



Secretaria da Educação

Proposta de modelo para MERENDA ESCOLAR





Constituição Federal

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII - Atendimento ao educando [...] por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.

Lei Federal 11.947/09

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e é regulamentada pela **Resolução nº 26** de 17 de junho de 2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – **FNDE**

Programa Nacional de Alimentação Escolar

Programa estratégico do MEC tem por objetivos fornecer aos alunos de toda a educação básica: **I)** alimentação que atenda suas necessidades nutricionais; **II)** nutrientes adequados à faixa etária escolar; **III)** formação de práticas alimentares saudáveis; **IV)** proporcionar bem estar indispensável ao bom rendimento escolar e **V)** colaborar para a redução da evasão e repetência.

Existem duas formas de fornecimento de alimentação escolar:

Centralizada

O Estado é responsável pela compra e distribuição dos insumos às escolas:

Modelo já contempla contratação de:
Mão de obra
Compra de gêneros
Limpeza e manutenção das cozinhas



3.309 unidades

121 municípios

2,3 mi de alunos atendidos

Descentralizada

É realizado o repasse de verbas para que os municípios adquiram as refeições:



2.114
unidades

524
municípios

1,1 milhões de
alunos atendidos

Conceito - Nova Modelagem

Versão para discussão

Visando as regiões onde **não há convênios com os municípios**, a parceria entre o poder público e o privado tem como fundamento **retirar das equipes escolares a função de gerir as burocracias** deste processo - que atualmente gera acúmulo de trabalho, relegando ao segundo plano a atividade fim da escola: **promover ensino e aprendizagem de qualidade**.



FISCALIZAÇÃO EFICIENTE

Todos os serviços estarão resumidos em uma única licitação, concentrando todos as demandas e complexidade aos fornecedores. Isso possibilitará que a fiscalização seja a principal responsabilidade da Seduc sobre o programa.



OFERTA DOS CARDÁPIOS

SEDUC: diretrizes e elaboração de cardápios, com participação da comunidade escolar

Contratada: execução do cardápio definido para a rede, atendendo os cardápios de Dietas Especiais.



FOCO NO APRENDIZADO

Alimentação Escolar não é atividade “fim” do poder público. Com a modernização da gestão da alimentação escolar, as equipes ampliarão o foco no pedagógico.



HÁBITOS ALIMENTARES

Incentivo e ênfase à formação de bons hábitos alimentares, medindo de forma permanente a satisfação e aceitação dos cardápios.

A terceirizada deverá cumprir Manual de Boas Práticas (MBP), de acordo com regras da SEDUC e da vigilância sanitária
(Portaria CVS nº 05, de 9 de abril de 2013 e demais normas)

Serviços a serem contratados:

Aquisição de gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, priorizando o desenvolvimento da agricultura familiar e itens saudáveis

Preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas

Distribuição de kit lanche nos locais externos às unidades escolares, quando necessário

Alocação de pessoal tecnicamente qualificado

Execução dos serviços de limpeza e higienização das áreas de preparo da alimentação escolar



Obras de adequação e/ou ampliação de cozinhas e despensas com fornecimento de materiais e mão de obra

Execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e mobiliários

Aquisição, instalação e manutenção de câmeras, e armazenamento de imagens

Indicação de nutricionistas para serem responsáveis pela supervisão dos serviços

Execução de serviços de controle de pragas



Período Regular

Fornecimento de uma
refeição por aluno/dia



Período Integral

Fornecimento de três
refeições por aluno/dia

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

Versão para discussão

Com o objetivo de definir e padronizar a **avaliação de desempenho** e qualidade dos serviços prestados, de forma **técnica** e **impeçoal**, a avaliação da contratada se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

Desempenho profissional

Itens
Cumprimento das atividades
Qualificação/Atendimento ao público/Postura
Uniformes e identificação

Desempenho das atividades

Itens
Refeições servidas
Gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte

Gerenciamento

Itens
Periodicidade da fiscalização
Gerenciamento das atividades operacionais
Atendimento às solicitações

Tecnologia apoiará os três eixos (QR Code para alunos, câmeras para acompanhamento de serviços, etc)



Obrigado