



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Estância Balneária

Estado de São Paulo

GP 672/2023

Itanhaém, 21 de novembro de 2023.

Senhor Presidente,

Em atenção aos termos do Requerimento nº 250, de 2023, de autoria do ilustre Vereador Silvio Cesar de Oliveira, junto ao presente estou encaminhando a essa E. Casa Legislativa as informações prestadas pela Secretaria de Educação, Cultura e Esportes.

Sem outro particular, renovo a Vossa Excelência os protestos de minha alta consideração.

Atenciosamente,

TIAGO RODRIGUES CERVANTES
Prefeito Municipal

Ao
Excelentíssimo Senhor
Vereador Fernando da Silva Xavier de Miranda
DD. Presidente da Câmara Municipal de Itanhaém

Autenticar documento em /autenticidade
com o identificador 370030003300370038003A005000, Documento assinado digitalmente conforme MP
nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Recebido 20/11/23
ICP
Brasil
1



PREFEITURA DE ITANHAÉM
ESTÂNCIA BALNEÁRIA | ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

Itanhaém, 14 de Novembro de 2023.

Para: Secetária de Esducação Cultura e Esportes	Sr ^a . MÁRCIA GALDINO ALVES
De: SECE - Merenda Escolar	Sr ^a . Angela Regina Padovan

Memorando: 352/2023

Assunto: Resposta ao Memorando 1271/2023

Prezada,

Vimos por meio deste, atualizar informações sobre o Requerimento n.º 250/2023, advindo da Câmara dos Vereadores.

Em anexo a este seguem ações tomadas:

- Resposta ao requerimento do Sr. Vereador
- Conscientização dos diretores das Unidades Escolares;
- Cartaz informativo para cuidados de manuseio e armazenamento para as Cozinhas Escolares;
- Apresentação de utensílios proveniente da página do FNDE;
- ATAS de sessão ordinária do CAE – Conselho de Alimentação Escolar.

Aproveitando este, apresento nesta oportunidade os protestos de consideração e apreço.

Angela Regina Padovan
Secretaria de Educação, Cultura e Esportes



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

Estância Balneária

Estado de São Paulo

Em resposta ao requerimento do Sr. Vereador

A decisão da compra de pratos de vidro e talheres de inox, originou-se inicialmente em Sessão Ordinária realizada pelo Conselho de Alimentação Escolar, em 14 de maio de 2021, onde a Conselheira Sonia Cristina de Oliveira “reforçou sobre o uso de utensílios de plástico, que seria preciso mudar pois em seu entendimento, na medida em que os alunos vão crescendo, eles precisam aprender e se adaptar com utensílios novos e de materiais diferentes”, sendo apoiada pela Conselheira Rita Martinez.

Durante esses anos foram-se elaborando estratégias para que fosse realizada a introdução dos mesmos, de forma consciente e responsável, no âmbito de agregar a Merenda Escolar, e conseqüentemente aos alunos, questões como sociabilidade, resgate da cultura domiciliar, palatibilidade e segurança alimentar.

É sabido que os utensílios de plásticos podem apresentar arranhões e acumular resíduos que facilitam a presença de bactérias ofensivas à saúde dos alunos, dificultando a higienização correta, bem como sobrepõe o aroma e sabor dos alimentos.

O objetivo dessa substituição é continuar a ofertar, em nossas unidades escolares, cuidado e segurança alimentar para os nossos alunos. Através da aquisição de utensílios de vidro e inox, que são mais fáceis de higienizar, estaremos reduzindo os riscos de contaminação e garantindo maior segurança para a alimentação dos alunos

Os produtos adquiridos, pratos de vidro temperado, garfo e faca com extremidade arredondada e colher de sobremesa, atendem a requisitos de sustentabilidade ambiental e outros constantes em normas técnicas, resoluções, regulamentos, portarias, protocolos, decretos e demais dispositivos legais vigentes, expedidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO; Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Importante aqui esclarecer que os utensílios foram adquiridos pela empresa prestadora, APETECE, onde os mesmos estão armazenados em estoque, não sendo utilizados ainda, até que, todo o processo de conscientização seja encerrado juntamente à diretores, coordenadores, professores, educadores e alunos.

A princípio serão atendidos os alunos de pré, fundamental, ensino médio e EJA, orientando quanto ao manuseio do garfo e da faca, e mostraremos que fazemos questão de partilhar com eles um momento tão importante quanto o da merenda; e somente após visita técnica da equipe da merenda escolar nas creches é que os mesmos serão introduzidos (prato de vidro e colher de inox).

Será realizado treinamento para as merendeiras a fim de garantir a conservação dos utensílios, reduzindo riscos ou acidentes.

Dando andamento no processo de introdução dos utensílios, foi realizada pesquisa via e-mail, com os diretores das Unidades Escolares, para adesão ou não do KIT, onde 90% (noventa por cento) são a favor da troca.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

Estância Balneária

Estado de São Paulo

Será disponibilizado aos diretores um material de apoio digital (vídeo), realizado no CÉU Lajeado em São Paulo, para que seja visualizado todo o processo de armazenamento, distribuição e devolução desses utensílios.

O Departamento de Marketing da Empresa está desenvolvendo também um material escrito, direcionado tanto para os Diretores, Professores e Cozinheiras Escolares.

A introdução desses utensílios será realizada no início do ano letivo de 2024, sendo este tempo hábil para que todos estejam capacitados e seguros do processo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

Estância Balneária

Estado de São Paulo



MERENDA ESCOLAR ITANHAÉM

Objetivo: Reforçar orientações sobre uso e conservação dos pratos de vidro

Quais as vantagens e desvantagens do uso de pratos de vidro?



- Não absorvem odores e permitem fácil higienização;
- São uma opção ao uso de pratos plásticos;
- É um material 100% reciclável;
- São resistentes e duráveis



- Quebram com mais facilidade do que os pratos plásticos, podendo causar acidentes;
- Por serem mais pesados que os pratos plásticos, requerem mais cuidado no manuseio;
- Necessitam de mais espaço para a secagem e armazenamento



1º Escolha do material: O vidro deve ser do tipo temperado, que possui maior durabilidade e resistências térmica e mecânica



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

Estância Balneária

Estado de São Paulo

2º Manuseio e conservação dos utensílios: Os fabricantes fornecem a garantia das características do vidro temperado somente quando são adotados os seguintes cuidados:

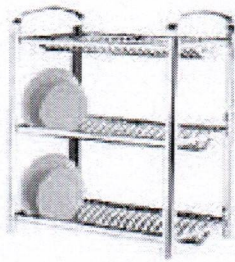


A) Lavar os utensílios apenas com esponja macia e detergente neutro



B) Não é recomendado o uso de abrasivos (saponáceos, palha de aço, parte escura das esponjas ou produtos com alto teor de soda)

C) Para secagem, é necessária a utilização de escorredor de pratos, de qualquer modelo, desde que propicie a livre circulação de ar



O empilhamento em formato de pirâmide ou acima da capacidade do escorredor, pode concentrar a tensão do vidro nas bordas do prato, elevando o risco de quebra espontânea





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

Estância Balneária

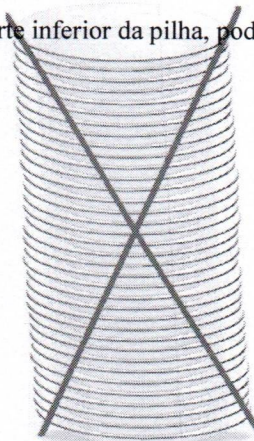
Estado de São Paulo

D) Para o armazenamento, poderão ser empilhados **no máximo 24 pratos**, com a borda para cima

Atenção: O excesso de peso aumenta a pressão sobre os pratos na parte inferior da pilha, podendo causar oestilhaçamento a qualquer momento.



**Máximo de
24 pratos**



E) Evitar choques mecânicos, como impactos ou quedas (que podem causar lascas ou trincas), uso dematerial pontiagudo e atrito intenso de talheres.

Qualquer dano à superfície do prato, ao longo de sua vida útil, pode resultar no estilhaçamentocompleto (explosão) a qualquer momento.

**Portanto, se os pratos de vidro apresentarem riscos, trincas ou lascas,
interrompa o uso e destine-os à reciclagem.**



F) Não submeter o vidro a mudanças bruscas de temperatura (choque térmico)

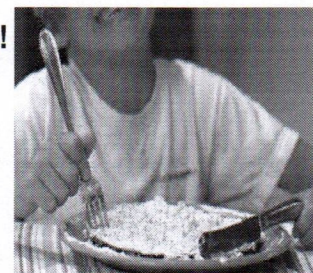
LEMBRE-SE:



Os pratos que forem tratados em desacordo com as condições citadas, estarão mais susceptíveis a quebras com formação de cacos pontiagudos, que podem ocorrer quando manuseados ou submetidos a quedas ou choques ou ainda, de forma espontânea.

O USO RESPONSÁVEL EVITA ACIDENTES!

Embora os pratos de vidro sejam adequados pela apresentação e praticidade da higienização que proporcionam, seu uso nas unidades educacionais sempre representará um risco maior do que o uso doméstico. Desta forma, para evitar acidentes, todas as precauções possíveis devem ser tomadas.



As unidades que atendem alunos com faixas etárias menores (EDUCAÇÃO INFANTIL) devem orientar e acompanhar as crianças neste novo aprendizado, com o intuito de diminuir a incidência de acidentes indesejáveis. Além disso, é importante



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

Estância Balneária

Estado de São Paulo

reforçar a necessidade de mesas e cadeiras em quantidade suficiente no refeitório para que os alunos realizem refeição devidamente acomodados.

Cabe esclarecer que todos os responsáveis deste processo (diretor, professores, auxiliares, manipuladores de alimentos, nutricionistas e alunos) devem estar envolvidos e atuantes para o êxito e benefício dos alunos.

BRASIL

Portal de Compras*Estados e municípios podem fazer pedidos com praticidade e segurança!*

Fale Conosco

Busca avançada

Portal

Produtos

SIGARP

Editais

Normas

Perguntas Frequentes

Portal FNDE

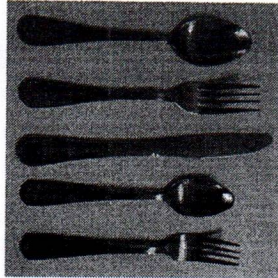
Home > **Produtos** > **Utensílios para cozinhas e refeitórios escolares****Utensílios para cozinhas e refeitórios escolares**

Apresentação

Preços registrados

Pregões anteriores

Adesão on-line

Apresentação

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de reequipar e modernizar as escolas de educação básica, bem como as unidades do Programa Proinfância das redes públicas dos Estados, Distrito Federal e Municípios, realizou Pregão Eletrônico, cujo objeto é o registro de preços de **Utensílios para Cozinhas e Refeitórios Escolares**.

Os produtos registrados atendem a requisitos de sustentabilidade ambiental e outros constantes em normas técnicas, resoluções, regulamentos, portarias, protocolos, decretos e demais dispositivos legais vigentes, expedidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO; Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, dentre outras, conforme previsto no edital que regula a licitação.

Foi realizado controle de qualidade em duas etapas: na fase de aceitação da proposta, em que houve aprovação técnica das amostras pelo FNDE, e antes da homologação da licitação, em que os produtos foram aprovados por organismo de certificação de produtos acreditado pelo Inmetro.

Os interessados podem adquirir os produtos com recursos próprios ou de outras fontes, por meio de utilização da ata de registro de preços.

Para consultar os procedimentos de aquisição, clique em preços registrados e, em seguida, em "orientações para aquisição de objetos por meio de pregão de registro de preços".

Para fazer a solicitação, acesse o Sistema de Gerenciamento de Atas de Registro de Preços - Sigarpweb, disponível nesta página na aba Adesão on-line.

Outros Produtos

Ar-condicionado

Bicicleta escolar

Brinquedos

Brinquedos e Playgrounds

Caminhões Frigoríficos

Capacetes

Computador Interativo e Lousa Digital (Projeto Proinfo)

Escolas do Proinfância - Metodologia Inovadora

Equipamentos para Cozinhas e Refeitórios Escolares

Instrumentos musicais e eletrônicos

Laboratório de informática – Proinfo

Laboratório móvel profissionalizante - e-Tec Brasil

Lancha Escolar

Laptops educacionais - Prouca

Materiais Escolares

Materiais didáticos pedagógicos e equipamentos para tecnologia assistiva

Medicamentos, equipamentos e produtos médicos e hospitalares

Mobiliário escolar

Mobiliário para composição das salas de recursos multifuncionais

Mobiliário para educação infantil

Notebooks e Impressora Multifuncional

Ônibus escolar rural

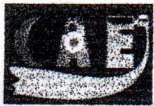
Ônibus urbano acessível

Ônibus Urbano Escolar Acessível Piso Baixo

Autenticar documento em /autenticidade

com o identificador 370030003300370038003A005000, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2-200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

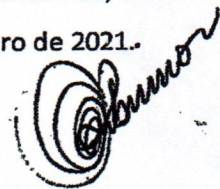




ATA DA SESSÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 19/11/2021

Aos dezenove dias do mês de novembro de 2021, realizou-se a reunião ordinária do Conselho de Alimentação Escolar. Estiveram presentes na Sala dos Conselhos nas dependências da Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, a Presidente Heloisa Regazzo Pereira e as conselheiras Priscilla da Silva Lira Nunes e Maristela Massae Uraguchi. Por meio do do Google meet.teve participaram os conselheiros: Roberto Carlos Ribeiro, Patrícia Bertelli, Sônia Cristina de Oliveira.. Foram justificadas as ausências das conselheiras Luiza Maria e Angela Padovan por motivos de saúde. A reunião teve como objetivo de dar ciência quanto aos ofícios emitidos: 1) **Ofício CAE Nº 143/2021** à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes que trata de substituições e reparos de materiais e equipamentos na U.E Conceição Luz; 2) **Ofício CAE Nº 144/2021** à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes que trata de substituições e reparos de materiais e equipamentos na U.E Maria da Penha; 3) **Ofício CAE Nº 145/2021** à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes que trata de substituições e reparos de materiais e equipamentos na U.E Olga Lopes; 4) **Ofício CAE Nº 146/2021** à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes que trata de substituições e reparos de materiais e equipamentos na U.E Walter Arduini; 5) **Ofício CAE Nº 147/2021** à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes que trata da abertura de Edital de Licitação para Merenda Escolar; 6) **Ofício CAE Nº 148/2021** à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes que trata agendamento de reunião com diretores das unidades escolares para tratar de assuntos relacionados à merenda escolar. 7) Cronograma de Reuniões para 2022; 8) Relatório anual de atividades 2021. A Presidente abriu a reunião chamando a atenção para os conselheiros com faltas frequentes informando que será revista essa situação. A conselheira Maristela aproveitou para dar ciência das respostas de alguns Ofícios. A conselheira destaca que os Produtos de limpeza da U.E Conceição Luz serão guardados no estoque da Unidade Escolar junto com os demais materiais, já na unidade Maria da Penha, a máquina de lavar já foi retirada do local onde era guardada, o Departamento Técnico já está ciente dos reparos necessários a serem feitos e a empresa Apetece já foi notificada quanto aos equipamentos de todas as unidades escolares que necessitam de reparos, manutenção e/ou troca. A Presidente informou que sobre a solicitação de agendamento de reunião com os gestores do Sistema Municipal de de Ensino, a Secretária solicitou a pauta da mesma. A Presidente destaca que a pauta refere-se aos dias em que os alunos não estão frequentando a escola e a merenda não é servida. A Conselheira Sonia relata sobre a verba da merenda para em conta enquanto os alunos estão em casa sem se alimentar e destaca que essa merenda precisa chegar até esses alunos. A conselheira entende que deveriam ter sido montados Kits de alimentação com produtos da agricultura familiar e nem isso foi feito ou pensado, segundo a conselheira, que alega falta de organização e planejamento da Administração Pública. A conselheira relata ainda que os alunos não frequentam a escola por falta de transporte escolar e que a Administração Pública transferiu

outros gastos. Segundo a conselheira, os ônibus em uso para transporte dos alunos partem de um convênio com o Estado que disponibiliza um único veículo para transporte, porém com a condição de que se faça o transporte também dos alunos da rede pública estadual, finaliza a conselheira este assunto e já questionando a Presidente Heloísa sobre o procedimento da Prestação de Contas deste Conselho, como se dá, se é realizado um relatório pela própria Presidente, se todos os conselheiros participam etc, Por fim, a conselheira questiona também sobre a introdução de garfos como uma nova opção de talher para alunos maiores e lembra que foi algo discutido no início do ano, finaliza. A Presidente por sua vez, destaca que a prestação de contas é realizada pelo sistema após o lançamento de todas as notas fiscais serem lançadas no sistema e feita a devida verificação, já sobre os talheres, a Presidente ressalta que após a discussão a qual a Conselheira Sônia se refere, foi emitido Ofício à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes com a sugestão de introdução de novos talheres e justificativa. A conselheira Maristela aproveita e destaca que haverá novo pregão para as empresas alimentícias e pode acontecer de entrar essas sugestões. A Presidente destaca sobre a necessidade de desenvolver o relatório anual das atividades que o CAE realizou durante o ano de 2021 e ainda reorganizar o calendário de visitas técnicas para 2022. A Conselheira Sônia lembra sobre o contrato da AMIBRA e questiona se este será pago de modo integral ou apenas referente aos 10 meses. A conselheira lembrou ainda sobre a possibilidade de uma visita no local de cultivo. A conselheira alega ainda que o grande problema das escolas é a má conservação e falta de investimento. A conselheira alega que a Administração deixou de realizar as reformas e manutenções necessárias durante a pandemia e suspensão das aulas presenciais e agora não tem possibilidade de realizar esses serviços com alunos dentro das unidades, finaliza a conselheira. A Presidente, retoma a palavra e comenta dos conselheiros ausentes com frequências e que para o próximo ano será revisto essa situação. Nada mais havendo, encerramos a reunião. Eu, Roberto Carlos Ribeiro, redigi a presente ata que segue assinada. Itanhaém, 19 de novembro de 2021.



2



ATA DA SESSÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 14.05.2021

Aos quatorze dias do mês de maio reuniram-se via google meet. teve os conselheiros: Heloisa Regazzo Pereira, Priscilla da Silva Lira Nunes, Roberto Carlo Ribeiro, Rita Martinez, Sonia Cristina de Oliveira e Ana Carolina de Oliveira Ferreira para tratar da pauta a saber: 1) Reorganização do Calendário 2) Visitas nas U.E.s 3) Atualização de Cardápio 4) E outros assuntos Pertinentes. A Presidente abriu a reunião desejando boa tarde a todos os presentes e se apresentando novamente, pois na reunião de posse alguns conselheiros não puderam estar presentes. Após as apresentações. O conselheiro Roberto abriu a discussão falando sobre o desperdício de comida, o quanto é jogado fora e questionou sobre o que se pode fazer para diminuir esse desperdício. A conselheira Sônia apontou que muitos alunos não comem a beterraba ralada e questionou sobre a possibilidade de ser cozinhada junto ao feijão. Informou ainda que por diversas vezes presenciou o remanejamento de alimentos entre UEs e questionou se isso é comum e ainda, se é permitido. Sonia ainda reforçou sobre o uso dos utensílios de plásticos que é preciso mudar pois em seu entendimento, na medida em que os alunos vão crescendo, eles precisam aprender e se adaptar com utensílios novos de materiais diferentes. Os argumentos da conselheira Sônia tiveram o apoio da Conselheira Rita. Sonia ainda pontuou que durante o momento de refeição dos alunos os professores são proibidos de ficarem próximos às mesas, além de serem proibidos de se alimentarem da mesma refeição servida aos alunos e que não compreende porque dessa existe essa proibição. A presidente informou ao colegiado que leu os registros de atas dos colegiados anteriores e ficou com dúvidas e muita curiosidade quanto ao funcionamento de alguns procedimentos. Diante disso, o grupo concorda em solicitar maiores informações junto à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, referente aos seguintes assuntos: Relação de escolas e creches municipais; Relação de escolas conveniadas à Prefeitura de Itanhaém; Relação de Escolas Indígenas; Programa "Mais Educação - Educação em Tempo Integral", quais escolas ainda participam e como funciona a oferta da alimentação escolar e cardápio? Cardápio atualizado das unidades escolares, incluindo unidades rurais indígenas e filantrópicas; Forma que se realiza o cardápio indígena? É realizada pesquisa? Respeitado a cultura? Qual o meio de divulgação do cardápio escolar para a comunidade? Período de teste de aceitabilidade de refeições, tempo limite para ser realizado e por quais os motivos podem ser feitos? Cópia de Contrato com a empresa responsável pelo fornecimento de alimentação escolar; Como é realizada a compra dos alimentos? Qualidade dos produtos da empresa contratada. Os produtos são orgânicos ou agroecológicos? Como é realizado o armazenamento de gêneros alimentícios (padrão/tabela)? Qual o padrão exigido? Quanto a documentação do PNAE, como é realizada e quais os programas fazem parte; Quanto ao portal da transparência do FNDE, qual a porcentagem (%) dos recursos destinados à alimentação escolar do município? Como funciona a seleção dos agricultores do município para atendimento às famílias e quais as exigências? a oferta de atividades educacionais alimentares, tais como palestras, teatros, informativos on-line entre c