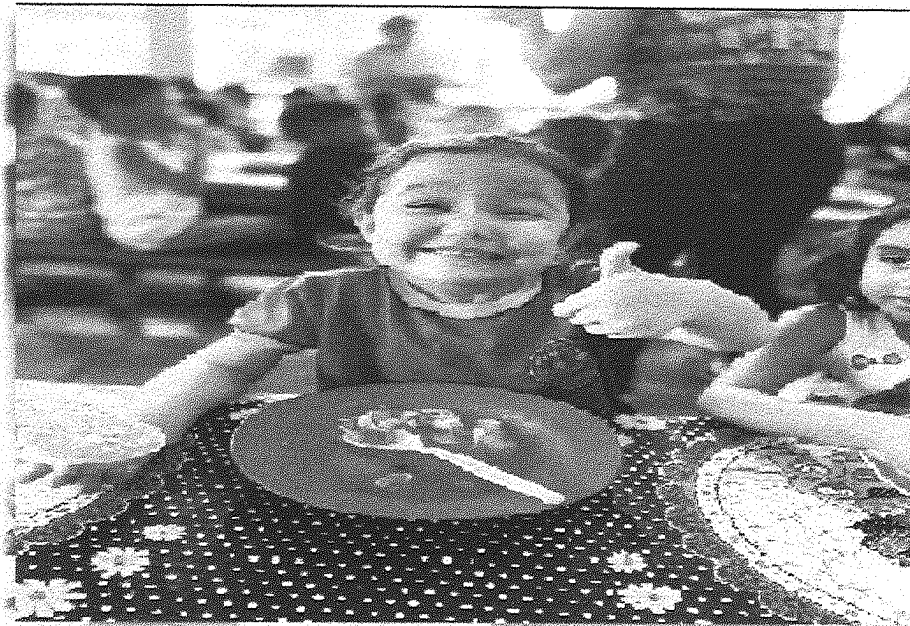


PREFEITURA MUNICIPAL DE AFUÁ/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2023

PROJETO BÁSICO 2023



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE

PREFEITURA MUNICIPAL DE AFUÁ/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2023

1.0. JUSTIFICATIVA

Em cumprimento ao disposto na Lei 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE Nº 06/2020, a presente requisição tem como objetivo atender os cardápios da alimentação escolar que irão contemplar os estudantes de todas as etapas da educação básica do Município de Afuá para cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada modalidade de ensino, baseado com o censo escolar 2022.

É importante ressaltar que o cardápio escolar foi elaborado pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de educação, respeitando hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas, conforme percentuais mínimos estabelecidos em lei.

Esta Pauta de compras, contempla ainda, alunos com necessidades nutricionais específicas e situações em que houver necessidade de alteração do cardápio.

CENSO 2022	
Modalidade de Ensino	Qtd de alunos
Zona Urbana	
Creche	64
Pré-escola	612
Fundamental I	1.066
Fundamental II	1.692
Ensino Médio	986
EJA I	28
EJA II	34
Total Zona Urbana	4.482
Zona Rural	
Pré-escola	1.154
Fundamental I	3.520
Fundamental II	4.160
Ensino Médio	367
EJA I	20
Total Zona Rural	9221
Total de alunos 13.703	

PREFEITURA MUNICIPAL DE AFUÁ/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2023

2.0 . A COMPRA

De posse da Pauta o setor responsável pela compra elabora o edital da chamada publica, e em seguida realiza a abertura do processo licitatório para concretização da compra.

3.0. CONTROLE DE QUALIDADE

O Controle de qualidade é feito com base no Termo de Compromisso firmado entre a Prefeitura e o FNDE. Devem ser encaminhadas uma cópia para a Vigilância Sanitária e uma cópia para o CAE.

4.0. ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E OFERTA

4.1. RECEBIMENTO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

- Verificar se o alimento recebido não está com o prazo de validade vencido;
- Verificar as condições das embalagens. Elas não devem estar furadas, rasgadas, estufadas, amassadas, enferrujadas ou com qualquer outro tipo de alteração;
- Verificar se o alimento apresenta características visuais adequadas, como por exemplo: cor, cheiro, etc.
- Verificar se o veículo que transporta os alimentos é exclusivo para esse fim e, ainda, se está limpo;
- As entregas dos produtos serão feitas tipo porta a porta (diretamente nas escolas) obedecendo aos cronograma de entrega estipulado Departamento de alimentação escolar.

No ato do recebimento, os alimentos devem passar por uma seleção, descartando-se os que não estiverem adequados para o consumo. Caso seja constatada alguma irregularidade em relação aos itens acima descritos os alimentos não deverão ser recebidos: deve-se solicitar ao fornecedor a troca imediata dos produtos. Caso o mesmo se negue a efetuar a troca, o pagamento não deverá ser efetuado e outras penalidades poderão ser aplicadas até que o problema seja sanado.

As embalagens, como caixas de madeira, sacos de papéis e caixas de papelão, devem ser descartadas, para evitar a presença de pragas no estoque.

4.2 ARMAZENAMENTO

• 5.2.1 Armazenamento seco (estoque)

- O local para o armazenamento deve ter espaço físico suficiente para guardar os alimentos;
- O local para o armazenamento deve ter iluminação e ventilação adequados, janelas com telas e portas com proteção;
- No local, não pode existir a presença de animais nem vestígios deles (fezes, penas, pêlos, etc.);
- Os materiais de limpeza devem ser armazenados em local separado dos gêneros alimentícios, ou seja, os materiais de limpeza não podem ficar no mesmo depósito dos alimentos;
- Os gêneros alimentícios não podem ser armazenados em contato com o chão;

PREFEITURA MUNICIPAL DE AFUÁ/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2023

• **5.2.2 Armazenamento frio (freezer, geladeiras)**

- O freezer e a geladeira devem ser mantidos limpos, organizados e conservados;
- Verifique se o equipamento está regulado na temperatura certa. Por exemplo, o freezer não pode estar descongelado se não estiver desligado da tomada;
- Observe se as embalagens não estão furadas, rasgadas ou amassadas;

No quadro a seguir, observamos algumas definições que poderão auxiliar o armazenamento dos alimentos. Vejamos:

Alimentos	Definição	Exemplos
Perecíveis	São todos os alimentos que estragam com muita facilidade e, por este motivo, devem ser guardados na geladeira ou freezer.	Peixes, carnes, leite e seus derivados, verduras, legumes e algumas frutas, sucos naturais.
Semi-perecíveis	São os alimentos que não se estragam com tanta facilidade como os perecíveis e não precisam ser guardados na geladeira.	Ovos, algumas frutas e alguns legumes.
Não-perecíveis	São os alimentos que podem ser armazenados fora da geladeira e do freezer por um determinado tempo. Precisam sempre de lugares secos e ventilados para serem guardados	Feijão, arroz, farinhas e macarrão.

• **6.0. CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE ou SIF).

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

Em caso de não conformidades a substituição do produto é solicitada ao fornecedor

As entregas deverão ser feitas no depósito central da alimentação escolar, conforme solicitação do departamento de alimentação escolar.

PREFEITURA MUNICIPAL DE AFUÁ/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2023

• **7.0. REMANEJAMENTO**

Sempre que houver necessidade, seja por excesso ou falta de gêneros, a direção da escola deve providenciar o remanejamento de gêneros, junto a nutricionista responsável.

O CAE, bem como a nutricionista responsável do Programa através de supervisões periódicas às escolas, deve estar atenta ao consumo e validade dos gêneros. Por outro lado, as escolas devem programar-se sistematicamente quanto ao período de utilização dos mesmos.

Sempre que não houver tempo hábil para o consumo de determinado gênero no prazo de validade previsto, a direção da escola deve comunicar imediatamente a coordenação para providenciar o remanejamento imediato, para que não haja desperdício de alimentos.

• **8.0. ACOMPANHAMENTO DO PROGRAMA NA ESCOLA**

Como mecanismo de controle, acompanhamento e avaliação do Programa de alimentação escolar, o CAE, juntamente com a nutricionista responsável do Programa devem efetuar orientações e assessoramento permanente às escolas (diretores e merendeiras), através de visitas de supervisão ou solicitações feitas pelas escolas.

A escola por sua vez, deve registrar o seu dia a dia em forma de relatório, que deverá servir como instrumento de controle e avaliação da execução do Programa nas escolas, bem como da utilização adequada dos alimentos e necessidade de ajustes no número de alunos inscritos no programa.

• **9.0. OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA NA ESCOLA**

1. A cozinha escolar e o depósito da merenda, são restritos às merendeiras e auxiliares. Desta forma, está proibida a circulação de alunos e demais funcionários neste local;
2. As merendeiras e auxiliares deverão usar diariamente uniforme completo (avental, preferencialmente em cor clara, protetor de cabelos (rede, touca, lenço, etc) e sapatos fechados;
3. A atribuição da merendeira será preparar e servir a alimentação dos alunos com zelo e os cuidados de higiene necessários;
4. Os professores e funcionários da escola, poderão alimentar-se apenas se houver sobra de alimentos, lembrando que os alimentos são destinados prioritariamente aos alunos, não devendo existir cardápios diferenciados para os professores;
5. Organize seu depósito de tal forma a ter um perfeito controle da validade dos gêneros. Priorize o preparo dos gêneros com menor data de validade;
6. O depósito dos gêneros alimentícios deve ser exclusivo, ou seja, não podem ser guardados no mesmo local materiais de limpeza, expediente, esportivos ou outros;
7. Os alimentos devem ser protegidos do sol e da luz direta. É recomendado que as janelas do depósito e cozinha (e refeitório, se for o caso), sejam teladas;
8. Agrupar os alimentos iguais num mesmo local da prateleira;
9. Antes de armazenar os gêneros de nova remessa no depósito, promover uma limpeza geral, dedetização e os reparos necessários;
10. Nunca deixar gêneros diretamente no chão. Além do problema de umidade, há maior probabilidade de contaminação dos produtos;

PREFEITURA MUNICIPAL DE AFUÁ/PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
DEPTO. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANO DE REFERÊNCIA: 2023

11. Abrir apenas as embalagens para o consumo do dia, guardando-as fechadas quando não utilizadas totalmente;
12. Controlar as condições higiênico-sanitárias do depósito, verificando periodicamente as condições dos produtos;
13. Utilizar os gêneros alimentícios dentro do prazo de validade determinado pelo fabricante. Para tanto, deve ser observada, rigorosamente, a data de vencimento de cada produto.

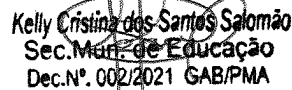
- **10.0. INOVAÇÕES PREVISTAS PARA 2024**

1. Adaptação dos cardápios das escolas rurais aos cardápios das escolas urbanas;



Neila Guedes Neves

Responsável técnica de alimentação escolar do PNAE/Afuá
CRN 2939



Kelly Cristina dos Santos Salomão
Sec. Mun. de Educação
Dec.º 002/2021 GAB/PMA