeições)	Alunos do Programa Mais Educação ou da Educação Integral
20% das necessidades nutricionais diárias	30% das necessidades nutricionais diárias	30% das necessidades nutricionais diárias	70% das necessidades nutricionais diárias

Desta forma, os alimentos e cardápios que compõem a alimentação escolar visam proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada,

contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

3 AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ENVIADOS ÀS ESCOLAS

No estado do Paraná, o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR) adquire os produtos da alimentação escolar para atendimento exclusivo de alunos. O repasse dos recursos pelo FNDE utiliza como base de cálculo o número de alunos informados no censo escolar do ano anterior.

A administração do PEAE, visando ajustar a quantidade de gêneros por escola,

considera a média de alunos que consomem a alimentação mensalmente.

Esse número poderá ser ajustado no decorrer do ano de acordo com a realidade da escola. Já as [diretrizes do PNAE](#) norteiam a destinação dos recursos, prestação de contas, confecção dos cardápios e a aquisição de alimentos.

UNIDADE 1

CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Por que a legislação do PNAE não permite determinados alimentos, como frituras e biscoitos recheados? Para responder essa questão, é fundamental lembrar que existem vários tipos de gorduras nos alimentos: saturadas, insaturadas e gorduras trans.

- As gorduras insaturadas são encontradas em castanhas, azeite de oliva, abacate e peixes, devem ser consumidas regularmente, pois elevam o “colesterol bom” (HDL).
- As gorduras saturadas estão presentes nos alimentos de origem animal, e são sólidas em temperatura ambiente. Podem causar problemas vasculares se consumidas em excesso. Os principais exemplos de gordura saturada são as gorduras da carne vermelha, da pele do frango, do leite e seus derivados integrais.
- As gorduras trans são óleos vegetais líquidos transformados em gorduras sólidas por meio de processo industrial com a adição de hidrogênio (gordura vegetal hidrogenada). Elas aumentam o “colesterol ruim” (LDL), elevando a adiposidade abdominal e o risco de diabetes, arteriosclerose, infarto e acidente vascular cerebral (AVC). Os alimentos que contêm este tipo de gordura devem ser evitados não só pelos estudantes, mas por todos nós! São eles: biscoitos, margarina, pipoca de micro-ondas, massas folhadas, bolos industrializados, sorvetes de massa, frituras, salgadinhos de pacote, sopas prontas, pratos congelados e alguns tipos de chocolate.



Mas se a aquisição ocorre de forma centralizada, por que é importante que a direção conheça estes critérios?

É fundamental que a direção conheça as normas para aquisição e distribuição dos alimentos, pois, desta forma, terá subsídios para orientar e esclarecer dúvidas das merendeiras, dos alunos, administrar situações em que ocorra baixa aceitabilidade pelos alunos, entre outras questões relacionadas ao programa.

Sob a responsabilidade do FUNDEPAR, a aquisição dos gêneros alimentícios ocorre, anualmente, através de duas modalidades: **Pregão Eletrônico** e **Chamada Pública**.

3.1 PREGÃO ELETRÔNICO

O Pregão Eletrônico é uma modalidade de licitação na qual as empresas participam virtualmente através de um *site*. A empresa que oferecer o menor preço pelo produto vence a disputa. Junto com o edital do Pregão Eletrônico é publicado o *Manual de Especificação Técnica* - documento que descreve as características dos alimentos que se pretende adquirir. Nesta modalidade de compra são adquiridos os gêneros não perecíveis (como arroz, feijão, óleo, biscoitos) e também as carnes congeladas.

O período compreendido entre a pesquisa de preços e a primeira entrega do ano nas escolas é em média de seis meses, devido a todos os trâmites necessários. O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) acompanha desde os lances de preço dos fornecedores, até a prestação de contas ao FNDE, garantindo a isonomia, imparcialidade e legalidade do processo.

É importante saber que as diretrizes nacionais do Programa de Alimentação Escolar também definem parâmetros nutricionais que restringem a aquisição de alimentos ricos em sódio, açúcares simples, gorduras totais e saturadas ou trans. ◀

Ainda com relação aos parâmetros nutricionais, as normas da gestão estadual complementam as nacionais, impedindo a compra de

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

alimentos com corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais, além de estabelecer Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) para fornecimento dos alimentos (microbiológico, sensorial e físico-químico).

Os aditivos alimentares artificiais (estabilizantes, corantes, aromatizantes, flavorizantes, espessantes e conservantes) são utilizados para melhorar as características sensoriais e conservar os alimentos, e podem ser naturais ou artificiais.

A proibição dos aditivos alimentares artificiais pelo estado do Paraná existe em face de estudos que indicam que eles podem trazer prejuízos à saúde (principalmente de crianças), causando alergias, problemas respiratórios,

câncer e *deficit* de atenção com hiperatividade.

O PIQ (Anexo 1) é parte do *Manual de Especificação Técnica do Alimento* e descreve todas as análises realizadas no alimento antes dele chegar à escola. A partir do momento que a escola recebe o alimento, a manutenção dessa qualidade é da responsabilidade da direção. Nesse sentido, ressalta-se a importância do adequado armazenamento na escola, para que a qualidade dos produtos seja mantida (maiores detalhes sobre o armazenamento na unidade 2).

Todos esses cuidados visam a oferecer uma alimentação saudável e equilibrada aos alunos, de modo a promover seu rendimento escolar.



Após a aquisição dos alimentos, quais são os procedimentos adotados para encaminhá-los até a minha escola?

Os alimentos, após sua aquisição, são recebidos em empresa de logística contratada pelo estado, responsável pelo armazenamento e distribuição dos alimentos até as escolas.

A empresa de logística organiza o lote de produtos de cada escola em *pallets*, envolve com filme plástico elástico (*stretch*), endereça, classifica em lotes, e efetua a entrega ponto a ponto, em cada estabelecimento de ensino estadual.

Figura 1 - Unidade armazenadora no município de Pinhais



Fonte: <http://www.aen.pr.gov.br>

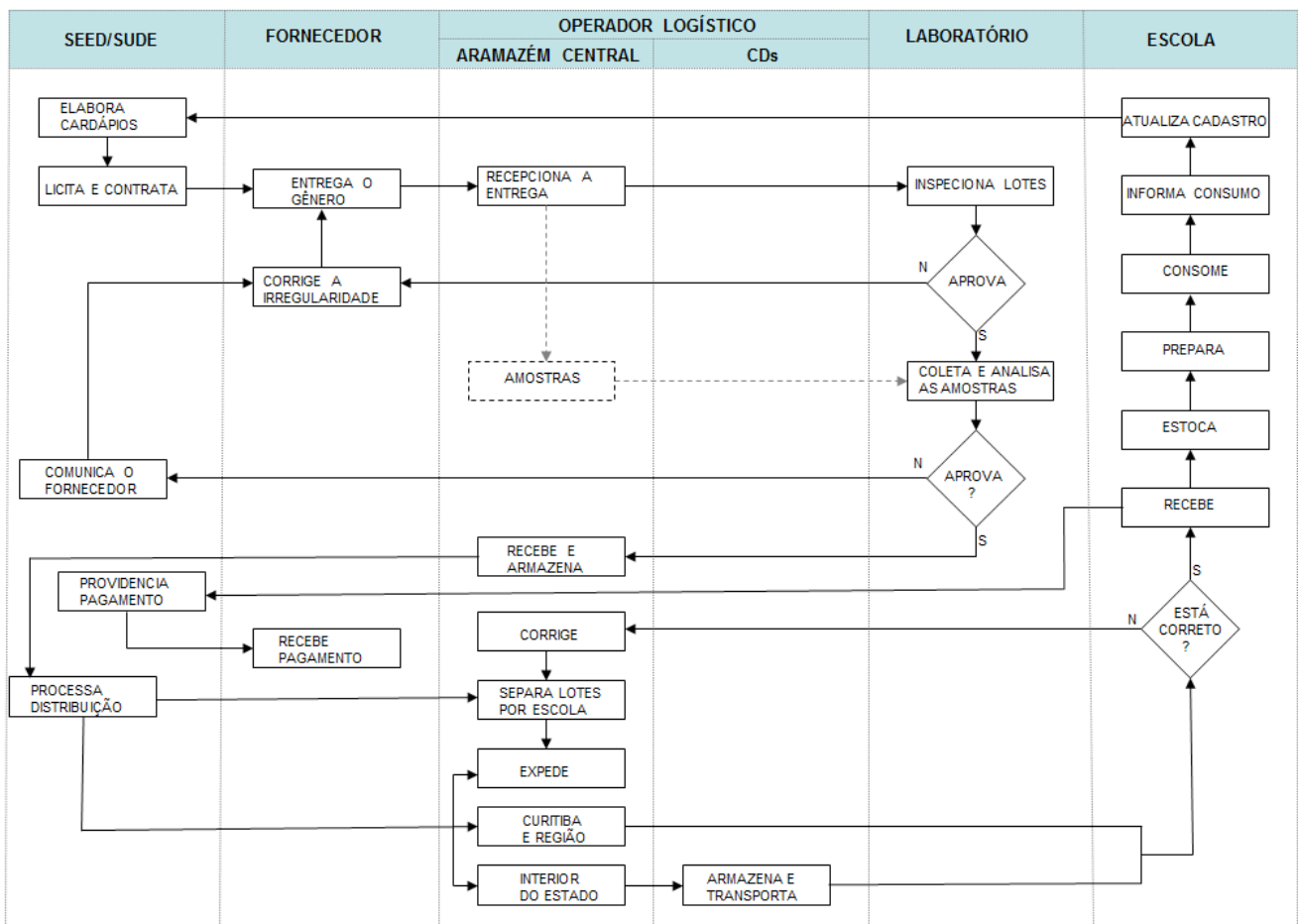
UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O estoque de alimentos fica no armazém central somente durante o período de recebimento e controle de qualidade. Após a distribuição, o estoque é somente o que se encontra nas escolas, ou seja, diante de possibilidade de falta de itens, o remanejamento entre elas deverá suprir esta eventual demanda. Na unidade 2 pode-se encontrar maiores informações sobre como solicitar e efetuar o remanejamento.

O recebimento de todos os itens previstos para cada remessa ocorre ao longo de 30 dias estabelecidos, conforme previsto em contrato.

A seguir, será apresentado o fluxograma 1, que descreve as responsabilidades e responsabilidades de cada participante do PEAE quanto à operacionalização dos gêneros alimentícios não perecíveis:

I - FLUXOGRAMA OPERACIONAL DO PEAE - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (entregas no armazém da unidade armazenadora e distribuídos às escolas)





Como ocorre o Controle de Qualidade?

No momento do recebimento, o laboratório contratado realiza a inspeção dos produtos e coleta amostras para a realização de ensaios físico-químicos, sensoriais, microbiológicos e microscópicos.

Caso o resultado comprove que o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) não foi

cumprido, o fornecedor deverá recolher todo o lote entregue na unidade armazenadora e realizar a substituição. O novo lote será submetido igualmente à inspeção e às análises laboratoriais para, então, após a aprovação, o produto ser encaminhado às escolas.



Após o recebimento pela unidade armazenadora e o controle de qualidade, como ocorre a distribuição dos alimentos?

O PEAE, desde seu início até o ano de 2013, contou com a parceria das prefeituras municipais para o recebimento e distribuição dos gêneros. A Seed-PR era responsável pelo transporte até os municípios, e estes se responsabilizavam pela distribuição às escolas. A partir do segundo semestre de 2013, a entrega de todos os gêneros alimentícios passou a ocorrer diretamente em todas as escolas estaduais. Desde então, a logística necessária para o suprimento dos alimentos às escolas se mostra bastante complexa, haja vista que anualmente são distribuídas aproximadamente 30 mil toneladas às escolas. (STOLARSKI, 2014).

A distribuição dos gêneros alimentícios leva em conta as pautas ou programações diferenciadas que a escola pode escolher, ou seja, a escola pode solicitar a alteração da pauta de acordo com a preferência dos alunos por preparações salgadas ou doces.

Os alimentos são enviados em 4 ou 5 remessas anuais, em média a cada 45 dias. A cada remessa, a gestão do Programa envia sugestões de cardápio de acordo com a pauta de cada escola. As sugestões de cardápio devem ser disponibilizadas às merendeiras, havendo possibilidade de adequação de acordo com a realidade local.

UNIDADE 1

CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

"Enquanto isso, na escola..."

Situação:

Sua escola recebeu uma quantidade suficiente de gêneros alimentícios, porém um determinado alimento essencial (arroz, por exemplo) veio a faltar.

- De que modo você pode suprir a falta deste alimento?
- Por que a gestão do Programa não pode enviar remessa para apenas um município, fora do período normal de entregas?
- A pauta solicitada pela escola está adequada?
- De que modo a direção pode se programar melhor para que não haja falta nem sobra de alimentos em estoque?

Reflexão:

A direção pode realizar uma inspeção semanal no estoque de alimentos a fim de antecipar possíveis faltas, avaliar se o cardápio enviado pelas nutricionistas está sendo seguido pela merendeira, reavaliar a aceitação da pauta e entrar em contato com escolas próximas para verificar a possibilidade de empréstimo do produto. Se não conseguir solucionar, deve entrar em contato com o responsável pela Alimentação Escolar, no NRE.





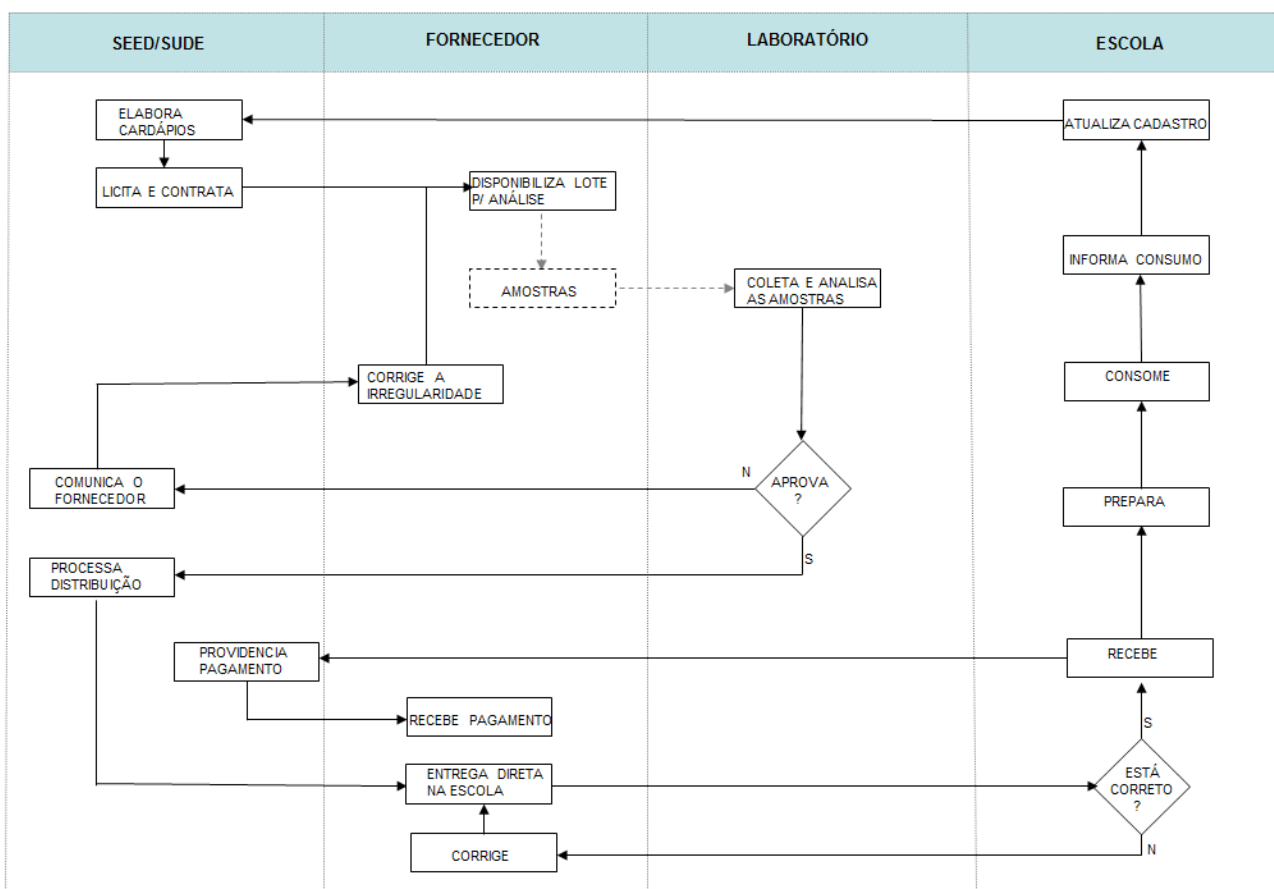
Como ocorre o controle de qualidade e a distribuição das carnes congeladas adquiridas através do Pregão Eletrônico?

Antes do início das entregas, o laboratório contratado realiza coleta de amostras destes produtos diretamente nos estabelecimentos produtores ou nos entrepostos de armazenamento para que sejam realizadas as análises descritas no *Manual de Especificação Técnica - Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)*. As carnes congeladas, adquiridas através do Pregão

Eletrônico, são entregues diretamente pelos fornecedores nos estabelecimentos de ensino. A frequência das entregas varia conforme o produto e a quantidade contratada.

Confira a seguir o fluxograma 2, que descreve as responsabilidades de cada participante do PEAE quanto à operacionalização dos gêneros alimentícios congelados:

II - FLUXOGRAMA OPERACIONAL DO PEAE - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONGELADOS (entrega direta pelo próprio fornecedor)



UNIDADE 1

CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

3.2 CHAMADA PÚBLICA

A Chamada Pública tem como principal objetivo permitir o cadastro das propostas de cooperativas e associações da agricultura familiar e classificá-las, automaticamente, de acordo com os critérios e as prioridades previstos na legislação pertinente. Em média 80 itens podem ser/são contratados através da Chamada Pública da Agricultura Familiar, sendo classificados em 13 grupos de alimentos: fruta *in natura*, hortaliça e semente, tempero, legume e tubérculo, leite, lácteo (iogurte e bebida láctea), carne e ovo, panificado, arroz, feijão, suco, complemento (doce, geleia, mel) e farinha.

No estado do Paraná, a Chamada Pública eletrônica foi implantada em 2010. A modalidade é utilizada para selecionar fornecedores e adquirir gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, com o objetivo de cumprir a [Lei n.º 11.947](#), de 16 de junho de 2009, a [Resolução/CD/FNDE n.º 26/2013](#) e a [Resolução/CD/FNDE n.º 04/2015](#).

O fornecimento de alimentos provenientes da agricultura familiar à alimentação escolar incrementa a oferta de vegetais nos cardápios e incentiva o desenvolvimento rural.

O Paraná foi o primeiro estado do país a realizar estas aquisições, e é um dos estados que mais adquire produtos da agricultura familiar, tanto em valores como em quantidade de itens.

A Chamada Pública para aquisição de alimentos da agricultura familiar é divulgada pelo FUNDEPAR, por meio de jornais de ampla circulação e por meio de informativo aos escritórios da Emater e às cooperativas de

agricultores familiares do Estado.

Na Chamada Pública não há concorrência de preços, pois devem ser definidos por meio de pesquisa em feiras do produtor de todo Estado e tabelados para todo o ano. A aquisição através da Chamada Pública não atende obrigatoriamente todos os estabelecimentos de ensino, pois depende que haja oferta/produção da variedade de alimentos naquela região, bem como entidades associativas ou cooperativas organizadas, com toda documentação regular, atualizada, e que demonstrem interesse em participar do processo de seleção.

Os critérios para seleção das associações ou cooperativas seguem a Lei Federal n.º 11.947/09, a Resolução/CD/FNDE n.º 26/2013 e a Resolução/CD/FNDE n.º 04/2015, que seleciona fornecedores em função dos seguintes critérios:

- Localização (local, regional, estadual, nacional, nesta ordem de prioridade).
- Característica de cooperado (indígenas, assentados e quilombolas têm prioridade sobre os demais).
- Característica do alimento (orgânico tem prioridade sobre o convencional).
- Número de associados.

Considerando a necessidade de proporcionar cardápios equilibrados nutricionalmente, prioriza-se a aquisição de alimentos *in natura*, tais como, frutas, hortaliças, temperos, legumes e tubérculos entre outros, alimentos ricos em vitaminas e sais minerais.

As aquisições de alimentos da agricultura familiar crescem ano a ano, tanto em número de itens como em quantidades e fornecedores,

beneficiando em uma ponta da cadeia mais de dois mil estabelecimentos de ensino e na outra, mais de 22 mil agricultores familiares.



Como ocorre o controle de qualidade dos alimentos adquiridos através da Chamada Pública?

Desde 2014 a Secretaria de Estado de Educação do Paraná (Seed-PR) estabeleceu parceria com a Secretaria de Estado da Saúde do Paraná (Sesa-PR), que desenvolve ações de monitoramento dos gêneros alimentícios, provenientes da agricultura familiar, entregues para a alimentação escolar. Esta ação integra o Programa Estadual de Análises de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para).

O projeto iniciou em municípios dos NREs de Pato Branco, Cascavel, Maringá,

AMNorte, AMSul, Londrina e Curitiba, e paulatinamente será estendido para todo o Estado.

Os resultados obtidos nas análises laboratoriais subsidiam melhorias nas práticas de produção dos agricultores fornecedores, bem como geram ações para aumentar a garantia da qualidade dos alimentos consumidos pelos alunos.



Como ocorre a distribuição dos alimentos adquiridos através da Chamada Pública?

Os produtos adquiridos através da Chamada Pública são entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino. A frequência

das entregas varia conforme o produto e a quantidade contratada (ver quadro 3 a seguir).

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



O Sistema Merenda Escolar foi desenvolvido pela gestão do Programa, em conjunto com a Celear, e controla as entradas de produtos no armazém central, calcula a quantidade de produto a ser enviada (por meio da pauta e da quantidade de refeições informadas pela escola), emite as guias de remessa e controla o estoque das escolas por meio do Acompanhamento do Programa na Escola (APE). Caso sua escola não tenha acesso à internet (e conseqüentemente ao Sistema Merenda Escolar), o NRE deverá providenciar a lista anual de fornecedores e produtos para sua conferência e também lançar (ou solicitar auxílio a outra escola) as entradas e saídas no APE.

www.merenda.pr.gov.br



Quadro 3 - Produtos e frequência de entrega

Modalidade de licitação	Alimentos/grupos	Frequência planejada
Chamada Pública da Agricultura Familiar	Hortaliças e sementes Legumes e tubérculos Frutas Temperos Leite	Semanal
	Iogurte Panificados	Quinzenal
	Carnes, ovos, peixes Complementos (doces, mel, bolacha caseira) Sucos	Mensal
	Feijões	Bimestral

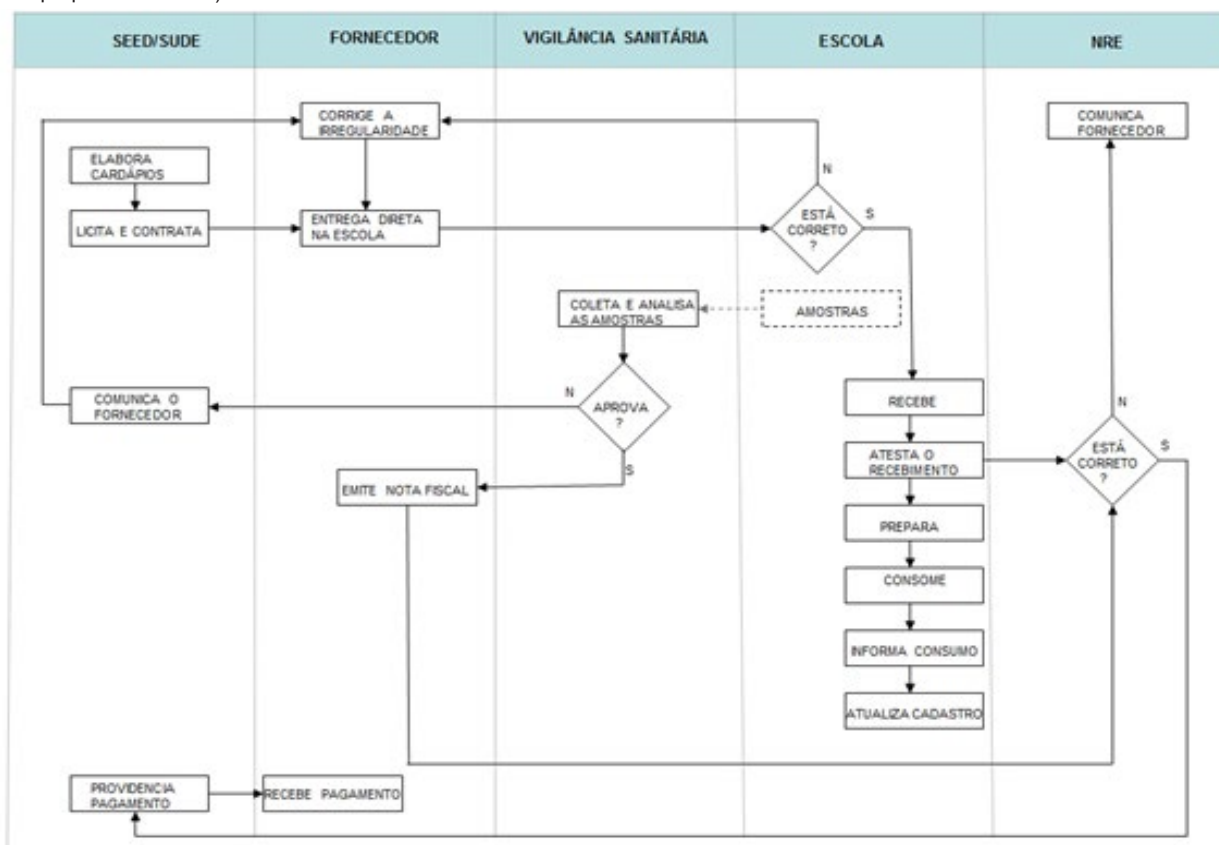
Para acompanhar as entregas, a direção da escola deve:

- verificar no Sistema Merenda Escolar, disponível em www.merenda.pr.gov.br, quais são as cooperativas da agricultura familiar contratadas para atender a escola durante o ano e quais produtos cada uma delas deverá entregar, observando, sempre, que a cada mês pode haver vencedores diferentes; Sugestão: imprimir a previsão de entrega mensal, e deixar na área de recebimento para facilitar a conferência;
- conferir atentamente os itens, quantidades e preços em cada nota fiscal/romaneio/comprovante assinado, verificando se a entrega é realmente da escola (para todos os fornecedores);
- zelar pelo correto recebimento, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, para que não haja desvios de alimentos para outras finalidades;
- supervisionar, periodicamente, a validade dos alimentos sob sua guarda, solicitando ao NRE seu remanejamento em tempo hábil caso não o utilize;
- sinalizar irregularidades ao NRE.

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A seguir será apresentado o fluxograma 3, que descreve as responsabilidades de cada participante do PEAE quanto à operacionalização da agricultura familiar:

III - FLUXOGRAMA OPERACIONAL DO PEAE - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR (entrega direta na escola pelo próprio fornecedor)



A direção pode contribuir para aumentar a variedade de produtos advindos da agricultura familiar na escola. Para isso, é importante articular com representantes da Emater da região, pais de alunos da área rural, Secretaria Municipal de Educação, da Agricultura, para sensibilizar

agricultores a se organizar e participar da comercialização institucional do PNAE.

Nas próximas unidades serão apresentados maiores detalhes de como realizar as ações elencadas anteriormente.

4 DIFERENCIAIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Atualmente, o Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE) caracteriza-se pela diversidade e qualidade das ações desenvolvidas pela gestão do Programa, almejando a formação

de hábitos alimentares saudáveis e a diversidade de cardápio. Para isso, são oferecidos produtos advindos da agricultura familiar, cumprindo a determinação do FNDE, bem como a introdução

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

dos gêneros cárneos congelados. Abaixo seguem os quatro diferenciais da Alimentação Escolar:

1. Alimentos orgânicos:

A presença de alimentos orgânicos nas escolas é crescente e incentivada pela FUNDEPAR. Na última Chamada Pública, foi investido 25% do recurso na aquisição de alimentos orgânicos (produzidos sem o uso de agrotóxicos e pesticidas, conseqüentemente mais saudáveis). A aquisição destes alimentos tem uma responsabilidade maior que o cumprimento da lei, pois incentiva a produção sustentável e o respeito ao meio ambiente. Ao contarem com esses produtos na sua alimentação, as escolas estaduais estão na vanguarda da alimentação saudável e sustentável. Esta é uma conquista importante e que deve ser valorizada perante os alunos e toda a comunidade escolar.

2. Produtos cárneos congelados:

A introdução de alimentos congelados ao cardápio das escolas também pode ser considerada um avanço na alimentação escolar do estado do Paraná, possibilitando uma maior variação dos cardápios e modos de preparo.

3. Embalagem institucional:

Para impedir a venda ou desvios, todos os gêneros alimentícios adquiridos através de Pregão Eletrônico são entregues em embalagens primárias (pacotes, *bags*, *pouchs*) e secundárias (caixas) institucionais com as seguintes inscrições impressas:

**PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – Seed-PR
DISQUE DENÚNCIA: (41) 3250-8100**

4. Kit de servimento em aço inox:

As escolas recebem kit inox (prato, talheres e caneca) para o servimento das refeições, atendendo plenamente a legislação vigente, no sentido de serem constituídos por material não tóxico que não transmite odores ou sabores, de fácil higienização (diferente de utensílios plásticos), garantindo durabilidade, além de não oferecer risco de acidente, pois, ao contrário dos materiais de porcelana ou vidro, não quebram.

5 SÍNTESE DA UNIDADE

• **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):** É o programa mais antigo do governo brasileiro voltado à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo o segundo maior e o primeiro em abrangência do mundo no que se

refere ao atendimento universal aos escolares e à garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. Esse programa possui dois grandes objetivos: fornecer alimentação saudável e adequada; e incentivar a educação alimentar e

nutricional, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

• **Aquisição da alimentação escolar:** No estado do Paraná, o FUNDEPAR adquire os produtos da alimentação escolar, de forma centralizada, para atendimento exclusivo de alunos, que são enviados às escolas estaduais. A aquisição dos gêneros alimentícios ocorre anualmente, através de duas modalidades: Pregão Eletrônico e Chamada Pública. O Pregão Eletrônico é destinado à aquisição de gêneros não perecíveis e carnes congeladas; e a Chamada Pública é exclusiva para selecionar fornecedores da agricultura familiar.

• **Análise da qualidade dos alimentos:** Os alimentos, antes de serem enviados às escolas, são recebidos na Codapar. No momento do recebimento, o laboratório Tecpar realiza a inspeção dos produtos e coleta amostras para a realização de ensaios físico-químicos, sensoriais, microbiológicos e microscópicos. Somente após a emissão do laudo pelo Tecpar com resultado satisfatório é que os alimentos são liberados para distribuição.

• **Distribuição dos alimentos:** A empresa de logística organiza o lote de produtos de cada escola em *pallets*, envolve com filme plástico elástico (*stretch*), endereça, classifica em lotes e efetua a entrega nos estabelecimentos de ensino estaduais.

• **Diferenciais da alimentação escolar no estado do Paraná:** As normas da gestão estadual complementam as nacionais, impedindo a compra de alimentos com corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais, além de estabelecer Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) para fornecimento dos alimentos (análises microbiológicas, sensoriais e físico-químicas). Outros diferenciais: introdução de carnes congeladas ao cardápio das escolas; presença de alimentos orgânicos; embalagem institucional; kit de servimento em aço inox; e logística ponto a ponto.

• **Programações diferenciadas:** A distribuição dos gêneros alimentícios leva em conta as pautas ou programações diferenciadas que a escola pode escolher, ou seja, a sua escola pode solicitar a alteração da pauta, de acordo com a preferência dos alunos por preparações salgadas ou doces.

• **Variedade de produtos:** São adquiridos em torno de 75 gêneros alimentícios através de Pregão Eletrônico (entre eles: arroz, açúcar, feijão, biscoitos, macarrão, cereais, óleo, sucos, carnes congeladas) e 81 provenientes de Chamada Pública (13 grupos de alimentos: fruta *in natura*, hortaliça e semente, tempero, legume e tubérculo, leite, lácteo – iogurte e bebida láctea –, carne e ovo, panificado, arroz, feijão, suco, complemento – doce, geleia, mel – e farinha. A presença de alimentos orgânicos nas escolas é crescente e incentivada pelo FUNDEPAR. Na última Chamada Pública, 25% do recurso foi investido na aquisição de alimentos orgânicos.

UNIDADE 1

CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS
PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

6 REFERÊNCIAS CONSULTADAS

AGÊNCIA Estadual de Notícias. **Nova embalagem facilita a entrega da merenda nas escolas estaduais.** 22 maio 2014. Disponível em: <<http://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=80490&tit=Nova-embalagem-facilitaa-entrega-da-merendanas-escolas-estaduais>>. Acesso em: 18 jan. 2016.

BRASIL. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2009.

BRASIL. **Primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar.** Brasília, Conselho Nacional de Segurança Alimentar. 1994.

BRASIL. Resolução CD/FNDE n.º 04, de 3 de abril de 2015. Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/CD/FNDE n.º 26, de 17 de junho de 2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). **Diário Oficial da União**, Brasília, 3 abr. 2015.

BRASIL. Resolução CD/FNDE n.º 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial da União**, Brasília, 17 jun. 2013.

FNDE. **Sobre o PNAE.** Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>>. Acesso em: 18 jan. 2016.

PARANÁ. **Decreto Estadual n.º 6037, de 19 de janeiro de 1983.** Institui o Programa Estadual de Alimentação Escolar. Curitiba, 1983.

PARANÁ. **Instruções Normativas n.º 001/2017 DNA/FUNDEPAR.** Instrui os Núcleos Regionais de Educação e Instituições de Ensino da Rede Estadual de Educação do Paraná sobre a normatização e execução do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAE e da outras providências. Curitiba: FUNDEPAR 2017.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. **Editais de Chamada Pública n.º 001/2015 - Seed/Sude.** Disponível em: <<http://www.educacao.pr.gov.br/arquivos/File/editais/edital0012014seedsude23maio.pdf>>. Acesso em: 18 jan. 2016.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Portal Dia a Dia Educação. **Alimentos da merenda passam por testes de qualidade.** 22 jan. 2015. Disponível em: <<http://www.educacao.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=5735>>. Acesso em: 18 jan. 2016.

STOLARSKI, M.C. Caminhos da Alimentação Escolar no século XXI: histórico da Política Nacional e avanços na gestão do Paraná. In: HAMERSCHMIDT, I.; OLIVEIRA, S. **Alimentação Saudável e Sustentabilidade Ambiental nas escolas do Paraná.** Curitiba: Instituto Emater, 2014.

ANEXO I

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)

Exemplo de um PIQ que contém as análises realizadas antes do alimento chegar à escola.

COMPOSTO LÁCTEO (mistura para preparo em pó)	
1	CARACTERIZAÇÃO
<p>É o produto desidratado constituído de leite em pó integral, açúcar, cacau em pó (para sabor chocolate); leite em pó integral, açúcar, flocos de morango desidratado (para sabor morango); leite em pó integral, açúcar, flocos de coco desidratado (para sabor coco) e leite em pó integral, açúcar, café em pó solúvel (para sabor café com leite). É necessário apenas a adição de água para o seu preparo. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água potável e fluidez característica da bebida. Proveniente de estabelecimento sob Inspeção Oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.</p> <p>Deve conter: no mínimo 60% (sessenta por cento) de leite em pó integral, massa/massa (m/m) do total de ingredientes da composição.</p> <p>Pode conter: maltodextrina e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto).</p> <p>Não pode conter: outro tipo de leite que não seja o integral, soro de leite e outros derivados lácteos, leite modificado e seus componentes, soja e seus derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada ou outros), óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem.</p>	
2	ANÁLISES MÍNIMAS
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE)	Presença
2.3 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99% (tolerável)
2.4 Características sensoriais (Antes do preparo)	Próprias
2.4.1 Aspecto	Característico
2.4.2 Aroma	Volátil, característico, de acordo com o sabor correspondente, percebido por aspiração
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.6 Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico)
2.7 Elementos histológicos de soja	Ausência (crítico)
2.8 Elementos histológicos próprios do cacau (somente para o sabor chocolate)	Presença (crítico)

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2.9 Elementos histológicos identificadores dos componentes.	Presença (crítico)
Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.	
2.10 Proteínas	Mínimo 15,0 g/100g (crítico)
2.11 Umidade	Máximo 3,0 g/100g (crítico)
2.12 Gordura total	Mínimo 15,0 g/100g (crítico)
2.13 Corantes artificiais	Ausência (crítico)
2.14 Resíduo mineral fixo	Mínimo 2,9 g/100g (crítico)
2.15 Valor calórico total	Mínimo 400 kcal/100g (crítico)
2.16 Lactose	Mínimo 20,0 g/100g (crítico)
2.17 Coliformes a 45°C	Máximo 10/g (crítico)
2.18 <i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico)
2.19 <i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência (crítico)
2.20 Estafilococcus coagulase positiva	Máximo 10 ² /g (crítico)
2.21 Contagem de bolores e leveduras	Máximo 10 ³ /g (crítico)
2.22 Características sensoriais (Após o preparo)	
2.22.1 Aspecto	Consistência líquida, de diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição.
2.22.2 Cor	Característica, variável de acordo com os ingredientes adicionados.
2.22.3 Aroma	Volátil, característico, de acordo com o sabor correspondente, percebido por aspiração.
2.22.4 Sabor	Doce, característico de acordo com o sabor.
2.23 Fluidez característica de bebida	Presença
2.24 Separação de fases (em 30 minutos após o preparo)	Ausência
2.25 Rendimento em porções de 200 mL/kg	Mínimo 20 porções
2.26 Proteínas totais na porção de 200 mL	Mínimo 6,0 g (crítico)

UNIDADE 1 CONHECENDO OS REQUISITOS E CRITÉRIOS PARA AQUISIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



2.27 Valor calórico total na porção de 200 mL	Mínimo 180 kcal (crítico)
2.28 Caseína na porção de 200 mL	Mínimo 5,0 g (crítico)
2.29 Lactose na porção de 200 mL	Mínimo 8,0 g (crítico)
Obs.: Os valores dos nutrientes na porção de 200 ml devem ser calculados em função do per capita declarado no rótulo, e dos valores obtidos na sua composição.	
3	REFERÊNCIAS
3.1 RDC 12/01 – ANVISA/M.S.	
3.2 RDC 14/14 – ANVISA/M.S.	
3.3 Instrução Normativa n.º 28/08 – MAPA/M.A.	
4	VALIDADE E FABRICAÇÃO
4.1 Validade mínima de 12 meses.	
4.2 Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote.	
5	EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre).	
5.2 Máximo 2 kg.	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso).	
6	EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo).
6.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, personalizada com impressão, identificando a empresa fornecedora/fabricante.	
6.2 Máximo 12 kg	
6.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso).	



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



**GESTÃO
EM FOCO**