Processo Administrativo n° 003/2023

Dispensa de Licitação n° 002/2023

(Art. 24, XIII da Lei n° 8.666/93 e Lei 13.019/14)

Objeto: A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar Plano de Trabalho para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR,** que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

Garanhuns/PE, janeiro de 2023

Secretaria de Educação

PMDE
A EDUCAÇÃO DE GARANHUNS AVANÇA

CREDENCIAMENTO PRÉVIO
(Lei 13.019/14)

Rua Siqueira Campos, nº 75, Centro – Garanhuns-PE
Fone: (87) 3762-7062

02

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 032/2022

EMENTA: Dispõe sobre o procedimento para o credenciamento prévio de Organizações da Sociedade Civil – OSC sem fins lucrativos, atuantes no âmbito da Educação, destinadas à prática de atividades pertinentes à área educacional, conforme o artigo 30, inciso VI da Lei Federal nº 13.019 de 31 de julho de 2019 e Lei Federal nº 13.204 de 14 de dezembro de 2015.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE GARANHUNS, no uso das atribuições que lhe são outorgadas pelas Constituições da República e do Estado, subsidiado pela Lei Orgânica Municipal, por intermédio da sua Secretaria Municipal de Educação, no uso de suas atribuições e nos termos da Constituição da República, em especial os artigos 205 214, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação – Lei nº 9.394/96, do Estatuto da Criança e do Adolescente – Lei nº 8.069/90 e na Lei Orgânica do Município.

Considerando a Lei Federal nº 13.019 de 2014, que estabelece o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco;

Considerando que as parcerias disciplinadas pela citada Lei Federal nº 13.019 de 2014 respeitarão, em todos os seus aspectos, as normas específicas das políticas públicas setoriais relativas ao objeto da parceria e as respectivas instâncias de pactuação e deliberação, conforme estabelecido no artigo 2º A da referida Lei;

Considerando que, nos termos do artigo 30, inciso VI da Lei Federal nº 13.019 de 2014, a Administração Pública poderá dispensar a realização de chamamento público, no caso de atividades voltadas ao vínculos a serviços de educação, com transferência de recursos financeiros destinados à continuidade do atendimento, conforme capacidade anteriormente atendida e desde que executadas por organizações da sociedade civil previamente credenciadas pelo órgão gestor da respectiva política;

Considerando a finalidade de ampliar a transparência, bem como a publicidade da exigência da norma citada no parágrafo anterior.

DECRETA:

Capítulo I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Este Decreto dispõe sobre os procedimentos e requisitos para o credenciamento prévio de Organizações da Sociedade Civil – OSC de que trata o artigo 30, inciso VI da Lei Federal nº 13.019/2014, entre a Prefeitura Municipal de Garanhuns e as Organizações da Sociedade Civil, a fim de firmar possíveis e futuras parcerias nas áreas de Educação, por meio de celebração de Termo de Fomento, de Termo de Colaboração ou Termo de Acordo, com vistas ao desenvolvimento das atividades voltadas à Educação e implementar a prioridade estabelecida na Lei Orgânica do Município para realização de atividades culturais, sociais e educacionais em geral, bem como àquelas especializadas e

adaptadas às crianças com necessidades especiais integrantes da rede municipal de ensino, respeitadas, em todos os seus aspectos, as normas específicas das políticas públicas setoriais relativas ao objeto da parceria e as respectivas instâncias de pactuação e deliberação.

Art. 2º. Poderão participar do processo de credenciamento Organizações da Sociedade Civil sem fins econômicos/lucrativos, nos termos definidos no artigo 2º, inciso I, alíneas "a", "b" e "c" da Lei Federal nº 13.019/2014 e que sejam constituídas em conformidade com o disposto no art. 3º da Lei Federal nº 8.742/1993, bem como que atendam a todas as exigências contidas na Lei Federal nº 13.019/2014 e neste Decreto.

§ 1º - As Organizações da Sociedade Civil interessadas em firmar parceria com a Prefeitura de Garanhuns, com fulcro no artigo 30, inciso VI da Lei Federal nº 13.019/2014, deverão credenciar-se na forma estabelecida neste Decreto.

§ 2º - É vedado o credenciamento de instituições que se encontrarem em ocorrência das vedações previstas no art. 39 da Lei nº 13.019/2014.

Art. 3º. Apenas após o deferimento do credenciamento estará a Organização da Sociedade Civil apta a celebrar parceria com a Prefeitura de Garanhuns, na forma prevista no artigo 30, inciso VI da Lei Federal nº 13.019/2014.

Capítulo II
DO PROCESSO DE CREDENCIAMENTO

Art. 4º. As Organizações da Sociedade Civil que tiverem interesse em credenciar-se perante a Prefeitura de Garanhuns deverão apresentar Requerimento de Credenciamento (Anexo I) à Comissão de Credenciamento da Organização da Sociedade Civil, no qual deverá comprovar o cumprimento, cumulativo, dos seguintes requisitos:

I - ter executado de forma satisfatória o objeto de parceria(s) anterior(es) com outros órgãos, na(s) qual(is) teve a prestação de contas aprovada;
II - apresentar comprovação de experiência prévia na realização de parcerias na área da educação, por meio dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros, sendo:

a) instrumentos de parceria firmados com Órgãos e Entidades da Administração Direta e Indireta do Estado, Organismos nacionais e/ou internacionais, empresas ou outras Organizações da Sociedade Civil;
b) relatórios de atividades com comprovação das ações desenvolvidas;
c) publicações, pesquisas e outras formas de produção de conhecimento realizadas pela Organização da Sociedade Civil – OSC ou a respeito dela;
d) currículos profissionais de integrantes da Organização da Sociedade Civil, sejam dirigentes, conselheiros, associados, cooperados, empregados, dentre outros;
e) declarações de experiência prévia e de capacidade técnica no desenvolvimento de atividades ou projetos relacionados ao objeto da parceria ou de natureza semelhante, emitidas por órgãos públicos, instituições de ensino, redes, Organização da Sociedade Civil, movimentos sociais, empresas públicas ou privadas, conselhos, comissões ou comitês de políticas públicas; ou
f) prêmios de relevância recebidos pela Organização da Sociedade Civil, no Brasil ou no exterior;

III - comprovar regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, mediante apresentação dos seguintes documentos:

a) cópia legível (autenticada ou conferida com original por servidor público) das normas de organização interna, em

conformidade com as exigências previstas no art. 33 da Lei nº 13.019/2014, prevendo expressamente:

- objetivos voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social;
- que, em caso de dissolução da entidade, o respectivo patrimônio líquido seja transferido a outra pessoa jurídica de igual natureza e que preencha os requisitos da Lei Federal nº 13.019/2014, e cujo objeto seja, preferencialmente, o mesmo da entidade extinta; e
- escrituração de acordo com os Princípios Fundamentais de Contabilidade e com as Normas Brasileiras de Contabilidade;

04

b) cópia legível (autenticada ou conferido com original por servidor público) da ata de eleição e posse da atual diretoria, registrada na forma da lei;
c) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ, emitido no sítio eletrônico oficial da Secretaria da Receita Federal do Brasil, para demonstrar que a organização da sociedade civil existe há, no mínimo, 1 (um) ano com cadastro ativo ou cinco anos se a organização celebrante/executante tiver atuação em rede;
d) certidão de existência jurídica expedida pelo cartório de registro civil ou cópia do estatuto registrado e de eventuais alterações ou, tratando-se de sociedade cooperativa, certidão simplificada emitida por junta comercial;
e) cópia da ata de eleição do quadro dirigente atual).
f) cópia legível (autenticada ou conferido com original por servidor público) da Carteira de Identidade ou documento equivalente e do CPF do representante legal da Organização da Sociedade Civil;
g) relação nominal atualizada dos dirigentes da organização da sociedade civil, conforme o estatuto, com endereço, telefone, endereço de correio eletrônico, número e órgão expedidor da carteira de identidade e número de registro no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF de cada um deles;
h) certidão simplificada ou certidão de breve relato, expedida a no mínimo 90 (noventa) dias, pelo cartório competente.
i) certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
j) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
h) certidão de quitação plena dos tributos municipais da sede da Instituição;
i) certidão de regularidade perante o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);
k) cópia de documento que comprove que a organização da sociedade civil funciona no endereço por ela declarado, como conta de consumo ou contrato de locação;
l) Declaração dos artigos 39 da Lei Federal nº 13.019/2014, conforme modelo do Anexo II deste Decreto.

§ 1º - Serão consideradas regulares as certidões positivas com efeito de negativas.
§ 2º - A Organização da Sociedade Civil deverá comunicar as alterações em seus atos societários e em seu quadro de dirigentes quando houver, sob pena de descredenciamento.

§ 3º - Serão dispensados do atendimento ao disposto inciso III, alínea "a", item (i) e (ii) deste artigo as Organizações religiosas e as Sociedades Cooperativas.

Capítulo III
DO RECEBIMENTO E DA ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 5º. A documentação exigida, juntamente com o Requerimento de Credenciamento devidamente preenchido, deverá ser entregue em envelope lacrado, dirigido à Comissão de Credenciamento de Organização da Sociedade Civil, localizada na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Siqueira Campos, nº 75, Centro, Garanhuns/PE - CEP 55293-010, em até 8 (oito) dias, no período de 25/08/2022 a 01/09/2022, das 08 às 14h, devendo no envelope constar seguintes informações:

À COMISSÃO DE CREDENCIAMENTO DE OSC
REF. ÂMBITO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CREDENCIAMENTO Nº 01/2022
DENOMINAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE SOCIAL
CNPJ Nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX
NOME RESPONSÁVEL LEGAL

§ 1º - Não serão aceitos envelopes entregues fora do prazo estipulado no *caput* deste artigo.

§ 2º - Os interessados poderão sanar possíveis dúvidas através do endereço eletrônico sedsefletacaegos@gmail.com ou por meio do telefone para contato (87) 3025-2525.

§ 3º - O prazo disposto no art. 5º é de 08 (oito) dias, a partir da data da publicação deste Decreto, podendo ser prorrogado por igual período.

Art. 6º. A aferição dos requisitos constantes nos incisos do artigo 4º deste Decreto será realizada de forma objetiva, nos termos da legislação aplicável pela Comissão de Credenciamento.

Parágrafo Único - A Comissão de Credenciamento terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para analisar a documentação apresentada pela Organização da Sociedade Civil.

Art. 7º. Após a análise da documentação, a Comissão de Credenciamento deverá:

I - atestar a regularidade formal dos documentos apresentados indicando se foi constatada alguma irregularidade ou omissão;
II – manifestar sobre eventual recomendação de concessão de prazo para entrega ou regularização de documentos; e
III - adotar outras providências indicadas pela presidência da Comissão.

Parágrafo Único - A Organização da Sociedade Civil que apresentar documentação com pendência ou irregularidade e não sanar no prazo de até 5 (cinco) dias úteis não será credenciada.

Art. 8º. As entidades que não cumprirem todas as exigências dispostas na Lei nº 13.019/2014 e neste Decreto não serão credenciadas.

Capítulo IV
DO RESULTADO DO CREDENCIAMENTO

Art. 9º. Uma vez verificado o cumprimento dos requisitos, a Comissão de Credenciamento deferirá o credenciamento da entidade e deverá emitir o devido Certificado de Credenciamento.

Parágrafo Único - O credenciamento previsto neste Decreto não impede que as Organizações da Sociedade Civil participem de processos de chamamento público.

Art. 10. A Comissão de Credenciamento providenciará a divulgação do resultado final, com publicação no Diário Oficial dos Municípios de Pernambuco – AMUPE.

Art. 11. Da decisão final da Comissão de Credenciamento caberá recurso dirigido à Secretária Municipal de Educação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de sua publicação.

Parágrafo Único - A Secretária Municipal de Educação proferirá decisão fundamentada no prazo de 10 (dez) dias úteis, após manifestação da Procuradoria do Município.

Capítulo V

06

DA VALIDADE DO CERTIFICADO DE CREDENCIAMENTO

Art. 12. O Credenciamento que trata este Decreto terá validade de 12 (doze) meses, contado da data de sua expedição.

§ 1º - A validade do credenciamento está condicionada a manutenção regular da documentação apresentada, principalmente das certidões negativas, sendo que em caso de superveniência de pendências ele será cassado.

§ 2º - O Credenciamento poderá ser anulado a qualquer tempo, desde que seja constatada ilegalidade no processo, ou revogado, por conveniência da Administração Pública por meio de decisão fundamentada.

§ 3º – Se o credenciamento expirar durante a vigência da parceria ou dentro do prazo de execução do Plano de Trabalho, os repasses de verbas serão suspensos até sua renovação.

Capítulo V
DA COMISSÃO DE CREDENCIAMENTO

Art. 13. A Comissão de Credenciamento será constituída por 03 (três) membros previamente designados pelo Secretário de Educação, assegurada a participação de, pelo menos, 1 (um) servidor efetivo da Secretaria de Educação.

§ 1º - Os membros da Comissão de Credenciamento terão mandato de 01 (um) ano.

§ 2º – As funções dos membros da Comissão de Credenciamento não serão remuneradas, sendo o seu exercício considerado serviço público relevante.

§ 3º – A nomeação dos membros da Comissão deve ser dar por ato da Secretária de Educação, por meio de Portaria.

§ 4º - A Comissão poderá realizar, a qualquer tempo, diligências para verificar a autenticidade das informações e documentos apresentados pelas entidades concorrentes ou para esclarecer dúvidas e omissões, observados os princípios da isonomia, impessoalidade e da transparência.

Capítulo VI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 14. A dispensa em decorrência de credenciamento prévio a regulamentada por esse Decreto não poderá ser utilizada como regra para as parcerias.

Art. 15. A dispensa de chamamento público deverá ser justificada pelo administrador público nos termos do artigo 32 da Lei nº 13.019, de 2014.

§ 1º - O cumprimento dos requisitos deste Decreto deverá constar no extrato de justificativa, a ser publicado pela Administração Pública, sob pena de nulidade de formalização da parceria.

§ 2º - A dispensa de chamamento público não afasta a aplicação dos demais dispositivos da Lei nº13.019/2014, devendo todos os atos serem publicados na imprensa.

§ 3º – Quando da realização do Chamamento Público ou avaliação para dispensa, na fase de apresentação de propostas e planos de trabalho, serão exigidos documentos atualizados, caso estejam vencidos.

Art. 16. O credenciamento de que trata este Decreto não estabelece obrigação de efetiva celebração de Termo de Fomento, Termo de Parceria ou Termo de Colaboração, nem Dispensa de Chamamento Público com as instituições

credenciadas, bem como não gera nenhuma expectativa de direito quanto à obrigatoriedade de repasse de recursos.

Art. 17. É facultado às Organizações da Sociedade Civil se descredenciarem a qualquer tempo, devendo a comunicação da intenção ser procedida no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias de antecedência.

Art. 18. É facultado, em qualquer fase do processo de credenciamento, promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do procedimento, sendo vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar originalmente do pleito, salvo nos casos de concessão de prazos adicionais expressamente previstos neste Decreto.

Art. 19. Constituem anexos deste Decreto, respectivamente, os seguintes modelos:

I - Anexo I: Requerimento de Credenciamento;
II – Anexo II: Declaração da Não Ocorrência das Vedações.
Art. 20. Os casos omissos deste Decreto serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Educação, ouvida a assessoria jurídica e/ou outros órgãos técnicos a seu critério, observando-se a legislação aplicável.

Art. 21. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e o Decreto nº 833/2022.

PALÁCIO MUNICIPAL CELSO GALVÃO, em 25 de agosto 2022.

SIVALDO RODRIGUES ALBINO
Prefeito

ANEXO I
REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO

À Comissão de Credenciamento de OSC
Secretaria Municipal de Educação de Garanhuns.

Sr. (a) Presidente da Comissão de Credenciamento de OSC da Prefeitura de Garanhuns,

A (nome da OSC), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede estabelecida (endereço completo da sede da OSC), vem, por meio de seu representante legal, Sr. (Nome completo do representante legal da OSC), inscrito no CPF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX, requerer o seu credenciamento junto à Prefeitura de Garanhuns.

Local/Data

_____
Representante Legal Da OSC
CPF XXX.XXX.XXX-XX
Cargo

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE NÃO OCORRÊNCIA DAS VEDAÇÕES
(Art. 39 da Lei nº13.019/2014)

À Comissão de Credenciamento de OSC
Secretaria Municipal de Educação de Garanhuns.

Sr. (a) Presidente da Comissão de Credenciamento de OSC da Prefeitura de Garanhuns,

A (nome da OSC), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede estabelecida (endereço completo da sede da OSC), vem, por meio de seu representante legal, Sr. (Nome completo do representante legal da OSC),

ESTADO DE PERNAMBUCO
MUNICÍPIO DE GARANHUNS

08

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
RESULTADO DE JULGAMENTO-CREDENCIAMENTO DE ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)

Na forma do Decreto Municipal nº 035/2022, de 25/08/2022, em cumprimento das normas previstas na Lei nº 13.019/2014, torno pública a listagem das instituições reconhecidas como Organizações da Sociedade Civil (OSC), **credenciadas para possíveis e futuras parcerias na área de educação**, cuja as mesmas ficarão aptas a participarem de avaliação para celebração de Termo de Colaboração, Termo de Fomento e Acordo de Cooperação mediante dispensa de Chamamento Público junto à Prefeitura Municipal de Garanhuns, de modo a ampliar a transparência e publicidade da exigência do inciso VI do art. 30 da Lei nº 13.019/2014, a saber: **Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional – FADURPE, inscrita no sob o CNPJ nº 08.961.997/0001-58 e Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios – ABDESM, inscrito no sob o CNPJ nº 07.575.730/0001-60.**

Garanhuns-PE, 05 de setembro de 2022.

WILZA ALEXANDRA C. RODRIGUES VITORINO
Secretária de Educação (Portaria 015/2021GP)

DANIELE BARBOSA DA SILVA ALVES
Presidente da Comissão de Análise (Matrícula 8335)

ANTÔNIO CARLOS FERREIRA DE LIMA
Vice-Presidente da Comissão de Análise (Matrícula 18846)

NATHÁLIA CAVALCANTE LIRA
Secretária da Comissão de Análise (Matrícula 20273)

Publicado por:
Paulo Sérgio Matos de Almeida
Código Identificador:CDFD010A

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco no dia 06/09/2022. Edição 3169
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
https://www.diariomunicipal.com.br/amupe/

CERTIFICADO DE CREDENCIAMENTO

CREDENCIAMENTO Nº 0001/2022 SEDUC

ENTIDADE CREDENCIADA: Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional – FADURPE

CNPJ nº: 08.961.997/0001-58

O MUNICÍPIO DE GARANHUNS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 11.303.906/0001-00, com sede na Av. Santo Antônio, nº 126, Centro, Garanhuns/PE, representado neste ato pela Secretária de Educação do Município, a Sra. WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria 015/2021 GP, com fulcro no Decreto Municipal nº 035/2022, de 25/08/2022, em cumprimento das normas previstas na Lei nº 13.019/2014 e considerando os atos da Comissão de Credenciamento de Organizações da Sociedade Civil – OSC, nomeada pela portaria nº 007/2022 SEDUC, de 25/08/2022, certifica que a entidade acima qualificada está credenciada para realizar parcerias com o Município de Garanhuns, no âmbito da Educação, estando apta para celebração de Termo de Colaboração, Termo de Fomento e Acordo de Cooperação mediante dispensa de Chamamento Público. Este certificado vigerá pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente.

Garanhuns-PE, 06 de setembro de 2022

WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO

Secretária de Educação

Portaria 015/2021 GP

PREFEITURA DE GARANHUNS

CERTIFICADO DE CREDENCIAMENTO

CREDENCIAMENTO Nº 0001/2022 SEDUC

ENTIDADE CREDENCIADA:

Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios – ABDESM, CNPJ nº 7.575.730/0001-60

O MUNICÍPIO DE GARANHUNS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 11.303.906/0001-00, com sede na Av. Santo Antônio, nº 126, Centro, Garanhuns/PE, representado neste ato pela Secretária de Educação do Município, a Sra. **WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria 015/2021 GP, com fulcro no Decreto Municipal nº 035/2022, de 25/08/2022, em cumprimento das normas previstas na Lei nº 13.019/2014 e considerando os atos da Comissão de Credenciamento de Organizações da Sociedade Civil – OSC, nomeada pela portaria nº 007/2022 SEDUC, de 25/08/2022, certifica que a entidade acima qualificada está credenciada para realizar parcerias com o Município de Garanhuns, no âmbito da Educação, estando apta para celebração de Termo de Colaboração, Termo de Fomento e Acordo de Cooperação mediante dispensa de Chamamento Público. Este certificado vigerá pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente.

Garanhuns-PE, 06 de setembro de 2022

WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO

Secretária de Educação

Portaria 015/2021 GP

ENTIDADES CREDENCIADAS

ENTIDADE	DESCRIÇÃO
FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES	A Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional FADURPE, instituição de direito privado, sem fins lucrativos, criada por iniciativa de professores e técnicos da Universidade Federal Rural de Pernambuco, em 31 de outubro de 1984, com intensa atuação empresarial no mercado, tem como objetivo primordial o estímulo às atividades de ensino, pesquisa e extensão e, prestação de serviços técnicos, administrativos e científicos, em nível Municipal, Estadual e Regional. Com cinco áreas de atuação: Meio Ambiente, Educação, Cultura e Turismo, Gestão Administrativa e Consultoria Técnica, a instituição consolidou seu nome, sendo reconhecida como de Utilidade Pública no âmbito municipal pela lei nº 15.285 de 08/11/89 – Prefeitura Municipal do Recife e no âmbito estadual pela lei nº 10.332 de 14/10/89 – Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco. FADURPE SEDE – Madalena – Recife/PE. Desenvolve suas atividades através de convênios, contratos e parcerias, contando com o apoio de profissionais das mais variadas especialidades, com formação em Universidades e Centros de Pesquisas nacionais e internacionais, o que permite o implemento de ações modernizadoras nas áreas de educação tecnológica, desenvolvimento

	agropecuário, desenvolvimento rural sustentável, gestão empresarial e ambiental. endereço eletrônico: https://fadurpe.com.br/
AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL	A ABDESM é uma associação civil, sem fins lucrativos, regida pelo direito privado, que no desenvolvimento de suas atividades, observa os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência e não faz qualquer discriminação de raça, cor, gênero ou religião. endereço eletrônico: https://processoseletivoabdesm.com/

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Port. nº 015/2021

JUSTIFICATIVA

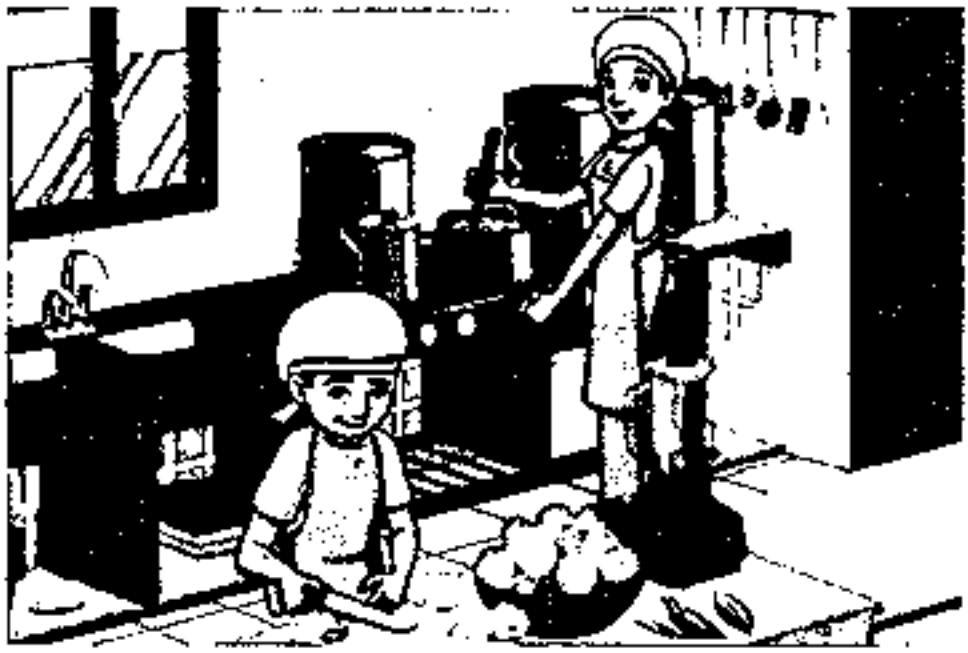
A alimentação adequada e saudável desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e no desempenho dos estudantes, além de contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida. Nesse sentido, projetos pedagógicos que abordam a alimentação escolar de forma educativa e engajadora podem ter um impacto significativo na saúde e no bem-estar dos alunos.

A alimentação saudável é um fator determinante para a promoção da saúde e do bem-estar. Nas escolas, a alimentação escolar desempenha um papel crucial, pois fornece aos alunos os nutrientes necessários para o desenvolvimento físico e cognitivo adequado. No entanto, muitas vezes, as práticas alimentares nas escolas são pouco nutritivas, com a presença de alimentos ultraprocessados.

Diante disso, existem grandes benefícios na realização de projetos pedagógicos, mormente no que se requer por esta Secretaria de Educação, que visa a melhoria das boas práticas da alimentação escolar. Assim, serão explorados os aspectos educativos desse projeto, que busca conscientizar estudantes, pais e docentes sobre a importância de uma alimentação saudável e equilibrada. Além disso, será discutido o impacto positivo que esse projeto terá no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis a longo prazo.

Outrossim, o referido projeto traz a importância da participação de toda a comunidade escolar nesses projetos, incluindo professores, diretores, funcionários e pais. O envolvimento de todos os atores é fundamental para o sucesso das iniciativas, pois cria um ambiente, aceita a adoção de boas práticas alimentares e fortalece a conscientização sobre a importância da alimentação saudável.

Em síntese, a alimentação escolar exerce um papel crucial na formação dos estudantes, tanto do ponto de vista da saúde quanto do desenvolvimento acadêmico. Os projetos pedagógicos que visam a melhoria das boas práticas da alimentação escolar são ferramentas valiosas para promover uma alimentação adequada e saudável entre os estudantes.



Importa ressaltar ainda que o referido projeto tem o condão de educar e engajar os estudantes, fornecendo-lhes conhecimentos sobre os benefícios de uma alimentação saudável e incentivando a adoção de hábitos alimentares equilibrados. Além disso, ao envolver toda a comunidade escolar, o projeto promoverá uma mudança cultural e institucional, tornando a alimentação saudável uma prioridade nas escolas.

Portanto, é fundamental que as escolas invistam em projetos pedagógicos direcionados para a melhoria das boas práticas da alimentação escolar, visando o bem-estar e o sucesso dos estudantes, haja vista que a educação alimentar e nutricional deve fazer parte do currículo escolar, garantindo que os alunos tenham acesso a uma alimentação saudável e aprendam a fazer escolhas alimentares conscientes ao longo de suas vidas.

Importa igualmente frisar que o referido projeto será realizado por meio dos termos de colaboração, que desempenha um papel fundamental na Administração Pública, pois estes promovem parcerias e cooperação entre o setor público e organizações da sociedade civil (OSCs) para a realização de ações de interesse público. Eles são regulamentados pela Lei Federal nº 13.019/2014, também conhecida como Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil.

A importância dos termos de colaboração na Administração Pública pode ser destacada pelos seguintes pontos:

- Fortalecimento da gestão pública: Os termos de colaboração permitem que o setor público e as OSCs compartilhem recursos, conhecimentos e expertise, fortalecendo a capacidade de gestão dos órgãos públicos e aprimorando a eficiência na implementação de políticas públicas.

- Potencialização dos recursos: A Administração Pública muitas vezes enfrenta restrições orçamentárias e capacidade técnica para executar determinados projetos ou políticas públicas.

- Ampliação da capacidade de atendimento: A parceria com organizações da sociedade civil permite ampliar a oferta de serviços e programas sociais, atingindo um número maior de pessoas e comunidades.

- Eficiência na prestação de serviços: Os termos de colaboração permitem que a Administração Pública compartilhe responsabilidades e recursos com entidades parceiras, o que pode resultar em uma prestação de serviços mais eficiente. Por meio dessas parcerias, é possível aproveitar o conhecimento especializado, a agilidade e a flexibilidade das organizações da sociedade civil para alcançar melhores resultados.

- Promoção do interesse público: Os Termos de Colaboração permitem que a Administração Pública estabeleça parcerias com organizações da sociedade civil para a consecução de atividades de interesse público, como ações nas áreas de assistência social, cultura, educação, saúde, meio ambiente, entre outras. Por meio dessas parcerias, é possível ampliar a oferta de serviços e melhorar a qualidade de atendimento à população.

Além disso, os termos de colaboração promovem a participação da sociedade civil no processo de formulação e implementação das políticas públicas. Ao envolver organizações e coletivos da sociedade civil, estes instrumentos proporcionam uma maior diversidade de perspectivas, conhecimentos e experiências na tomada de decisões. Isso contribui para a construção de políticas mais inclusivas, que atendem às demandas e necessidades reais da população.

Outro aspecto relevante é a promoção da transparência e da prestação de contas. Os termos de colaboração estabelecem claramente as responsabilidades, os objetivos e os resultados esperados, estabelecendo critérios de acompanhamento e avaliação das ações desenvolvidas. Isso permite uma maior transparência na gestão dos recursos públicos e na utilização dos recursos das organizações parceiras, bem como uma prestação de contas mais efetiva para a sociedade.

Os termos de colaboração também colaboraram para a descentralização e democratização da gestão pública. Ao descentralizar as ações e envolver atores diversos, esses instrumentos fortalecem a governança democrática e possibilitam uma maior participação cidadã na definição das prioridades e na implementação das políticas. Isso contribui para o fortalecimento da democracia e para a construção de uma sociedade mais participativa e engajada.

Outrossim, a parceria está fundamentada na Lei 13.019/14 que estabelece regras e diretrizes claras para a celebração de parcerias entre o Estado e as OSCs, visando a maior transparência, eficiência e controle social na execução dessas parcerias. A lei se aplica a parcerias que envolvem recursos públicos e procedimentos e exigências que devem ser seguidos tanto pelos órgãos públicos quanto pelas OSCs. Vejamos:

> Art. 1º Esta Lei institui normas gerais para as parcerias entre a administração pública e organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação.
>
> Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:
>
> I - organização da sociedade civil:
>
> a) entidade privada sem fins lucrativos que não distribua entre os seus sócios ou associados, conselheiros, diretores, empregados,

doadores ou terceiros eventuais resultados, sobras, excedentes operacionais, brutos ou líquidos, dividendos, isenções de qualquer natureza, participações ou parcelas do seu patrimônio, auferidos mediante o exercício de suas atividades, e que os aplique integralmente na consecução do respectivo objeto social, de forma imediata ou por meio da constituição de fundo patrimonial ou fundo de reserva;

Em suma, os Termos de Colaboração da Administração Pública são ferramentas importantes para a efetivação de políticas públicas, ampliando a capacidade de atuação do Estado, promovendo a participação cidadã, garantindo a transparência e prestação de contas, e fortalecendo a governança democrática. Esses são instrumentos fundamentais para o enfrentamento dos desafios sociais e para a construção de uma sociedade mais justa, inclusiva e democrática.

Wilza Alexandra de C. R. Vitorino
Secretária de Educação

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Port. nº 015/2021

PREFEITURA DE

GARANHUNS

UM NOVO TEMPO PARA TODOS

PLANO DE TRABALHO

Construindo a melhor educação do interior de Pernambuco

GARANHUNS/PE, 2023

1.0 INTRODUÇÃO

A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar Plano de Trabalho para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de mais de 300 (trezentos) profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal, conforme estipulado no Anexo I do referido Plano de Trabalho.

1.1 Direito à Alimentação – Direito Fundamental

O direito à alimentação adequada é um Direito Humano Fundamental, reconhecido internacionalmente através da Declaração Universal dos Direitos Humanos, e destacado igualmente na Convenção dos Direitos da Criança, a qual estabelece que a criança tenha direito ao máximo grau de saúde e a uma alimentação saudável e adequada ao seu desenvolvimento, abordando, sob este aspecto, a questão da fome e do combate à desnutrição. Hoje, sabe-se que os efeitos da fome em uma criança são muito mais devastadores do que se imaginava há algum tempo atrás. Nos primeiros anos de vida, a fome compromete o desenvolvimento do indivíduo de forma muitas vezes irreversível, acarretando a vulnerabilidade crônica a determinadas doenças, a deficiência da capacidade intelectual e cognitiva e a baixa autoestima, com consequente violação da dignidade humana.

A referência expressa ao tema da fome consta nas "Metas do Milênio", e a primeira delas diz respeito à erradicação da extrema pobreza e da fome, através da redução do número de famintos pela metade até o ano de 2015. Essas metas foram traçadas no ano de 2000, quando diferentes países, entre eles o Brasil, se reuniram para firmar o propósito conjunto de dar continuidade aos trabalhos da Organização das Nações Unidas (ONU), estabelecendo oito metas que foram nomeadas como "Metas do Milênio".

Também seguindo essas diretrizes, a Constituição Federal Brasileira de 1988 marcou o

direito pátrio com um indiscutível avanço no campo da normatização de direitos e garantias fundamentais, resultado de importante processo de democratização do Estado e do Direito. A moderna concepção do constitucionalismo nacional ensejou não só a ratificação de Tratados e Convenções internacionais de proteção dos Direitos Humanos, aí incluído o direito à segurança alimentar e nutricional, mas também a inclusão, no próprio texto constitucional, de princípios consagrados nos referidos instrumentos internacionais, dando-lhes força de norma de aplicabilidade imediata.

Nesse contexto, o art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal de 1988, ao disciplinar o dever do Estado com a educação – aí incluídas as três esferas governamentais, União, Estados e Municípios -- veio estabelecer expressamente que o mesmo é efetivado mediante a garantia de atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade (inciso IV), e atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (inciso VII).

Na área de alimentação escolar, destaca-se no Brasil o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado há mais de cinco décadas como a primeira iniciativa pública formal nessa área e que, embora inicialmente concebido para atender estudantes carentes da Região Nordeste através da distribuição gratuita de leite em pó, posteriormente veio disciplinar, em nível nacional, a oferta de alimentos aos alunos matriculados nas escolas públicas brasileiras, com o objetivo de garantir o atendimento de suas necessidades nutricionais durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Em 2009, visando estabelecer nova normatização para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, mais afinada com a conjuntura atual da sociedade brasileira, foi editada a MP 455 de 2009, transformada posteriormente na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 que, entre as inovações contidas em seu bojo, estende a alimentação escolar aos estudantes da educação básica, incluindo o ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública. Com ela, os estudantes atendidos passaram de 35 milhões para 47 milhões. Nesta lei fica explicitado o Direito à Alimentação Escolar e o Direito Humano à alimentação adequada e saudável para todos os escolares. O município de Garanhuns em consonância com a política nacional de

alimentação escolar, outrora realizou o Seminário de Alimentação e Nutrição Escolar, para apresentação das novas diretrizes propostas peta Lei 11.947/2009 e discussão com os gestores públicos e com a sociedade das prerrogativas da Lei em questão.

1.2 Justificativa Para Realização do Projeto

Segundo dados da Secretaria de Educação, Garanhuns possui 57 unidades escolares do ensino infantil ao fundamental, incluindo educação de jovens e adultos, com cerca de 19.000 alunos. Este será o público beneficiado diretamente pelo programa de segurança alimentar educacional.

Assim, ao propor a implantação do Programa de Segurança Alimentar Educacional, a Prefeitura de Municipal de Garanhuns objetiva:

- Oferecer uma merenda escolar de qualidade, adequados à realidade da cidade e à gastronomia regional; melhorar e ampliar a oferta de alimentos à população;
- Fortalecer ação pública do Governo Municipal na melhoria da qualidade de vida da população;
- Garantir o direito humano à alimentação de crianças e adolescentes da Rede Pública Municipal de Ensino.

Importa ressaltar que, em que pese a merenda de qualidade já seja oferecida aos estudantes através do processo de Chamamento Público da Agricultura Familiar, é necessário que os profissionais ligados diretamente a esse fornecimento, tal como merendeiras, gestores, auxiliares de almoxarifado, supervisores de merenda e demais colaboradores, bem como família e estudante, tenham consciência da importância de Alimentação de Qualidade e das boas práticas de Alimentação. Não só ao se alimentar, mas principalmente ao modo de manusear o alimento, se portar em uma cozinha, acondicionar o alimento e demais situações que, se praticadas, garantiriam de forma mais contundente o oferecimento de uma alimentação com qualidade.

1.3 Objetivos Específicos

- Executar o Programa de Segurança Alimentar e Educacional - desenvolvimento metodológico; tectológico; de educação alimentar e gestão do programa – garantindo o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo 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;

- Garantir o desenvolvimento de processo de pesquisa de sabores que impeçam a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;

- Promover atividades de educação alimentar e nutricional ao educando, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico, conforme art. 4º da Lei nº: 11.947/2099.

- Desenvolver processo de gerenciamento da produção e de pessoal com base nos princípios modernos da qualidade total, para manutenção dos objetivos metodológicos de custos decrescentes, e apropriação de novos processos tecnológicos e metodológicos.

1.4 Conceituação Técnica

- Compõe o Programa de Segurança Alimentar do município de Garanhuns todas as alimentações fornecidas aos educandos (as) da rede municipal de ensino, dos programas regulares de ensino e ações que visem fortalecer o processo de desenvolvimento educacional e social dos alunos (as) matriculados na Rede Pública de Ensino e entidades delegadas para esta missão, formalizadas através de convênios de cooperação educacional;
- Cardápio orientado para nutrição integral e promotora da saúde, respeitando a nossa cultura alimentar;
- Insumos para a produção originados em base local/regional;

- Compra dirigida ao pequeno produtor de forma direta e/ou com intermediação de agentes públicos governamentais e cooperativas de produção ou ainda, recepção dos produtos da agricultura familiar destinado pela PMG adquiridos por meio de chamada pública;
- Articulação do cardápio com os aspectos do mercado, principalmente no que diz respeito sazonalidade dos produtos;
- Atenção na construção dos sabores para evitar a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;
- Educação alimentar e nutricional dos educandos, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico.

1.5 Base de Operação

a) Escolas da rede municipal de ensino;

b) Unidade de Produção de Alimentos I – a ser criada para atender as escolas urbanas

c) Unidade de Produção de Alimentos II – a ser criada para atender as escolas rurais.

1.6 Modelo de Gestão

1) De base mista resultado da parceria governamental e não governamental, em metodologia de custo ótimo.

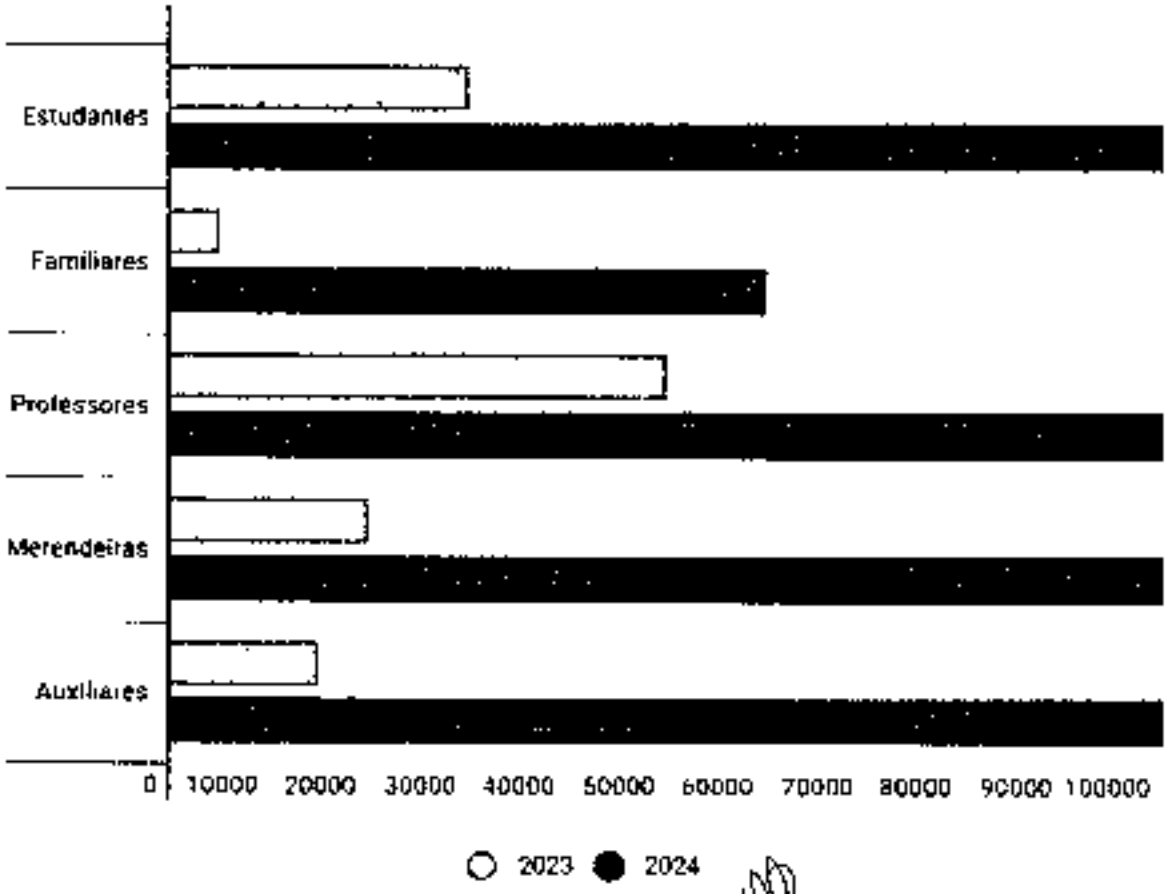
2) Sistema de monitoramento feito por conselho gestor com representação dos órgãos de controle da gestão governamental e não governamental.

- **Governamental:** Manutenção das Unidades de produção, aquisição da produção confeccionada nas unidades de produção, distribuição da alimentação, administração no ambiente escolar, controle, fiscalização e monitoramento do processo.
- **Não-Governamental:** Desenvolvimento tecnológico e metodológico de gestão, treinamento, organização da logística de confecção da alimentação escolar, logística de distribuição para as escolas e educação alimentar, pesquisas nutricionais, gastronômicas, cardápios, desenvolvimento tecnológico e produtos enriquecidos de alimentação escolar e contratação da mão de obra necessária a todo esse processo.

O Modelo de gestão de base mista (governamental / não governamental) tem como estratégia utilizar a maior eficiência da gestão privada, para cumprir a finalidade pública de garantir o equilíbrio e equidade social. Desta forma o modelo se propõe a não só produzir e fazer chegar ao alunado da rede municipal uma merenda de qualidade (valor nutricional e sabor condizente com a cultura alimentar da região) a um custo reduzido em função do ora praticado, mas também que traga em seu bojo uma proposta pedagógica, ou seja, que vise também a educação alimentar e nutricional, se propondo a promover cursos e oficinas que visem as boas práticas alimentar e nutricional, bem como a capacitação dos agentes envolvidos na produção da merenda.

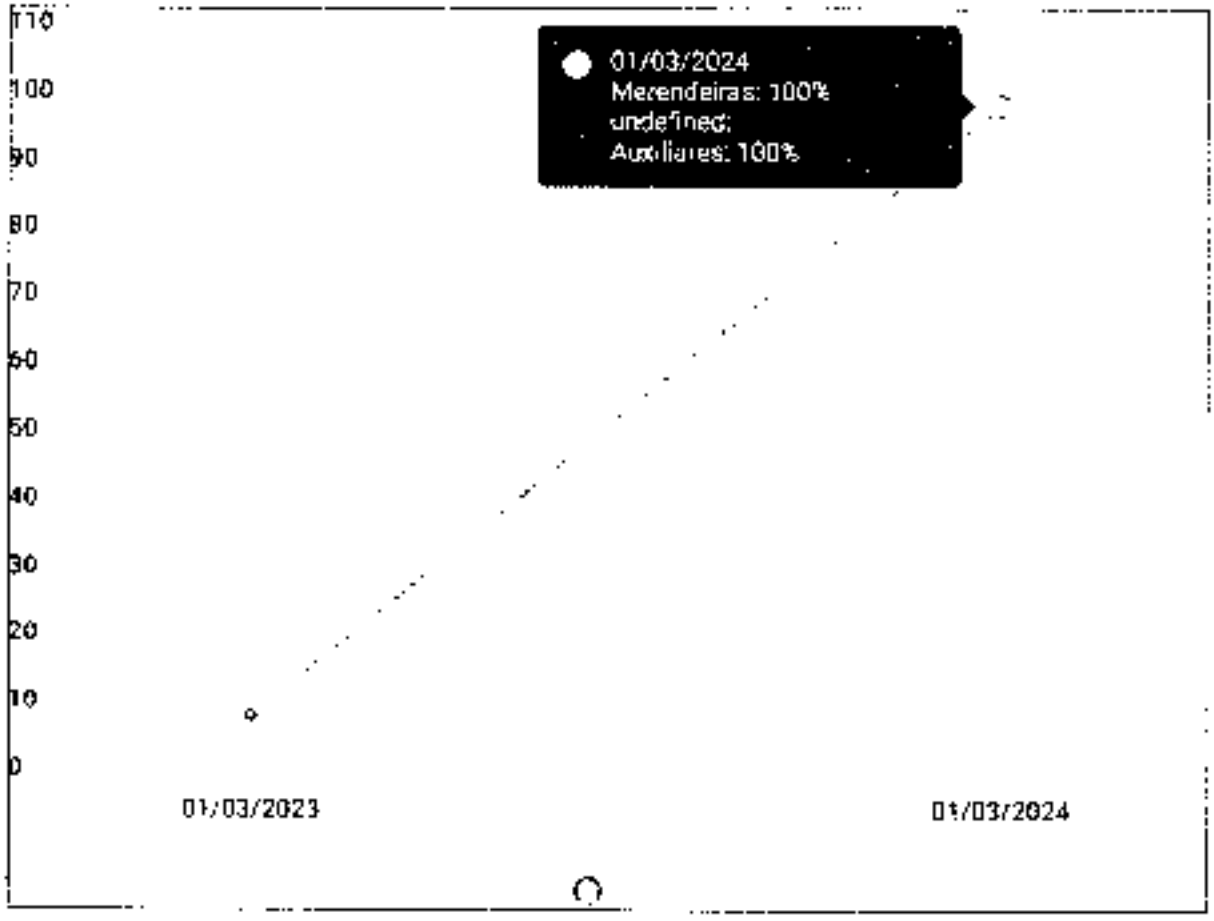
2.0 DAS METAS A SEREM ATINGIDAS

1. Desenvolver atividades de Educação Alimentar nos educandos, corpo docente e famílias dos educandos, buscando atingir até 100% do público ao final do projeto:

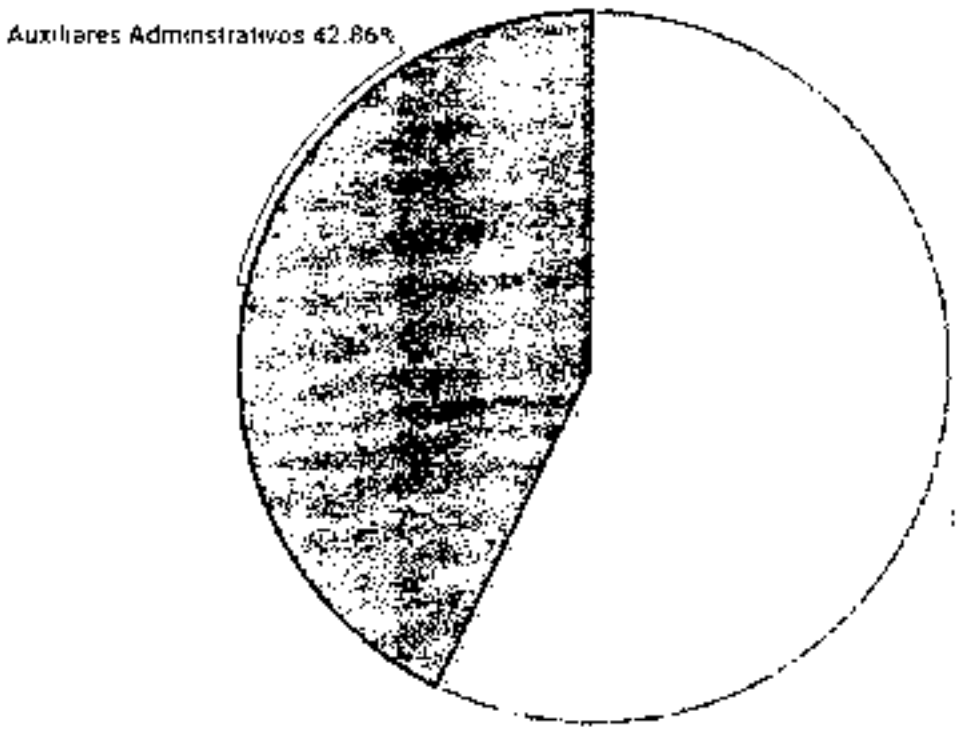


2. Desenvolver processo permanente de atualização tecnológica e metodológica;

- O processo a que se refere essa meta diz respeito à incorporação de meios tecnológicos e metodológicos que serão fundamentais para aferição dos resultados obtidos com as intervenções realizadas pelo projeto.



3. Desenvolver capacitação e treinamento permanente dos prestadores de serviços ligados diretamente à Alimentação Escolar em metodologia de processos de qualidade, segurança e higiene;



4. Aportar os conhecimentos tecnológicos e científicos desenvolvidos pela comunidade acadêmica municipal e demais instituições científicas;

5. Desenvolver gerenciamento de custos com base nos princípios de custos decrescentes, buscando interação com a Política Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

3.0 DO PROCEDIMENTO METODOLÓGICO – Meios Utilizados para Atingir as Metas

Na perspectiva de atender estas metas, o Projeto será contará com a Conscientização e Educação alimentar, realizada da seguinte maneira:

1. Serão realizados encontros formativos com os alunos e palestras educativas para as famílias que ocorrerão em todas as escolas com periodicidade bimestral;

2. Palestras para as famílias serão realizadas no início de cada bimestre letivo;
3. Os profissionais envolvidos no processo de preparação da merenda terão formação mensal;
4. Serão realizados dois levantamentos antropométricos durante a vigência do projeto com todos os alunos da Rede Municipal de Ensino.

A metodologia da abordagem será interativa, visando estimular a participação dos agentes envolvidos no projeto através de formações, encontros e atividades realizadas.

A execução dos serviços obedecerá 03 (três) fases detalhadas, abaixo:

- **FASE I** - Levantamento das condições nas quais são realizadas as atividades de produção da merenda escolar em todas as unidades de ensino da Rede Municipal
- **FASE II** - Realização das atividades formativas voltadas para os profissionais que atuarão no projeto com carga horária total de 240h
- **FASE III** - Acompanhamento das atividades realizadas pelos profissionais contratados para atuarem no projeto e realização de visitas às unidades de Ensino com realização de palestras para os estudantes e seus familiares. Serão realizadas 02 (duas) no decorrer do ano letivo de 2023 por unidade de ensino.

4.0 DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Para firmar posterior Termo de Colaboração, o referido Plano de Trabalho está em conformidade com a Lei 13.019/2014 e promove celebração de parceria com entidade devidamente habilitada e credenciada para a execução deste projeto, apoiando-se nos princípios de legalidade, da impessoalidade, moralidade, da publicidade, da economicidade, da eficiência e da eficácia, destinando-se a assegurar entre seus incisos os que tratam o caput do art. 54 da Lei Federal nº 8.666/93 e os: V, VI; Art. 6º incisos II, III, IV, VI, VII da Lei Federal nº 13.019/2014.

5.0 DOS VALORES ESTIMADOS:

5.1 Para a realização da parceria deverá ser enviado um modelo para cotação de preços entre as Instituições do ramo educacional para verificação do valor a ser desembolsado. Conforme planilha descritiva abaixo relacionada:

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]						
1.0	**Despesas com Pessoal**					
1.1	Coordenação Geral	1	Hora/Aula	480		
1.2	Formação Continuada	2	Hora/Aula	700		
1.3	INSS Patronal		%	20		
1.4	Coordenação Local	1	Mês	11		
1.5	Assistente Administrativo	3	Mês	11		
1.6	Auxiliar Administrativo	2	Mês	03		
	Auxiliar Administrativo	2	Mês	08		
1.6	Merendeira	120	Mês	03		
	Merendeira	120	Mês	08		
1.7	Auxiliar de Serviços Gerais	199	Mês	03		

	Auxiliar de Serviços Gerais	198	Mês	08		
1.8	Encargos Sociais (CLT - Prazo Determinado)	_	%	30		
1.9	Ajuda de Custo	145		12		
2.0	**Outras Despesas**					
2.1	Serviços Gráficos - Impressão de Material		Verba	1		
2.2	Bolsa	**1**	Mês	**11**		
2.2	Despesas bancarias	-	Verba	11		
2.3	Exame Admissional	2	Unidade	325		
2.4	Locação de Veiculo	2	*Mês*	11		
2.5	Combustivel		Unidade	11		
3.0	**RDO**	_	**%**	10		
4.0	**Imposto Sobre Emissão da Nota**		**%**	5		
					TOTAL	

Frisa-se que o valor a ser pago aos profissionais integrantes do projeto não poderá ser inferior ao mínimo legal.

Outrossim, os pagamentos serão realizados mensalmente com parcelas fixas e irreajustáveis, conforme modelo descrito no **CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO A SEGUIR:**

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO	
Parcela 1°	10% do valor total
Parcela 2°	10% do valor total
Parcela 3°	10% do valor total
Parcela 4°	10% do valor total
Parcela 5°	10% do valor total
Parcela 6°	10% do valor total
Parcela 7°	10% do valor total
Parcela 8°	10% do valor total
Parcela 9°	10% do valor total
Parcela 10°	5% do valor total
Parcela 11°	5% do valor total

6.0 DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

6.1 A Instituição parceira deverá apresentar **prestação de contas mensal**, e esta deve estar sempre acompanhada pelas documentações que comprovem informações

detalhadas nos relatórios apresentados, de acordo com a Lei 13.019/2014, bem como deverá apresentar prestação de contas ao término de cada exercício. Senão vejamos:

> Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:
>
> XIV - **prestação de contas:** procedimento em que se analisa e se avalia a execução da parceria, pelo qual seja possível verificar o cumprimento do objeto da parceria e o alcance das metas e dos resultados previstos, compreendendo duas fases: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)
>
> a) apresentação das contas, de responsabilidade da organização da sociedade civil;
>
> b) análise e manifestação conclusiva das contas, de responsabilidade da administração pública, sem prejuízo da atuação dos órgãos de controle;
>
> Art. 49. Nas parcerias cuja duração exceda um ano, é obrigatória a prestação de contas ao término de cada exercício.

7.0 DO PRAZO CONTRATUAL:

7.1 O Termo de Colaboração vigorará pelo período de 12 (doze) meses, tendo como prazo para assinatura até 05 (cinco) dias úteis.

8.0 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

8.1 Os recursos necessários para a aquisição dos serviços objeto deste Plano de Trabalho são provenientes de **Recursos Próprios da Secretaria de Educação**, por meio da fonte de **25% de impostos e transferências.** Diante o exposto, verifica-se a seguinte classificação orçamentária:

Órgão	15000	Secretaria de Educação

Unidade Orçamentária	15001	Secretaria de Educação
Função	12	Educação
Sub-função	361	Ensino Fundamental
Ação	2404	Melhoramento nos Indicadores de Ensino
Despesa	788	
Elemento	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Recursos	1.500.1001	25% de Impostos e Transferências

9.0 DAS OBRIGAÇÕES:

São obrigações da CONTRATADA:

9.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Plano de Trabalho e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes e da boa e perfeita entrega do objeto;

9.2. Efetuar o Serviço em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na Ordem de Serviço, acompanhado da respectiva nota fiscal e certidões negativas que comprovem a regularidade fiscal;

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do Serviço;

9.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto com avarias ou defeitos;

9.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a execução dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para assinatura do presente;

9.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros;

9.8. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente contrato, nos termos do art. 71 da Lei 8.666/93, quando for cabível;

9.9. A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

9.10. Durante a execução contratual ocorrerão, exclusivamente, por conta e risco da CONTRATADA, as consequências de:

- Sua negligência, imprudência ou imperícia;
- Imperfeição ou falta de segurança no fornecimento;
- Ato ilícito seu e/ou de seus empregados.

São obrigações da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA:

9.11. Executar o serviço no prazo e condições estabelecidas neste Contrato, verificando minuciosamente a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.12. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.13. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

11.14. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente aos serviços executados, no prazo e forma aqui estabelecida;

9.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

9.16. Realizar os pagamento devidos à Contratada, nas condições e prazos previstos neste contrato;

9.17. Atestar a execução do serviços contratados, rejeitando-o caso não esteja de acordo com as especificações;

9.18. Notificar à contratada sobre as irregularidades observadas no produto adquirido;

9.19. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.0 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 A Secretaria Municipal de Educação de Garanhuns/PE resolverá os casos omissos e as situações não previstas no Plano de Trabalho e Termo de Referência, observadas as disposições legais e os princípios que regem a Administração Pública;

10.2 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do referido procedimento. A falsidade de qualquer documento apresentado ou **a inverdade das informações nele contidas poderá acarretar a eliminação da proposta apresentada**, a aplicação das sanções administrativas cabíveis e a comunicação do fato ás autoridades competentes, inclusive para apuração do cometimento de eventual crime. Além disso, caso a descoberta da falsidade ou inverdade ocorra após a celebração da parceria, o fato poderá dar ensejo à rescisão do instrumento, rejeição das contas e/ou aplicação das sanções de que trata o art. 73 da Lei nº 13.019 de 2014;

10.3 Todos os custos decorrentes da elaboração das propostas e quaisquer outras despesas correlatas à participação do referido procedimento administrativo serão de inteira responsabilidade da entidade credenciada, não cabendo nenhuma remuneração, apoio ou indenização por parte da administração pública.

11.0 DAS INFORMAÇÕES:

11.1 Declaramos para os devidos fins, que as informações contidas neste Plano de Trabalho atendem a todas as necessidades para aquisição dos serviços solicitados e que o teor deste documento é de inteira responsabilidade desta Secretaria de Educação.

Wilza Alexandra de C. R. Vitorino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

ANEXO I

PROJETO COMER BEM

EQUIPE ENVOLVIDA NO PROJETO

A Secretaria Municipal de Educação necessitará dos seguintes profissionais para cada etapa:

QUADRO 01

01	COORDENAÇÃO	Nivel Superior
02	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nivel Médio
03	ASSITENTE ADMINISTRATIVO	
120	MERENDEIRA	Nivel Médio
198	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	Nível Médio

QUADRO 02

03	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ATUARÃO EM TODAS AS UNIDADES DE ENSINO

ANEXO I - PLANO DE TRABALHO

PMDE
A EDUCAÇÃO DE GARANHUNS AVANÇA

RELATÓRIO – QUANTITATIVO DE SERVIDOR POR ESCOLA - ABDESM

MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	3
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2

AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	3
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	3
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	3
AUX. SERVIÇOS GERAIS	5
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	4
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	3
AUX. SERVIÇOS GERAIS	5
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2

AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
MERENDEIRA	2

AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA FRANCINO ALBINO DA SILVA	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA MUNICIPAL JULIÃO CAPITÓ FILHO	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA VIRGÍLIA GARCIA BESSA	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA ABÍLIO CAMILO VALENÇA	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA ANTÔNIO ADEILDO FERREIRA	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA DEOCLECIANO MONTEIRO GUEDES	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
EFITI JOSÉ FERREIRA SOBRINHO	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA MARIA AURINEIDE MARTINS ACIOLE	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
ESCOLA OSCAR FRANCISCO DA SILVA	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
CMEI PROFESSORA MARIA VICENTE DE SOUZA	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
CAP- Centro de Apoio Pedagógico para a Pessoa com Deficiencia Visual	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3
APAE- Associação de Paes e Amigos dos Excepcionais	
MERENDEIRA	2
AUX. SERVIÇOS GERAIS	3

Frisa-se que a referida distribuição trata-se de uma **ESTIMATIVA**, podendo haver mudanças e redistribuições ao longo do projeto, conforme necessidade da Administração Pública, não podendo haver quaisquer discordâncias da entidade parceira.

Fls. 40

ANEXO II

CONTEÚDOS PARA OS ENCONTROS FORMATIVOS – EIXOS NORTEADORES

- **Atividades formativas voltadas para a educação alimentar e prevenção à obesidade infanto-juvenil;**

  Desenvolver ações complementares às atividades desenvolvidas para os estudantes matriculados na rede municipal, seguindo toda metodologia pedagógica aplicada pelo município, com ênfase na educação alimentar e prevenção da obesidade infanto-juvenil.

- **Atividades formativas de prevenção ao surgimento de doenças ligadas à obesidade;**

  Desenvolver ações para os professores da rede municipal de ensino, seguindo toda metodologia pedagógica aplicada pelo município, com ênfase na atuação preventiva ao aparecimento de doenças ligadas à obesidade.

- **Atividades formativas voltadas para a importância das boas práticas no preparo da merenda escolar;**

  Desenvolver ações preventivas na área nutricional para merendeiras e auxiliares de serviços gerais através de encontros formativos e visitas a todas as unidades de ensino levando material informativo e realizando a escuta desses profissionais com relação ao tema citado acima.

ANEXO III

QUANTITATIVO E DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA PARA AS ATIVIDADES FORMATIVAS POR EIXOS NORTEADORES

Nº ORDEM	OFICINA TEMÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL P/ EIXOS NORTEADORES
1	Atividades formativas voltadas para a educação alimentar e prevenção à obesidade infanto-juvenil	80h
2	Atividades formativas de prevenção ao surgimento de doenças ligadas à obesidade	80h
3	Atividades formativas voltadas para a importância das boas práticas no preparo da merenda escolar	80h
	TOTAL	240h

Secretaria de Educação

PMDE
A EDUCAÇÃO DE GARANHUNS AVANÇA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CONVOCAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

ENTIDADES CREDENCIADAS

Fls: A3

A Secretaria de Educação de Garanhuns, vem por meio desta, convocar as empresas do ramo Educacional interessadas em apresentar **PROPOSTAS**, com as devidas especificações constantes no Plano de Trabalho (em anexo), para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

A presente convocação tem como escopo viabilizar processo de dispensa de licitação para realização do projeto em comento. Outrossim, a referida realização encontra fundamentação na Lei 13.019/14 e estabelece o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação; define diretrizes para a política de fomento, de colaboração e de cooperação com organizações da sociedade civil.

As documentações pertinentes podem ser enviadas através do e-mail (seduclicitacaogus@gmail.com) ou, enviadas de forma física à sede da Secretaria de Educação, situada na Rua Siqueira Campos, Santo Antônio, nº 75, Garanhuns/PE, CEP: 55293-010, do dia **02 de janeiro de 2023 ao dia 16 de janeiro de 2023**.

É de inteira responsabilidade dos interessados conhecer as exigências e especificações constantes do *Plano de Trabalho* e atenderem às metas estipuladas.

Garanhuns/PE, 30 de dezembro de 2022.

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CONVOCAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

ENTIDADES CREDENCIADAS

45

A Secretaria de Educação de Garanhuns, vem por meio desta, convocar as empresas do ramo Educacional interessadas em apresentar **PROPOSTAS**, com as devidas especificações constantes no Plano de Trabalho (em anexo), para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

A presente convocação tem como escopo viabilizar processo de dispensa de licitação para realização do projeto em comento. Outrossim, a referida realização encontra fundamentação na Lei 13.019/14 e estabelece o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inscritos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação; define diretrizes para a política de fomento, de colaboração e de cooperação com organizações da sociedade civil.

As documentações pertinentes podem ser enviadas através do e-mail (seduclicitacaogus@gmail.com) ou, enviadas de forma física à sede da Secretaria de Educação, situada na Rua Siqueira Campos, Santo Antônio, nº 75, Garanhuns/PE, CEP: 55293-010, do dia **02 de janeiro de 2023 ao dia 16 de janeiro de 2023.**

É de inteira responsabilidade dos interessados conhecer as exigências e especificações constantes do *Plano de Trabalho* e atenderem às metas estipuladas.

Garanhuns/PE, 30 de dezembro de 2022.

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

RECEBIDO EM 03/01/2023.

Elisabete Virginia Passos
Presidente
CPF: 217.457.104-20

07.575.730/0001-60
AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS
RUA CASTRO LEÃO, Nº 86
MADALENA - CEP 50.610-000
RECIFE - PE

Recebi em 03/04/20

PROPOSTA DE TRABALHO - ABDESM

Rua Siqueira Campos, nº 75, Centro - Garanhuns/PE
Fone: (87) 3762-7062

ABDESM

AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNÍCIPIOS

PROPOSTA DE SERVIÇO: 014/2023

OBJETO: ASSESSORIA, CONSULTORIA E PLANEJAMENTO PARA O DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES QUE VISAM IMPLEMENTAR HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NOS ESTUDANTES E NAS FAMÍLIAS COMO FORMA DE PREVENIR A OBESIDADE JUVENIL E SUAS CONSEQUÊNCIAS NA SAÚDE DOS ALUNOS, ATRAVÉS DE ATIVIDADES FORMATIVAS PARA OS ESTUDANTES E FAMILIARES, PROMOVENDO A CONSCIENTIZAÇÃO QUANTO À NECESSIDADE DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

SOLICITANTE: **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GARANHUNS-PE**

AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL
CNPJ 07.575.730/0001-80
RUA CASTRO LEÃO Nº 88 SALA 01,02 e 03 MADALENA CEP 50.610-600 RECIFE - PERNAMBUCO
FONE 81-3039 2308 E-MAIL abdesm2022@gmail.com

ABDESM

AT: WILZA VITORINO / SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RESUMO DA PROPOSTA: **DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES ESTRATÉGICAS VOLTADAS PARA A PREVENÇÃO DA SAÚDE DOS ESTUDANTES E FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.**

RECIFE 23 DE JANEIRO DE 2023

AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL
CNPJ 37.575.730/000 1-60
RUA CASTRO LEÃO Nº 86 SALA 01.02 e 03 MADALENA CEP 50.610-600 RECIFE - PERNAMBUCO
FONE 81-3039 2368 E-MAIL abdesm2022@gmail.com

ABDESM

QUEM SOMOS

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS
2. CNPJ: 07.575.730/0001-60
3. Endereço: Rua Castro Leão, nº 86. Salas 01, 02 e 03, Madalena CEP 50.610-600
4. Contato: (81) – 3039.2308
5. E-mail: abdesm2022@gmail.com

OBJETIVOS E FINALIDADES

A ABDESM tem como objetivos e finalidades:

- Prestação de Assistência ao desenvolvimento econômico, social e turístico em cidades e municípios brasileiros, zelando pelos principios da impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, idoneidade moral que seja eficiente e da ética, para tanto, contempla os seguintes serviços. Consultoria técnica para a planejamento, desenvolvimento econômico, social, turismo, educacional e institucional das cidades e dos municipios brasileiros;
- Elaborar e Implantar ações indutoras produtoras e de apoio aos setores industrial, comercial, do turismo em geral do agronegócio da tecnologia da informação;

ABDESM

- Estimular a criação de um ambiente favorável à atração de empreendimentos, mediante o desenvolvimento de vantagens competitivas dinâmicas, adensando progressivamente o tecido econômico das cidades e dos municípios brasileiros;
- Propiciar a elaboração e execução de cursos de qualificação, requalificação e aperfeiçoamento profissional para o mercado de trabalho em áreas financiadas, educacionais, saúde, ação social, planejamento estratégico, meio ambiente, empreendedorismo e desenvolvimento autossustentável, turismo e tecnologia;
- Planejar, elaborar, executar, promover a gestão de processos seletivos, concursos para todos os tipos de público, nas esferas municipais, estaduais, federais e privadas;
- Propiciar as campanhas sociais em combate à fome e a pobreza;
- Promoção da assistência social;
- Ainda no tocante aos seus objetivos, destacamos: elaborar e executar planejamento estratégico, bem como elaborar e atualizar instrumental de gestão de projetos e programas que à modernização administrativa, financeira, tributária e fiscal dos municípios como:
- Capacitação dos técnicos e gestores públicos;

ABDESM

- Implementação de ações e sistemas destinados ao controle da arrecadação;
- Atendimento ao cidadão;
- Comunicação de dados;
- Controle financeiro;
- Recursos humanos;
- Aquisição e manutenção de equipamentos de informática;
- Planejar e executar projetos econômico-financeiros objetivando desenvolver sócio e economicamente as cidades e municípios brasileiros;
- Elaborar, planejar e executar projetos, programas de Impactos ambientais, plantas cartográficas, Implantação e revisão de planos diretores, regularização fundiária, de agenda 21, Atividades de Assistência Técnica Extensão Rural – ATER, levantamento

ABDESM

socioeconômico dos municípios, bem como pesquisas sociais nos mais variados segmentos, objetivando tornar as cidades e os municípios mais competitivos economicamente;

- Elaborar e executar projetos e programas de reforma e desenvolvimento administrativo das cidades e municípios brasileiros;
- Captar, recursos materiais, pessoais e financeiros objetivando desenvolver as cidades e municípios brasileiros;
- Captar administrar e repassar recursos financeiros em agentes financeiros nacionais, internacionais e nos estrangeiros, oficiais e privados, objetivando instituir empréstimos consignados para servidores da administração pública federal, estadual e municipal, aposentados, pensionistas e prestadores de serviços, micro credito para geradores de emprego e renda formais e informais nos setores da indústria, comercio e turismo, bem como qualquer outra atividade que promova o desenvolvimento econômico e social das cidades e municípios brasileiros, ainda assim instituir bancos populares;
- Qualificar e requalificar trabalhadores rurais e, urbanos e jovens, objetivando inserindo no mercado de trabalho local;
- Planejar, promover e executar Seminários, feiras, cursos, palestras, concursos, eventos sociais, cultural em todos os tipos de festividades regionais e Congressos Nacionais e Internacionais. Ligados a assuntos de interessa cultural, agricultura e pecuária, artístico, educativo e socioambiental sendo

ABDESM

também órgão fiscalizador do meio ambiente em convênio com IBAMA ou outros órgãos afins visando a melhoria da qualidade de vida, objetivando desenvolver atividades econômicas nos municipios brasileiros.

- Promoção da cultura, defesa do patrimônio histórico e artistico;
- Defesa, preservação e conservação do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável;
- Experimentação, não lucrativa de novos modelos socioprodutivos e de sitemas alternativos de produção, do comércio, do emprego e do crédito,
- Estudos e pesquisas, desenvolvimento de tecnologias alternativas, produção e divulgação de informações e conhecimentos técnicos e cientificos que digam respeito às atividades mencionadas neste artigo;

Planejar, elaborar, e executar projetos e programas, bem como prestar consultorias e serviços de:

- Mapeamentos urbanos e rurais das cidades e municipios;
- Cadastramento e recadastramento imobiliário neste artigo;
- Plantas genéricas de valores de terrenos;
- Projetos de avaliação cadastral;
- EIA – Estudos de impacto ambiental;
- RIMA – Relatório de Impacto Ambiental
- Reflorestamento para preservação ambiental

ABDESM

- Cartografia;
- Geoprocessamento nas áreas de educação, saúde, transporte, segurança, finanças, habilitação, de gestão administrativa e outros;
- Levantamento com GPS;
- Hidrografia e Batimetria,
- Processamento de Imagens de Satélite:
- Aerofotogrametria;
- Cadastro Georreferenciado de imóvels Rurais e Urbanos;
- Bancos de dados geográficos;
- Internet e intranet;
- Provedores de acesso e serviços;
- Desenvolvimento de softwares;
- Estudos de Impactos de vizinhança;
- Sistemaas de Informações:
- Tecnologia da informação - TI;
- Sistemas de informações geográficas - SIGs
- Regularização Fundiária;
- Cadastro de Imóvels Rurais;
- Georreferenciamento;
- Titulação de regularização de titulo de posse;
- Atividades de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER.

ABDESM

1- OBJETO

Assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável.

A metodologia da abordagem será interativa visando estimular a participação dos agentes envolvidos no projeto através de formações, encontros e atividades realizadas

A execução dos serviços obedecerá 03 (três) fases detalhadas, abaixo:

FASE I – Levantamento antropométrico dos estudantes e escuta dos profissionais envolvidos na preparação de merenda escolar.

FASE II – Realização das atividades formativas voltadas para os profissionais que atuarão no projeto com carga horária total de 240 h

FASE III – Acompanhamento das atividades realizadas pelos profissionais contratados para atuarem no projeto e realização de visitas a todas as unidades de ensino, com pelo menos duas visitas no decorrer do projeto, para a realização das ações preventivas e educacionais com foco na alimentação saudável.

ABDESM

3- CARGA HORÁRIA

A Carga horária total para as atividades de formação será de 240 (duzentos e quarenta) h.

4- PÚBLICO ALVO

Professores, equipe de gestão e estudantes e familiares das unidades de ensino municipal do município de Garanhuns.

5- INVESTIMENTO

O Investimento para realização dos serviços é de **R$ 7.646.722,08 (sete milhões seiscentos e quarenta e seis mil setecentos e vinte e dois reais e oito centavos).**

6.CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ATIVIDADES	Estruturação, Preparação e Entrega do Plano de Trabalho (10% do valor total)	Decorridos 30 dias das atividades do projeto com relatório (10% do valor total)	Decorridos 60 dias das atividades do projeto com relatório (10% do valor total)	Decorridos 90 dias das atividades do projeto com relatório (10% do valor total)	Decorridos 120 dias das atividades do projeto com relatório (10% do valor total)	Decorridos 150 dias das atividades do projeto com relatório (10% do valor total)
PARCELAS	1ª parcela	2ª parcela	3ª parcela	4ª parcela	5ª parcela	6ª parcela

ATIVIDADES	Decorridos 180 dias das atividades do projeto	Decorridos 210 dias das atividades do projeto com	Decorridos 240 dias das atividades do projeto	Decorridos 270 dias das atividades do	Decorridos 300 dias das atividades do

	com relatório (10% do valor total)	relatório (10% do valor total)	com relatório (10% do valor total)	projeto com relatório (5% do valor total)	projeto com relatório (5% do valor total)
PARCELAS	7ª parcela	8ª parcela	9ª parcela	10ª parcela	11ª parcela

Validade da Proposta é de 90 (noventa dias)

Recife, 23 de janeiro de 2023

Elisabete Virginia Pessoa
Presidente

ORÇAMENTO PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DE PROFISSIONAIS	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
AÇÃO 1	PLANEJAMENTO, ASSESSORIA E EXECUÇÃO					
1.0	**Despesas com Pessoal**					
1.1	Coordenação Geral	1	MÊI	480	R$ 150,00	R$ 72.000,00
1.2	Formação Continuada	2	Hora/Aula	700	R$ 150,00	R$ 105.000,00
1.3	INSS Patronal	-	%	20	-	R$ 35.400,00
1.4	Coordenação Local	1	Mês	11	R$ 6.500,00	R$ 71.500,00
1.5	Assistente Administrativo	3	Mês	11	R$ 2.200,00	R$ 72.600,00
1.6	Auxiliar Administrativo	2	Mês	03	R$ 1.302,00	R$ 7 812,00
	Auxiliar Administrativo	2	Mês	08	R$ 1.320,00	R$ 21 120,00
1.6	Merendeira	120	Mês	03	R$ 1.302,00	R$ 468.720,00
	Merendeira	120	Mês	08	R$ 1.320,00	R$ 1.267.200,00
1.7	Auxiliar de Serviços Gerais	198	Mês	03	R$ 1.302,00	R$ 773.388,00
	Auxiliar de Serviços Gerais	198	Mês	08	R$ 1.320,00	R$ 2.090.880,00
1.8	Encargos Sociais (CLT - Prazo Determinado)	-	%	30	-	R$ 1.431.966,00
1.9	Ajuda de Custo	145		12	R$ 200,00	R$ 29.000,00
2.0	**Outras Despesas**					
2.1	Serviços Gráficos - Impressão de Material		Verba	1	R$ 50.000,00	R$ 50.000,00
2.2	Bolsa	1	Mês	11	R$ 1.200,00	R$ 13.200,00
2.2	Despesas bancarias	-	Verba	11	R$ 1.500,00	R$ 16.500,00
2.3	Exame Admissional	2	Unidade	325	R$ 70,00	R$ 22.750,00
2.4	Locação de Veículo	2	Mês	11	R$ 2.500,00	R$ 55.000,00
2.5	Combustível		Unidade	11	R$ 1.500,00	R$ 16.500,00
3.0	**RDO (Ressarcimento de Despesas Operacionais)**		%	10	R$ 70.028.054,54	R$ 662.056,80
4.0	**Imposto Sobre Emissão da Nota**		%	5		R$ 364 129,48
					TOTAL	**R$ 7.648.722,08**

OBSERVAÇÕES:

1) **O valor das horas técnicas para a coordenação e formadores foram precificadas com base na tabela do Departamento Nacional de Infraestrutura e Transportes (DNIT) tendo como referência outubro de 2022.**
2) **O valor dos contratados em regime celetista foi precificado com base no salário mínimo nacional.**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CONVOCAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS

ENTIDADES CREDENCIADAS

A Secretaria de Educação de Garanhuns, vem por meio desta, convocar as empresas do ramo Educacional interessadas em apresentar **PROPOSTAS**, com as devidas especificações constantes no Plano de Trabalho (em anexo), para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas pua os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

A presente convocação tem como escopo viabilizar processo de dispensa de licitação para realização do projeto em comento. Outrossim, a referida realização encontra fundamentação na Lei 13.019/14 e estabelece o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação; define diretrizes para a política de fomento, de colaboração e de cooperação com organizações da sociedade civil.

As documentações pertinentes podem ser enviadas através do e-mail (seducliciatacaogus@gmail.com) ou, enviadas de forma física à sede da Secretaria de Educação, situada na Rua Siqueira Campos, Santo Antônio, nº 75, Garanhuns/PE, CEP: 55293-010, do dia **02 de janeiro de 2023 ao dia 16 de janeiro de 2023**

É de inteira responsabilidade dos interessados conhecer as exigências e especificações constantes do *Plano de Trabalho* e atenderem às metas estipuladas.

Garanhuns/PE, 30 de dezembro de 2022.

Wiliza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

Fundação Antônio Salles
PROTOCOLO DE RECEBIMENTO
Data: 31/12/22
Assinatura:

FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E

CARTA PROPOSTA DE PREÇO

À
Prefeitura Municipal de Garanhuns
Srª Wilza Vitorino
Secretaria Municipal de Educação

REF.: *Consulta de preço*

Prezada senhora, em atendimento a vossa solicitação , segue proposta para realização da alividades pertinente as atividades propostas.

OBJETO: Contratação de empresa Especializada para a Realização Assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas familias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar através em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Politica de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

Prezado Senhor,

A Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional - FADURPE, instituição especializada, estabelecida na Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Campus da UFRPE, Dois Irmãos, no Recife-PE, inscrita no CNPJ sob o nº 08.961.997/0001-58, vem apresentar **Carta consulta.**

1. **Descrição dos serviços do Projeto Comer Bem, Viver Melhor:**

Os serviços propostos compreendem a execução de projeto segundo o objeto acima descrito a serem executados na rede municipal de ensino no município de Garanhuns, conforme detalhamento, abaixo:

1. As formações devem ter a carga horária total de 240 horas e executadas no decorrer do projeto, sendo destinadas aos estudantes, familias dos estudantes e profissionais contratados para trabalhar nas diversas atvidades do projeto.
2. A execução do projeto requer a constituição de equipe de profissionais especializados nas áreas de nutrição e gestão administrativa com ênfase em produção de alimentos.
3. Deverão ser contratados 324 profissionais seguindo o quadro, abaixo:

FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES

FUNÇÃO	Nº DE PROFISSIONAIS	DURAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
Coordenação Local	1	11 meses
Assistente Administrativo	3	11 meses
Auxiliar Administrativo	2	11 meses
Merendeira	120	11 meses
Auxiliar de Serviços Gerais	198	11 meses
TOTAL	324	

Declaramos que no preço, cotados em moeda corrente nacional, estão inclusos todas as despesas direta e indireta da referida prestação de serviço objeto da presente carta, com pessoal, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, transporte, impostos, taxas, emolumentos e outras contribuições de qualquer natureza, com exceção da publicação de quaisquer naturezas em Diário Oficial do Estado, ficando este como responsabilidade da Contratante.

2. O valor proposto:

R$ 9.431.884,22 (Nove milhões, quatrocentos e trinta e um mil e oitocentos e oitenta e quatro reais e vinte e dois centavos)

3. Do Prazo da Proposta:
O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

Recife,24 de janeiro de 2023.

Fernando José Freire
Secretário Executivo

FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

64

CARTA PROPOSTA DE PREÇO

À
Prefeitura Municipal de Garanhuns
Srª Wilza Vitorino
Secretaria Municipal de Educação

REF.: *Consulta de preço*

Prezada senhora, em atendimento a vossa solicitação , segue proposta para realização da atividades pertinente as atividades propostas.

OBJETO: Contratação de empresa Especializada para a Realização Assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar através em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Politica de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

Prezado Senhor,

A Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional - FADURPE, instituição especializada, estabelecida na Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n, Campus da UFRPE, Dois Irmãos, no Recife-PE, inscrita no CNPJ sob o nº 08.961 997/0001-58, vem apresentar **Carta consulta**.

1. **Descrição dos serviços do Projeto Comer Bem, Viver Melhor:**

Os serviços propostos compreendem a execução de projeto segundo o objeto acima descrito a serem executados na rede municipal de ensino no município de Garanhuns, conforme detalhamento, abaixo:

1. As formações devem ter a carga horária total de 240 horas e executadas no decorrer do projeto, sendo destinadas aos estudantes, familias dos estudantes e profissionais contratados para trabalhar nas diversas atividades do projeto.
2. A execução do projeto requer a constituição de equipe de profissionais especializados nas áreas de nutrição e gestão administrativa com ênfase em produção de alimentos.
3. Deverão ser contratados 324 profissionais seguindo o quadro, abaixo:

FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
PARNAÍBA

Fls. 65

FUNÇÃO	Nº DE PROFISSIONAIS	DURAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
Coordenação Local	1	11 meses
Assistente Administrativo	3	11 meses
Auxiliar Administrativo	2	11 meses
Merendeira	120	11 meses
Auxiliar de Serviços Gerais	198	11 meses
TOTAL	324	

Declaramos que no preço, cotados em moeda corrente nacional, estão inclusos todas as despesas direta e indireta da referida prestação de serviço objeto da presente carta, com pessoal, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, transporte, impostos, taxas, emolumentos e outras contribuições de qualquer natureza, com exceção da publicação de quaisquer naturezas em Diário Oficial do Estado, ficando este como responsabilidade da Contratante.

2. O valor proposto:

R$ **9.431.884,22** (Nove milhões, quatrocentos e trinta e um mil e oitocentos e oitenta e quatro reais e vinte e dois centavos)

3. Do Prazo da Proposta:
O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

Recife,24 de janeiro de 2023.

Fernando José Freire
Secretário Executivo

SEDE: Rua [illegible] - Recife PE - CEP: 52 [illegible]
CNPJ [illegible] - Fone: [illegible] - E-mail: [illegible]

FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
PADEPE

ANEXO I

Orçamento de Garanhuns Comer_Bem

ITEM	DESCRIÇÃO	Nº DE PROFISSIONAIS	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.0	**Despesas com Pessoal**					
1.1	Coordenador	1	mês	11	R$ 4.500,00	R$ 49.500,00
1.2	Coordenação Local	1	Mês	11	R$ 1.900,00	R$ 20.900,00
1.3	Asseletente Administrativo	3	Mês	11	R$ 1.680,00	R$ 55.440,00
1.4	Aux. Administrativo	2	Mês	11	R$ 1.680,00	R$ 36.960,00
1.5	Merendeira	120	Mês	11	R$ 1.320,00	R$ 1.742.400,00
1.6	Auxiliar de Serviço Geral	198	Mês	11	R$ 1.320,00	R$ 2.874.960,00
1.7			Encargos Sociais (72 %)			R$ 3.406.075,20
1.8	Diaria	1	Unidade	240	R$ 200,00	R$ 48.000,00
1.9	Formação	2	h/a	240	R$ 120,00	R$ 57.600,00
					SUBTOTAL	**R$ 8.291.835,20**
2.0	**Outras Despesas**					
2.1	Exame Medico		Unidade	636	R$ 60,00	R$38.160,00
2.2	Locação de carro	2	Unidade	11	R$ 2.500,00	R$55.000,00
2.3	Combustivel	1		210	R$ 16,00	R$3.360,00
2.4	Certificado		Unidade	1980	R$ 6,00	R$11.880,00
2.5	Impressão do Relatório		Unidade	11	R$ 150,00	R$1.650,00
					SUBTOTAL	**R$110.050,00**
3.0	**RDO**					**R$1.008.226,22**
4.0	**Imposto Sobre Emissão da Nota**					**R$465.003,07**
					TOTAL ETAPA II	R$9.875.114,50
	TOTAL GERAL					9.875.114,50

64

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: A realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER BEM,** em parceria com a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - ABDESM**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis n[redacted]studantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

Garanhuns/PE, fevereiro de 2023.

Fls. 68.

1.0 INTRODUÇÃO:

1.1 A presente dispensa, encontra respaldo legal no artigo 24, inciso XIII da lei nº 8.666/93 em razão de tratar de contratação direta, que diz: "Art. 24. É dispensável a licitação: XIII - Na contratação de instituição brasileira incumbida regimental ou estatutariamente da pesquisa do ensino ou do desenvolvimento institucional, ou de instituição dedicada à recuperação social do preso, desde que a contratada detenha inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos, bem como encontra fundamento na Lei nº 13.019 de 2014 que estabelece o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação; define diretrizes para a política de fomento, de colaboração e de cooperação com organizações da sociedade civil ."

1.2 Partindo desta premissa, a entidade escolhida, após apresentação de propostas, foi a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - ABDESM.** Ressalta-se que esta se encontra devidamente credenciada, estando em completa consonância com o Plano de Trabalho elaborado pelo município (em anexo). Senão vejamos:

PROPOSTAS APRESENTADAS	
ABDESM	R$ 7.646.722,08
FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES	R$ 9.431.884,22

2.0 DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

Inicialmente, é importante frisar que a entidade escolhida para elaboração do projeto cumpre todos os requisitos necessários para participação. São estes:

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - organização da sociedade civil: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)

a) entidade privada sem fins lucrativos que não distribua entre os seus sócios ou associados, conselheiros, diretores, empregados, doadores ou terceiros eventuais resultados, sobras, excedentes operacionais, brutos ou líquidos, dividendos, isenções de qualquer natureza, participações ou parcelas do seu patrimônio, auferidos mediante o exercício de suas atividades, e que os aplique integralmente na consecução do respectivo objeto social, de forma imediata ou por meio da constituição de fundo patrimonial ou fundo de reserva; (Incluído pela Lei nº 13.204, de 2015)

b) as sociedades cooperativas previstas na Lei nº 9.867, de 10 de novembro de 1999 ; as integradas por pessoas em situação

A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar este Termo de Referência para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

1.1 Direito à Alimentação - Direito Fundamental

O direito à alimentação adequada é um Direito Humano Fundamental, reconhecido internacionalmente através da Declaração Universal dos Direitos Humanos, e destacado igualmente na Convenção dos Direitos da Criança, a qual estabelece que a criança tenha direito ao máximo grau de saúde e a uma alimentação saudável e adequada ao seu desenvolvimento, abordando, sob este aspecto, a questão da fome e do combate à desnutrição. Hoje, sabe-se que os efeitos da fome em uma criança são muito mais devastadores do que se imaginava há algum tempo atrás. Nos primeiros anos de vida, a fome compromete o desenvolvimento do indivíduo de forma muitas vezes irreversível, acarretando a vulnerabilidade crônica a determinadas doenças, a deficiência da capacidade intelectual e cognitiva e a baixa autoestima, com consequente violação da dignidade humana.

A referência expressa ao tema da fome consta nas "Metas do Milênio", e a primeira delas diz respeito à erradicação da extrema pobreza e da fome, através da redução do número de famintos pela metade até o ano de 2015. Essas metas foram traçadas no ano de 2000, quando diferentes países, entre eles o Brasil, se reuniram para firmar o propósito conjunto de dar continuidade aos trabalhos da Organização das Nações Unidas (ONU), estabelecendo oito metas que foram nomeadas como "Metas do Milênio".

Também seguindo essas diretrizes, a Constituição Federal Brasileira de 1988 marcou o direito pátrio com um indiscutível avanço no campo da normatização de direitos e garantias fundamentais, resultado de importante processo de democratização do Estado e do Direito. A moderna concepção do constitucionalismo nacional ensejou não só a ratificação de Tratados e Convenções internacionais de proteção dos Direitos Humanos, aí incluído o direito à segurança alimentar e nutricional, mas também a inclusão, no próprio texto constitucional, de princípios consagrados nos referidos instrumentos internacionais, dando-lhes força de norma de aplicabilidade imediata.

Nesse contexto, o art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal de 1988, ao disciplinar o dever do Estado com a educação – aí incluídas as três esferas governamentais, União, Estados e Municípios – veio estabelecer expressamente que o mesmo é efetivado mediante a garantia de atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade (inciso IV), e atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (inciso VII).

Na área de alimentação escolar, destaca-se no Brasil o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado há mais de cinco décadas como a primeira iniciativa pública formal nessa área e que, embora inicialmente concebido para atender estudantes carentes da Região Nordeste através da distribuição gratuita de leite em pó, posteriormente veio disciplinar, em nível nacional, a oferta de alimentos aos alunos matriculados nas escolas públicas brasileiras, com o objetivo de garantir o atendimento de suas necessidades nutricionais durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Em 2009, visando estabelecer nova normatização para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, mais afinada com a conjuntura atual da sociedade brasileira, foi editada a MP 455 de 2009, transformada posteriormente na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 que, entre as inovações contidas em seu bojo, estende a alimentação escolar aos estudantes da educação básica, incluindo o ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública. Com ela, os estudantes atendidos passaram de 35 milhões para 47 milhões. Nesta lei fica explicitado o Direito à Alimentação Escolar e o Direito Humano à alimentação adequada e saudável para todos os escolares. O município de Garanhuns em consonância com a política nacional de alimentação escolar, outrora realizou o Seminário de Alimentação e Nutrição Escolar, para apresentação das novas diretrizes propostas pela Lei 11.947/2009 e discussão com os gestores públicos e com a sociedade das prerrogativas da Lei em questão.

1.2 Justificativa Para Realização do Projeto

Segundo dados da Secretaria de Educação, Garanhuns possui 57 unidades escolares do ensino infantil ao

fundamental, incluindo educação de jovens e adultos, com cerca de 19.000 alunos. Este será o público beneficiado diretamente pelo programa de segurança alimentar educacional.

Assim, ao propor a implantação do Programa de Segurança Alimentar Educacional, a Prefeitura de Municipal de Garanhuns objetiva:

- Oferecer uma merenda escolar de qualidade, adequados à realidade da cidade e à gastronomia regional; melhorar e ampliar a oferta de alimentos à população;
- Fortalecer ação pública do Governo Municipal na melhoria da qualidade de vida da população;
- Garantir o direito humano à alimentação de crianças e adolescentes da Rede Pública Municipal de Ensino.

Importa ressaltar que, em que pese a merenda de qualidade já seja oferecida aos estudantes através do processo de Chamamento Público da Agricultura Familiar, é necessário que os profissionais ligados diretamente a esse fornecimento, tal como merendeiras, gestores, auxiliares de almoxarifado, supervisores de merenda e demais colaboradores, bem como família e estudante, tenham consciência da importância da Alimentação de Qualidade e das boas práticas de Alimentação. Não só ao se alimentar, mas principalmente ao modo de manusear o alimento, se portar em uma cozinha, acondicionar o alimento e demais situações que, se praticadas, garantiriam de forma mais contundente o oferecimento de uma alimentação com qualidade.

1. Objetivos Específicos

- Executar o Programa de Segurança Alimentar e Educacional - desenvolvimento metodológico; tecnológico; de educação alimentar e gestão do programa – garantindo o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo 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;

- Garantir o desenvolvimento de processo de pesquisa de sabores que impeçam a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;

- Promover atividades de educação alimentar e nutricional ao educando, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico, conforme art. 4º da Lei nº: 11.947/2099.

- Desenvolver processo de gerenciamento da produção e de pessoal com base nos princípios modernos da qualidade total, para manutenção dos objetivos metodológicos de custos decrescentes, e apropriação de novos processos tecnológicos e metodológicos.

1.4 Conceituação Técnica

- Compõe o Programa de Segurança Alimentar do município de Garanhuns todas as alimentações fornecidas aos educandos (as) da rede municipal de ensino, dos programas regulares de ensino e ações que visem fortalecer o processo de desenvolvimento educacional e social dos alunos (as) matriculados na Rede Pública de Ensino e entidades delegadas para esta missão, formalizadas através de convênios de cooperação educacional;
- Cardápio orientado para nutrição integral e promotora da saúde, respeitando a nossa cultura alimentar;
- Insumos para a produção originados em base local/regional;
- Compra dirigida ao pequeno produtor de forma direta e/ou com intermediação de agentes públicos governamentais e cooperativas de produção ou ainda, recepção dos produtos da agricultura familiar destinado pela PMG adquiridos por meio de chamada pública;
- Articulação do cardápio com os aspectos do mercado, principalmente no que diz respeito sazonalidade dos produtos;
- Atenção na construção dos sabores para evitar a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;
- Educação alimentar e nutricional dos educandos, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico.

1.5 Base de Operação

a) Escolas da rede municipal de ensino;

b) Unidade de Produção de Alimentos I – a ser criada para atender as escolas urbanas

c) Unidade de Produção de Alimentos II – a ser criada para atender as escolas rurais.

- Promover atividades de educação alimentar e nutricional ao educando, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico, conforme art. 4º da Lei nº: 11.947/2099.

- Desenvolver processo de gerenciamento da produção e de pessoal com base nos princípios modernos da qualidade total, para manutenção dos objetivos metodológicos de custos decrescentes, e apropriação de novos processos tecnológicos e metodológicos.

1.4 Conceituação Técnica

- Compõe o Programa de Segurança Alimentar do município de Garanhuns todas as alimentações fornecidas aos educandos (as) da rede municipal de ensino, dos programas regulares de ensino e ações que visem fortalecer o processo de desenvolvimento educacional e social dos alunos (as) matriculados na Rede Pública de Ensino e entidades delegadas para esta missão, formalizadas através de convênios de cooperação educacional;
- Cardápio orientado para nutrição integral e promotora da saúde, respeitando a nossa cultura alimentar;
- Insumos para a produção originados em base local/regional;
- Compra dirigida ao pequeno produtor de forma direta e/ou com intermediação de agentes públicos governamentais e cooperativas de produção ou ainda, recepção dos produtos da agricultura familiar destinado pela PMG adquiridos por meio de chamada pública;
- Articulação do cardápio com os aspectos do mercado, principalmente no que diz respeito sazonalidade dos produtos;
- Atenção na construção dos sabores para evitar a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;
- Educação alimentar e nutricional dos educandos, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico.

1.5 Base de Operação

a) Escolas da rede municipal de ensino;

b) Unidade de Produção de Alimentos I – a ser criada para atender as escolas urbanas

c) Unidade de Produção de Alimentos II – a ser criada para atender as escolas rurais.

1.6 Modelo de Gestão

1) De base mista resultado da parceria governamental e não governamental, em metodologia de custo ótimo.

2) Sistema de monitoramento feito por conselho gestor com representação dos órgãos de controle da gestão governamental e não governamental.

- **Governamental:** Manutenção das Unidades de produção, aquisição da produção confeccionada nas unidades de produção, distribuição da alimentação, administração no ambiente escolar, controle, fiscalização e monitoramento do processo.
- **Não-Governamental:** Desenvolvimento tecnológico e metodológico de gestão, treinamento, organização da logística de confecção da alimentação escolar, logística de distribuição para as escolas e educação alimentar, pesquisas nutricionais, gastronômicas, cardápios, desenvolvimento tecnológico e produtos enriquecidos de alimentação escolar e contratação da mão de obra necessária a todo esse processo.

O Modelo de gestão de base mista (governamental / não governamental) tem como estratégia utilizar a maior eficiência da gestão privada, para cumprir a finalidade pública de garantir o equilíbrio e equidade social. Desta forma o modelo se propõe a não só produzir e fazer chegar ao alunado da rede municipal uma merenda de qualidade (valor nutricional e sabor condizente com a cultura alimentar da região) a um custo reduzido em função do ora praticado, mas também que traga em seu bojo uma proposta pedagógica, ou seja, que vise também a educação alimentar e nutricional, se propondo a promover cursos e oficinas que visem as boas práticas alimentar e nutricional, bem como a capacitação dos agentes envolvidos na produção da merenda.

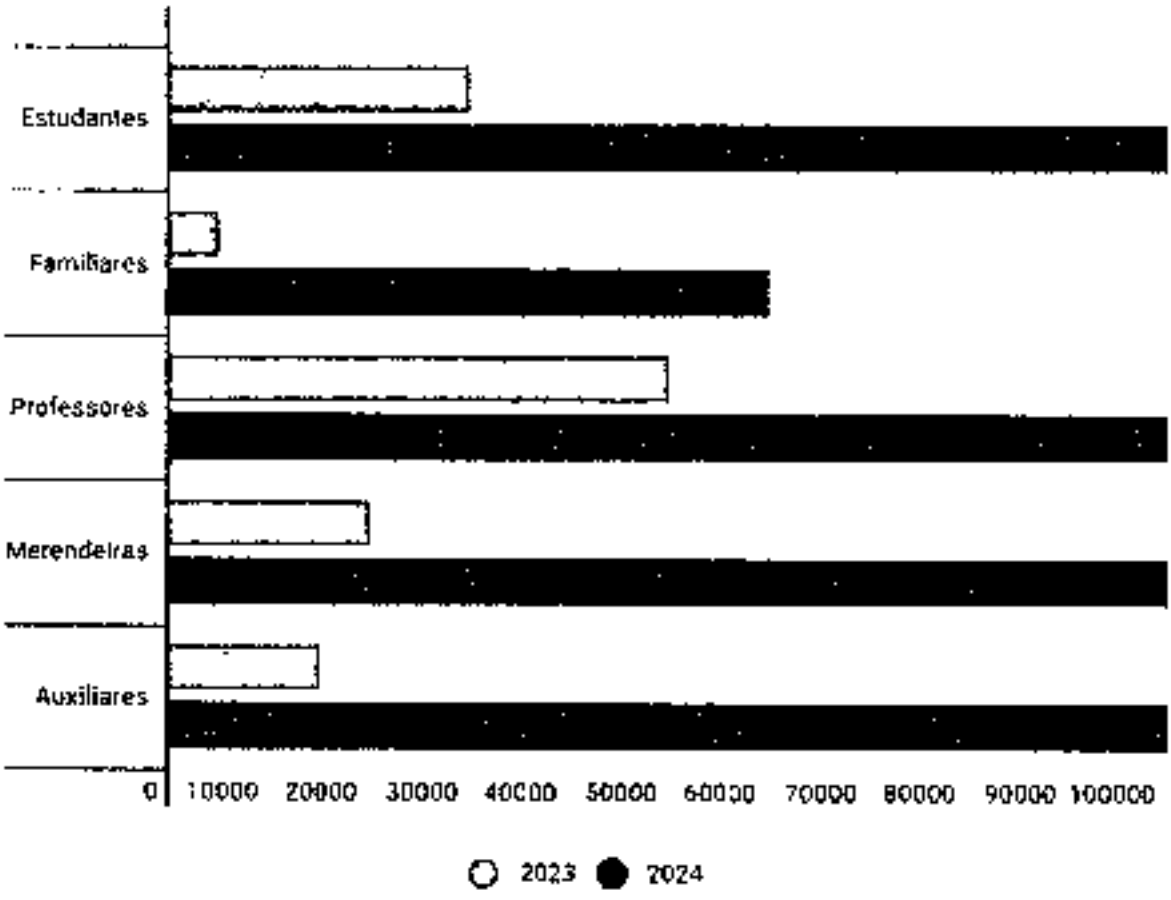
3.0 DO OBJETO:

3.1 O objeto deste Termo de Referência é a realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER BEM,** em parceria com a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - ABDESM**, A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar Plano de Trabalho para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da

merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

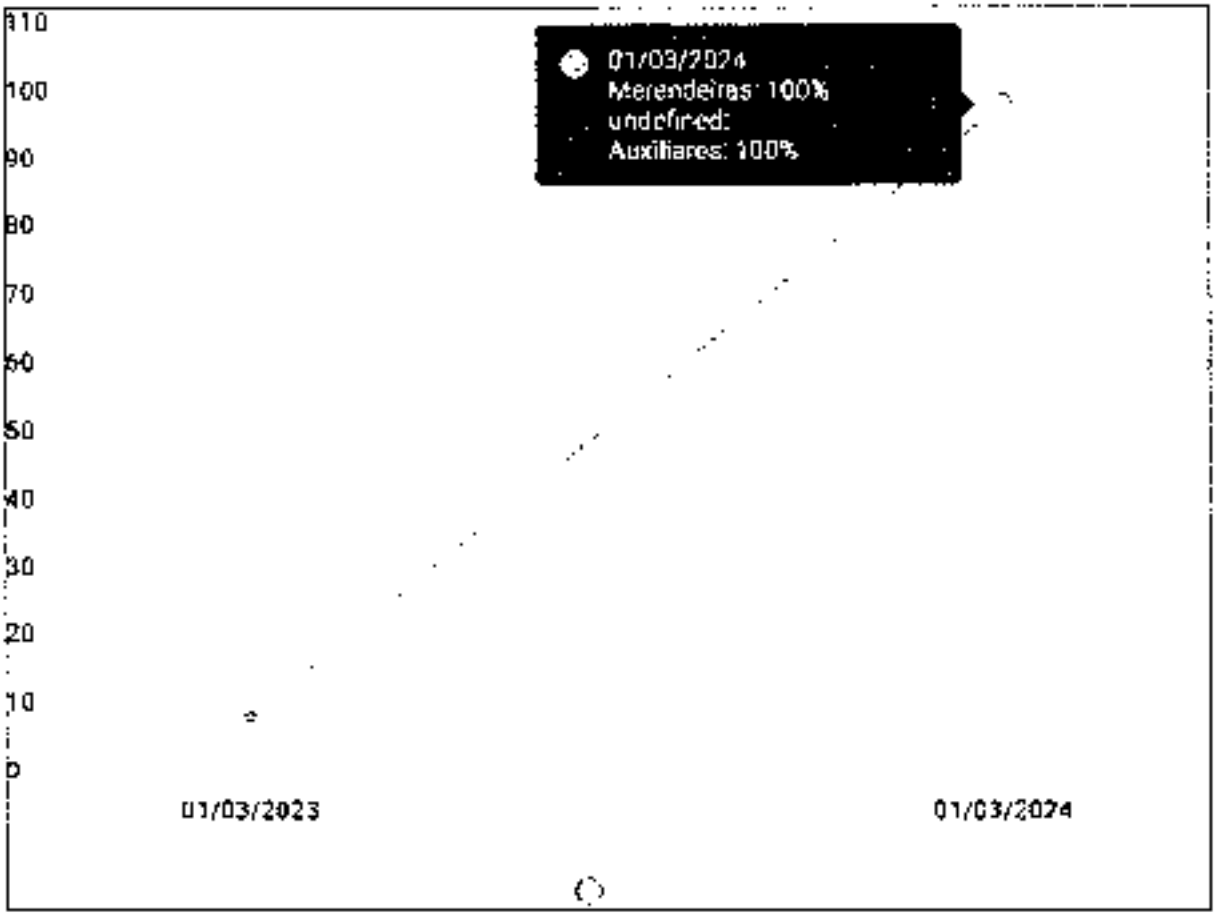
4.0 DAS METAS A SEREM ATINGIDAS

1. Desenvolver atividades de Educação Alimentar nos educandos, corpo docente e famílias dos educandos, buscando atingir até 100% do público ao final do projeto;

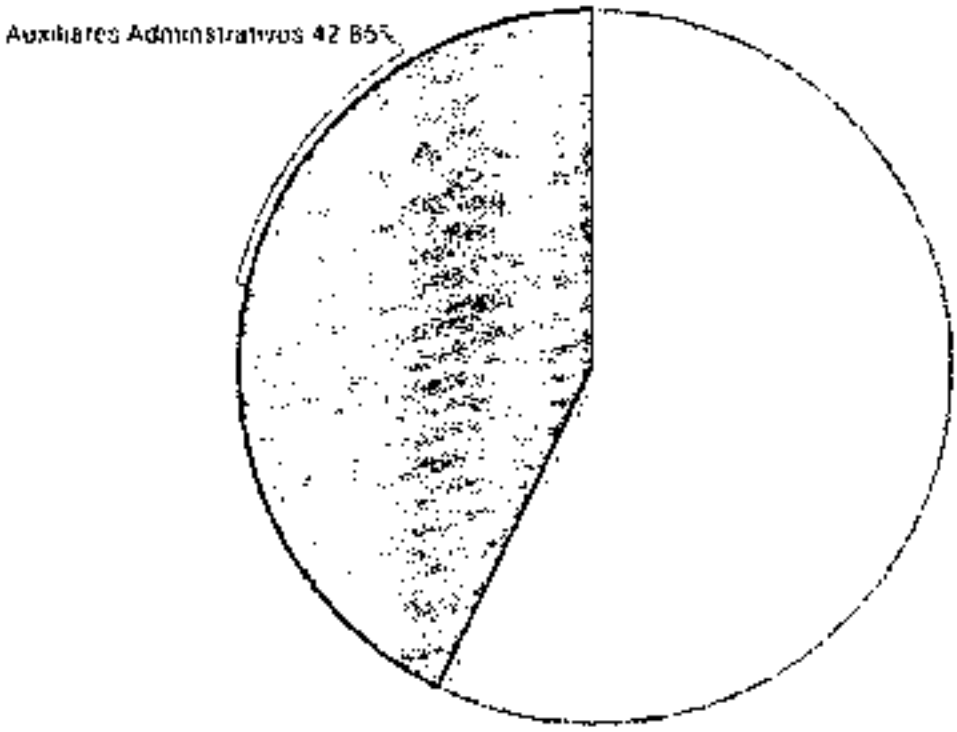


2. Desenvolver processo permanente de atualização tecnológica e metodológica;

- O processo a que se refere essa meta diz respeito à incorporação de meios tecnológicos e metodológicos que serão fundamentais para aferição dos resultados obtidos com as intervenções realizadas pelo projeto.



3. Desenvolver capacitação e treinamento permanente dos prestadores de serviços ligados diretamente à Alimentação Escolar em metodologia de processos de qualidade, segurança e higiene;



4. Aportar os conhecimentos tecnológicos e científicos desenvolvidos pela comunidade acadêmica municipal e demais instituições científicas;

5. Desenvolver gerenciamento de custos com base nos princípios de custos decrescentes, buscando interação com a Política Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

5.0 DO PROCEDIMENTO METODOLÓGICO - Meios Utilizados para Atingir as Metas

Na perspectiva de atender estas metas, o Projeto será contará com a Conscientização e Educação alimentar, realizada da seguinte maneira:

1. Serão realizados encontros formativos com os alunos e palestras educativas para as famílias que ocorrerão em todas as escolas com periodicidade bimestral;

2. Palestras para as famílias serão realizadas no início de cada bimestre letivo;
3. Os profissionais envolvidos no processo de preparação da merenda terão formação mensal;
4. Serão realizados dois levantamentos antropométricos durante a vigência do projeto com todos os alunos da Rede Municipal de Ensino.

A metodologia da abordagem será interativa, visando estimular a participação dos agentes envolvidos no projeto através de formações, encontros e atividades realizadas.

A execução dos serviços obedecerá 03 (três) fases detalhadas, abaixo:

- **FASE I** - Levantamento das condições nas quais são realizadas as atividades de produção da merenda escolar em todas as unidades de ensino da Rede Municipal
- **FASE II** - Realização das atividades formativas voltadas para os profissionais que atuarão no projeto com carga horária total de 240h
- **FASE III** - Acompanhamento das atividades realizadas pelos profissionais contratados para atuarem no projeto e realização de visitas às unidades de Ensino com realização de palestras para os estudantes e seus familiares. Serão realizadas 02 (duas) no decorrer do ano letivo de 2023 por unidade de ensino.

6.0 DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

6.1 Para firmar o Termo de Colaboração, em conformidade com as Leis nºs 8.666/1993 e 13.019/2014 e suas alterações posteriores, tendo em vista à celebração de parceria com entidade habilitada para a execução deste projeto, apoiando-se nos princípios de legalidade, da impessoalidade, moralidade, da publicidade, da economicidade, da eficiência e da eficácia, destinando-se a assegurar entre seus incisos os que tratam o caput do art. 54 da Lei Federal nº 8.666/93 e os: V, VI; Art. 6º incisos II, III, IV, VI, VII da Lei Federal nº 13.019/2014.

6.2. DA JUSTIFICATIVA DA DISPENSA

Há aquisições e contratações que possuem caracterizações específicas tornando impossíveis e/ou inviáveis as licitações nos trâmites usuais, frustrando a realização adequada das funções estatais.

Assim, para firmar o contrato, em conformidade com as Leis nºs 8.666/1993 e 13.019/2014 e suas alterações posteriores, tendo em vista à celebração de parceria com a entidade habilitada para a execução deste projeto, apoiando-se nos princípios administrativos e destinando-se a assegurar entre seus incisos os que tratam o Art. 54 da Lei Federal nº 8.666/93

> Art. 54 Os contratos administrativos de que trata esta Lei regulam-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Em decisão semelhante sobre o tema, o Tribunal de Contas de Mato Grosso esclareceu dúvidas da Prefeitura Municipal de Várzea Grande a respeito da Lei nº 8.666/93 que estabelece normas gerais sobre licitações e contratos. Um gestor solicitou em consulta mais informações quanto ao inciso XIII, do artigo 24, da Lei de Licitações, que estabelece a possibilidade de dispensa de licitação, na contratação de instituição brasileira incumbida regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional desde que a contratada detenha inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos.

Neste caso, em voto, julgado por unanimidade pelo Pleno do TCE-MT durante sessão ordinária do dia 14 de outubro de 2014,o relator, conselheiro José Carlos Novelli respondeu ao gestor que este inciso foi inserido dentre as hipóteses de dispensa de licitação em cumprimento ao disposto no artigo 218, da Constituição Federal, que estabelece ser de competência do Estado promover e incentivar o desenvolvimento científico, a pesquisa e capacitação tecnológicas. "A Lei de Licitações aumentou a abrangência deste dispositivo constitucional, para também incluir, genericamente, instituições de ensino, pesquisa ou desenvolvimento institucional".

Dessa forma, considerando os objetivos e finalidades institucionais, bem como a capacidade técnica e operacional da organização ora avalisados são plenamente compatíveis com o objeto proposto no Plano de Trabalho. A Dispensa de Chamamento Público encontra arrimo na legislação pátria, conforme determina a Lei Federal nº 13.019/2014 e suas alterações posteriores, em razão do objeto do Contrato estar amparado no art. 30, inciso VI, senão vejamos:

> Art. 30. A administração pública poderá dispensar a realização do chamamento público:

VI - no caso de atividades voltadas ou vinculadas a **serviços de educação**, saúde e assistência social, desde que executadas por organizações da sociedade civil previamente credenciadas pelo órgão gestor da respectiva política. (Grifo Nosso)

Outrossim, a referida empresa encontra-se devidamente credenciada e seu certificado encontra-se vigente conforme certificação em anexo, dessa forma, torna-se possível a realização de parcerias entre a entidade e o Município de Garanhuns, no âmbito da educação, durante o prazo de vigência, estando esta apta para celebração de Termo de Colaboração, **mediante dispensa de Chamamento Público.**

7.0 DOS VALORES ESTIMADOS:

7.1 O valor estimado para aquisição dos cursos objeto deste Termo de Referência é **R$ 7.646.722,08 (sete milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, setecentos e vinte e dois reais e oito centavos)**, a serem pagos em parcelas fixas e irreajustáveis cronograma de desembolso, abaixo relacionado:

1ª parcela	**2ª parcela**	**3ª parcela**	**4ª parcela**	**5ª parcela**	**6ª parcela**
R$ 764.672,08	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**
7ª parcela	**8ª parcela**	**9ª parcela**	**10ª parcela**	**11ª parcela**	
R$ 764.672,08	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**	**R$ 382.336,10**	**R$ 382.337,26**	

8.0 DO PRAZO CONTRATUAL E PRESTAÇÃO DE CONTAS:

8.1 O contrato vigorará pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, de acordo com interesse público, produzindo seus efeitos a partir de sua publicação. O prazo para assinatura será de 05 (cinco) dias contados da convocação.

8.2 A Instituição parceira deverá apresentar **prestação de contas mensal**, e esta deve estar sempre acompanhada pelas documentações que comprovem informações detalhadas nos relatórios apresentados, de acordo com a Lei 13.019/2014, bem como deverá apresentar prestação de contas ao término de cada exercício. Senão vejamos:

> Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:
>
> XIV - **prestação de contas:** procedimento em que se analisa e se avalia a execução da parceria, pelo qual seja possível verificar o cumprimento do objeto da parceria e o alcance das metas e dos resultados previstos, compreendendo duas fases: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)
>
> a) apresentação das contas, de responsabilidade da organização da sociedade civil;
>
> b) análise e manifestação conclusiva das contas, de responsabilidade da administração pública, sem prejuízo da atuação dos órgãos de controle;
>
> Art. 49. Nas parcerias cuja duração exceda um ano, é obrigatória a prestação de contas ao término de cada exercício.

9.0 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Os recursos necessários para a aquisição dos serviços objeto deste Termo de Referência, são provenientes de **Recursos Próprios da Secretaria de Educação**, por meio da fonte de **25% de impostos e transferências.** Diante o exposto, verifica-se a seguinte classificação orçamentária:

Órgão	15000	Secretaria de Educação
Unidade Orçamentária	15001	Secretaria de Educação
Função	12	Educação
Sub-função	361	Ensino Fundamental

Ação	2404	Melhoramento nos Indicadores de Ensino
Despesa	788	
Elemento	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica
Recursos	1.500.1001	25% de Impostos e Transferências

10.0 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ENTRE AS PARTES:

10.1 São obrigações da Contratada:

1) Executar as ações constantes neste Termo de Referência e os serviços de acordo com o estabelecido no Termo de Colaboração;
2) Responsabilizar-se por todos os custos e despesas relativas à execução dos serviços;
3) Prestar imediata correção de possíveis deficiências apontadas pela Secretaria de Educação;
4) A contratada também será a única e integral responsável por todos os encargos de natureza fiscal, tributária e trabalhista decorrentes da execução dos serviços, cabendo apresentar ao órgão quando exigido comprovantes dos pagamentos;
5) Elaborar e entregar relatórios técnicos e gerenciais, parcial e final, conforme cronograma, abordando todas as atividades desenvolvidas, com os resultados quantitativos e qualitativos;
6) Coordenação pedagógica;

10.2 São obrigações da Secretaria de Educação:

1) Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, bem como do instrumento contratual;
2) Efetuar o pagamento na forma e prazo previstos;
3) Paralisar e/ou suspender a qualquer tempo a prestação dos cursos, de forma parcial e/ou total, sempre que houver descumprimento das normas preestabelecidas neste Termo de Referência ou instrumento contratual;
4) Divulgação das programações junto aos servidores;

5) Emitir atestado de capacidade técnica ao final da programação.

11.0 HABILITAÇÃO

11.1 Para participar, a Entidade deverá cumprir as seguintes exigências:

11.1.1 Declarar, conforme modelo constante no Anexo I, que está ciente e concorda com as disposições previstas neste Termo de Referência e seus anexos, bem como que se responsabiliza pela veracidade e legitimidade das informações e documentos prestados.

11.2 Para celebração do contrato, a Entidade deverá atender aos seguintes requisitos:

11.2.1 Ter objetivos estatutários ou regimentais voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social, bem como compatíveis com o objeto do instrumento a ser pactuado (art. 33, caput, inciso I e art. 35, caput, inciso III, da Lei nº 13.019, de 2014. Estão dispensadas desta exigência as organizações religiosas e as sociedades cooperativas (art. 33, parágrafos 2º e 3º, Lei nº 13.019, de 2014);

11.2.2 Ser regida por normas de organização interna que prevejam expressamente que, em caso de dissolução da entidade, o respectivo patrimônio líquido será transferido a outra pessoa jurídica de igual natureza que preencha os requisitos da Lei Federal 13.019 de 2014, e cujo objeto social seja, preferencialmente, o mesmo da entidade extinta (art. 33, caput, inciso III). Estão dispensadas desta exigência as organizações religiosas e as sociedades cooperativas (art. 33, parágrafos 2º e 3º);

11.2.3 Ser regida por normas de organização interna que prevejam, expressamente, escrituração de acordo com os princípios fundamentais de contabilidade e com as normas brasileiras de contabilidade (art 33, caput, inciso IV, Lei 13.019/2014)

11.2.4 Possuir, no momento da apresentação do Plano de Trabalho, no mínimo 2 (dois) anos de existência, com cadastro ativo, comprovados por meio de documentação emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, com base no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ (art. 33, caput, inciso V, alínea "a", da Lei nº 13.019/2014)

11.2.5 Possuir experiência prévia na realização, com efetividade, do objeto da parceria ou de natureza semelhante, a ser comprovada no momento da apresentação do Plano de Trabalho e na forma do art. 26, caput, inciso V, inciso III, do Decreto nº 8.726, de 2016 (art. 33, caput, inciso V, alínea "b", da Lei nº 13.019, de 2014)

11.2.6 Possuir instalações e outras condições materiais para o desenvolvimento do objeto da parceria e o cumprimento das metas estabelecidas ou, alternativamente, prever a sua contratação ou aquisição com recursos da parceria, a ser atestado mediante declaração do representante legal da entidade, conforme anexo II - Declaração sobre instalações e condições materiais. Não será necessária a demonstração de capacidade prévia instalada, sendo

admitida a aquisição de bens e equipamentos ou a realização de serviços de adequação de espaço físico para o cumprimento do objeto da parceria (art. 33, caput, inciso V, alínea "c" e parágrafo 5° da Lei n° 13.019/2014

11.2.7 Deter capacidade técnica e operacional para o desenvolvimento do objeto da parceria e o cumprimento das metas estabelecidas, a ser comprovado na forma do art. 26 caput, inciso III, do Decreto n° 8.726, de 2016. É admitida a contratação de profissionais, a aquisição de bens e equipamentos ou a realização de serviços de adequação de espaço físico para o cumprimento do objeto da parceria (art. 33, caput, inciso V, alínea "c" e parágrafo 5° da Lei n° 13.019 de 2014)

11.2.8 Apresentar certidões de regularidade fiscal, previdenciária, tributária, de contribuições, de dívida ativa e trabalhista, na forma do art. 26 caput, incisos IV a VI e parágrafos 2° e 4°, do Decreto n° 8.726, de 2016 (art. 34 caput, inciso II da Lei n° 13.019 de 2014 e art 26 caput, incisos IV a VI e parágrafos 2° a 4°, do Decreto n° 8.726 de 2016), quais sejam:

11.2.8.1 Prova da regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

11.2.8.2 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal - CRF , emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da licitante. Considerando-se a entidade como filial no estado de Pernambuco, deverá apresentar, também, a CRF de Pernambuco;

11.2.8.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal Municipal, emitida pela Prefeitura Municipal do município ou sede da licitante;

11.2.8.4 Prova de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, comprovada através do Certificado de Regularidade Fiscal - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;

11.2.8.5 Prova de Regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa com débitos Trabalhistas - CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, de acordo com a Lei n° 12.440/2011 e Resolução Administrativa n° 1.470/2011 do TST;

11.2.8.6 Prova de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda CNPJ/MF, com emissão de, no máximo, 90 (noventa) dias.

11.2.9 Apresentar cópia da ata de eleição do quadro dirigente atual, bem como relação nominal atualizada dos dirigentes da entidade, conforme estatuto, com endereço, telefone, endereço de correio eletrônico, número e órgão

expedidor da carteira de identidade e número de registro no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF de cada um deles, conforme anexo III - Declaração do Art 27 do Decreto nº 8.726, de 2016, e Relação Nominal e atualizada dos dirigentes a entidade (art 34, caput, incisos V e VI, da Lei nº 13.019, de 2014, art. 26, caput, inciso VII, do Decreto nº 8.726, de 2016);

11.2.10 Apresentar declaração do representante legal da organização da sociedade civil:

11.2.10.1 Com a informação de que a organização e seus dirigentes não incorrem em quaisquer das vedações previstas no art. 39 da Lei Federal nº 13.019, de 2014, as quais deverão estar descritas no documento;

11.2.10.2 Que não contratará para a prestação de serviços, servidor ou empregado público, inclusive aquele que exerça cargo em comissão ou função de confiança, de órgão ou entidade da administração pública estadual celebrante, ou seu cônjuge, companheiro, ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau, ressalvadas as hipóteses previstas em Lei específica e na Lei de diretrizes orçamentárias;

11.2.10.3 De que não há, em seu quadro de dirigentes, membro de Poder ou do Ministério Público ou dirigente de órgão ou entidade da administração pública estadual, tampouco respectivo cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau;

11.2.10.4 Que não serão remunerados a qualquer título, com os recursos repassados: - Servidor ou empregado público, inclusive aquele que exerça cargo em comissão ou função de confiança, de órgão ou entidade da administração pública municipal, ou seu cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colaterais ou por afinidade, até o segundo grau, ressalvadas as hipóteses previstas em Lei específica e na Lei de diretrizes Orçamentárias; e pessoas naturais condenadas pela prática de crimes contra a administração pública ou contra o patrimônio público, de crimes eleitorais para os quais a Lei comine pena privativa de liberdade, e de crimes de lavagem ou ocultação de bens, direitos e valores;

11.2.10.5 De que não tem em seus quadros diretivos ou consultivos, com poder de voto, servidor público do órgão ou entidade responsável pela celebração da parceria;

11.2.11 Declaração, para atender o disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de (14) quatorze anos.

11.2.12 Comprovantes de experiência prévia na realização do objeto da parceria ou de objeto de natureza semelhante de, no mínimo, 1 (um) ano de capacidade técnica operacional, podendo ser admitidos, sem prejuízo de outros:

11.2.12.1 Instrumento de parcerias firmados com órgãos e entidades da administração pública, organismos internacionais, empresas ou outras organizações da sociedade civil;

11.2.12.2 Relatórios de atividades com comprovação das ações desenvolvidas;

11.2.12.3 Públicações, pesquisas e outras de produção de conhecimento realizadas pela organização da sociedade civil ou a respeito dela;

11.2.12.4 Currículos profissionais de integrantes da organização da sociedade civil sejam dirigentes, conselheiros, associados, cooperados, empregados, entre outros;

11.2.12.5 Declarações de experiências prévia e de capacidade técnica no desenvolvimento de atividades ou projetos relacionados ao objeto da parceria ou de natureza semelhante, emitidas por órgãos públicos, instituições de ensino, redes, organizações da sociedade civil, movimentos sociais, empresas públicas ou privadas, conselhos comissões ou comitês de políticas públicas; ou

11.2.12.6 Prêmios de relevância recebidos no País ou no exterior pela organização da sociedade civil;

11.2.13 Apresentar relação da equipe técnica, com a discriminação dos membros e respectivas funções, inclusive currículos atualizados e compatíveis com as funções desempenhadas;

11.2.14 Comprovar que funciona no endereço declarado pela entidade, por meio de cópia de documento hábil, a exemplo de conta de consumo ou contrato de locação (art. 34, caput, inciso VII, da Lei nº 13.019 de 2014, e art. 26, caput, inciso VIII, do Decreto nº 8.726 de 2016);

11.2.15 Prova da propriedade ou posse legítima do imóvel, mediante certidão de propriedade emitida pelo Cartório de Registros de Imóveis, contrato de locação, contrato de cessão de uso, comodato ou outro instrumento jurídico equivalente, caso seja necessário à execução do objeto;

11.2.16 Ser sediada ou ter filial no estado de Pernambuco;

11.3 Ficará impedida de Celebrar o contrato a Entidade que:

11.3.1 Não esteja regularmente constituída ou, se estrangeira, não esteja autorizada a funcionar no território nacional (art 39, caput, inciso I, da Lei nº 13.019 de 2014);

11.3.2 Esteja omissa no dever de prestar contas de parceria anteriormente celebrada (art. 39, caput, inciso II, da Lei nº 13.019 de 2014);

11.3.3 Tenha, em seu quadro de dirigentes, membro de Poder ou do Ministério Público, ou dirigente de órgão ou entidade da administração pública federal, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges, companheiros e parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau, exceto em relação às entidades que, por sua própria natureza, sejam constituídas pelas autoridades referidas. Não são considerados membros de Poder os

integrantes de conselhos diretos e de políticas públicas (art. 39 caput, inciso III e parágrafos 5º e 6º, da Lei nº 13.019 de 2014 e art 27, caput, inciso I e parágrafos 1º e 2º, do Decreto nº 8.726 de 2016)

11.3.4 Tenha tido as contas rejeitadas pela administração pública nos últimos 5 (cinco) anos, exceto se for sanada a irregularidade que motivou a rejeição e quitados os débitos eventualmente imputados, ou for reconsiderada ou revista a decisão pela rejeição, ou, ainda, a apreciação das contas estiver pendente de decisão sobre recurso com efeito suspensivo (art. 39, caput, inciso IV, da Lei nº 13.019, de 2014);

11.3.4 Tenha sido punida, pelo período que durar a penalidade, com suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, com a sanção prevista no inciso II do art. 73 da Lei nº 13.019, de 2014, ou com a sanção prevista no inciso III do art. 73 da Lei nº 13.019, de 2014 (art 39, caput, inciso V, da Lei nº 13.019 de 2014);

11.3.5 Tenha tido contas de parceria julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos (art. 39, caput, inciso VI, da Lei nº 13.019 de 2014); ou

11.3.6 Tenha entre seus dirigentes pessoas cujas contas relativas a parcerias tenham sido julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos; que tenha sido julgada responsável por falta grave e inabilitada para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança, enquanto durar a inabilitação; ou que tenha sido considerada responsável por ato de improbidade, enquanto durarem os prazos estabelecidos nos incisos I, II e III do art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992 (art. 39, caput, inciso VII, da Lei nº 13.019, de 2014).

12.0 DAS PENALIDADES

12.1 Pela execução da parceria em desacordo com o Plano de Trabalho e com as normas da Lei Federal nº 13.019 de 2014, a Administração Pública estadual poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à organização da sociedade civil as seguintes sanções:

12.1.1 Advertência;

12.1.2 Suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

12.1.3 Declaração de idoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida

sempre que a organização da sociedade civil ressarcir a administração pública estadual pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 2 (dois) anos, contados da data da publicação da decisão administrativa que aplicar a sanção;

12.1.4 As sanções estabelecidas nas alíneas "b" e "c" são de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de aplicação de penalidade.

12.1.5 A sanção de advertência, que consiste em comunicação formal, tem caráter preventivo e será aplicada quando verificadas impropriedades praticadas pela organização da sociedade civil no âmbito da parceria que não justifiquem a aplicação de penalidade mais grave.

12.1.6 A sanção de suspensão temporária será aplicada nos casos em que forem verificadas irregularidades na celebração, execução ou prestação de contas da parceria e não se justificar a imposição da penalidade mais grave, considerando-se a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos que dela provieram para a administração pública estadual.

12.1.7 No caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas "b" e "c", após a conclusão do respectivo processo administrativo, órgão ou entidade processante dará ciência à Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento e Gestão, mediante ofício, da sanção cominada.

13.0 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 O extrato da justificativa do administrador público, a respeito da presente dispensa de chamamento será divulgado em página do diário oficial dos municípios do estado de Pernambuco, como também do quadro de aviso da prefeitura e da câmara Municipal de Vereadores de Garanhuns/PE e/ou outro a critério da autoridade, com prazo mínimo de 05 (cinco) dias, para a apresentação das possíveis impugnações, contados da data de publicação do extrato;

13.2 Qualquer pessoa poderá impugnar o presente Termo de Referência, no prazo de até 05 (cinco) dias, após a publicação, devendo ser encaminhada ao seguinte endereço: Rua Siqueira Campos, nº 75, Centro, Garanhuns/PE, CEP: 55293-010, e, caso necessário, à autoridade competente para ratificação, ou não, da decisão;

13.3 A Secretaria Municipal de Educação de Garanhuns/PE resolverá os casos omissos e as situações não previstas no presente Termo de Referência, observadas as disposições legais e os princípios que regem a administração pública;

13.4 A qualquer tempo, o presente Termo poderá ser revogado por interesse público ou anulado, no todo ou em parte, por vício insanável, sem que isso implique direito à indenização ou reclamação de qualquer natureza;

13.3 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da dispensa do chamamento público. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas poderá acarretar a eliminação da proposta apresentada, a aplicação das sanções administrativas cabíveis e a comunicação do fato às autoridades competentes, inclusive para apuração do cometimento de eventual crime. Além disso, caso a descoberta da falsidade ou inverdade ocorra após a celebração da parceria, o fato poderá dar ensejo à rescisão do instrumento, rejeição das contas e/ou aplicação das sanções de que trata o art. 73 da Lei nº 13.019 de 2014;

13.4 A administração pública não cobrará da entidade taxa para participar desta Dispensa de Chamamento Público;

13.5 Todos os custos decorrentes da elaboração das propostas e quaisquer outras despesas correlatas à participação na Dispensa do Chamamento Público serão de inteira responsabilidade da entidade proponente, não cabendo nenhuma remuneração, apoio ou indenização por parte da administração pública.

13.6 Constituem anexos do presente Termo de Referência, dele fazendo parte integrante:

Anexo I - Cotações;
Anexo II - Plano de Trabalho;
Anexo III - Documentos de Habilitação;
Anexo IV - Cópia do Credenciamento;
Anexo V - Minuta do Contrato

14.0 DAS INFORMAÇÕES:

14.1 Declaramos para os devidos fins, que as informações contidas neste Termo de Referência atendem a todas as necessidades para aquisição dos serviços solicitados e que o teor deste documento é de inteira responsabilidade desta Secretaria de Educação.

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

1ª parcela R$ 764.672,08	2ª parcela R$ 764.672,08	3ª parcela R$ 764.672,08	4ª parcela R$ 764.672,08	5ª parcela R$ 764.672,08	6ª parcela R$ 764.672,08
7ª parcela R$ 764.672,08	8ª parcela R$ 764.672,08	9ª parcela R$ 764.672,08	10ª parcela R$ 382.336,10	11ª parcela R$ 382.337,26	

Vilma Alexandra de Carvalho Rodrigues Viterino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

DAS BOAS PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO
ESTUDO PEDAGÓGICO

Este documento apresenta uma abordagem abrangente sobre boas práticas de alimentação, com o objetivo de promover corpos e mentes saudáveis. Através da exploração de uma variedade de alimentos, desde a importância de uma alimentação equilibrada até estratégias para uma melhor seleção e preparação dos alimentos, este texto visa fornecer informações úteis e práticas para indivíduos que buscam melhorar sua qualidade de vida através de escolhas alimentares conscientes.

1. Da Relação entre Alimentação e Saúde

Uma alimentação saudável desempenha um papel fundamental na manutenção da saúde e na promoção de uma boa qualidade de vida. Nossa alimentação fornece os nutrientes essenciais para o funcionamento adequado do corpo, além de impactar

diretamente o equilíbrio físico, mental e emocional. Neste tópico, exploraremos a relação entre alimentação e saúde, bem como o impacto das escolhas alimentares na qualidade de vida.

Uma alimentação saudável está intrinsecamente ligada à prevenção de doenças e à promoção da saúde. Estudos científicos demonstraram que uma dieta equilibrada, composta por uma variedade de alimentos nutritivos, está associada a diversos benefícios para o organismo. Além disso, uma alimentação adequada pode ajudar a reduzir o risco de desenvolvimento de condições crônicas, como doenças cardíacas, diabetes tipo 2, obesidade e certos tipos de câncer.

Uma dieta equilibrada, rica em frutas, vegetais, grãos integrais, proteínas magras e vitaminas saudáveis, fornecem os nutrientes necessários para o funcionamento correto do corpo. Vitaminas, minerais, antioxidantes e fitoquímicos presentes nos alimentos desempenham papéis específicos na proteção e na manutenção da saúde de diferentes sistemas do organismo.

Diante disso, as escolhas alimentares têm um impacto direto na qualidade de vida. Uma alimentação baseada em alimentos processados, ricos em vitaminas saturadas, açúcares adicionados e sódio, pode levar ao desenvolvimento de doenças crônicas, ao aumento do peso corporal, à redução da energia e ao comprometimento da saúde mental.

Por outro lado, uma alimentação saudável, que prioriza alimentos frescos e minimamente processados, contribui para a manutenção de um peso corporal adequado, o bom funcionamento do sistema digestivo, a melhora da energia e do humor, o fortalecimento do sistema imunológico e a promoção de um sono reparador.

Além disso, uma alimentação equilibrada pode impactar positivamente a autoestima e a imagem corporal, aumentando a confiança e a satisfação pessoal. Uma dieta saudável também fornece os nutrientes necessários para o desenvolvimento e o crescimento adequado em diferentes fases da vida, desde a infância até a idade adulta e a terceira idade.

Em síntese, a relação entre alimentação e saúde é inegável. As escolhas alimentares que fazemos diariamente têm um impacto significativo na nossa qualidade de vida. Optar por uma alimentação equilibrada, baseada em alimentos nutritivos e

frescos, contribui para a prevenção de doenças, o bem-estar físico e mental, e a promoção de um estilo de vida saudável.

É essencial buscar o conhecimento sobre boas práticas de alimentação, incluindo a variedade de alimentos, a seleção adequada, o preparo seguro e a conscientização sobre o valor nutricional dos alimentos. Ao adotar hábitos alimentares saudáveis, estamos investindo em nosso próprio bem-estar e proporcionando uma base sólida

2. A Importância dos Macronutrientes (proteínas, carboidratos, gorduras)

Os macronutrientes são componentes essenciais da nossa alimentação, fornecendo energia e desempenhando funções no organismo. Existem três grupos principais de macronutrientes: proteínas, carboidratos e vitaminas. Cada um deles desempenha papéis específicos na manutenção da saúde e no funcionamento adequado do corpo.

Proteínas: As proteínas são fundamentais para o crescimento e manutenção dos tecidos do corpo. Elas são compostas por aminoácidos, que são os blocos de construção das proteínas. Além de sua função estrutural, as proteínas também têm papel importante no transporte de substâncias, na produção de enzimas e hormônios, na regulação do sistema imunológico e na fonte de energia quando necessário.

É essencial incluir fontes de proteínas na alimentação, como carne, peixe, aves, ovos, laticínios, leguminosas (feijões, lentilhas, grão-de-bico), nozes e sementes. É importante buscar uma variedade de fontes de proteínas para garantir a ingestão adequada de aminoácidos essenciais.

Carboidratos: Os carboidratos são a principal fonte de energia para o organismo. Eles são divididos em dois tipos principais: simples e complexos. Os carboidratos simples, encontrados em alimentos como açúcar, mel, doces e refrigerantes, são absorvidos rapidamente pelo organismo, fornecendo energia de forma rápida, mas de curta duração.

Já os carboidratos complexos são encontrados em alimentos como grãos integrais, leguminosas, frutas e vegetais. Eles são digeridos mais lentamente, fornecendo energia de forma mais gradual e sustentada. Os carboidratos também

desempenham um papel importante no funcionamento cerebral e no suporte à atividade física.

Recomenda-se que a maior parte da ingestão de carboidratos venha de fontes complexas, pois elas são ricas em fibras, vitaminas e minerais, além de fornecerem uma liberação gradual de energia ao longo do dia.

Gorduras (Lipídeos): Esse macronutriente é uma fonte concentrada de energia e desempenham diversos papéis no organismo. Elas são essenciais para a absorção de vitaminas lipossolúveis (como as vitaminas A, D, E e K), desempenham um papel estrutural nas membranas celulares e são importantes para a produção de hormônios.

Existem diferentes tipos de gorduras, incluindo as saturadas, as insaturadas e as gorduras trans. As gorduras saturadas, encontradas em alimentos de origem animal, devem ser consumidas com moderação, pois podem contribuir para o aumento do colesterol LDL (o "colesterol ruim") e o risco de doenças cardíacas.

As gorduras insaturadas, encontradas em alimentos como peixes, abacate, azeite de oliva, nozes e sementes, são recompensas para a saúde cardiovascular quando consumidas em caldo. Já as gorduras trans, presentes em alimentos processados e frituras, devem ser evitadas, pois estão associadas a um maior risco de doenças cardiovasculares.

É importante ter um equilíbrio entre os macronutrientes em uma dieta saudável. A proporção ideal de cada macronutriente pode variar de acordo com as necessidades individuais, como idade, sexo, nível de atividade física e objetivos específicos. Consultar um profissional de saúde, como um nutricionista, pode ajudar a determinar a melhor distribuição dos macronutrientes em uma dieta personalizada.

Lembrando que além dos macronutrientes, é fundamental também considerar os micronutrientes (vitaminas e minerais) presentes nos alimentos, pois desempenham papéis influxo para a saúde e o bem-estar geral.

3. A Consternação dos Micronutrientes (vitaminas, minerais)

Os micronutrientes são vitaminas e minerais necessários em menores, porém essenciais para o funcionamento adequado do organismo. Apesar de serem requisitos

em menor quantidade, eles desempenham papéis cruciais em uma ampla gama de processos fisiológicos.

Vitaminas: As vitaminas são compostos orgânicos que desempenham funções necessárias no corpo, como a regulação do metabolismo, a produção de energia, a saúde dos ossos e tecidos, o fortalecimento do sistema imunológico e proteção contra danos causados pelos radicais livres. Existem dois tipos principais de vitaminas: as lipossolúveis (A, D, E e K) e as hidrossolúveis (complexo B e vitamina C). Cada vitamina desempenha funções específicas e é encontrada em diferentes alimentos.

Os minerais são elementos inorgânicos necessários para a manutenção de várias funções biológicas. Eles estão envolvidos na construção de ossos e dentes, na regulação dos níveis de fluidos corporais, na transmissão de sinais nervosos, na função muscular, na produção de hormônios e no funcionamento adequado do sistema imunológico. Alguns exemplos de minerais importantes incluem cálcio, ferro, zinco, magnésio, potássio e selênio. Cada mineral desempenha funções específicas e pode ser encontrado em diferentes alimentos.

É essencial garantir uma ingestão adequada de vitaminas e minerais para promover a saúde e prevenir deficiências. Uma alimentação equilibrada e variada, que inclua uma ampla variedade de alimentos de diferentes grupos alimentares, é fundamental para obter os micronutrientes necessários. Vegetais folhosos, frutas, legumes, grãos, integrais, carnes magras, laticínios, sementes e oleaginosas são boas fontes de vitaminas e minerais.

Em alguns casos, a suplementação de vitaminas e minerais pode ser recomendada em situações específicas, como deficiências diagnosticadas ou em certas fases da vida, como gravidez ou lactação. No entanto, é importante ressaltar que a obtenção desses nutrientes por meio de uma alimentação saudável e equilibrada é geralmente a forma mais eficaz e segura.

Consultar um profissional de saúde, como um nutricionista, é importante para avaliar as necessidades individuais e garantir uma ingestão adequada de micronutrientes, considerando características pessoais e condições de saúde específicas.

4. **Práticas alimentares saudáveis:**

Uma alimentação saudável é essencial para promover uma boa saúde e bem-estar. As práticas alimentares saudáveis consistem em escolher alimentos nutritivos e equilibrados, que fornecem os nutrientes necessários para o funcionamento adequado do corpo. Essas práticas incluem uma variedade de alimentos naturais e minimamente processados, evitando alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares, vitaminas saturadas e sólidos.

Uma das principais bases de uma alimentação saudável é o consumo de frutas, legumes e verduras, que são fontes de vitaminas, minerais e fibras. Esses alimentos devem ser parte integrante de todas as refeições, fornecendo nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo e motivados para a prevenção de doenças.

Outro componente importante de uma alimentação saudável é o consumo de proteínas de qualidade. Elas podem ser encontradas em carnes magras, peixes, ovos, leguminosas (como feijão, lentilha e grão-de-bico) e laticínios com baixo teor de gordura. As proteínas são essenciais para a construção e preparação dos tecidos do corpo, além de manterem um papel importante no sistema imunológico.

Grãos integrais, como arroz integral, pão integral, aveia e quinoa, também são fundamentais em uma alimentação saudável. Eles são ricos em fibras, vitaminas do complexo B e minerais, e ajudam a regular o funcionamento do sistema digestivo, além de fornecerem energia de forma gradual.

Além disso, é importante consumir vitaminas saudáveis, como as encontradas em abacate, castanhas, nozes e azeite de oliva. Essas vitaminas são importantes para a absorção de vitaminas lipossolúveis e têm um papel crucial na saúde do coração.

Por fim, é fundamental manter um equilíbrio nas porções e evitar o consumo excessivo de alimentos calóricos, ricos em açúcares adicionados e vitaminas. A moderação é a chave para uma alimentação saudável.

Adotar práticas alimentares saudáveis não se resumem apenas à escolha dos alimentos, mas também ao modo como são preparados. Dar preferência a métodos de cozimento saudáveis, como grelhados, cozidos no vapor ou assados, em vez de frituras, é uma maneira de manter a qualidade nutricional dos alimentos.

Em resumo, as práticas alimentares saudáveis envolvem a escolha de alimentos nutritivos, equilibrados e variados, que fornecem os nutrientes necessários para o bom

funcionamento do corpo. Além disso, é importante ressaltar a importância das merendeiras nas boas práticas alimentares, que são responsáveis pela preparação das refeições servidas aos estudantes e têm o poder de influenciar diretamente a qualidade dos alimentos oferecidos. Outrossim, estas são responsáveis por selecionar os ingredientes adequados, garantindo uma oferta de alimentos frescos, variados e de qualidade. Ao escolher ingredientes saudáveis e seguir orientações nutricionais, as merendeiras escolhem, de acordo com o cardápio nutricional, opções alimentares que atendem às necessidades nutricionais dos estudantes.

5. Importância do Aumento no Consumo de Frutas e Vegetais

O aumento do consumo de frutas e vegetais é extremamente importante para a saúde e o bem-estar geral das pessoas. Aqui estão algumas razões pelas quais essa prática é tão benéfica:

- Nutrientes essenciais: Frutas e vegetais são fontes ricas de vitaminas, minerais, fibras e fitoquímicos, que são nutrientes essenciais para o funcionamento adequado do nosso corpo. Esses nutrientes desempenham papéis importantes na prevenção de doenças, fortalecimento do sistema imunológico, manutenção da saúde ocular, saúde do coração e muito mais.

- Fibra dietética: Frutas e vegetais são excelentes fontes de fibra, que é fundamental para a saúde digestiva. A fibra ajuda a prevenir a constipação, promove a regularidade intestinal e contribui para a saúde do cólon. Além disso, alimentos ricos em fibras tendem a promover a sensação de saciedade, o que pode ajudar no controle do peso.

- Antioxidantes: Frutas e vegetais são ricos em antioxidantes, substâncias que ajudam a proteger as células do nosso corpo contra danos causados por radicais livres. Os radicais livres estão associados ao envelhecimento precoce e ao desenvolvimento de doenças crônicas, como doenças

cardíacas, câncer e doenças neurodegenerativas. Consumir uma variedade de frutas e vegetais coloridos é uma ótima maneira de garantir uma ingestão adequada de antioxidantes.

- Hidratação: Muitas frutas e vegetais têm alto teor de água, o que contribui para a hidratação do corpo. Manter-se hidratado é essencial para o funcionamento adequado do organismo, pois a água é necessária para várias funções corporais, incluindo transporte de nutrientes, regulação da temperatura corporal e eliminação de resíduos.

- Prevenção de doenças: O consumo regular de frutas e vegetais está associado a um menor risco de desenvolvimento de várias doenças crônicas, incluindo doenças cardíacas, derrame, hipertensão, diabetes tipo 2 e certos tipos de câncer. A presença de nutrientes e compostos bioativos nesses alimentos contribui para a proteção e promoção da saúde.

- Controle de peso: Frutas e vegetais geralmente têm baixa densidade calórica, o que significa que fornecem menos calorias em comparação com a quantidade de alimentos consumidos. Isso pode ser benéfico para o controle de peso, pois permite que você se sinta satisfeito com menos calorias. Além disso, as fibras presentes nesses alimentos ajudam a aumentar a saciedade, o que pode reduzir o consumo excessivo de alimentos calóricos.

- Saúde mental: Alguns estudos sugerem que uma maior ingestão de frutas e vegetais pode estar associada a um menor risco de depressão e ansiedade. Embora a relação exata ainda não seja totalmente compreendida, acredita-se que os nutrientes presentes nesses alimentos desempenhem um papel na saúde mental.

É recomendado consumir uma variedade de frutas e vegetais diariamente, incluindo diferentes cores e tipos, para obter uma ampla gama de nutrientes. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda consumir pelo menos 400 gramas (cinco porções) de frutas e vegetais por dia.

6. Escolhendo Alimentos Integrais em vez de Refinados

Optar por alimentos integrais traz uma série de benefícios para a saúde e o bem-estar. Aqui estão algumas razões pelas quais a escolha de alimentos integrais é importante:

- Maior teor de nutrientes: Alimentos integrais, como grãos integrais, arroz integral, pães integrais e massas integrais, são menos processados e contêm mais nutrientes do que seus equivalentes refinados. Eles são ricos em vitaminas, minerais, fibras alimentares, antioxidantes e fitonutrientes essenciais para a saúde.

- Aumento da ingestão de fibras: Os alimentos integrais são naturalmente ricos em fibras alimentares, que desempenham um papel crucial na digestão saudável, na regulação do açúcar no sangue, na manutenção do peso adequado e na saúde do coração. A fibra também ajuda a promover a saciedade, reduzindo o risco de excesso de consumo de calorias.
- Controle do açúcar no sangue: Os alimentos integrais são digeridos mais lentamente em comparação com os alimentos refinados. Isso resulta em uma liberação mais lenta de açúcar no sangue, evitando picos e quedas bruscas nos níveis de glicose. Isso é particularmente benéfico para pessoas com diabetes ou pré-diabetes e ajuda a manter a energia estável ao longo do dia.
- Melhoria da saúde cardiovascular: A inclusão de alimentos integrais na dieta pode reduzir o risco de doenças cardiovasculares. A fibra solúvel presente nos alimentos integrais ajuda a diminuir os níveis de colesterol LDL ("colesterol ruim") no sangue, reduzindo assim o risco de desenvolvimento de doenças cardíacas.

- Promoção da saúde digestiva: A fibra alimentar encontrada em alimentos integrais promove o bom funcionamento do sistema digestivo, prevenindo a constipação e promovendo fezes saudáveis. Além disso, a fibra alimentar atua como um prebiótico, alimentando as bactérias benéficas do intestino e promovendo a saúde da microbiota intestinal.
- Controle do peso e sensação de saciedade: Os alimentos integrais tendem a ser mais ricos em fibras e geralmente têm uma densidade energética menor do que os alimentos refinados. Isso significa que você pode comer quantidades adequadas de alimentos integrais enquanto consome menos calorias, promovendo a sensação de saciedade e auxiliando na manutenção de um peso saudável.
- Redução do risco de doenças crônicas: Estudos mostraram que uma dieta rica em alimentos integrais está associada a um menor risco de desenvolvimento de doenças crônicas, como diabetes tipo 2, obesidade, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer. Os nutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos integrais desempenham um papel importante na proteção contra essas doenças.

Portanto, optar por alimentos integrais é uma escolha importante para promover a saúde, fornecer nutrientes essenciais e reduzir o risco de várias doenças crônicas. Recomenda-se incluir uma variedade de alimentos integrais em uma dieta equilibrada e nutritiva.

7. Importância de Priorizar Proteínas Magras

Priorizar proteínas magras na dieta é importante por diversos motivos. Aqui estão algumas razões pelas quais é benéfico dar preferência a fontes de proteínas magras:

- Nutrição adequada: As proteínas são macronutrientes essenciais que desempenham um papel fundamental na construção, reparo e manutenção dos tecidos do corpo, incluindo músculos, ossos, pele e órgãos. Priorizar proteínas magras ajuda a garantir uma ingestão

adequada de aminoácidos essenciais, que são os blocos de construção das proteínas.

- Controle de peso e composição corporal: Proteínas magras são geralmente baixas em calorias e gorduras saturadas, mas são ricas em nutrientes e oferecem maior sensação de saciedade. Incluir proteínas magras em suas refeições pode ajudar a controlar o apetite, prolongar a sensação de saciedade e contribuir para a perda de peso ou manutenção de um peso saudável.
- Saúde cardiovascular: Fontes de proteínas magras, como aves sem pele, peixes, legumes e produtos lácteos com baixo teor de gordura, são opções saudáveis para a saúde do coração. Elas tendem a ser mais baixas em gorduras saturadas e colesterol, que estão associadas a um maior risco de doenças cardiovasculares. Priorizar proteínas magras ajuda a promover níveis saudáveis de colesterol e triglicerídeos no sangue.
- Manutenção da massa muscular: Para quem pratica atividade física regularmente, a ingestão adequada de proteínas é fundamental para a recuperação muscular e a síntese de proteínas musculares. Proteínas magras são uma excelente opção para fornecer aminoácidos essenciais e auxiliar na manutenção e no crescimento muscular.
- Controle do açúcar no sangue: Proteínas magras podem ajudar a estabilizar os níveis de açúcar no sangue, principalmente quando combinadas com carboidratos complexos. Elas retardam a digestão e absorção de carboidratos, ajudando a evitar picos e quedas bruscas nos níveis de glicose no sangue.
- Saúde óssea: Alguns estudos sugerem que a ingestão adequada de proteínas magras pode estar associada a uma maior densidade mineral óssea e menor risco de osteoporose em idosos. As proteínas são necessárias para a formação e manutenção dos ossos, e escolher fontes magras ajuda a evitar o consumo excessivo de gorduras saturadas, que podem ser prejudiciais à saúde óssea.
- Variedade e nutrientes: Optar por proteínas magras oferece a oportunidade de diversificar a dieta e obter uma variedade de nutrientes

essenciais, como vitaminas do complexo B, ferro, zinco e ômega-3 (em peixes). Priorizar proteínas magras significa escolher opções mais saudáveis e equilibradas para a dieta geral.

Em resumo, priorizar proteínas magras na alimentação é fundamental para fornecer os nutrientes necessários, promover a saciedade, controlar o peso, manter a saúde cardiovascular, preservar a massa muscular e garantir uma dieta equilibrada e nutritiva. É recomendado incluir uma variedade de fontes magras de proteínas em suas refeições diárias.

8. Preparação e manipulação segura dos alimentos:

A preparação segura dos alimentos nas escolas é um aspecto crucial para garantir a saúde e o bem-estar dos alunos. É essencial seguir medidas adequadas de higiene e segurança alimentar para prevenir doenças transmitidas por alimentos e promover uma alimentação saudável. Vejamos:

- A higiene pessoal dos funcionários que manipulam os alimentos é primordial. Eles devem lavar as mãos com água e sabão regularmente, especialmente após usar o banheiro, antes de tocar nos alimentos e após lidar com lixo ou substâncias contaminantes.
- A limpeza e desinfecção regular das instalações da cozinha são fundamentais para prevenir a proliferação de bactérias e outros microrganismos. As superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos devem ser limpos adequadamente para evitar a contaminação cruzada.
- Os alimentos devem ser armazenados corretamente, seguindo as orientações de temperatura e prazo de validade. Os alimentos perecíveis devem ser refrigerados adequadamente para evitar o crescimento de bactérias, enquanto os alimentos secos devem ser mantidos em local fresco e seco.

- Ao manipular frutas e vegetais, é importante lavá-los cuidadosamente para remover sujeira, resíduos de pesticidas e bactérias. Isso ajuda a reduzir o risco de contaminação dos alimentos.
- Evitar a contaminação cruzada é essencial na preparação dos alimentos. Utensílios e tábuas de corte devem ser separados para alimentos crus e cozidos, e eles devem ser lavados entre cada uso para evitar a transferência de microrganismos.
- O cozimento adequado dos alimentos é fundamental para eliminar bactérias e outros patógenos. Os alimentos devem ser cozidos a temperaturas seguras para garantir que estejam completamente cozidos.
- Alunos com alergias alimentares devem ser atendidos com cuidado especial. É importante evitar a contaminação cruzada e fornecer opções seguras para sua alimentação, garantindo que eles não entrem em contato com alimentos aos quais são alérgicos.
- As escolas devem estabelecer um sistema de controle de estoque para garantir que os alimentos sejam utilizados antes do prazo de validade. Isso ajuda a evitar o consumo de produtos vencidos ou deteriorados, que podem representar riscos à saúde dos alunos.
- A segurança dos alimentos também inclui a manipulação adequada de sobras. As sobras devem ser resfriadas rapidamente e armazenadas adequadamente, garantindo que sejam consumidas dentro de um prazo seguro para evitar a proliferação de bactérias.
- Educar os alunos sobre a importância da higiene alimentar é essencial. É importante promover hábitos saudáveis, como lavagem adequada das mãos antes das refeições e após o uso do banheiro, além de incentivar a conscientização sobre a seleção de alimentos seguros e uma dieta equilibrada.

Ao implementar essas medidas de segurança alimentar, as escolas podem fornecer refeições saudáveis e seguras para os alunos, minimizando o risco de doenças transmitidas por alimentos e promovendo um ambiente propício para o aprendizado e o crescimento saudável.

9. Armazenamento Adequado

O armazenamento adequado dos alimentos nas escolas desempenha um papel crucial na manutenção de sua qualidade, segurança e durabilidade. Aqui estão dez pontos sobre a importância do armazenamento correto dos alimentos:

- Temperatura adequada: É essencial armazenar os alimentos nas temperaturas corretas para evitar a proliferação de bactérias. Os alimentos perecíveis devem ser mantidos refrigerados, geralmente abaixo de 5°C, enquanto os alimentos secos devem ser armazenados em temperatura ambiente, entre 15°C e 25°C.

- Separar alimentos crus e cozidos: Para evitar a contaminação cruzada, é importante armazenar alimentos crus e cozidos separadamente. Isso evita que os patógenos presentes em alimentos crus contaminem os alimentos prontos para o consumo.

- Embalagens adequadas: Os alimentos devem ser armazenados em embalagens adequadas, como recipientes herméticos, sacos plásticos selados ou papel alumínio. Isso ajuda a preservar a qualidade dos alimentos, evitar a entrada de contaminantes e proteger contra a perda de umidade.

- Rotação de estoque: Ao armazenar os alimentos, é importante seguir o princípio da rotação de estoque, utilizando primeiro os alimentos mais antigos. Isso evita o desperdício e garante que os alimentos sejam consumidos antes do prazo de validade.

- Etiquetagem e identificação: Todos os alimentos devem ser claramente etiquetados com informações como nome, data de recebimento, data de validade e instruções de armazenamento. Isso facilita o controle do estoque e ajuda a evitar o uso de alimentos vencidos.

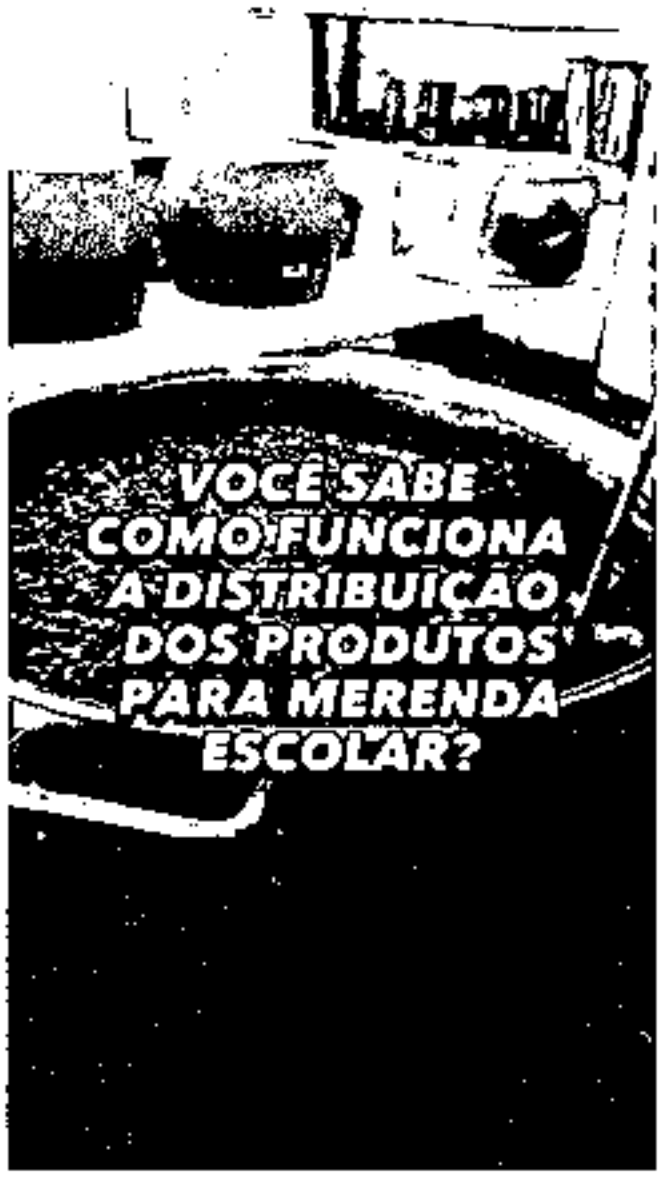
- Limpeza e organização: As áreas de armazenamento de alimentos devem ser mantidas limpas e organizadas. Prateleiras, armários e geladeiras devem ser regularmente limpos e desinfetados para prevenir a contaminação dos alimentos.

- Produtos químicos e alimentos: Produtos químicos de limpeza, inseticidas e outros materiais não alimentares devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Isso evita a contaminação acidental dos alimentos por substâncias nocivas.

- Estoque adequado: É importante manter um estoque adequado, evitando excessos e garantindo que os alimentos sejam armazenados corretamente, sem amontoamentos que dificultem o controle e a circulação do ar.

- Controle de pragas: As escolas devem implementar medidas de controle de pragas, como armadilhas e barreiras físicas, para prevenir a infestação por insetos, roedores e outros animais que possam contaminar os alimentos.

- Treinamento e conscientização: Os funcionários responsáveis pelo armazenamento dos alimentos devem receber treinamento adequado sobre as práticas corretas de armazenamento e as medidas de segurança alimentar. A conscientização sobre a importância do armazenamento adequado deve ser promovida entre todos os envolvidos na manipulação de alimentos.



Ao seguir essas práticas de armazenamento adequado, as escolas podem garantir a qualidade, a segurança e a durabilidade dos alimentos, promovendo um ambiente saudável para os alunos.

10. Alimentação Saudável na Infância

A alimentação saudável na infância desempenha um papel fundamental no crescimento, desenvolvimento e bem-estar das crianças. Aqui estão alguns pontos sobre a importância desse aspecto:

- Nutrientes essenciais: Uma alimentação saudável fornece os nutrientes necessários para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, como vitaminas, minerais, proteínas, carboidratos saudáveis e gorduras boas.
- Crescimento adequado: Uma alimentação equilibrada e variada, com alimentos de todos os grupos alimentares, contribui para o crescimento e o desenvolvimento adequados das crianças, fornecendo os nutrientes necessários para a formação de ossos fortes, músculos saudáveis e um sistema imunológico robusto.
- Controle do peso: Uma alimentação saudável desde a infância ajuda a estabelecer bons hábitos alimentares e pode prevenir o excesso de peso e a obesidade infantil, que estão associados a uma série de problemas de saúde, como diabetes tipo 2, doenças cardíacas e distúrbios metabólicos.
- Aprendizado e concentração: Alimentos saudáveis, ricos em nutrientes, fornecem a energia necessária para o bom funcionamento do cérebro. Uma dieta equilibrada pode melhorar o desempenho acadêmico, a concentração, a memória e a capacidade de aprendizado das crianças.
- Desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis: A infância é um período crucial para desenvolver hábitos alimentares saudáveis, que podem se estender para a vida adulta. Expor as crianças a uma variedade de alimentos nutritivos desde cedo pode ajudar a criar uma base sólida para escolhas alimentares saudáveis no futuro.
- Prevenção de doenças: Uma alimentação saudável na infância pode reduzir o risco de várias doenças crônicas, como diabetes, hipertensão, doenças cardíacas e certos tipos de câncer. Uma dieta equilibrada, rica em frutas, vegetais, grãos integrais e proteínas magras, fornece os nutrientes e antioxidantes necessários para proteger o corpo contra danos oxidativos e inflamação.

- Desenvolvimento do paladar: Oferecer uma variedade de alimentos saudáveis durante a infância pode ajudar as crianças a desenvolverem um paladar diversificado e apreciarem diferentes sabores, texturas e aromas. Isso pode promover a aceitação de alimentos saudáveis e reduzir a aversão a certos alimentos no futuro.
- Saúde intestinal: Uma alimentação saudável, com uma quantidade adequada de fibras, promove um sistema digestivo saudável e o equilíbrio da microbiota intestinal. Isso pode melhorar a saúde gastrointestinal das crianças, prevenindo problemas como constipação e promovendo uma melhor absorção de nutrientes.
- Educação nutricional: Promover a educação nutricional nas escolas e em casa é importante para ensinar às crianças sobre os benefícios de uma alimentação saudável e capacitá-las a fazer escolhas alimentares informadas.
- Bem-estar emocional: Uma alimentação saudável está ligada ao bem-estar emocional das crianças. Alimentos saudáveis podem ajudar a regular os níveis de energia, promover um sono de qualidade e contribuir para a saúde mental e emocional geral.

Em resumo, uma alimentação saudável na infância é crucial para o crescimento, desenvolvimento, prevenção de doenças e bem-estar geral das crianças. Estabelecer hábitos alimentares saudáveis desde cedo é um investimento valioso para a saúde futura das crianças.

11. Boas Práticas de Alimentação e Nutrição na adolescência

As boas práticas de alimentação e nutrição na adolescência são fundamentais para garantir um desenvolvimento saudável, promover um estilo de vida equilibrado e prevenir problemas de saúde. Aqui estão algumas diretrizes importantes:

- Dieta equilibrada: Incentivar uma dieta equilibrada, composta por uma variedade de alimentos de todos os grupos alimentares. Isso inclui frutas,

legumes, grãos integrais, proteínas magras (como carnes, peixes, ovos e leguminosas) e laticínios com baixo teor de gordura.

- Consumo adequado de nutrientes: Garantir que os adolescentes recebam quantidades adequadas de nutrientes essenciais, como vitaminas (A, C, D, E, K), minerais (cálcio, ferro, zinco) e ácidos graxos ômega-3. Isso pode ser alcançado por meio de uma dieta balanceada e, se necessário, suplementação adequada sob orientação médica.
- Hidratação adequada: Incentivar a ingestão de água como a principal fonte de hidratação. Limitar o consumo de bebidas açucaradas, refrigerantes e sucos processados, que são ricos em açúcares adicionados.
- Controle das porções: Orientar os adolescentes sobre o controle adequado das porções de alimentos para evitar o consumo excessivo de calorias. Isso pode ajudar a prevenir o ganho de peso excessivo e problemas de saúde relacionados.
- Limitação de alimentos processados e ultraprocessados: Reduzir o consumo de alimentos altamente processados, que geralmente são ricos em gorduras saturadas, açúcares adicionados, sódio e aditivos químicos. Optar por alimentos frescos e minimamente processados.
- Aumento da ingestão de frutas e vegetais: Estimular o consumo regular de frutas e vegetais, que são ricos em fibras, vitaminas, minerais e antioxidantes. Esses alimentos promovem a saúde intestinal, fortalecem o sistema imunológico e ajudam a prevenir doenças crônicas.
- Lanches saudáveis: Incentivar lanches saudáveis, como frutas frescas, iogurte natural, oleaginosas e barras de cereais caseiras em vez de opções industrializadas e açucaradas. Isso ajuda a manter os níveis de energia estáveis e evita a ingestão excessiva de calorias vazias.
- Evitar dietas restritivas e modismos: Orientar os adolescentes sobre os perigos das dietas restritivas e modismos alimentares. Essas práticas podem levar a deficiências nutricionais, distúrbios alimentares e impactos negativos na saúde física e mental.

- Café da manhã saudável: Estimular a importância de um café da manhã saudável e balanceado. Incluir alimentos ricos em fibras, proteínas e gorduras saudáveis, como cereais integrais, ovos, frutas e iogurte.
- Educação nutricional: Promover a educação nutricional nas escolas e em casa, fornecendo informações e recursos sobre alimentação saudável, leitura de rótulos, compreensão dos grupos alimentares e o impacto dos nutrientes na saúde.

É importante lembrar que cada adolescente é único, e as necessidades nutricionais podem variar. Consultar um profissional de saúde, como um nutricionista, pode ser útil para orientar um plano alimentar individualizado, levando em consideração fatores como idade, sexo, nível de atividade física e condições de saúde específicas.

12. Papel dos Pais e Cuidadores na Formação de Bons Hábitos Alimentares

Os pais e professores desempenham um papel crucial na formação de bons hábitos alimentares nas crianças. Eles têm influência direta no ambiente alimentar e na educação nutricional. Aqui está o papel de cada um:

Papel dos pais:

Os pais são modelos para seus filhos. Ao adotarem uma alimentação saudável, os pais mostram a importância desses hábitos e incentivam as crianças a seguirem o exemplo.

- Disponibilidade de alimentos saudáveis: Os pais têm o poder de escolher quais alimentos estarão disponíveis em casa. Eles podem oferecer uma variedade de frutas, vegetais, grãos integrais, proteínas magras e laticínios com baixo teor de gordura, tornando-os acessíveis e atraentes para as crianças.
- Educação nutricional: Os pais podem ensinar seus filhos sobre os benefícios de uma alimentação saudável, explicando a importância de cada grupo alimentar e como eles contribuem para a saúde e o bem-estar. Eles podem envolver as crianças na preparação de refeições saudáveis e fazer compras juntos, estimulando o interesse pela alimentação saudável.
- Estabelecimento de rotinas alimentares: Os pais podem criar rotinas regulares para as refeições, com horários consistentes para o café da manhã, almoço, jantar e lanches. Isso ajuda as crianças a desenvolverem um padrão alimentar saudável e evita o consumo excessivo de alimentos não saudáveis.
- Criação de um ambiente positivo: Os pais podem tornar as refeições uma experiência agradável e social, com conversas e interações familiares. Isso cria um ambiente positivo em torno da alimentação e ajuda as crianças a associarem a comida a momentos felizes.

Papel dos professores:

- Educação nutricional: Os professores têm a oportunidade de fornecer informações nutricionais e educar os alunos sobre os princípios de uma alimentação saudável. Eles podem incluir aulas sobre nutrição no currículo e promover a conscientização sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis.
- Cardápios escolares saudáveis: Os professores podem colaborar com os nutricionistas e administradores escolares para garantir que as opções de alimentos oferecidos nas cantinas e refeitórios escolares sejam nutritivas e alinhadas com os princípios de uma alimentação saudável.
- Experiências práticas: Os professores podem organizar atividades práticas relacionadas à alimentação, como visitas a hortas escolares, aulas de culinária saudável ou degustações de alimentos nutritivos. Isso permite que os alunos experimentem alimentos saudáveis e aprendam sobre sua preparação e benefícios.
- Incentivo a lanches saudáveis: Os professores podem incentivar lanches saudáveis durante o período escolar, fornecendo opções de alimentos nutritivos e limitando a disponibilidade de alimentos não saudáveis nas máquinas de venda automática ou nas festas escolares.
- Comunicação com os pais: Os professores podem envolver os pais, fornecendo informações sobre a importância da alimentação saudável e compartilhando dicas e recursos para incentivar hábitos alimentares saudáveis em casa.

Ao trabalharem em conjunto, pais e professores podem criar um ambiente favorável à formação de bons hábitos alimentares nas crianças, promovendo sua saúde e bem-estar a longo prazo.

12. Benefícios a Longo Prazo de uma Alimentação Saudável:

Uma alimentação saudável no ambiente escolar traz diversos benefícios a longo prazo para os alunos. Aqui estão alguns deles:

- Saúde e bem-estar: Uma alimentação saudável contribui para a manutenção de um peso adequado, reduzindo o risco de desenvolver doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardíacas. Além disso, uma dieta equilibrada fornece os nutrientes necessários para um sistema imunológico forte, ajudando a prevenir doenças e infecções.
- Desenvolvimento cognitivo: Alimentos saudáveis são fontes de nutrientes essenciais para o desenvolvimento cognitivo. Uma dieta equilibrada, rica em vitaminas, minerais e ácidos graxos ômega-3, pode melhorar a concentração, a memória e o desempenho acadêmico dos alunos.
- Energia e disposição: Uma alimentação saudável fornece a energia necessária para o bom funcionamento do organismo. Alunos bem alimentados têm mais disposição, o que melhora o desempenho nas atividades escolares e esportivas.
- Melhora do humor e bem-estar emocional: Alimentos saudáveis desempenham um papel importante na saúde mental. Dietas equilibradas, ricas em nutrientes como triptofano e ômega-3, podem ajudar a regular o humor e reduzir o risco de desenvolver distúrbios mentais, como ansiedade e depressão.
- Estabelecimento de hábitos saudáveis: A exposição regular a alimentos saudáveis no ambiente escolar ajuda a estabelecer hábitos alimentares saudáveis desde cedo. Esses hábitos podem persistir ao longo da vida, promovendo uma saúde melhor a longo prazo.
- Prevenção de problemas de saúde futuros: Uma alimentação saudável na escola pode contribuir para a prevenção de problemas de saúde que podem se manifestar na vida adulta. Escolhas alimentares saudáveis podem reduzir o risco de desenvolver doenças como hipertensão arterial, câncer, osteoporose e doenças cardiovasculares.
- Educação nutricional: Promover uma alimentação saudável no ambiente escolar inclui a educação nutricional dos alunos. Essa conscientização sobre a importância da alimentação equilibrada e seus benefícios a longo

prazo pode influenciar as escolhas alimentares dos alunos fora do ambiente escolar.

- Melhoria do ambiente escolar: Uma alimentação saudável no ambiente escolar pode ter impactos positivos na atmosfera geral da escola. Alunos bem alimentados têm mais energia e disposição, o que pode contribuir para um clima escolar mais positivo e produtivo.

Portanto, investir em uma alimentação saudável no ambiente escolar traz benefícios significativos a longo prazo para a saúde e o bem-estar dos alunos, além de promover um ambiente propício ao aprendizado e ao desenvolvimento integral.

Wilza Alexandre de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Port. nº 015/2021

Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

GOVERNO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
CARLOS ALBERTO RICHA

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANA SERES TRENTO COMIN

DIRETORIA GERAL
EDMUNDO RODRIGUES DA VEIGA NETO

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO
FABIANA CRISTINA CAMPOS

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
VANDA DOLCI GARCIA

DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
MÁRCIA CRISTINA STOLARSKI

COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
ANDRÉA BRUGINSKI

©2015. Secretaria de Estado da Educação.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total deste material, desde que citada a fonte e não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pela cessão dos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da Secretaria de Estado da Educação.

Este manual foi impresso com recurso decorrente do Prêmio Tecnologia Social 2013 da Fundação Banco do Brasil.

Organizadores
Márcia Cristina Stolarski - CRN 0101/8
Andréa Bruginski Dorigo - CRN 444/8
Fernanda Brzezinski da Cunha – CRN 3500/8
Stela de Oliveira

Revisão
Noemi Beatriz Grünhagen

Colaboradores
Lucimar Sebben Brun
Rafael Fernando da Silva Possette
Sérgio Luiz Esperanceta

Agradecimentos
Desiree da Rocha Arents (Curso de Nutrição da PUCPr); Lucimara Bertoni de Oliveira (Curso de Nutrição da Universidade Positivo) e os estagiários do curso de graduação em Nutrição da UFPr 2014/2015.

Coordenação de Produção Multimídia
Diagramação
Fernanda Serrer

Ilustração
Jocelin José Vianna da Silva

338

CATALOGAÇÃO NA FONTE

Stolarski, Márcia Cristina, et al., org.

Boas práticas de manipulação de alimentos / organizadores Márcia Cristina Stolarski ; Andréa Bruginski Dorigo ; Fernanda Brzezinski da Cunha [e] Stela de Oliveira - Curitiba : SEED–PR., 2015. – 1v.

ISBN 978-85-8015-072-8

1. Higiene alimentar. 2. Alimentação. 3. Nutrição. 4. Educação-Paraná. 5. Boas práticas. 6. Alimentos-Manipulação.I. Stolarski, Márcia Cristina, org. II. Dorigo, Andréa Bruginski, org. III. Cunha, Fernanda Brzezinski da, org. IV. Oliveira, Stela de, org. V. Manual. VI. Prêmio Tecnologia Social. VII. Título.

CDD640
CDU641.42

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

SUMÁRIO

1 Introdução 5

2 Conceitos Gerais e como evitar contaminações 6

3 Higiene Pessoal 14

4 Higiene dos Alimentos 18

5 Higiene do Ambiente 21

6 Higiene das Instalações, Equipamentos Móveis e Utensílios 26

7 Recebimento dos Alimentos 29

8 Armazenamento dos Alimentos 31

9 Preparação dos Alimentos 37

ANEXO I - POP – Procedimento Operacional Padronizado 43

ANEXO II - FOR – Formulário de Registro 71

ANEXO III - Uso de esponjas de louça e panos de prato 77

Referências 79

1 INTRODUÇÃO

O Manual de Boas Práticas (MBP), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e os Formulários de Registro (FOR) documentam e descrevem as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos das escolas estaduais do Paraná devem adotar na produção, manipulação, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios.

Considerando que as cozinhas das escolas são caracterizadas como Serviços de Alimentação Coletiva, é necessário garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária aos escolares e atendam a legislação sanitária em vigor, minimizando risco de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) nos escolares.

Sendo assim, cada escola deve ter seu exemplar do Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), acessíveis a todos os manipuladores de alimentos para constante consulta, bem como Formulários de Registro (FOR), preenchidos e atualizados.

Para que servem estes documentos?

MBP: Manual de Boas Práticas – material descritivo e explicativo das atividades a serem realizadas pelos manipuladores de alimentos na execução de suas funções.

POP: Procedimento Operacional Padronizado – procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos (observar o Anexo I).

FOR: Formulário de Registro – instrumento utilizado no registro das atividades realizadas (observar o Anexo II).

2 CONCEITOS GERAIS E COMO EVITAR CONTAMINAÇÕES

Quem é o manipulador de alimentos?

Manipulador de alimentos é a pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento, seja produzindo, vendendo, transportando, recebendo, preparando ou servindo alimentos. Na escola conhecemos estes profissionais como merendeiros (as).

O que é contaminação?

É qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento. O ser humano carrega microrganismos por todo o seu corpo, como mãos, pele, cabelos, boca, garganta, nariz, e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor), o que é natural. Por meio de contato direto ou condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para o alimento, contaminando-o e causando doenças a quem o ingere.

O que são os microrganismos?

São pequenos e microscópicos corpos impossíveis de serem observados a olho nu (só podem ser vistos através de microscópios). Podem ser encontrados em grandes quantidades, por toda parte: nos seres humanos, na água, no solo e até no ar, podendo causar doenças.

Como ocorre a contaminação dos alimentos?

A contaminação dos alimentos se dá através de agentes contaminantes de várias origens, exemplo:

Física

- Cabelo na comida.
- Pedra na comida.
- Parafuso na embalagem de comida.

Química

- Produtos de limpeza perto de alimento.
- Inseticidas.

Biológica

- Fungos.
- Vírus e bactérias.

Ambiental

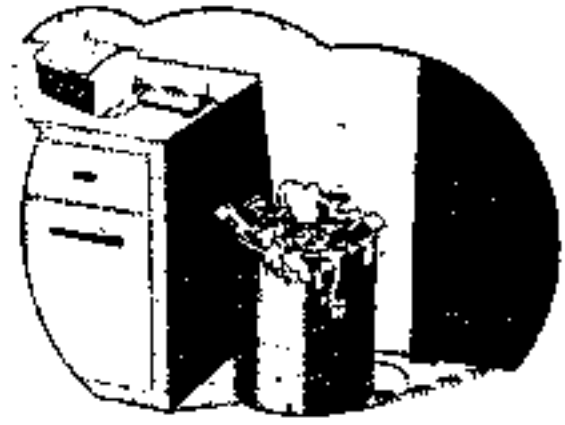
- Fezes, urina, pelos e secreções de roedores e incidência de insetos.

- Contaminação Direta:

A contaminação direta ocorre quando há contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento, por má higienização das mãos, tosse ou espirros.

- Contaminação Indireta:

Ocorre através do contato do alimento com material humano (fezes ou urina) que é levado por insetos (moscas e baratas), roedores ou utensílios mal higienizados.



O que é intoxicação alimentar?

Intoxicação alimentar é uma doença causada pela ingestão de alimentos contaminados.

A intoxicação alimentar ocorre geralmente entre uma a 36 horas após a ingestão de alimentos contaminados. Os sintomas geralmente são: náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia, que podem durar de um a sete dias.

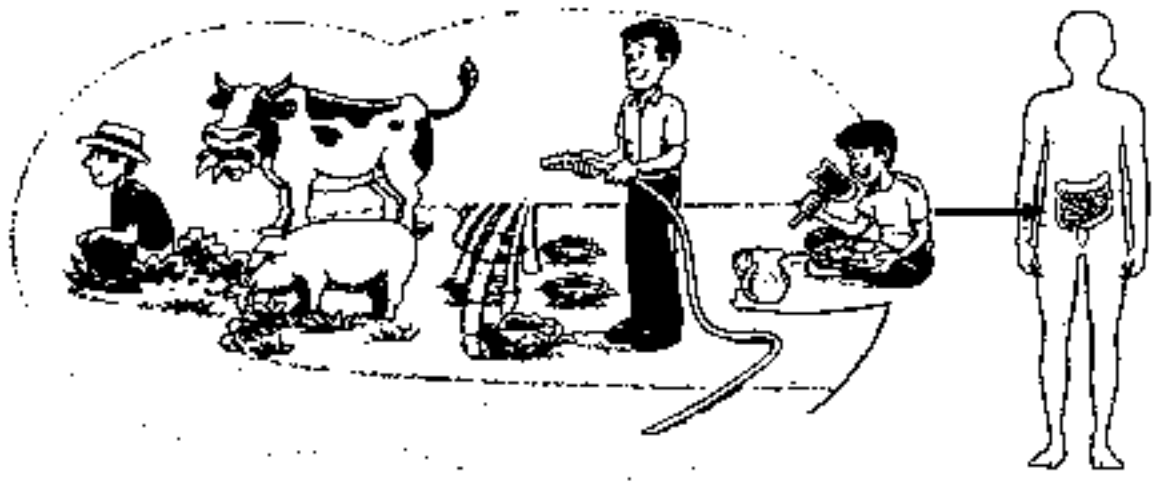
Como podemos evitar a contaminação dos alimentos?

É necessário cuidar, tanto da higiene pessoal, como dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos utensílios, bem como é preciso ter atenção no armazenamento correto dos alimentos. Com esses cuidados é possível evitar as principais fontes de contaminação.

Contaminação por parasitas

Os parasitas como amebas, giárdias e vermes podem estar presentes no solo, na água e no intestino humano e de outros animais, podendo contaminar os alimentos e causar doenças.

Temos como exemplo os cistos (ovos) de vermes como a tênia, que, se ingeridos, podem causar doenças como a cisticercose e teníase.



Como podemos evitar a contaminação por parasitas?

- Mantendo as mãos higienizadas, unhas curtas e limpas (seguir sempre as instruções de lavagem correta das mãos constante no POP 001).
- Fazendo a higienização correta dos alimentos com água potável, segundo descrito no POP 004, de higienização de vegetais, legumes e frutas.
- Fazendo a manutenção periódica dos equipamentos de refrigeração.
- Adquirindo alimentos de procedência garantida e inspecionados pelos órgãos responsáveis.

Importante

Os alimentos adquiridos pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar PEAE têm procedência garantida, além de serem submetidos a análises em laboratório. Somente depois de aprovados são enviados às escolas.

Contaminação por substâncias tóxicas

Também conhecida como contaminação química, acontece quando produtos químicos, como os utilizados na higienização do ambiente de trabalho entram em contato com o alimento, ou até mesmo pela contaminação por agrotóxicos, ainda no cultivo. Também pode acontecer este tipo de contaminação quando as frutas, legumes e hortaliças não são bem enxaguados após higienização com água sanitária.

Produtos de limpeza como água sanitária, desinfetantes, desodorizantes, detergentes, sabão em pó, ceras, multiuso, pastas e saponáceos podem conter substâncias tóxicas como cloro, amônia, soda cáustica, entre outros. Tais produtos, se utilizados incorretamente ou misturados entre si, podem causar sérios danos à saúde dos manipuladores.

Outros produtos como inseticidas, raticidas, solventes, colas, tintas e vernizes também podem ocasionar graves intoxicações se inalados, ingeridos acidentalmente ou se houver contato manual direto. Em casos mais graves estes produtos podem levar à morte.

Como evitar a contaminação por substâncias tóxicas

- Manter os produtos de limpeza armazenados em locais próprios e longe dos alimentos.
- Ao fazer uso destes produtos, usar luvas de borracha.
- Sempre que utilizar um destes produtos certificar-se de que não há alimentos por perto nem tampouco estão sendo manipulados.
- Em caso de manipulação de alimentos e lavagem de utensílios, certificar-se de que ambos não estão no mesmo espaço, para não haver contaminação do alimento, através de detergente ou sabão.
- Seguir as instruções de lavagem de mãos.
- Em hipótese alguma fazer limpeza e manipular/preparar alimentos ao mesmo tempo.
- Enxaguar bem os alimentos após a higienização com água sanitária, conforme orientado no POP 004.
- Seguir os procedimentos recomendados (descritos na página 12) quando for realizada dedetização no estabelecimento.

Saiba mais

A lavagem de alimentos só consegue remover parte dos resíduos agrotóxicos presentes na superfície dos mesmos. Os agrotóxicos sistêmicos, absorvidos por tecidos internos da planta permanecem, mesmo que os alimentos tenham sido lavados.

Cuidados com a dedetização (antes, durante e após)

Os cuidados na aplicação do produto químico devem ser seguidos pela empresa especializada para este fim. De maneira geral, cabe a escola:

- Retirar louças e talheres guardando-as em local protegido. Após a dedetização devem ser higienizadas para reutilização.
- Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do próximo uso.
- Afastar móveis e equipamentos das paredes para facilitar a aplicação do produto.
- No dia seguinte, após a dedetização, toda área deverá ser adequadamente higienizada (conforme procedimentos descritos a seguir).

Importante

A dedetização periódica é obrigatória nas áreas de alimentação. O gestor da escola deve contratar empresa especializada, que fornecerá certificado de garantia em dedetização com a data do procedimento.
Maiores detalhes estão descritos no POP 007.

Higienização das Instalações

A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando-se água potável e sabão ou detergente.

Em seguida é feita a sanitização, com produtos químicos como o cloro e o álcool.

De maneira geral, os procedimentos de higienização do ambiente deverão ser realizados (ver POP 003).

- No início do trabalho.
- Depois de cada uso.
- Quando começar o trabalho com outro tipo de alimento.
- Em intervalos periódicos, se os utensílios estiverem em uso constante.

329

Todos os produtos de higienização devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde (MS) e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor. Deverão ser armazenados em local apropriado e de fácil acesso a todos os manipuladores e sua reposição deverá ser feita sempre que necessário.

A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato, modo de uso e aplicação devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Vassouras, rodos, baldes, escovas e outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não deverão ser aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com o alimento, mas sim, fibraços e esponjas macias. A periodicidade de reposição desses produtos deverá ser de acordo com a necessidade.

Todos os utensílios de limpeza deverão ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente.

330

3 HIGIENE PESSOAL

É importante manter hábitos sadios com o próprio corpo para preservar não só a sua saúde, mas também a das outras pessoas (ver POP 002 Saúde dos manipuladores).

Cuidados básicos de higiene pessoal

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar.
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- Escovar os dentes, no mínimo três vezes ao dia, e sempre após as refeições.
- Usar desodorante sem perfume.
- Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.
- Manter roupas e uniformes limpos.
- Usar sempre sapatos fechados e limpos.
- Não usar anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca.
- Em caso de ferimentos nas mãos, nesta situação, o manipulador deve ser direcionado para o desempenho de outra função em que não haja contato com os alimentos, até completa cicatrização do ferimento.

Quando lavar as mãos?

- Ao chegar e ao sair do trabalho.
- Antes de preparar os alimentos.
- Após usar o banheiro.
- Após mexer com lixos e restos alimentares.
- Após manusear dinheiro e outros objetos sujos.
- Após assoar o nariz ou espirrar.
- Antes e após as refeições.
- Após fumar.
- Toda vez que mudar de atividade (ver POP 001 - Lavagem das mãos).

Como lavar as mãos corretamente?

1 - Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.

2 - Aplique o sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.

3 - Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice versa), entrelaçando os dedos.

4 - Entrelace os dedos palma com palma e friccione os espaços interdigitais.

5 - Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.

6 - Esfregue o polegar direito com auxílio da palma da mão esquerda (e vice versa), utilizando movimento circular.

7 - Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.

8 - Esfregue o punho esquerdo com auxílio da palma da mão direita (e vice versa), utilizando movimento circular.

9 - Enxague as mãos com água, retirando resíduos de sabonete.

10 - Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

11 - Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.

12 - Agora suas mãos estão limpas e seguras.

Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

ATENÇÃO!

As **luvas de borracha** devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem utilizados produtos de limpeza. **Não devem ser usadas para manipular alimentos!**

As **luvas descartáveis** devem ser utilizadas no momento da **distribuição dos alimentos** ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.

As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimentos!

O uso de luvas não substitui a lavagem de mãos!

Importante

O cartaz da lavagem de mãos deve ficar afixado no local em que se efetua a lavagem das mãos. Procure relembrar de todos os passos periodicamente, conferindo se estão sendo utilizados.

INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE

Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

Visitantes ou funcionários externos ao serviço podem entrar na cozinha?

Diretores, funcionários e outros que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino, são considerados visitantes, e devem utilizar touca para proteger os cabelos. Os visitantes devem ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, além de não comer, fumar ou mascar goma (chiclete) durante a visita.

Importante

Fixe o cartaz de "Proibida a entrada de pessoas não autorizadas" na sua cozinha, orientando os eventuais visitantes a seguir as recomendações.

4 HIGIENE DOS ALIMENTOS

Ao proceder à higienização dos alimentos, o manipulador deverá utilizar vasilhames e utensílios próprios, bem lavados e esterilizados. Nunca utilizar utensílios de madeira.

O local de preparo dos alimentos deve ser arejado, fácil de ser limpo, com piso e paredes impermeáveis, ter água em quantidade suficiente, telas nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos, possuir boa iluminação para evitar acidentes e para possibilitar o desenvolvimento adequado das atividades de manipulação de alimentos.

Cuidados necessários para não contaminar os alimentos

- Não tocar nos alimentos com as mãos sujas ou com ferimentos expostos.

- Lavar as mãos ao manipular alimentos e ao trocar de atividade.

- Evitar, quando possível, tocar nos alimentos. Usar sempre um utensílio limpo.

- **Higienizar** adequadamente as verduras, legumes e frutas, utilizando solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e deixar de molho por 15 minutos. Após, enxaguar em água corrente. Este procedimento visa eliminar possíveis microrganismos e/ou larvas de insetos presentes (ver POP 004).

- Conservar os alimentos sempre cobertos, para protegê-los da ação de insetos.

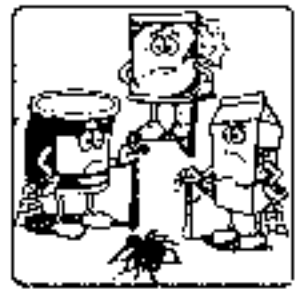
- Cozinhar muito bem os alimentos. A temperatura adequada é de 74°C no centro do alimento, pois mata e evita o crescimento de microrganismos.

- Não falar, cantar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos.

- Nunca provar alimentos utilizando os dedos ou o mesmo utensílio que está sendo usado na preparação do alimento, ou seja, utilizar-se sempre de um utensílio limpo para provar o alimento.

- Alimentos que tenham caído no chão devem ser sempre jogados fora.

- Não usar nenhum alimento estragado ou vencido.



- Alimentos preparados não devem ficar em temperatura ambiente, devendo ser servidos imediatamente após o preparo, para evitar a multiplicação dos microrganismos.

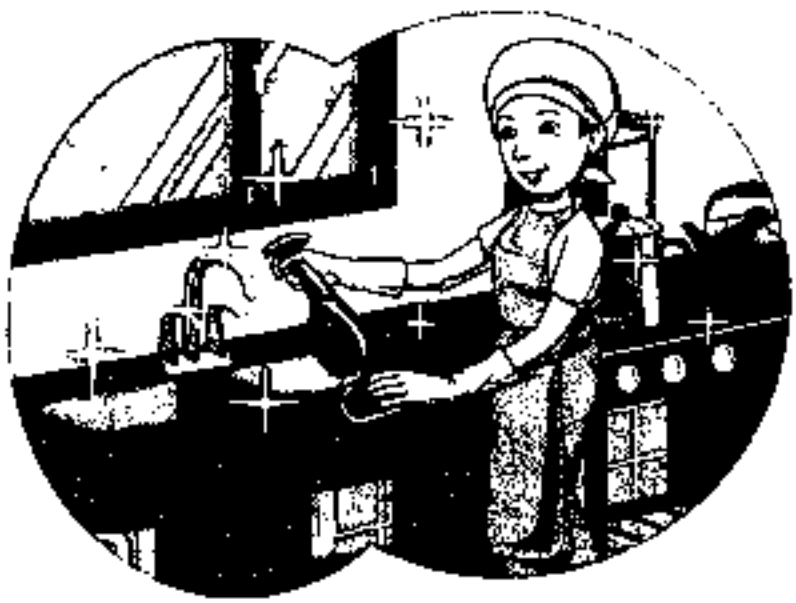
- Não varrer o chão somente com vassoura, e sim, utilizar pano úmido.

Não permitir a circulação de funcionários, alunos ou pessoas estranhas na cozinha e depósito.

5 HIGIENE DO AMBIENTE

Cuidados básicos com o ambiente

- Deve existir separação entre diferentes atividades por meios físicos (paredes, divisórias) ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- As instalações físicas como piso, parede, teto e equipamentos, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- Toda a estrutura física deve ser mantida íntegra e conservada livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros, para não transmitir contaminantes aos alimentos.
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
- As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica com relação ao fluxo de preparo de alimentos.



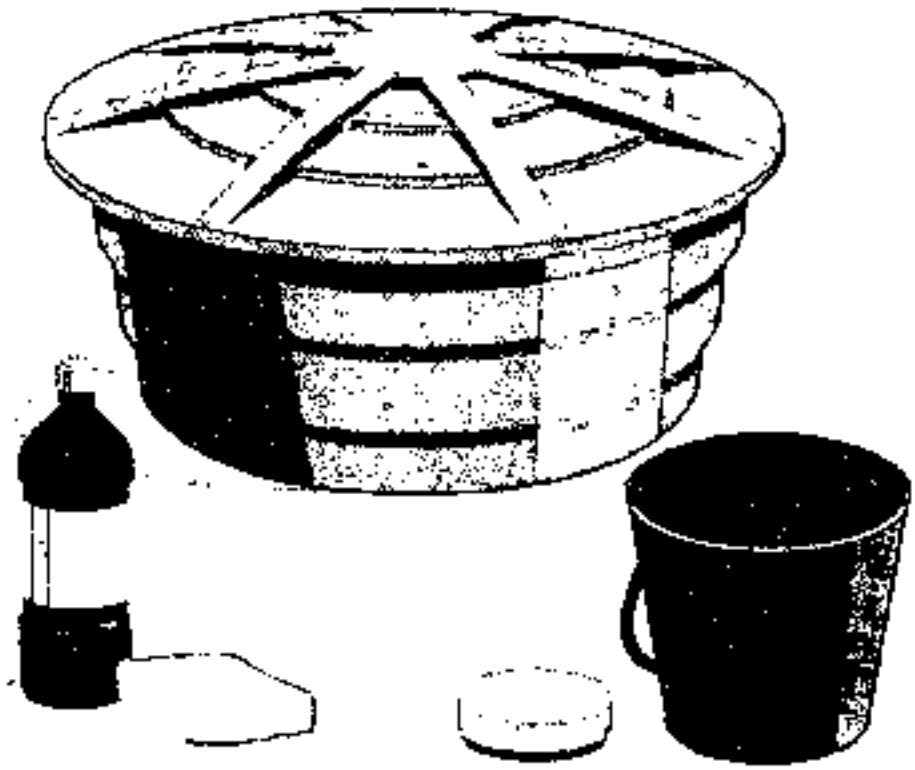
Cuidados básicos de higiene

- Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpadas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos.
- A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso.
- Não é permitida a presença de animais.
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso. Após utilizá-los, lavar em água e sabão, enxaguar e ferver por 15 minutos em panelas específicas para esta função.
- Sempre depois de terminar o trabalho de cada dia, limpar os pisos, os ralos e as paredes das áreas de processamento dos alimentos.
- Ao utilizar produtos químicos na limpeza, seguir o modo de uso expresso no rótulo e observar se há registro no Ministério da Saúde. Caso contrário, não utilizar o produto.
- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza, adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições. Assim como o detergente, que deve ser colocado na esponja e não a esponja imersa no detergente.
- Não misturar produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes.
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais, que não devem ser reaproveitadas.
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados.
- Não utilizar panos de chão como "tapetes" (ver POP 003 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios).

Cuidados com a água

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos, proveniente do abastecimento público ou de sistema alternativo, como poços artesianos.
- A higienização dos reservatórios de água deve ser feita na instalação e a cada seis meses, por empresa especializada.
- Deve ser solicitada a comprovação de limpeza e análise da água para a empresa que executou o serviço (etiqueta com data de realização) e fixar em local adequado dentro da cozinha.

- A caixa d'água deve ser conservada tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações ou descascamentos.
- Em caso de contaminação da água por enchente ou por acesso de animais, etc., uma nova higienização deverá ser realizada.
- Se forem percebidas alterações nas características da água, não utilizá-la no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios e informar a direção do estabelecimento.
- Quando a água utilizada é proveniente de poços artesianos, o serviço de fiscalização sanitária deve estar ciente e autorizar o uso da água neste caso. A potabilidade da água deve ser comprovada semestralmente, mediante laudo laboratorial.
- A desinfecção deve ser realizada por empresa especializada após a conclusão da construção, e eventuais reparos no poço, a cada seis meses, e sempre que comprovar a contaminação da água.
- O poço artesiano deve estar localizado em local com revestimento externo e em área coberta, distante de criações de animais e fontes de poluição ou esgoto.
- O gelo para ser utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.



Cuidados com os resíduos

Algumas doenças transmitidas por alimentos acabam sendo resultado de práticas inadequadas de armazenamento de resíduos. Por isso devemos tomar alguns cuidados:

- Acondicionar os resíduos em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos, identificados e com sacos plásticos em seu interior.
- Os recipientes devem possuir tampa com acionamento sem contato manual (pedal) e ser de material de fácil limpeza e desinfecção – a limpeza deve ser realizada diariamente com água e sabão (ver POP 006 Manejo de resíduos).
- Os resíduos gerados devem ser minimizados com bom planejamento e recomenda-se separá-los conforme as seguintes categorias:

a) orgânicos: restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.

b) recicláveis: papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades.

c) não recicláveis: restos de alimentos preparados.

Importante

Identifique as lixeiras de acordo com cada categoria de resíduo. Assim fica mais fácil de fazer a separação.

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

1ª parcela R$ 764.672,08	2ª parcela R$ 764.672,08	3ª parcela R$ 764.672,08	4ª parcela R$ 764.672,08	5ª parcela R$ 764.672,08	6ª parcela R$ 764.672,08
7ª parcela R$ 764.672,08	8ª parcela R$ 764.672,08	9ª parcela R$ 764.672,08	10ª parcela R$ 382.336,10	11ª parcela R$ 382.337,26	

Vilma Alexandra de Carvalho Rodrigues Viterino
Secretária de Educação
Portaria nº 15/2021 GP

DAS BOAS PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO
ESTUDO PEDAGÓGICO

Este documento apresenta uma abordagem abrangente sobre boas práticas de alimentação, com o objetivo de promover corpos e mentes saudáveis. Através da exploração de uma variedade de alimentos, desde a importância de uma alimentação equilibrada até estratégias para uma melhor seleção e preparação dos alimentos, este texto visa fornecer informações úteis e práticas para indivíduos que buscam melhorar sua qualidade de vida através de escolhas alimentares conscientes.

1. Da Relação entre Alimentação e Saúde

Uma alimentação saudável desempenha um papel fundamental na manutenção da saúde e na promoção de uma boa qualidade de vida. Nossa alimentação fornece os nutrientes essenciais para o funcionamento adequado do corpo, além de impactar

diretamente o equilíbrio físico, mental e emocional. Neste tópico, exploraremos a relação entre alimentação e saúde, bem como o impacto das escolhas alimentares na qualidade de vida.

Uma alimentação saudável está intrinsecamente ligada à prevenção de doenças e à promoção da saúde. Estudos científicos demonstraram que uma dieta equilibrada, composta por uma variedade de alimentos nutritivos, está associada a diversos benefícios para o organismo. Além disso, uma alimentação adequada pode ajudar a reduzir o risco de desenvolvimento de condições crônicas, como doenças cardíacas, diabetes tipo 2, obesidade e certos tipos de câncer.

Uma dieta equilibrada, rica em frutas, vegetais, grãos integrais, proteínas magras e vitaminas saudáveis, fornecem os nutrientes necessários para o funcionamento correto do corpo. Vitaminas, minerais, antioxidantes e fitoquímicos presentes nos alimentos desempenham papéis específicos na proteção e na manutenção da saúde de diferentes sistemas do organismo.

Diante disso, as escolhas alimentares têm um impacto direto na qualidade de vida. Uma alimentação baseada em alimentos processados, ricos em vitaminas saturadas, açúcares adicionados e sódio, pode levar ao desenvolvimento de doenças crônicas, ao aumento do peso corporal, à redução da energia e ao comprometimento da saúde mental.

Por outro lado, uma alimentação saudável, que prioriza alimentos frescos e minimamente processados, contribui para a manutenção de um peso corporal adequado, o bom funcionamento do sistema digestivo, a melhora da energia e do humor, o fortalecimento do sistema imunológico e a promoção de um sono reparador.

Além disso, uma alimentação equilibrada pode impactar positivamente a autoestima e a imagem corporal, aumentando a confiança e a satisfação pessoal. Uma dieta saudável também fornece os nutrientes necessários para o desenvolvimento e o crescimento adequado em diferentes fases da vida, desde a infância até a idade adulta e a terceira idade.

Em síntese, a relação entre alimentação e saúde é inegável. As escolhas alimentares que fazemos diariamente têm um impacto significativo na nossa qualidade de vida. Optar por uma alimentação equilibrada, baseada em alimentos nutritivos e

frescos, contribui para a prevenção de doenças, o bem-estar físico e mental, e a promoção de um estilo de vida saudável.

É essencial buscar o conhecimento sobre boas práticas de alimentação, incluindo a variedade de alimentos, a seleção adequada, o preparo seguro e a conscientização sobre o valor nutricional dos alimentos. Ao adotar hábitos alimentares saudáveis, estamos investindo em nosso próprio bem-estar e proporcionando uma base sólida

2. A Importância dos Macronutrientes (proteínas, carboidratos, gorduras)

Os macronutrientes são componentes essenciais da nossa alimentação, fornecendo energia e desempenhando funções no organismo. Existem três grupos principais de macronutrientes: proteínas, carboidratos e vitaminas. Cada um deles desempenha papéis específicos na manutenção da saúde e no funcionamento adequado do corpo.

Proteínas: As proteínas são fundamentais para o crescimento e manutenção dos tecidos do corpo. Elas são compostas por aminoácidos, que são os blocos de construção das proteínas. Além de sua função estrutural, as proteínas também têm papel importante no transporte de substâncias, na produção de enzimas e hormônios, na regulação do sistema imunológico e na fonte de energia quando necessário.

É essencial incluir fontes de proteínas na alimentação, como carne, peixe, aves, ovos, laticínios, leguminosas (feijões, lentilhas, grão-de-bico), nozes e sementes. É importante buscar uma variedade de fontes de proteínas para garantir a ingestão adequada de aminoácidos essenciais.

Carboidratos: Os carboidratos são a principal fonte de energia para o organismo. Eles são divididos em dois tipos principais: simples e complexos. Os carboidratos simples, encontrados em alimentos como açúcar, mel, doces e refrigerantes, são absorvidos rapidamente pelo organismo, fornecendo energia de forma rápida, mas de curta duração.

Já os carboidratos complexos são encontrados em alimentos como grãos integrais, leguminosas, frutas e vegetais. Eles são digeridos mais lentamente, fornecendo energia de forma mais gradual e sustentada. Os carboidratos também

desempenham um papel importante no funcionamento cerebral e no suporte à atividade física.

Recomenda-se que a maior parte da ingestão de carboidratos venha de fontes complexas, pois elas são ricas em fibras, vitaminas e minerais, além de fornecerem uma liberação gradual de energia ao longo do dia.

Gorduras (Lipídeos): Esse macronutriente é uma fonte concentrada de energia e desempenham diversos papéis no organismo. Elas são essenciais para a absorção de vitaminas lipossolúveis (como as vitaminas A, D, E e K), desempenham um papel estrutural nas membranas celulares e são importantes para a produção de hormônios.

Existem diferentes tipos de gorduras, incluindo as saturadas, as insaturadas e as gorduras trans. As gorduras saturadas, encontradas em alimentos de origem animal, devem ser consumidas com moderação, pois podem contribuir para o aumento do colesterol LDL (o "colesterol ruim") e o risco de doenças cardíacas.

As gorduras insaturadas, encontradas em alimentos como peixes, abacate, azeite de oliva, nozes e sementes, são recompensas para a saúde cardiovascular quando consumidas em caldo. Já as gorduras trans, presentes em alimentos processados e frituras, devem ser evitadas, pois estão associadas a um maior risco de doenças cardiovasculares.

É importante ter um equilíbrio entre os macronutrientes em uma dieta saudável. A proporção ideal de cada macronutriente pode variar de acordo com as necessidades individuais, como idade, sexo, nível de atividade física e objetivos específicos. Consultar um profissional de saúde, como um nutricionista, pode ajudar a determinar a melhor distribuição dos macronutrientes em uma dieta personalizada.

Lembrando que além dos macronutrientes, é fundamental também considerar os micronutrientes (vitaminas e minerais) presentes nos alimentos, pois desempenham papéis influxo para a saúde e o bem-estar geral.

3. A Consternação dos Micronutrientes (vitaminas, minerais)

Os micronutrientes são vitaminas e minerais necessários em menores, porém essenciais para o funcionamento adequado do organismo. Apesar de serem requisitos

em menor quantidade, eles desempenham papéis cruciais em uma ampla gama de processos fisiológicos.

Vitaminas: As vitaminas são compostos orgânicos que desempenham funções necessárias no corpo, como a regulação do metabolismo, a produção de energia, a saúde dos ossos e tecidos, o fortalecimento do sistema imunológico e proteção contra danos causados pelos radicais livres. Existem dois tipos principais de vitaminas: as lipossolúveis (A, D, E e K) e as hidrossolúveis (complexo B e vitamina C). Cada vitamina desempenha funções específicas e é encontrada em diferentes alimentos.

Os minerais são elementos inorgânicos necessários para a manutenção de várias funções biológicas. Eles estão envolvidos na construção de ossos e dentes, na regulação dos níveis de fluidos corporais, na transmissão de sinais nervosos, na função muscular, na produção de hormônios e no funcionamento adequado do sistema imunológico. Alguns exemplos de minerais importantes incluem cálcio, ferro, zinco, magnésio, potássio e selênio. Cada mineral desempenha funções específicas e pode ser encontrado em diferentes alimentos.

É essencial garantir uma ingestão adequada de vitaminas e minerais para promover a saúde e prevenir deficiências. Uma alimentação equilibrada e variada, que inclua uma ampla variedade de alimentos de diferentes grupos alimentares, é fundamental para obter os micronutrientes necessários. Vegetais folhosos, frutas, legumes, grãos, integrais, carnes magras, laticínios, sementes e oleaginosas são boas fontes de vitaminas e minerais.

Em alguns casos, a suplementação de vitaminas e minerais pode ser recomendada em situações específicas, como deficiências diagnosticadas ou em certas fases da vida, como gravidez ou lactação. No entanto, é importante ressaltar que a obtenção desses nutrientes por meio de uma alimentação saudável e equilibrada é geralmente a forma mais eficaz e segura.

Consultar um profissional de saúde, como um nutricionista, é importante para avaliar as necessidades individuais e garantir uma ingestão adequada de micronutrientes, considerando características pessoais e condições de saúde específicas.

4. **Práticas alimentares saudáveis:**

Uma alimentação saudável é essencial para promover uma boa saúde e bem-estar. As práticas alimentares saudáveis consistem em escolher alimentos nutritivos e equilibrados, que fornecem os nutrientes necessários para o funcionamento adequado do corpo. Essas práticas incluem uma variedade de alimentos naturais e minimamente processados, evitando alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares, vitaminas saturadas e sólidos.

Uma das principais bases de uma alimentação saudável é o consumo de frutas, legumes e verduras, que são fontes de vitaminas, minerais e fibras. Esses alimentos devem ser parte integrante de todas as refeições, fornecendo nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo e motivados para a prevenção de doenças.

Outro componente importante de uma alimentação saudável é o consumo de proteínas de qualidade. Elas podem ser encontradas em carnes magras, peixes, ovos, leguminosas (como feijão, lentilha e grão-de-bico) e laticínios com baixo teor de gordura. As proteínas são essenciais para a construção e preparação dos tecidos do corpo, além de manterem um papel importante no sistema imunológico.

Grãos integrais, como arroz integral, pão integral, aveia e quinoa, também são fundamentais em uma alimentação saudável. Eles são ricos em fibras, vitaminas do complexo B e minerais, e ajudam a regular o funcionamento do sistema digestivo, além de fornecerem energia de forma gradual.

Além disso, é importante consumir vitaminas saudáveis, como as encontradas em abacate, castanhas, nozes e azeite de oliva. Essas vitaminas são importantes para a absorção de vitaminas lipossolúveis e têm um papel crucial na saúde do coração.

Por fim, é fundamental manter um equilíbrio nas porções e evitar o consumo excessivo de alimentos calóricos, ricos em açúcares adicionados e vitaminas. A moderação é a chave para uma alimentação saudável.

Adotar práticas alimentares saudáveis não se resumem apenas à escolha dos alimentos, mas também ao modo como são preparados. Dar preferência a métodos de cozimento saudáveis, como grelhados, cozidos no vapor ou assados, em vez de frituras, é uma maneira de manter a qualidade nutricional dos alimentos.

Em resumo, as práticas alimentares saudáveis envolvem a escolha de alimentos nutritivos, equilibrados e variados, que fornecem os nutrientes necessários para o bom

funcionamento do corpo. Além disso, é importante ressaltar a importância das merendeiras nas boas práticas alimentares, que são responsáveis pela preparação das refeições servidas aos estudantes e têm o poder de influenciar diretamente a qualidade dos alimentos oferecidos. Outrossim, estas são responsáveis por selecionar os ingredientes adequados, garantindo uma oferta de alimentos frescos, variados e de qualidade. Ao escolher ingredientes saudáveis e seguir orientações nutricionais, as merendeiras escolhem, de acordo com o cardápio nutricional, opções alimentares que atendem às necessidades nutricionais dos estudantes.

5. Importância do Aumento no Consumo de Frutas e Vegetais

O aumento do consumo de frutas e vegetais é extremamente importante para a saúde e o bem-estar geral das pessoas. Aqui estão algumas razões pelas quais essa prática é tão benéfica:

- Nutrientes essenciais: Frutas e vegetais são fontes ricas de vitaminas, minerais, fibras e fitoquímicos, que são nutrientes essenciais para o funcionamento adequado do nosso corpo. Esses nutrientes desempenham papéis importantes na prevenção de doenças, fortalecimento do sistema imunológico, manutenção da saúde ocular, saúde do coração e muito mais.

- Fibra dietética: Frutas e vegetais são excelentes fontes de fibra, que é fundamental para a saúde digestiva. A fibra ajuda a prevenir a constipação, promove a regularidade intestinal e contribui para a saúde do cólon. Além disso, alimentos ricos em fibras tendem a promover a sensação de saciedade, o que pode ajudar no controle do peso.

- Antioxidantes: Frutas e vegetais são ricos em antioxidantes, substâncias que ajudam a proteger as células do nosso corpo contra danos causados por radicais livres. Os radicais livres estão associados ao envelhecimento precoce e ao desenvolvimento de doenças crônicas, como doenças

cardíacas, câncer e doenças neurodegenerativas. Consumir uma variedade de frutas e vegetais coloridos é uma ótima maneira de garantir uma ingestão adequada de antioxidantes.

- Hidratação: Muitas frutas e vegetais têm alto teor de água, o que contribui para a hidratação do corpo. Manter-se hidratado é essencial para o funcionamento adequado do organismo, pois a água é necessária para várias funções corporais, incluindo transporte de nutrientes, regulação da temperatura corporal e eliminação de resíduos.

- Prevenção de doenças: O consumo regular de frutas e vegetais está associado a um menor risco de desenvolvimento de várias doenças crônicas, incluindo doenças cardíacas, derrame, hipertensão, diabetes tipo 2 e certos tipos de câncer. A presença de nutrientes e compostos bioativos nesses alimentos contribui para a proteção e promoção da saúde.

- Controle de peso: Frutas e vegetais geralmente têm baixa densidade calórica, o que significa que fornecem menos calorias em comparação com a quantidade de alimentos consumidos. Isso pode ser benéfico para o controle de peso, pois permite que você se sinta satisfeito com menos calorias. Além disso, as fibras presentes nesses alimentos ajudam a aumentar a saciedade, o que pode reduzir o consumo excessivo de alimentos calóricos.

- Saúde mental: Alguns estudos sugerem que uma maior ingestão de frutas e vegetais pode estar associada a um menor risco de depressão e ansiedade. Embora a relação exata ainda não seja totalmente compreendida, acredita-se que os nutrientes presentes nesses alimentos desempenhem um papel na saúde mental.

É recomendado consumir uma variedade de frutas e vegetais diariamente, incluindo diferentes cores e tipos, para obter uma ampla gama de nutrientes. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda consumir pelo menos 400 gramas (cinco porções) de frutas e vegetais por dia.

6. Escolhendo Alimentos Integrais em vez de Refinados

Optar por alimentos integrais traz uma série de benefícios para a saúde e o bem-estar. Aqui estão algumas razões pelas quais a escolha de alimentos integrais é importante:

- Maior teor de nutrientes: Alimentos integrais, como grãos integrais, arroz integral, pães integrais e massas integrais, são menos processados e contêm mais nutrientes do que seus equivalentes refinados. Eles são ricos em vitaminas, minerais, fibras alimentares, antioxidantes e fitonutrientes essenciais para a saúde.

- Aumento da ingestão de fibras: Os alimentos integrais são naturalmente ricos em fibras alimentares, que desempenham um papel crucial na digestão saudável, na regulação do açúcar no sangue, na manutenção do peso adequado e na saúde do coração. A fibra também ajuda a promover a saciedade, reduzindo o risco de excesso de consumo de calorias.
- Controle do açúcar no sangue: Os alimentos integrais são digeridos mais lentamente em comparação com os alimentos refinados. Isso resulta em uma liberação mais lenta de açúcar no sangue, evitando picos e quedas bruscas nos níveis de glicose. Isso é particularmente benéfico para pessoas com diabetes ou pré-diabetes e ajuda a manter a energia estável ao longo do dia.
- Melhoria da saúde cardiovascular: A inclusão de alimentos integrais na dieta pode reduzir o risco de doenças cardiovasculares. A fibra solúvel presente nos alimentos integrais ajuda a diminuir os níveis de colesterol LDL ("colesterol ruim") no sangue, reduzindo assim o risco de desenvolvimento de doenças cardíacas.

- Promoção da saúde digestiva: A fibra alimentar encontrada em alimentos integrais promove o bom funcionamento do sistema digestivo, prevenindo a constipação e promovendo fezes saudáveis. Além disso, a fibra alimentar atua como um prebiótico, alimentando as bactérias benéficas do intestino e promovendo a saúde da microbiota intestinal.
- Controle do peso e sensação de saciedade: Os alimentos integrais tendem a ser mais ricos em fibras e geralmente têm uma densidade energética menor do que os alimentos refinados. Isso significa que você pode comer quantidades adequadas de alimentos integrais enquanto consome menos calorias, promovendo a sensação de saciedade e auxiliando na manutenção de um peso saudável.
- Redução do risco de doenças crônicas: Estudos mostraram que uma dieta rica em alimentos integrais está associada a um menor risco de desenvolvimento de doenças crônicas, como diabetes tipo 2, obesidade, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer. Os nutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos integrais desempenham um papel importante na proteção contra essas doenças.

Portanto, optar por alimentos integrais é uma escolha importante para promover a saúde, fornecer nutrientes essenciais e reduzir o risco de várias doenças crônicas. Recomenda-se incluir uma variedade de alimentos integrais em uma dieta equilibrada e nutritiva.

7. Importância de Priorizar Proteínas Magras

Priorizar proteínas magras na dieta é importante por diversos motivos. Aqui estão algumas razões pelas quais é benéfico dar preferência a fontes de proteínas magras:

- Nutrição adequada: As proteínas são macronutrientes essenciais que desempenham um papel fundamental na construção, reparo e manutenção dos tecidos do corpo, incluindo músculos, ossos, pele e órgãos. Priorizar proteínas magras ajuda a garantir uma ingestão

adequada de aminoácidos essenciais, que são os blocos de construção das proteínas.

- Controle de peso e composição corporal: Proteínas magras são geralmente baixas em calorias e gorduras saturadas, mas são ricas em nutrientes e oferecem maior sensação de saciedade. Incluir proteínas magras em suas refeições pode ajudar a controlar o apetite, prolongar a sensação de saciedade e contribuir para a perda de peso ou manutenção de um peso saudável.
- Saúde cardiovascular: Fontes de proteínas magras, como aves sem pele, peixes, legumes e produtos lácteos com baixo teor de gordura, são opções saudáveis para a saúde do coração. Elas tendem a ser mais baixas em gorduras saturadas e colesterol, que estão associadas a um maior risco de doenças cardiovasculares. Priorizar proteínas magras ajuda a promover níveis saudáveis de colesterol e triglicerídeos no sangue.
- Manutenção da massa muscular: Para quem pratica atividade física regularmente, a ingestão adequada de proteínas é fundamental para a recuperação muscular e a síntese de proteínas musculares. Proteínas magras são uma excelente opção para fornecer aminoácidos essenciais e auxiliar na manutenção e no crescimento muscular.
- Controle do açúcar no sangue: Proteínas magras podem ajudar a estabilizar os níveis de açúcar no sangue, principalmente quando combinadas com carboidratos complexos. Elas retardam a digestão e absorção de carboidratos, ajudando a evitar picos e quedas bruscas nos níveis de glicose no sangue.
- Saúde óssea: Alguns estudos sugerem que a ingestão adequada de proteínas magras pode estar associada a uma maior densidade mineral óssea e menor risco de osteoporose em idosos. As proteínas são necessárias para a formação e manutenção dos ossos, e escolher fontes magras ajuda a evitar o consumo excessivo de gorduras saturadas, que podem ser prejudiciais à saúde óssea.
- Variedade e nutrientes: Optar por proteínas magras oferece a oportunidade de diversificar a dieta e obter uma variedade de nutrientes

essenciais, como vitaminas do complexo B, ferro, zinco e ômega-3 (em peixes). Priorizar proteínas magras significa escolher opções mais saudáveis e equilibradas para a dieta geral.

Em resumo, priorizar proteínas magras na alimentação é fundamental para fornecer os nutrientes necessários, promover a saciedade, controlar o peso, manter a saúde cardiovascular, preservar a massa muscular e garantir uma dieta equilibrada e nutritiva. É recomendado incluir uma variedade de fontes magras de proteínas em suas refeições diárias.

8. Preparação e manipulação segura dos alimentos:

A preparação segura dos alimentos nas escolas é um aspecto crucial para garantir a saúde e o bem-estar dos alunos. É essencial seguir medidas adequadas de higiene e segurança alimentar para prevenir doenças transmitidas por alimentos e promover uma alimentação saudável. Vejamos:

- A higiene pessoal dos funcionários que manipulam os alimentos é primordial. Eles devem lavar as mãos com água e sabão regularmente, especialmente após usar o banheiro, antes de tocar nos alimentos e após lidar com lixo ou substâncias contaminantes.
- A limpeza e desinfecção regular das instalações da cozinha são fundamentais para prevenir a proliferação de bactérias e outros microrganismos. As superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos devem ser limpos adequadamente para evitar a contaminação cruzada.
- Os alimentos devem ser armazenados corretamente, seguindo as orientações de temperatura e prazo de validade. Os alimentos perecíveis devem ser refrigerados adequadamente para evitar o crescimento de bactérias, enquanto os alimentos secos devem ser mantidos em local fresco e seco.

- Ao manipular frutas e vegetais, é importante lavá-los cuidadosamente para remover sujeira, resíduos de pesticidas e bactérias. Isso ajuda a reduzir o risco de contaminação dos alimentos.
- Evitar a contaminação cruzada é essencial na preparação dos alimentos. Utensílios e tábuas de corte devem ser separados para alimentos crus e cozidos, e eles devem ser lavados entre cada uso para evitar a transferência de microrganismos.
- O cozimento adequado dos alimentos é fundamental para eliminar bactérias e outros patógenos. Os alimentos devem ser cozidos a temperaturas seguras para garantir que estejam completamente cozidos.
- Alunos com alergias alimentares devem ser atendidos com cuidado especial. É importante evitar a contaminação cruzada e fornecer opções seguras para sua alimentação, garantindo que eles não entrem em contato com alimentos aos quais são alérgicos.
- As escolas devem estabelecer um sistema de controle de estoque para garantir que os alimentos sejam utilizados antes do prazo de validade. Isso ajuda a evitar o consumo de produtos vencidos ou deteriorados, que podem representar riscos à saúde dos alunos.
- A segurança dos alimentos também inclui a manipulação adequada de sobras. As sobras devem ser resfriadas rapidamente e armazenadas adequadamente, garantindo que sejam consumidas dentro de um prazo seguro para evitar a proliferação de bactérias.
- Educar os alunos sobre a importância da higiene alimentar é essencial. É importante promover hábitos saudáveis, como lavagem adequada das mãos antes das refeições e após o uso do banheiro, além de incentivar a conscientização sobre a seleção de alimentos seguros e uma dieta equilibrada.

Ao implementar essas medidas de segurança alimentar, as escolas podem fornecer refeições saudáveis e seguras para os alunos, minimizando o risco de doenças transmitidas por alimentos e promovendo um ambiente propício para o aprendizado e o crescimento saudável.

9. Armazenamento Adequado

O armazenamento adequado dos alimentos nas escolas desempenha um papel crucial na manutenção de sua qualidade, segurança e durabilidade. Aqui estão dez pontos sobre a importância do armazenamento correto dos alimentos:

- Temperatura adequada: É essencial armazenar os alimentos nas temperaturas corretas para evitar a proliferação de bactérias. Os alimentos perecíveis devem ser mantidos refrigerados, geralmente abaixo de 5°C, enquanto os alimentos secos devem ser armazenados em temperatura ambiente, entre 15°C e 25°C.

- Separar alimentos crus e cozidos: Para evitar a contaminação cruzada, é importante armazenar alimentos crus e cozidos separadamente. Isso evita que os patógenos presentes em alimentos crus contaminem os alimentos prontos para o consumo.

- Embalagens adequadas: Os alimentos devem ser armazenados em embalagens adequadas, como recipientes herméticos, sacos plásticos selados ou papel alumínio. Isso ajuda a preservar a qualidade dos alimentos, evitar a entrada de contaminantes e proteger contra a perda de umidade.

- Rotação de estoque: Ao armazenar os alimentos, é importante seguir o princípio da rotação de estoque, utilizando primeiro os alimentos mais antigos. Isso evita o desperdício e garante que os alimentos sejam consumidos antes do prazo de validade.

- Etiquetagem e identificação: Todos os alimentos devem ser claramente etiquetados com informações como nome, data de recebimento, data de validade e instruções de armazenamento. Isso facilita o controle do estoque e ajuda a evitar o uso de alimentos vencidos.

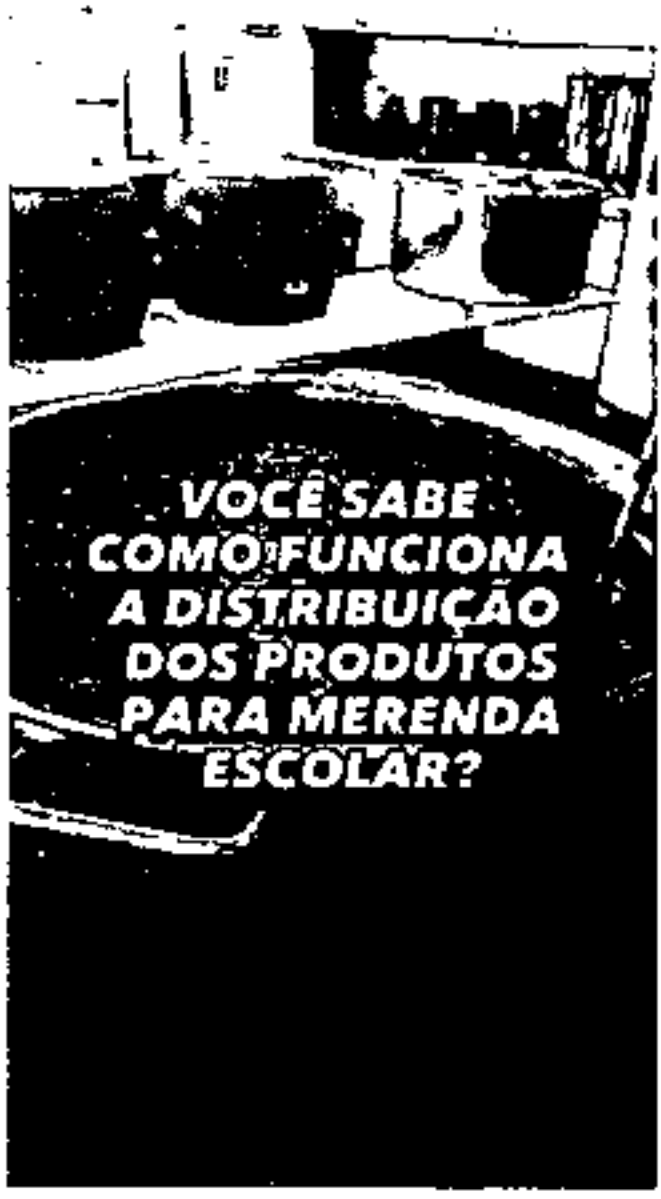
- Limpeza e organização: As áreas de armazenamento de alimentos devem ser mantidas limpas e organizadas. Prateleiras, armários e geladeiras devem ser regularmente limpos e desinfetados para prevenir a contaminação dos alimentos.

- Produtos químicos e alimentos: Produtos químicos de limpeza, inseticidas e outros materiais não alimentares devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Isso evita a contaminação acidental dos alimentos por substâncias nocivas.

- Estoque adequado: É importante manter um estoque adequado, evitando excessos e garantindo que os alimentos sejam armazenados corretamente, sem amontoamentos que dificultem o controle e a circulação do ar.

- Controle de pragas: As escolas devem implementar medidas de controle de pragas, como armadilhas e barreiras físicas, para prevenir a infestação por insetos, roedores e outros animais que possam contaminar os alimentos.

- Treinamento e conscientização: Os funcionários responsáveis pelo armazenamento dos alimentos devem receber treinamento adequado sobre as práticas corretas de armazenamento e as medidas de segurança alimentar. A conscientização sobre a importância do armazenamento adequado deve ser promovida entre todos os envolvidos na manipulação de alimentos.



Ao seguir essas práticas de armazenamento adequado, as escolas podem garantir a qualidade, a segurança e a durabilidade dos alimentos, promovendo um ambiente saudável para os alunos.

10. Alimentação Saudável na Infância

A alimentação saudável na infância desempenha um papel fundamental no crescimento, desenvolvimento e bem-estar das crianças. Aqui estão alguns pontos sobre a importância desse aspecto:

- Nutrientes essenciais: Uma alimentação saudável fornece os nutrientes necessários para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, como vitaminas, minerais, proteínas, carboidratos saudáveis e gorduras boas.
- Crescimento adequado: Uma alimentação equilibrada e variada, com alimentos de todos os grupos alimentares, contribui para o crescimento e o desenvolvimento adequados das crianças, fornecendo os nutrientes necessários para a formação de ossos fortes, músculos saudáveis e um sistema imunológico robusto.
- Controle do peso: Uma alimentação saudável desde a infância ajuda a estabelecer bons hábitos alimentares e pode prevenir o excesso de peso e a obesidade infantil, que estão associados a uma série de problemas de saúde, como diabetes tipo 2, doenças cardíacas e distúrbios metabólicos.
- Aprendizado e concentração: Alimentos saudáveis, ricos em nutrientes, fornecem a energia necessária para o bom funcionamento do cérebro. Uma dieta equilibrada pode melhorar o desempenho acadêmico, a concentração, a memória e a capacidade de aprendizado das crianças.
- Desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis: A infância é um período crucial para desenvolver hábitos alimentares saudáveis, que podem se estender para a vida adulta. Expor as crianças a uma variedade de alimentos nutritivos desde cedo pode ajudar a criar uma base sólida para escolhas alimentares saudáveis no futuro.
- Prevenção de doenças: Uma alimentação saudável na infância pode reduzir o risco de várias doenças crônicas, como diabetes, hipertensão, doenças cardíacas e certos tipos de câncer. Uma dieta equilibrada, rica em frutas, vegetais, grãos integrais e proteínas magras, fornece os nutrientes e antioxidantes necessários para proteger o corpo contra danos oxidativos e inflamação.

- Desenvolvimento do paladar: Oferecer uma variedade de alimentos saudáveis durante a infância pode ajudar as crianças a desenvolverem um paladar diversificado e apreciarem diferentes sabores, texturas e aromas. Isso pode promover a aceitação de alimentos saudáveis e reduzir a aversão a certos alimentos no futuro.
- Saúde intestinal: Uma alimentação saudável, com uma quantidade adequada de fibras, promove um sistema digestivo saudável e o equilíbrio da microbiota intestinal. Isso pode melhorar a saúde gastrointestinal das crianças, prevenindo problemas como constipação e promovendo uma melhor absorção de nutrientes.
- Educação nutricional: Promover a educação nutricional nas escolas e em casa é importante para ensinar às crianças sobre os benefícios de uma alimentação saudável e capacitá-las a fazer escolhas alimentares informadas.
- Bem-estar emocional: Uma alimentação saudável está ligada ao bem-estar emocional das crianças. Alimentos saudáveis podem ajudar a regular os níveis de energia, promover um sono de qualidade e contribuir para a saúde mental e emocional geral.

Em resumo, uma alimentação saudável na infância é crucial para o crescimento, desenvolvimento, prevenção de doenças e bem-estar geral das crianças. Estabelecer hábitos alimentares saudáveis desde cedo é um investimento valioso para a saúde futura das crianças.

11. Boas Práticas de Alimentação e Nutrição na adolescência

As boas práticas de alimentação e nutrição na adolescência são fundamentais para garantir um desenvolvimento saudável, promover um estilo de vida equilibrado e prevenir problemas de saúde. Aqui estão algumas diretrizes importantes:

- Dieta equilibrada: Incentivar uma dieta equilibrada, composta por uma variedade de alimentos de todos os grupos alimentares. Isso inclui frutas,

legumes, grãos integrais, proteínas magras (como carnes, peixes, ovos e leguminosas) e laticínios com baixo teor de gordura.

- Consumo adequado de nutrientes: Garantir que os adolescentes recebam quantidades adequadas de nutrientes essenciais, como vitaminas (A, C, D, E, K), minerais (cálcio, ferro, zinco) e ácidos graxos ômega-3. Isso pode ser alcançado por meio de uma dieta balanceada e, se necessário, suplementação adequada sob orientação médica.
- Hidratação adequada: Incentivar a ingestão de água como a principal fonte de hidratação. Limitar o consumo de bebidas açucaradas, refrigerantes e sucos processados, que são ricos em açúcares adicionados.
- Controle das porções: Orientar os adolescentes sobre o controle adequado das porções de alimentos para evitar o consumo excessivo de calorias. Isso pode ajudar a prevenir o ganho de peso excessivo e problemas de saúde relacionados.
- Limitação de alimentos processados e ultraprocessados: Reduzir o consumo de alimentos altamente processados, que geralmente são ricos em gorduras saturadas, açúcares adicionados, sódio e aditivos químicos. Optar por alimentos frescos e minimamente processados.
- Aumento da ingestão de frutas e vegetais: Estimular o consumo regular de frutas e vegetais, que são ricos em fibras, vitaminas, minerais e antioxidantes. Esses alimentos promovem a saúde intestinal, fortalecem o sistema imunológico e ajudam a prevenir doenças crônicas.
- Lanches saudáveis: Incentivar lanches saudáveis, como frutas frescas, iogurte natural, oleaginosas e barras de cereais caseiras em vez de opções industrializadas e açucaradas. Isso ajuda a manter os níveis de energia estáveis e evita a ingestão excessiva de calorias vazias.
- Evitar dietas restritivas e modismos: Orientar os adolescentes sobre os perigos das dietas restritivas e modismos alimentares. Essas práticas podem levar a deficiências nutricionais, distúrbios alimentares e impactos negativos na saúde física e mental.

- Café da manhã saudável: Estimular a importância de um café da manhã saudável e balanceado. Incluir alimentos ricos em fibras, proteínas e gorduras saudáveis, como cereais integrais, ovos, frutas e iogurte.
- Educação nutricional: Promover a educação nutricional nas escolas e em casa, fornecendo informações e recursos sobre alimentação saudável, leitura de rótulos, compreensão dos grupos alimentares e o impacto dos nutrientes na saúde.

É importante lembrar que cada adolescente é único, e as necessidades nutricionais podem variar. Consultar um profissional de saúde, como um nutricionista, pode ser útil para orientar um plano alimentar individualizado, levando em consideração fatores como idade, sexo, nível de atividade física e condições de saúde específicas.

12. Papel dos Pais e Cuidadores na Formação de Bons Hábitos Alimentares

Os pais e professores desempenham um papel crucial na formação de bons hábitos alimentares nas crianças. Eles têm influência direta no ambiente alimentar e na educação nutricional. Aqui está o papel de cada um:

Papel dos pais:

Os pais são modelos para seus filhos. Ao adotarem uma alimentação saudável, os pais mostram a importância desses hábitos e incentivam as crianças a seguirem o exemplo.

- Disponibilidade de alimentos saudáveis: Os pais têm o poder de escolher quais alimentos estarão disponíveis em casa. Eles podem oferecer uma variedade de frutas, vegetais, grãos integrais, proteínas magras e laticínios com baixo teor de gordura, tornando-os acessíveis e atraentes para as crianças.
- Educação nutricional: Os pais podem ensinar seus filhos sobre os benefícios de uma alimentação saudável, explicando a importância de cada grupo alimentar e como eles contribuem para a saúde e o bem-estar. Eles podem envolver as crianças na preparação de refeições saudáveis e fazer compras juntos, estimulando o interesse pela alimentação saudável.
- Estabelecimento de rotinas alimentares: Os pais podem criar rotinas regulares para as refeições, com horários consistentes para o café da manhã, almoço, jantar e lanches. Isso ajuda as crianças a desenvolverem um padrão alimentar saudável e evita o consumo excessivo de alimentos não saudáveis.
- Criação de um ambiente positivo: Os pais podem tornar as refeições uma experiência agradável e social, com conversas e interações familiares. Isso cria um ambiente positivo em torno da alimentação e ajuda as crianças a associarem a comida a momentos felizes.

Papel dos professores:

- Educação nutricional: Os professores têm a oportunidade de fornecer informações nutricionais e educar os alunos sobre os princípios de uma alimentação saudável. Eles podem incluir aulas sobre nutrição no currículo e promover a conscientização sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis.
- Cardápios escolares saudáveis: Os professores podem colaborar com os nutricionistas e administradores escolares para garantir que as opções de alimentos oferecidos nas cantinas e refeitórios escolares sejam nutritivas e alinhadas com os princípios de uma alimentação saudável.
- Experiências práticas: Os professores podem organizar atividades práticas relacionadas à alimentação, como visitas a hortas escolares, aulas de culinária saudável ou degustações de alimentos nutritivos. Isso permite que os alunos experimentem alimentos saudáveis e aprendam sobre sua preparação e benefícios.
- Incentivo a lanches saudáveis: Os professores podem incentivar lanches saudáveis durante o período escolar, fornecendo opções de alimentos nutritivos e limitando a disponibilidade de alimentos não saudáveis nas máquinas de venda automática ou nas festas escolares.
- Comunicação com os pais: Os professores podem envolver os pais, fornecendo informações sobre a importância da alimentação saudável e compartilhando dicas e recursos para incentivar hábitos alimentares saudáveis em casa.

Ao trabalharem em conjunto, pais e professores podem criar um ambiente favorável à formação de bons hábitos alimentares nas crianças, promovendo sua saúde e bem-estar a longo prazo.

12. Benefícios a Longo Prazo de uma Alimentação Saudável:

Uma alimentação saudável no ambiente escolar traz diversos benefícios a longo prazo para os alunos. Aqui estão alguns deles:

- Saúde e bem-estar: Uma alimentação saudável contribui para a manutenção de um peso adequado, reduzindo o risco de desenvolver doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardíacas. Além disso, uma dieta equilibrada fornece os nutrientes necessários para um sistema imunológico forte, ajudando a prevenir doenças e infecções.
- Desenvolvimento cognitivo: Alimentos saudáveis são fontes de nutrientes essenciais para o desenvolvimento cognitivo. Uma dieta equilibrada, rica em vitaminas, minerais e ácidos graxos ômega-3, pode melhorar a concentração, a memória e o desempenho acadêmico dos alunos.
- Energia e disposição: Uma alimentação saudável fornece a energia necessária para o bom funcionamento do organismo. Alunos bem alimentados têm mais disposição, o que melhora o desempenho nas atividades escolares e esportivas.
- Melhora do humor e bem-estar emocional: Alimentos saudáveis desempenham um papel importante na saúde mental. Dietas equilibradas, ricas em nutrientes como triptofano e ômega-3, podem ajudar a regular o humor e reduzir o risco de desenvolver distúrbios mentais, como ansiedade e depressão.
- Estabelecimento de hábitos saudáveis: A exposição regular a alimentos saudáveis no ambiente escolar ajuda a estabelecer hábitos alimentares saudáveis desde cedo. Esses hábitos podem persistir ao longo da vida, promovendo uma saúde melhor a longo prazo.
- Prevenção de problemas de saúde futuros: Uma alimentação saudável na escola pode contribuir para a prevenção de problemas de saúde que podem se manifestar na vida adulta. Escolhas alimentares saudáveis podem reduzir o risco de desenvolver doenças como hipertensão arterial, câncer, osteoporose e doenças cardiovasculares.
- Educação nutricional: Promover uma alimentação saudável no ambiente escolar inclui a educação nutricional dos alunos. Essa conscientização sobre a importância da alimentação equilibrada e seus benefícios a longo

prazo pode influenciar as escolhas alimentares dos alunos fora do ambiente escolar.

- Melhoria do ambiente escolar: Uma alimentação saudável no ambiente escolar pode ter impactos positivos na atmosfera geral da escola. Alunos bem alimentados têm mais energia e disposição, o que pode contribuir para um clima escolar mais positivo e produtivo.

Portanto, investir em uma alimentação saudável no ambiente escolar traz benefícios significativos a longo prazo para a saúde e o bem-estar dos alunos, além de promover um ambiente propício ao aprendizado e ao desenvolvimento integral.

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Secretária de Educação
Port. nº 015/2021

Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

GOVERNO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

P. 134

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
CARLOS ALBERTO RICHA

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANA SERES TRENTO COMIN

DIRETORIA GERAL
EDMUNDO RODRIGUES DA VEIGA NETO

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO
FABIANA CRISTINA CAMPOS

SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
VANDA DOLCI GARCIA

DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
MÁRCIA CRISTINA STOLARSKI

COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
ANDRÉA BRUGINSKI

©2015. Secretaria de Estado da Educação.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total deste material, desde que citada a fonte e não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pela cessão dos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da Secretaria de Estado da Educação.

Este manual foi impresso com recurso decorrente do Prêmio Tecnologia Social 2013 da Fundação Banco do Brasil.

Organizadores
Márcia Cristina Stolarski - CRN 0101/8
Andréa Bruginski Dorigo - CRN 444/8
Fernanda Brzezinski da Cunha – CRN 3500/8
Stela de Oliveira

Revisão
Noemi Beatriz Grünhagen

Colaboradores
Lucimar Sebben Brun
Rafael Fernando da Silva Possette
Sérgio Luiz Esperanceta

Agradecimentos
Desiree da Rocha Arents (Curso de Nutrição da PUCPr); Lucimara Bertoni de Oliveira (Curso de Nutrição da Universidade Positivo) e os estagiários do curso de graduação em Nutrição da UFPr 2014/2015.

Coordenação de Produção Multimídia
Diagramação
Fernanda Serrer

Ilustração
Jocelin José Vianna da Silva

CATALOGAÇÃO NA FONTE

Stolarski, Márcia Cristina, et al., org.

Boas práticas de manipulação de alimentos / organizadores Márcia Cristina Stolarski ; Andréa Bruginski Dorigo ; Fernanda Brzezinski da Cunha [e] Stela de Oliveira. - Curitiba : SEED PR., 2015. – 1v.

ISBN 978-85-8015-072-8

1. Higiene alimentar. 2. Alimentação. 3. Nutrição. 4. Educação-Paraná. 5. Boas práticas. 6. Alimentos-Manipulação.I. Stolarski, Márcia Cristina, org. II. Dorigo, Andréa Bruginski, org. III. Cunha, Fernanda Brzezinski da, org. IV. Oliveira, Stela de, org. V. Manual. VI. Prêmio Tecnologia Social. VII. Título.

CDD640
CDU641.42

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

APRESENTAÇÃO

O Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAE no Paraná atende diariamente 1,1 milhão de alunos, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, por meio da oferta da alimentação escolar de qualidade e de ações de educação alimentar e nutricional.

Atualmente o PEAE se caracteriza pela grande diversificação dos cardápios, controle de qualidade laboratorial dos alimentos utilizados, respeito aos hábitos alimentares regionais, preocupação com a alimentação de alunos com necessidades especiais e restrições alimentares, e a necessidade de que os funcionários das escolas, diretores e manipuladores de alimentos, adotem normas-padrão, estabelecidas pelo Ministério da Saúde, para evitar riscos e contaminação das refeições servidas aos escolares.

O objetivo deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos é apresentar os procedimentos que devem ser adotados pelos estabelecimentos de ensino em uma linguagem acessível, incluindo os requisitos higiênico-sanitários das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia do alimento preparado, proporcionando uma alimentação segura e saudável e que supra as necessidades nutricionais dos escolares.

O conhecimento e a adoção dos procedimentos aqui descritos são fundamentais para redução do risco de contaminação e proporcionar segurança alimentar em todos os aspectos que envolvem a alimentação escolar.

Desejamos uma ótima leitura a todos!

Ana Seres Frente Comin

Secretária de Estado da Educação

P. 120

SUMÁRIO

1 Introdução 5

2 Conceitos Gerais e como evitar contaminações 6

3 Higiene Pessoal 14

4 Higiene dos Alimentos 18

5 Higiene do Ambiente 21

6 Higiene das Instalações, Equipamentos Móveis e Utensílios 26

7 Recebimento dos Alimentos 29

8 Armazenamento dos Alimentos 31

9 Preparação dos Alimentos 37

ANEXO I - POP – Procedimento Operacional Padronizado 43

ANEXO II – FOR – Formulário de Registro 71

ANEXO III - Uso de esponjas de louça e panos de prato 77

Referências 79

1 INTRODUÇÃO

O Manual de Boas Práticas (MBP), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e os Formulários de Registro (FOR) documentam e descrevem as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos das escolas estaduais do Paraná devem adotar na produção, manipulação, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios.

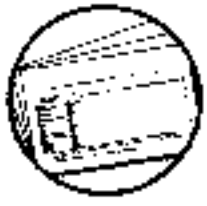
Considerando que as cozinhas das escolas são caracterizadas como Serviços de Alimentação Coletiva, é necessário garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária aos escolares e atendam a legislação sanitária em vigor, minimizando risco de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) nos escolares.

Sendo assim, cada escola deve ter seu exemplar do Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), acessíveis a todos os manipuladores de alimentos para constante consulta, bem como Formulários de Registro (FOR), preenchidos e atualizados.

Para que servem estes documentos?

MBP: Manual de Boas Práticas – material descritivo e explicativo das atividades a serem realizadas pelos manipuladores de alimentos na execução de suas funções.

POP: Procedimento Operacional Padronizado – procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos (observar o Anexo I).



FOR: Formulário de Registro – instrumento utilizado no registro das atividades realizadas (observar o Anexo II).

2 CONCEITOS GERAIS E COMO EVITAR CONTAMINAÇÕES

Quem é o manipulador de alimentos?

Manipulador de alimentos é a pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento, seja produzindo, vendendo, transportando, recebendo, preparando ou servindo alimentos. Na escola conhecemos estes profissionais como merendeiros (as).

O que é contaminação?

É qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento. O ser humano carrega microrganismos por todo o seu corpo, como mãos, pele, cabelos, boca, garganta, nariz, e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor), o que é natural. Por meio de contato direto ou condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para o alimento, contaminando-o e causando doenças a quem o ingere.

O que são os microrganismos?

São pequenos e microscópicos corpos impossíveis de serem observados a olho nu (só podem ser vistos através de microscópios). Podem ser encontrados em grandes quantidades, por toda parte: nos seres humanos, na água, no solo e até no ar, podendo causar doenças.

Como ocorre a contaminação dos alimentos?

A contaminação dos alimentos se dá através de agentes contaminantes de várias origens, exemplo:

Física

- Cabelo na comida.
- Pedra na comida.
- Parafuso na embalagem de comida.

Química

- Produtos de limpeza perto de alimento.
- Inseticidas.

Biológica

- Fungos.
- Vírus e bactérias.

Ambiental

- Fezes, urina, pelos e secreções de roedores e incidência de insetos.

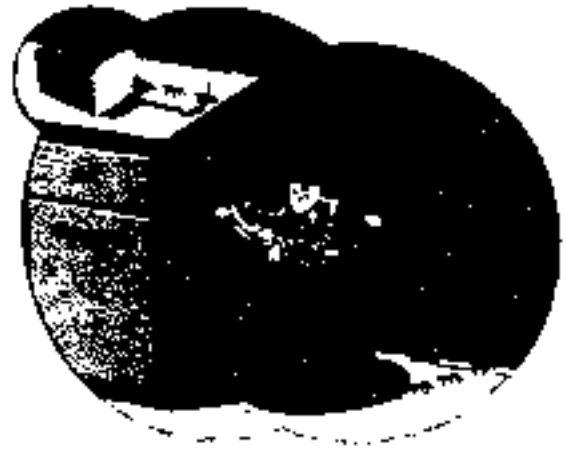
Proj. 124

- Contaminação Direta:

A contaminação direta ocorre quando há contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento, por má higienização das mãos, tosse ou espirros.

- Contaminação Indireta:

Ocorre através do contato do alimento com material humano (fezes ou urina) que é levado por insetos (moscas e baratas), roedores ou utensílios mal higienizados.



O que é intoxicação alimentar?

Intoxicação alimentar é uma doença causada pela ingestão de alimentos contaminados.

A intoxicação alimentar ocorre geralmente entre uma a 36 horas após a ingestão de alimentos contaminados. Os sintomas geralmente são: náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia, que podem durar de um a sete dias.

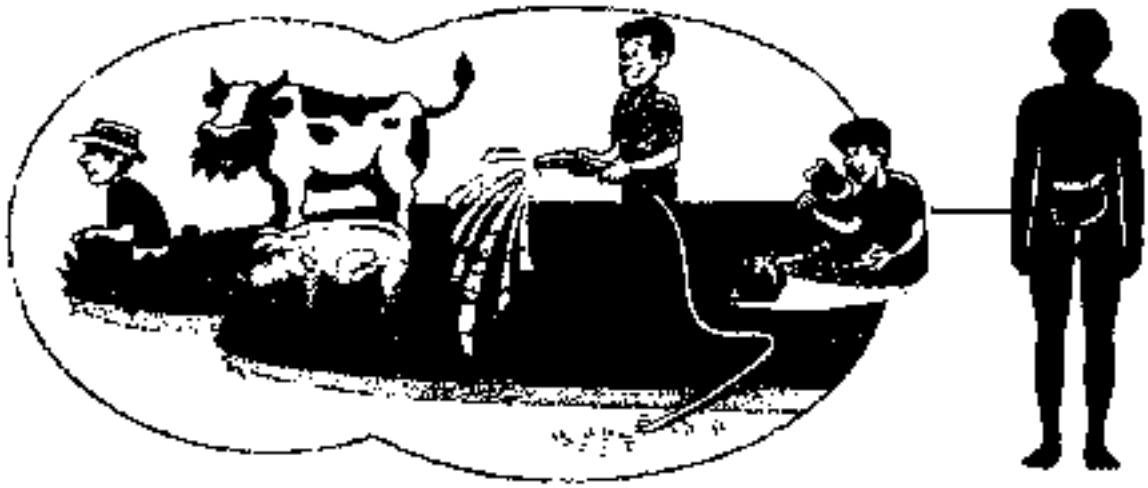
Como podemos evitar a contaminação dos alimentos?

É necessário cuidar, tanto da higiene pessoal, como dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos utensílios, bem como é preciso ter atenção no armazenamento correto dos alimentos. Com esses cuidados é possível evitar as principais fontes de contaminação.

Contaminação por parasitas

Os parasitas como amebas, giárdias e vermes podem estar presentes no solo, na água e no intestino humano e de outros animais, podendo contaminar os alimentos e causar doenças.

Temos como exemplo os cistos (ovos) de vermes como a tênia, que, se ingeridos, podem causar doenças como a cisticercose e teníase.



Como podemos evitar a contaminação por parasitas?

- Mantendo as mãos higienizadas, unhas curtas e limpas (seguir sempre as instruções de lavagem correta das mãos constante no POP 001).
- Fazendo a higienização correta dos alimentos com água potável, segundo descrito no POP 004, de higienização de vegetais, legumes e frutas.
- Fazendo a manutenção periódica dos equipamentos de refrigeração.
- Adquirindo alimentos de procedência garantida e inspecionados pelos órgãos responsáveis.

Importante

Os alimentos adquiridos pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar PEAE têm procedência garantida, além de serem submetidos a análises em laboratório. Somente depois de aprovados são enviados às escolas.

Contaminação por substâncias tóxicas

Também conhecida como contaminação química, acontece quando produtos químicos, como os utilizados na higienização do ambiente de trabalho entram em contato com o alimento, ou até mesmo pela contaminação por agrotóxicos, ainda no cultivo. Também pode acontecer este tipo de contaminação quando as frutas, legumes e hortaliças não são bem enxaguados após higienização com água sanitária.

Produtos de limpeza como água sanitária, desinfetantes, desodorizantes, detergentes, sabão em pó, ceras, multiuso, pastas e saponáceos podem conter substâncias tóxicas como cloro, amônia, soda cáustica, entre outros. Tais produtos, se utilizados incorretamente ou misturados entre si, podem causar sérios danos à saúde dos manipuladores.

Outros produtos como inseticidas, raticidas, solventes, colas, tintas e vernizes também podem ocasionar graves intoxicações se inalados, ingeridos acidentalmente ou se houver contato manual direto. Em casos mais graves estes produtos podem levar à morte.

Pag 327

Como evitar a contaminação por substâncias tóxicas

- Manter os produtos de limpeza armazenados em locais próprios e longe dos alimentos.
- Ao fazer uso destes produtos, usar luvas de borracha.
- Sempre que utilizar um destes produtos certificar-se de que não **há alimentos por** perto nem tampouco estão sendo manipulados.
- Em caso de manipulação de alimentos e lavagem de utensílios, certificar-se de que ambos não estão no mesmo espaço, para não haver contaminação do alimento, através de detergente ou sabão.
- Seguir as instruções de lavagem de mãos.
- Em hipótese alguma fazer limpeza e manipular/preparar alimentos ao mesmo tempo.
- Enxaguar bem os alimentos após a higienização com água sanitária, conforme orientado no POP 004.
- Seguir os procedimentos recomendados (descritos na página 12) quando for realizada dedetização no estabelecimento.

Saiba mais

A lavagem de alimentos só consegue remover parte dos resíduos agrotóxicos presentes na superfície dos mesmos. Os agrotóxicos sistêmicos, absorvidos por tecidos internos da planta permanecem, mesmo que os alimentos tenham sido lavados.

Proj 328

Cuidados com a dedetização (antes, durante e após)

Os cuidados na aplicação do produto químico devem ser seguidos pela empresa especializada para este fim. De maneira geral, cabe a escola:

- Retirar louças e talheres guardando-as em local protegido. Após a dedetização devem ser higienizadas para reutilização.
- Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do próximo uso.
- Afastar móveis e equipamentos das paredes para facilitar a aplicação do produto.
- No dia seguinte, após a dedetização, toda área deverá ser adequadamente higienizada (conforme procedimentos descritos a seguir).

Importante

A dedetização periódica é obrigatória nas áreas de alimentação. O gestor da escola deve contratar empresa especializada, que fornecerá certificado de garantia em dedetização com a data do procedimento.

Maiores detalhes estão descritos no POP 007.

Higienização das Instalações

A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando-se água potável e sabão ou detergente.

Em seguida é feita a sanitização, com produtos químicos como o cloro e o álcool.

De maneira geral, os procedimentos de higienização do ambiente deverão ser realizados (ver POP 003).

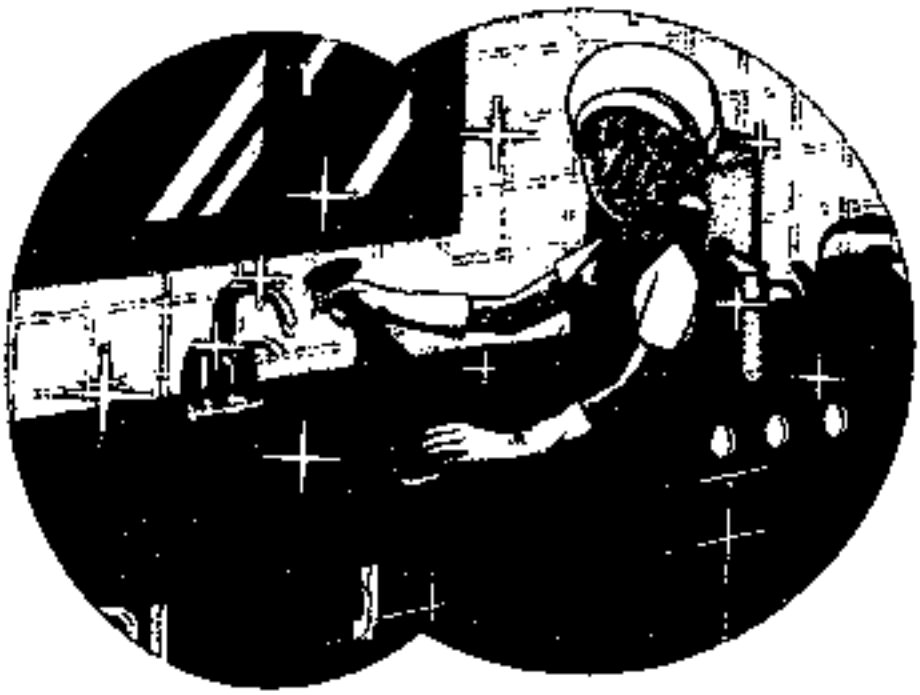
- No início do trabalho.
- Depois de cada uso.
- Quando começar o trabalho com outro tipo de alimento.
- Em intervalos periódicos, se os utensílios estiverem em uso constante.

Pág. 129

Todos os produtos de higienização devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde (MS) e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor. Deverão ser armazenados em local apropriado e de fácil acesso a todos os manipuladores e sua reposição deverá ser feita sempre que necessário.

A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato, modo de uso e aplicação devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Vassouras, rodos, baldes, escovas e outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não deverão ser aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com o alimento, mas sim, fibraços e esponjas macias. A periodicidade de reposição desses produtos deverá ser de acordo com a necessidade.

Todos os utensílios de limpeza deverão ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente.



3 HIGIENE PESSOAL

É importante manter hábitos sadios com o próprio corpo para preservar não só a sua saúde, mas também a das outras pessoas (ver POP 002 Saúde dos manipuladores).

Cuidados básicos de higiene pessoal

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar.
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- Escovar os dentes, no mínimo três vezes ao dia, e sempre após as refeições.
- Usar desodorante sem perfume.
- Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.
- Manter roupas e uniformes limpos.
- Usar sempre sapatos fechados e limpos.
- Não usar anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca.
- Em caso de ferimentos nas mãos, nesta situação, o manipulador deve ser direcionado para o desempenho de outra função em que não haja contato com os alimentos, até completa cicatrização do ferimento.

Quando lavar as mãos?

- Ao chegar e ao sair do trabalho.
- Antes de preparar os alimentos.
- Após usar o banheiro.
- Após mexer com lixos e restos alimentares.
- Após manusear dinheiro e outros objetos sujos.
- Após assoar o nariz ou espirrar.
- Antes e após as refeições.
- Após fumar.
- Toda vez que mudar de atividade (ver POP 001 - Lavagem das mãos).

Como lavar as mãos corretamente?

1 - Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.

2 - Aplique o sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.

3 - Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice versa), entrelaçando os dedos.

4 - Entrelace os dedos palma com palma e friccione os espaços interdigitais.

5 - Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.

6 - Esfregue o polegar direito com auxílio da palma da mão esquerda (e vice versa), utilizando movimento circular.

7 - Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.

8 - Esfregue o punho esquerdo com auxílio da palma da mão direita (e vice versa), utilizando movimento circular.

9 - Enxague as mãos com água, retirando resíduos de sabonete.

10 - Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

11 - Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.

12 - Agora suas mãos estão limpas e seguras.

Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

Pag 132

ATENÇÃO!

As **luvas de borracha** devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem utilizados produtos de limpeza. **Não devem ser usadas para manipular alimentos!**

As **luvas descartáveis** devem ser utilizadas no momento da **distribuição dos alimentos** ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.

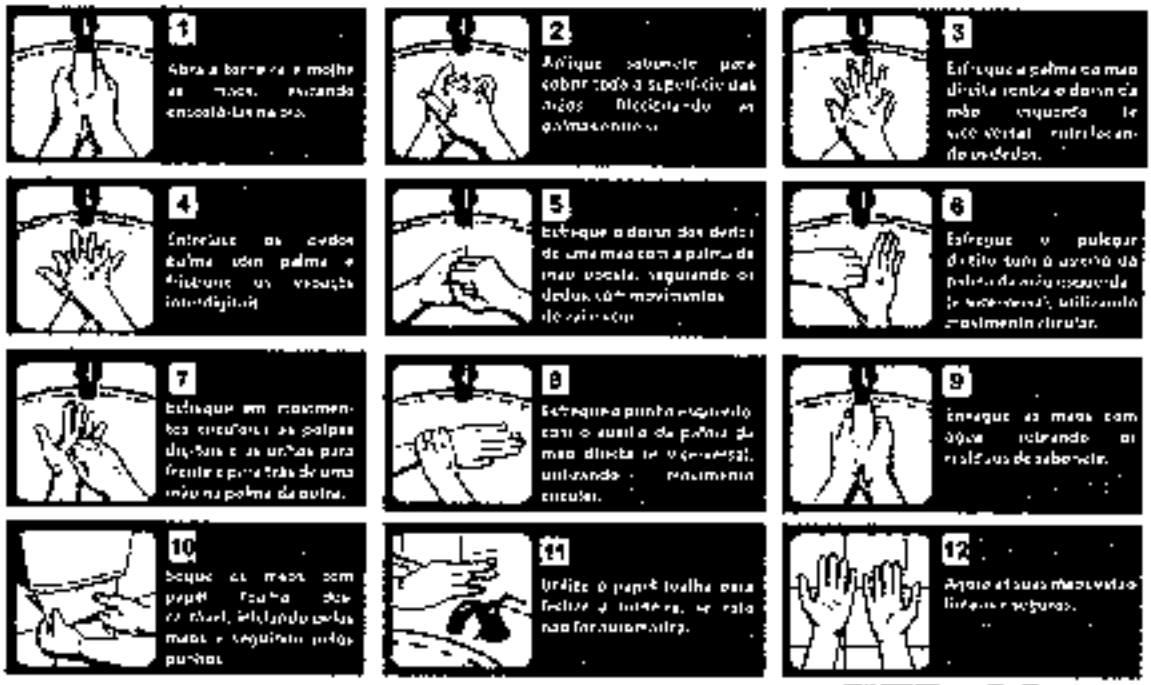
As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimentos!

O uso de luvas não substitui a lavagem de mãos!

Importante

O cartaz da lavagem de mãos deve ficar afixado no local em que se efetua a lavagem das mãos. Procure relembrar de todos os passos periodicamente, conferindo se estão sendo utilizados.

INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE



Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e entrelaçe e deixe secar naturalmente.

Visitantes ou funcionários externos ao serviço podem entrar na cozinha?

Diretores, funcionários e outros que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino, são considerados visitantes, e devem utilizar touca para proteger os cabelos. Os visitantes devem ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, além de não comer, fumar ou mascar goma (chiclete) durante a visita.

Importante

Fixe o cartaz de "Proibida a entrada de pessoas não autorizadas" na sua cozinha, orientando os eventuais visitantes a seguir as recomendações.

Pag 134

4 HIGIENE DOS ALIMENTOS

Ao proceder à higienização dos alimentos, o manipulador deverá utilizar vasilhames e utensílios próprios, bem lavados e esterilizados. Nunca utilizar utensílios de madeira.

O local de preparo dos alimentos deve ser arejado, fácil de ser limpo, com piso e paredes impermeáveis, ter água em quantidade suficiente, telas nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos, possuir boa iluminação para evitar acidentes e para possibilitar o desenvolvimento adequado das atividades de manipulação de alimentos.

Cuidados necessários para não contaminar os alimentos

- Não tocar nos alimentos com as mãos sujas ou com ferimentos expostos.

- Lavar as mãos ao manipular alimentos e ao trocar de atividade.

- Evitar, quando possível, tocar nos alimentos. Usar sempre um utensílio limpo.

- Higienizar adequadamente as verduras, legumes e frutas, utilizando solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e deixar de molho por 15 minutos. Após, enxaguar em água corrente. Este procedimento visa eliminar possíveis microrganismos e/ou larvas de insetos presentes (ver POP 004).

- Conservar os alimentos sempre cobertos, para protegê-los da ação de insetos.

- Cozinhar muito bem os alimentos. A temperatura adequada é de 74°C no centro do alimento, pois mata e evita o crescimento de microrganismos.

- Não falar, cantar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos.

- Nunca provar alimentos utilizando os dedos ou o mesmo utensílio que está sendo usado na preparação do alimento, ou seja, utilizar-se sempre de um utensílio limpo para provar o alimento.

- Alimentos que tenham caído no chão devem ser sempre jogados fora.

- Não usar nenhum alimento estragado ou vencido.

- Alimentos preparados não devem ficar em temperatura ambiente, devendo ser servidos imediatamente após o preparo, para evitar a multiplicação dos microrganismos.

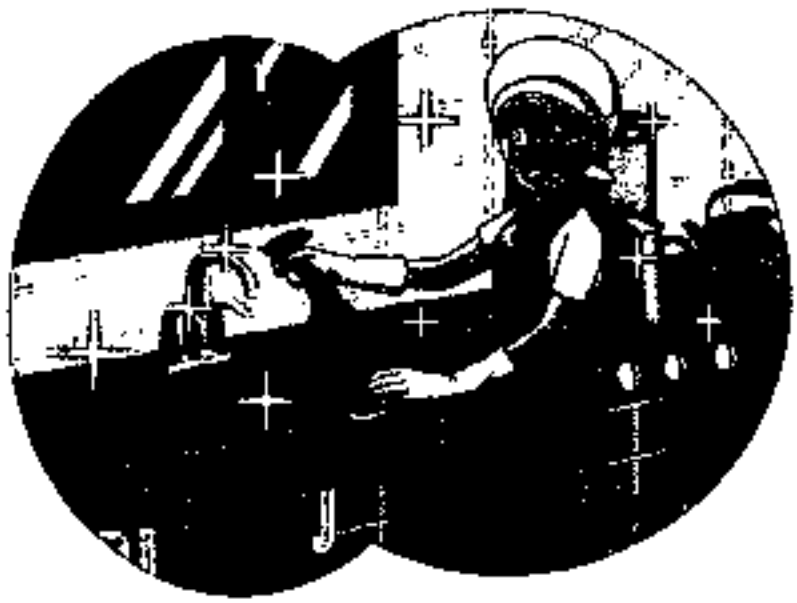
- Não varrer o chão somente com vassoura, e sim, utilizar pano úmido.

Não permitir a circulação de funcionários, alunos ou pessoas estranhas na cozinha e depósito.

5 HIGIENE DO AMBIENTE

Cuidados básicos com o ambiente

- Deve existir separação entre diferentes atividades por meios físicos (paredes, divisórias) ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- As instalações físicas como piso, parede, teto e equipamentos, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- Toda a estrutura física deve ser mantida íntegra e conservada livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros, para não transmitir contaminantes aos alimentos.
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
- As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica com relação ao fluxo de preparo de alimentos.



P.I 138

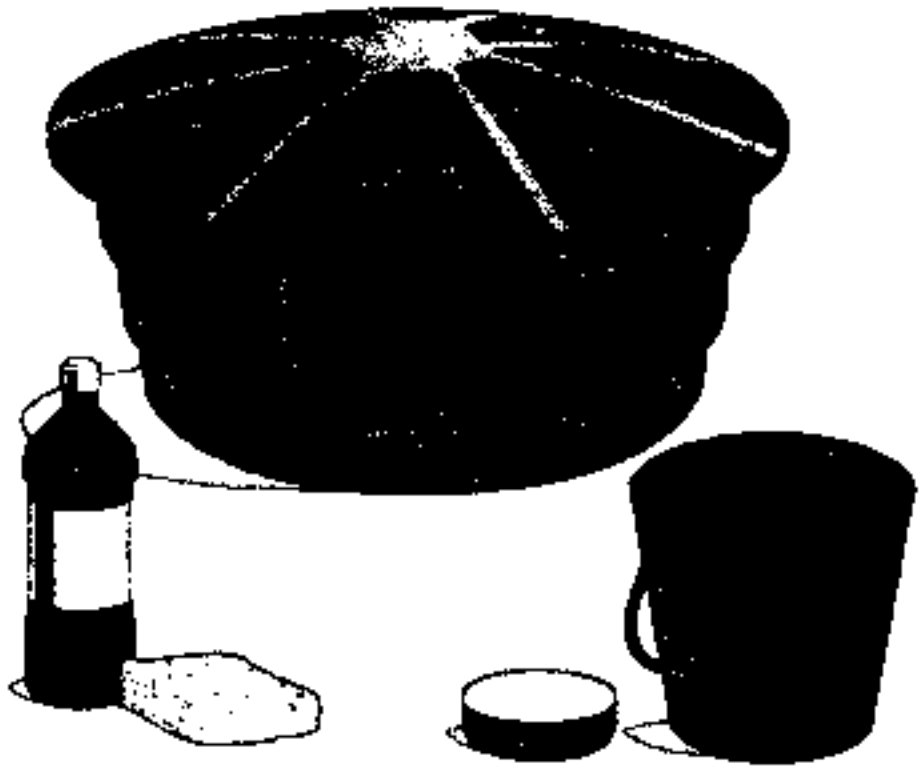
Cuidados básicos de higiene

- Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpadas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos.
- A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso.
- Não é permitida a presença de animais.
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso. Após utilizá-los, lavar em água e sabão, enxaguar e ferver por 15 minutos em panelas específicas para esta função.
- Sempre depois de terminar o trabalho de cada dia, limpar os pisos, os ralos e as paredes das áreas de processamento dos alimentos.
- Ao utilizar produtos químicos na limpeza, seguir o modo de uso expresso no rótulo e observar se há registro no Ministério da Saúde. Caso contrário, não utilizar o produto.
- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza, adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições. Assim como o detergente, que deve ser colocado na esponja e não a esponja imersa no detergente.
- Não misturar produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes.
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais, que não devem ser reaproveitadas.
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados.
- Não utilizar panos de chão como "tapetes" (ver POP 003 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios).

Cuidados com a água

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos, proveniente do abastecimento público ou de sistema alternativo, como poços artesianos.
- A higienização dos reservatórios de água deve ser feita na instalação e a cada seis meses, por empresa especializada.
- Deve ser solicitada a comprovação de limpeza e análise da água para a empresa que executou o serviço (etiqueta com data de realização) e fixar em local adequado dentro da cozinha.

- A caixa d'água deve ser conservada tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações ou descascamentos.
- Em caso de contaminação da água por enchente ou por acesso de animais, etc., uma nova higienização deverá ser realizada.
- Se forem percebidas alterações nas características da água, não utilizá-la no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios e informar a direção do estabelecimento.
- Quando a água utilizada é proveniente de poços artesianos, o serviço de fiscalização sanitária deve estar ciente e autorizar o uso da água neste caso. A potabilidade da água deve ser comprovada semestralmente, mediante laudo laboratorial.
- A desinfecção deve ser realizada por empresa especializada após a conclusão da construção, e eventuais reparos no poço, a cada seis meses, e sempre que comprovar a contaminação da água.
- O poço artesiano deve estar localizado em local com revestimento externo e em área coberta, distante de criações de animais e fontes de poluição ou esgoto.
- O gelo para ser utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.



Cuidados com os resíduos

Algumas doenças transmitidas por alimentos acabam sendo resultado de práticas inadequadas de armazenamento de resíduos. Por isso devemos tomar alguns cuidados:

- Acondicionar os resíduos em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos, identificados e com sacos plásticos em seu interior.
- Os recipientes devem possuir tampa com acionamento sem contato manual (pedal) e ser de material de fácil limpeza e desinfecção – a limpeza deve ser realizada diariamente com água e sabão (ver POP 006 Manejo de resíduos).
- Os resíduos gerados devem ser minimizados com bom planejamento e recomenda-se separá-los conforme as seguintes categorias:

a) orgânicos: restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.

b) recicláveis: papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades.

c) não recicláveis: restos de alimentos preparados.

Importante
Identifique as lixeiras de acordo com cada categoria de resíduo. Assim fica mais fácil de fazer a separação.

- Os recipientes devem ser esvaziados com regularidade, antes de ficarem cheios demais.
- Caixas de papelão e papel de embrulho devem ser retirados das áreas de processamento assim que estiverem vazios.
- Higienizar adequadamente as mãos todas as vezes que tocar em resíduos.
- Ao retirar os resíduos da cozinha recomenda-se que o local para onde será encaminhado seja diferente daquele por onde entram as matérias primas. Caso isso não seja possível, determinar horários diferenciados para estas tarefas.
- Objetos cortantes, quebrados e perfurantes devem ser separados e devidamente embalados, de forma a não romper os sacos plásticos, evitando acidentes.

Controle Integrado de Pragas e Vetores

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

O estabelecimento deve adotar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de pragas.

Para isso é necessário medidas de proteção tais como: telas de proteção removíveis nas portas e janelas, ralos com sistema "abre e fecha" e vedação de borracha na parte inferior das portas.

Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico, tal como dedetização e desratização, deve ser providenciado e executado por empresa especializada mediante certificação - (ver POP 007 Controle integrado de pragas e vetores).

6 HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Passos para a higienização dos ambientes

- Recolher os resíduos maiores com pás ou similares.
- Lavar com água e sabão e ou detergente e esfregar bem.
- Enxaguar – para retirar todos os resíduos de sabão e sujidades.
- Secar paredes, bancadas e pias e puxar a água do piso com rodo.
- Desinfetar pisos e paredes com água sanitária (observar a diluição na embalagem) e álcool 70% em pias e bancadas, o que dispensa enxágue. Deixar secar naturalmente (ver POP 003 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios).

Não varrer a seco os pisos das áreas de manipulação!

Paredes

Diariamente:	Semanalmente:
• Lavar as paredes da cozinha na altura das bancadas.	• Lavar até o teto com água, detergente e escova. • Finalizar com pano e solução clorada (observar diluição do rótulo). • Fazer a desinfecção com água clorada, e esperar, no mínimo, 2 minutos para retirada do produto. Caso não seja possível realizar a desinfecção com água clorada, utilizar álcool 70%. • Deixar secar naturalmente.

Pisos e Rodapés

- Limpar uma ou mais vezes ao dia, de acordo com a necessidade.
- Recolher os resíduos.
- Lavar com água e detergente.
- Enxaguar bem com água corrente, preferencialmente quente.
- Fazer a desinfecção imergindo ou banhando por 15 minutos em água clorada ou álcool 70%.
- Deixar secar naturalmente.

Janelas, Portas e Telas

Diariamente	Semanalmente
• Limpar e desinfetar as maçanetas das portas.	• Lavar com água e detergente. • Esfregar com escova, se necessário, e enxaguar.

Luminárias: interruptores, tomadas e outros

- Limpar com pano umedecido em água e detergente.
- Esfregar com escova quando necessário.
- Remover o detergente com pano umedecido e água.
- Secar.

Bancadas e Mesas de apoio

- Lavar com detergente.
- Retirar o detergente das bancadas usando rodo exclusivo.
- Enxaguar bem em água corrente - preferencialmente quente.
- Enxaguar as superfícies que entram em contato com os alimentos.
- Fazer a desinfecção imergindo ou banhando por 15 minutos em água clorada ou fazer uso de álcool a 70%, e esperar 2 minutos para total evaporação.
- Deixar secar naturalmente e usar rodo.

Ralos

- Recolher os resíduos acumulados.
- Lavar com água e detergente.
- Enxaguar com solução clorada e esperar, ao menos, 2 minutos para utilizar o ralo novamente.

Teto ou Forro

- Lavar e enxaguar manualmente ou com máquina própria para este fim.

Equipamentos

- Lavar o fogão todos os dias com água e sabão.
- Evitar abrir a geladeira com frequência.
- Descongelar a geladeira sempre que houver necessidade.
- Limpar a geladeira uma vez por semana.
- Batedeiras e liquidificadores devem ser sempre desmontados e lavados após o uso.

Utensílios

- Lavar os utensílios na seguinte ordem: canecas e copos, os talheres, os pratos e as panelas.
- Remover os restos com uma colher ou espátula, esfregando um a um os utensílios com esponja e sabão, e enxaguar em água corrente.
- Desinfetar com álcool 70%.

Importante

1. O tempo de contato da solução clorada com a superfície deve ser de aproximadamente 15 minutos.
2. Não há necessidade de enxágue após a desinfecção das superfícies que não entram em contato direto com os alimentos.
3. Atentar para o uso racional da água.
4. Anotar os dias em que se fez cada limpeza, para ter um controle da frequência (ver FOR 001 - Registro de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios).

7 RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

A recepção dos alimentos deve ser realizada em área protegida e limpa.

No recebimento é importante verificar os seguintes aspectos (ver POP 008):

- O veículo de entrega deve estar em boas condições de higiene e conservação e, os produtos que necessitam de refrigeração acondicionados em veículo com câmara refrigerada (aproximadamente 4 a 7°C) e os produtos congelados em veículo com unidade frigorífica (temperatura com tolerância de -12°C, nunca superior).
- A qualidade dos gêneros entregues: negar-se a receber produtos fora do especificado na Instrução normativa 01/2014.
- A temperatura dos alimentos, fazendo o registro em formulário apropriado (ver FOR 002 Registro de temperatura dos alimentos no recebimento). Caso a temperatura no recebimento esteja acima do recomendado, o produto não deve ser recebido.

Pan 346

- Os ovos frescos devem apresentar casca sem rachaduras, áspera, clara, fosca e espessa em embalagens apropriadas.
- O leite deve estar em embalagens limpas, íntegras e apropriadas para seu acondicionamento.
- As hortaliças e frutas devem estar íntegras, firmes, sem traços de descoloração ou manchas. Devem ser isentas de odores estranhos, de insetos, larvas e fungos.
- Os grãos devem estar secos, isentos de impurezas e de insetos.
- As farinhas e amidos devem estar livres de mofo e grumos.
- O açúcar deve estar em embalagens limpas e íntegras, e jamais empedrado.
- Os alimentos enlatados não devem estar com as embalagens amassadas, abauladas, estufadas, com vazamento ou enferrujadas.
- As embalagens de um modo geral devem se apresentar íntegras.
- Após o recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas e fardos), exceto produtos destinados ao consumo individual e alimentos acondicionados em embalagens tipo "pouch" que deverão permanecer em suas caixas originais.
- Não receber alimentos quando for constatada qualquer alteração na embalagem como umidade, perfuração, amassado, rasgo, ferrugem e outras coisas.

8 ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

- Os produtos devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável (BRASIL, 2004).
- O depósito de alimentos deve ser próximo da cozinha, claro, arejado, e de preferência, longe dos banheiros. Também deve ter telas de proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos e roedores.
- O piso e as paredes devem ser lisos e mantidos sempre limpos.

Proc. 848

- As prateleiras ou estrados devem estar a 20 cm do chão e afastados das paredes, para facilitar a limpeza e evitar umidade.
- Os alimentos nunca devem ser armazenados diretamente no chão.
- Os alimentos devem ser separados por gêneros (arroz em uma prateleira, enlatados em outra, etc.).
- A data de validade dos alimentos deve ser observada com atenção, utilizando-se primeiramente os que estão com a data de vencimento mais próxima.
- O depósito deve ser higienizado e organizado diariamente.
- Materiais de limpeza, objetos de uso pessoal e outros utensílios deverão ser guardados em local separado dos alimentos.
- Nunca utilizar alimentos vencidos!
- Todos os alimentos armazenados devem estar identificados com o nome do produto e seu prazo de validade (ver POP 009 Controle de estoque).
- Ao identificar alterações nas características próprias de algum item, dentro das condições normais de armazenamento e dentro do prazo de validade, o gestor deve providenciar a retirada do produto do depósito e informar ao NRE correspondente os seguintes dados: nome do produto, marca, data de fabricação e validade, lote e o número de unidades alteradas. Deve-se aguardar orientação por escrito de como proceder em relação a estes alimentos.

Como proceder se houver sobra de produtos nas embalagens?

Caso haja sobra de produtos nas embalagens, deve-se retirá-los das embalagens originais, guardar em recipientes plásticos transparentes com tampa ou em sacos plásticos transparentes (fechados) e etiquetá-los (indicando o nome do produto e do responsável, data de abertura e de validade). É importante observar as informações do fabricante/produtor quanto à temperatura de armazenamento, data de validade do produto após aberto e outras informações pertinentes.

Modelo de Etiqueta

Produto:

Data de abertura:

Data de validade:

Nome do responsável:

Refrigeração e Congelamento

Durante a refrigeração e o congelamento, os alimentos devem ser mantidos separados de acordo com sua natureza e forma de preparo:

- Produtos in natura (crus), sempre que possível, devem ser guardados em equipamentos de refrigeração distintos. Quando isto não for possível, guardá-los em prateleiras separadas: massas frescas, produtos cárneos, laticínios, frios e embutidos, verduras e legumes, frutas, temperos, etc.
- Produtos processados e/ou cozidos, prontos para consumo, devem ser mantidos separados entre si e dos produtos crus. Os processados, quando forem armazenados, devem ser colocados em prateleiras acima dos crus.

Alimentos descongelados não devem ser novamente congelados.

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

Critérios de uso de alimentos congelados e refrigerados

Alimentos Congelados	Temperatura de Congelamento	Tempo Máximo de Armazenamento
Carnes cruas ou cozidas, inclusive pescados, sobremesas e outros produtos	De 0°C a –5°C	Até 10 dias
	De –6°C a –10°C	Até 20 dias
	De –11°C a –18°C	Até 30 dias
	Abaixo de 18°C	Até 90 dias

Alimentos Refrigerados/Resfriados	Temperatura de Refrigeração	Tempo Máximo de Armazenamento
Alimentos industrializados com embalagem fechada	Indicada por fabricante	Conforme validade na embalagem
Alimentos cozidos, alimentos manipulados ou em embalagens abertas, amostras de alimentos coletados, carnes (exceto pescados) e produtos manipulados crus	Até 4ºC	Por 72 horas
Descongelamento de alimentos e dessalgue de carnes sob refrigeração	Até 4ºC	Tempo necessário
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	Até 4ºC	Por 48 horas
Massas frescas	Até 4ºC	Por 72 horas
Ovos "in natura"	Até 10ºC	Por 7 dias
Pescados crus ou cozidos e seus produtos manipulados	Até 4ºC	Por 24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4ºC	Por 72 horas
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Até 5ºC	Por 72 horas
Leite e derivados	Até 7ºC	Por 5 dias

Fonte: SÃO PAULO, 2013.

Por que as temperaturas dos alimentos devem ser medidas e registradas?

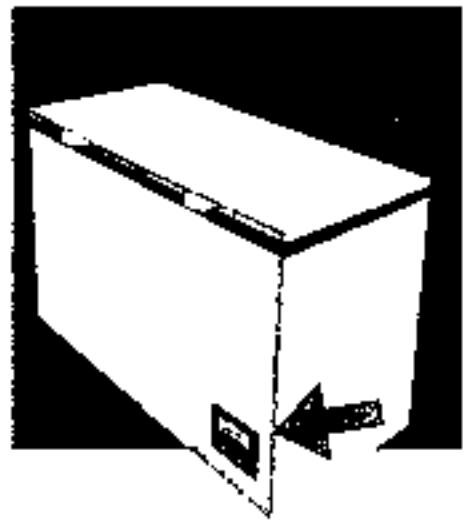
Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos micro-organismos nos alimentos, portanto, as temperaturas dos alimentos devem ser sempre controladas, medindo-as e registrando-as.

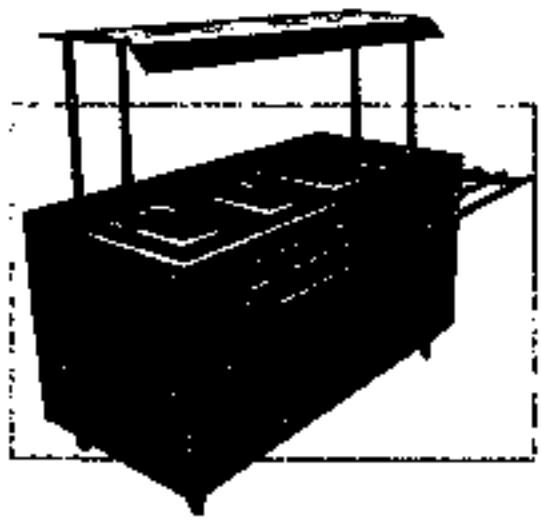
Que tipos de termômetros podem ser utilizados?

Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento (-18°C ou abaixo) e temperaturas acima de 100° C.

Termômetro de equipamentos

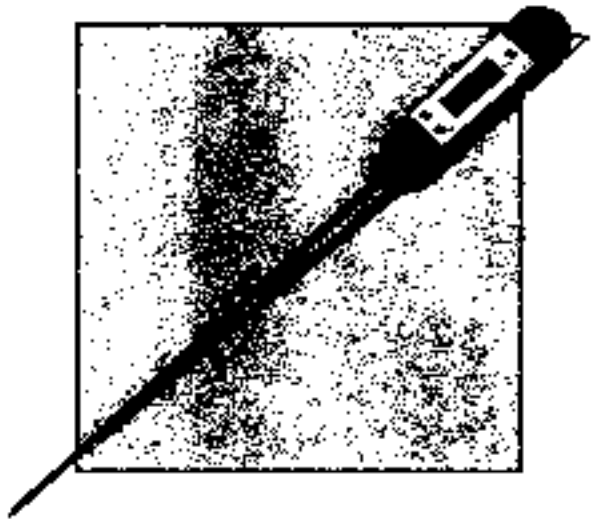
- Embutidos ou suspensos em refrigeradores ou congeladores.
- Embutidos em equipamentos de conservação de alimentos quentes como balcões de distribuição (buffets).
- A temperatura dos equipamentos deve ser verificada diariamente, seguindo as instruções descritas nos POP 010 e POP 011 e registradas em formulários apropriados (ver FOR 005 Registro de temperatura dos equipamentos).



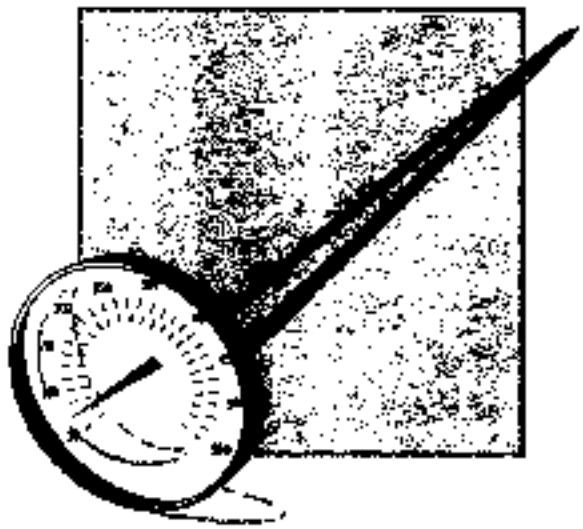


Termómetro para alimentos:

- Termómetro digital com haste (tipo espeto).



- Termómetro analógico com haste (tipo espeto).



Fls: 153

9 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Pré-preparo

Alimentos em geral

- Observar se as características dos produtos e embalagens estão adequadas;
- Utilizar utensílios adequados na manipulação (exemplo: tábuas e colheres de polietileno, polipropileno ou altileno. NÃO utilizar tábuas ou colheres de madeira).
- Não deixar que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios ou outros pontos tocados pelas mãos.
- Manipular os alimentos sobre locais adequados, tais como bancadas de inox, tábuas de polietileno, polipropileno ou altileno.
- Higienizar as superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos antes e depois de cada tarefa (ver POP 001).
- Manter o ambiente limpo e seco durante a manipulação.
- Lavar em água corrente as embalagens impermeáveis antes de abri-las (exemplo: latas e pouch).
- Procurar abrir somente as embalagens dos produtos que serão utilizados para o preparo de refeições daquele horário, evitando assim que haja sobras.

Caso necessite manipular carnes e higienizar verduras no mesmo local e/ou utilizando os mesmos utensílios, é necessário que estes sejam lavados com água e sabão entre uma atividade e outra.

- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada (conforme item 2 desse manual) entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, o pré-preparo e preparo final.
- Manter os alimentos que serão utilizados para preparação, ou já prontos, em recipientes cobertos por tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis.

Alimentos enlatados

- Verificar o prazo de validade, a integridade das embalagens (sem furos, violações, etc.) e as condições das latas, observando, antes de abri-las, se não apresentam vazamentos, ferrugens, estufamentos e amassados.
- Observar o interior da lata ao abri-la, antes de utilizar o produto. Verificar se não há sinais de corrosão das paredes internas, conteúdo turvo ou ácido, etc. Caso apresente qualquer alteração, deve-se comunicar ao NRE.

Carnes Bovinas, Aves e Peixes e Empanados Congelados

- Os produtos cárneos congelados possuem tecnologia de congelamento IQF, dispensando descongelamento para o preparo, podendo ser retirados do freezer e levados diretamente à panela ou ao forno.

Para saber mais

IQF - É um processo de congelamento que possibilita que alimentos sejam congelados individualmente.

Esta tecnologia congela os cubos, tiras e bifes "um a um" de maneira satisfatória, mantendo sua forma, textura e sabor.

Estes produtos podem ser preparados imediatamente após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).

Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá retornar ao freezer e ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante.

P.no 155

- No caso de sobra ainda congelada, deve-se retornar a embalagem novamente ao freezer, identificando-a corretamente e utilizando o produto restante dentro do prazo de validade.
- Todo alimento descongelado não pode ser congelado novamente.

Vegetais Folhosos

- Desfolhar as verduras antes de iniciar a lavagem e fazer uma seleção, descartando as folhas queimadas, feias e as partes estragadas.
- Lavar todas as folhas e legumes em água potável corrente, garantindo a limpeza e a retirada da sujeira e da terra que ficam aderidas.
- Fazer a desinfecção dos vegetais, deixando-os de molho em água com solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água) durante 15 minutos.
- Enxaguar os vegetais folhosos e os legumes em água potável corrente e deixar escorrer.
- Cobrir com plástico até o momento de preparo, armazenando-os devidamente identificados no refrigerador (ver POP 004).

Frutas

- Antes de utilizar as frutas deve-se fazer uma seleção e em seguida lavar em água corrente.
- As frutas que são consumidas com casca, devem ser deixadas em imersão com solução de água clorada por 15 minutos (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água), enxaguar em água corrente novamente e consumi-las imediatamente (ver POP 004).

Após a desinfecção de frutas, verduras e legumes, é obrigatório o enxágue!

Cereais e Leguminosas

- Escolher a seco os grãos como feijão, lentilha e arroz, retirando as sujidades. Em seguida, lavá-los em água corrente.

Ovos

- Higienizar em água corrente, somente no momento em que serão utilizados. Não é recomendado o uso de produtos como hipoclorito de sódio, detergentes líquidos ou quaisquer outros utilizados para desinfecção.

Preparo/Cocção dos alimentos

- Todos os alimentos submetidos à cocção (assados, cozidos) devem ultrapassar a temperatura mínima de 74°C no centro do alimento.
- As temperaturas dos alimentos quentes devem ser aferidas, conforme descrito no POP 010 - Controle de temperatura de cocção e resfriamento dos alimentos, e registradas em formulário apropriado, utilizando o FOR 003 - Registro de temperatura de cocção dos alimentos.
- Quando houver sobras de alimentos preparados, identificá-los e guardá-los adequadamente.
- Evitar utilizar os mesmos utensílios para a manipulação de produtos crus e alimentos já prontos, evitando assim a contaminação cruzada.
- Não usar nenhum alimento que apresente sinais de deterioração (cheiro, cor, sabor, ou consistência alterados) ou vencido.
- Não fazer preparações na véspera, exceto quando for extremamente necessário.

Distribuição

- Os alimentos quentes devem ser consumidos o mais rápido possível após o preparo.
- Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos quentes devem ser deixados para esfriar no ambiente por no máximo 30 minutos. O controle da temperatura de resfriamento deve ser feito obedecendo ao descrito no POP 010 - Controle de temperatura dos alimentos, assim como o registro deve ser realizado em formulário apropriado (ver FOR 004 - Registro da temperatura de resfriamento dos alimentos).

- Evitar ao máximo reaproveitar os alimentos de um período para o outro. Caso isso ocorra, deve-se reaquecer a 74°C no centro geométrico do alimento, de forma que todo o alimento seja aquecido por igual.
- Jamais reaproveitar alimentos de um dia para o outro.
- Evitar falar, gritar, cantar, rir, jamais tossir ou espirrar por cima ou na direção de alimentos prontos ou em preparação. Mantê-los sempre cobertos.
- Nunca utilizar panos de cozinha para proteção do uniforme (como avental).
- Sempre deixar a área de mesas e cadeiras bem organizadas e limpas.
- Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.

Área de servimento com balcão térmico

- Não colocar preparações em excesso nos balcões térmicos, para que se mantenha toda a comida em temperatura adequada, mesmo quando for necessário um maior número de reposições.
- A reposição dos alimentos deve ocorrer na totalidade, não sendo indicado colocar alimento fresco sobre as sobras na cuba.
- Não devem ser reaproveitados alimentos colocados nos balcões térmicos e não consumidos.
- A temperatura dos balcões térmicos deve ser aferida periodicamente, seguindo o POP 011, e registrada em formulário apropriado (ver FOR 005 - Registro de temperatura dos equipamentos).

Coleta de amostras

A guarda de amostras é uma medida de segurança, caso seja necessário esclarecimento de ocorrência de enfermidade **transmitida por** alimentos prontos para o consumo. Devem ser coletadas amostras prioritariamente em estabelecimentos que servem refeições como almoço e jantar.

As coletas devem ser diárias e de todos os componentes do cardápio da refeição servida. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100g e o armazenamento deve ser feito por **72 horas (3 dias) sob refrigeração até 4°C**.

A técnica adequada para a coleta das amostras está descrita no POP 005 - Coleta de amostras de alimentos e controle de potabilidade da água.

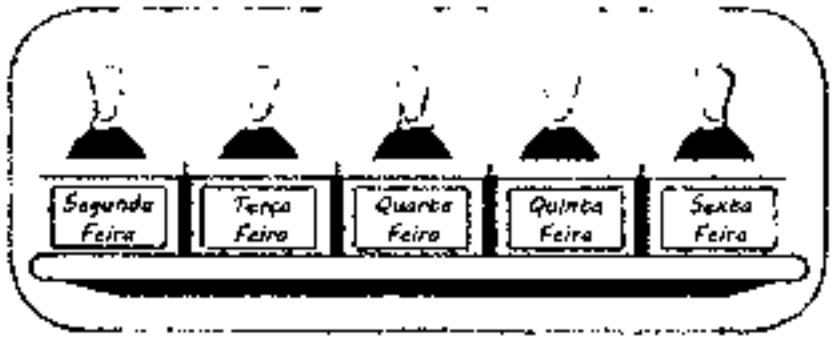
Dica

Acondicione as amostras de cada dia em potes plásticos, identificando com a data da coleta.

Após três dias de armazenamento as amostras podem ser descartadas.

Uma dica para facilitar a organização das datas das amostras, é destinar uma caixa para dia da semana - 2ª, 3ª, 4ª, 5ª e 6ª.

À cada nova coleta, as amostras da caixa destinada àquele dia da semana são descartadas, dando espaço às novas amostras



Proc. 359

Anexo I

POP - Procedimentos Operacionais Padronizados

Os POPs são roteiros para realização das atividades no cuidado com a higiene dos alimentos na escola, e devem ser afixados visivelmente junto aos locais onde serão executados os correspondentes.

POP 001 – Lavagem das mãos

POP 002 – Higiene e saúde dos manipuladores

POP 003 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

POP 004 – Higienização de vegetais, legumes e frutas

POP 005 – Coleta de amostras de alimentos e controle de potabilidade da água

POP 006 – Manejo de resíduos

POP 007 - Controle integrado de pragas e vetores

POP 008 – Recebimento de matérias primas, ingredientes e embalagens

POP 009 - Controle de estoque

POP 010 - Controle de temperatura dos alimentos

POP 011 – Manutenção preventiva, calibração e verificação da temperatura dos equipamentos

LAVAGEM DAS MÃOS

POP 001

OBJETIVO

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos.
- Prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

QUEM DEVE REALIZAR

- Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR:

- Mãos e antebraços.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Pia com torneira.
- Água.
- Sabonete.
- Papel toalha não reciclável.

MATERIAL DE APOIO

- Cartaz com procedimento ilustrado da lavagem de mãos – deve ser mantido afixado no local onde se realiza o procedimento.

COMO REALIZAR

- Abrir a torneira e molhar as mãos.
- Colocar sabonete na palma das mãos e executar a higienização contemplando as seguintes regiões das duas mãos: palma, dorso entre dedos, polegares, pontas dos dedos e unhas, articulações, punhos e antebraços.
- Enxaguar em água corrente evitando encostar no lavatório.
- Secar com papel toalha sem esfregar.
- Fechar a torneira com o papel toalha.
  Observação: Se houver disponível álcool 70º, passe-o nas mãos e antebraços e deixe secar naturalmente.

FREQUÊNCIA

- Ao chegar e sair do trabalho.
- Antes de preparar os alimentos.
- Após usar o banheiro.

- Após mexer com lixos e restos alimentares.
- Após manusear dinheiro e objetos sujos.
- Após assoar o nariz ou espirrar.
- Antes e após as refeições.
- Após fumar.
- Toda vez que mudar de atividade.

OBSERVAÇÕES

- Se o procedimento ocorrer no sanitário, abrir a porta com o papel toalha.
- O procedimento deve durar em torno de 40 a 60 segundos.
- Antes de iniciar a lavagem, retirar todo tipo de adorno (relógio, pulseira, anel, aliança) e não recolocar enquanto estiver em atividade.

HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES — POP 002

162

OBJETIVO

- Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta.
- Prevenir Doenças por Esforços Repetitivos – (distúrbios osteomusculares – DORT).
- Evitar acidentes de trabalho.

QUEM DEVE REALIZAR?

- Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Uniformes – Equipamentos de Proteção Individual (EPI): avental, calçados de segurança, luvas e outros
- Equipamentos ergonômicos
- Materiais de Primeiros Socorros

MATERIAIS DE APOIO

- Cartaz afixado com os procedimentos de lavagem de mãos.
- Cartazes com medidas preventivas para acidentes de trabalho.
- POP ilustrado de Higiene e Saúde dos Manipuladores.

COMO REALIZAR?

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar.
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- Escovar os dentes no mínimo três vezes ao dia e sempre após as refeições.
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca.
- Sempre utilizar uniforme e conjunto de EPI completo.
- Manter roupas e uniformes limpos.
- Usar o uniforme somente nas dependências da cozinha/depósito.
- Usar sempre sapatos fechados e limpos.
- Não utilizar maquiagem, anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.
- Não fumar, assoviar, cantar ou manipular dinheiro dentro da área de produção.

- Realizar alongamento corporal em diferentes momentos do período de trabalho.
- Evitar situações/ações que podem colocar em risco a integridade física do manipulador.

OBSERVAÇÕES

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e da Norma Regulamentadora (NR 7 – Saúde Ocupacional e NR 17- Ergonomia) vigente, que prevê o acompanhamento periódico das condições de saúde dos trabalhadores, com realização de exames clínicos semestrais, incluindo aqueles indicados para detecção de doenças infectocontagiosas, principalmente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador.

Não é permitida a manipulação de alimentos pelo manipulador que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, afecções buco-odontológicas, infecções cutâneas, gastrintestinais e do trato respiratório. O manipulador que apresentar as condições citadas deverá ser afastado da função e encaminhado para atendimento médico.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

POP 003

OBJETIVO

- Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos da rede estadual de ensino do Paraná.
- Diminuir a contaminação dos alimentos tendo como possíveis contaminantes as sujidades.

QUEM DEVE REALIZAR

- Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR

- Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Esponja.
- Detergente.
- Água.
- Pano limpo.
- Álcool 70% ou solução clorada (ver instruções em Glossário).

MATERIAIS DE APOIO

- POP ilustrado.
- FOR 001 – Registro de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

COMO REALIZAR

Interruptores e Tomadas

- Limpar com esponja umedecida com detergente tomando cuidado para não molhar a parte interna da tomada.
- Retirar o produto com pano umedecido com água.
- Frequência: Higienizar semanalmente e quando necessário.

Portas e Paredes

- Esfregar com esponja utilizando água e produto apropriado.
- Enxaguar com água limpa ou com pano umedecido com água.
- Deixar secar naturalmente.

- Frequência: Higienizar as portas semanalmente e sempre que necessário. As maçanetas devem ser higienizadas diariamente.

Janelas, Vidros e Telas

- Esfregar com esponja ou escova utilizando água e detergente ou outro produto apropriado.
- Enxaguar com água limpa.
- Deixar secar naturalmente.
- Frequência: Higienizar semanalmente as janelas e vidros. As telas devem ser lavadas quinzenalmente.

Pias, Cubas, Tanques e Torneiras

- Lavar utilizando água, detergente e esponja.
- Esfregar atentando para os raios, cantos e junção da cuba com a bancada.
- Enxaguar com água limpa.
- Frequência: Higienizar diariamente.

Piso

- Remover os resíduos da área com pano úmido.
- NÃO VARRER A SECO.
- Lavar o local com água e produto apropriado esfregando com vassoura.
- Enxaguar com água limpa e retirar o excesso de água utilizando rodo.
- Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo.
- Deixar secar naturalmente.
- Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Utensílios

- Enxaguar, retirando o excesso de sujidades.
- Aplicar detergente na esponja e esfregar todo o utensílio.
- Retirar o detergente com água corrente.
- Borrifar álcool 70%.
- Deixar secar naturalmente.
- Guardar em local protegido de insetos e poeira.
- Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Móveis

- Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel (bancada, prateleira).
- Enxaguar com água.
- Borrifar álcool 70%.
- Deixar secar naturalmente.
- Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Equipamentos, geladeiras e freezers

- Desligar o equipamento elétrico da tomada.
- Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas.
- Colocar os alimentos em outro equipamento de refrigeração ou caixas térmicas, ou cuidar para que eles permaneçam, no máximo, 30 minutos fora da refrigeração.
- Aguardar o descongelamento.
- Higienizar a parte interna e externa com água e sabão utilizando o lado macio da esponja.
- Enxaguar com água corrente a parte interna do equipamento e a parte externa com pano específico umedecido.
- Borrifar com álcool 70% friccionando a superfície.
- Fechar a porta e ligar o equipamento.
- Repor os alimentos dentro do equipamento limpo.
- Frequência: Higienizar semanalmente as geladeiras e demais equipamentos. Os freezers devem ser higienizados mensalmente.

Importante: nunca utilizar facas ou objetos cortantes para retirar o excesso de gelo; não deixar entrar água no motor.

Observações

- O manipulador de alimento não deverá realizar a limpeza das áreas externas à cozinha, para evitar contaminações.
- Os produtos de limpeza deverão ficar em locais apropriados e longe de gêneros alimentícios.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

Álcool 70% - Desinfetante. Antisséptico.

Diluição do Álcool a 70%

- 250ml de água (de preferência destilada) em 750ml de álcool 92,8 INPM ou
- 330ml de água em 1 litro de álcool.

Solução clorada – Água e cloro

Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm

- 10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

OBJETIVO

- Definir critérios de higienização de vegetais e frutas nos estabelecimentos da rede estadual de ensino do Paraná.

QUEM DEVE REALIZAR

- Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR

- Verduras, legumes e frutas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Bacia ou caixa plástica.
- Relógio (para medir o tempo do molho).
- Água.
- Água sanitária.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.

COMO REALIZAR

- Selecionar as verduras, legumes e frutas, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas.
- Lavar em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e as frutas e legumes um a um e colocá-los em recipiente limpo.
- Colocar de molho por 15 minutos em solução clorada, utilizando água sanitária na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água).
- Enxaguar em água corrente.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

Solução clorada – Água e cloro

Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm:

- 10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água.
- PPM – Parte por milhão

FREQUÊNCIA

- Sempre que houver preparações com vegetais, legumes e frutas.

OBSERVAÇÕES

- Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.
- A água com solução clorada pode ser reutilizada até três vezes no mesmo dia.

COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS E CONTROLE DA POTABILIDADE DE ÁGUA — POP 005

p. 140

OBJETIVO
Definir critérios para a coleta e guarda de amostras de água e alimentos nos estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná.

QUEM DEVE REALIZAR
- Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS
- Saco coletor de amostras estéril.
- Caneta.
- Etiquetas.

MATERIAL DE APOIO
- POP ilustrado.

COMO REALIZAR
Alimentos prontos para o consumo.

- Identificar o saco coletor com nome da amostra, data, horário e o nome do responsável pela coleta.
- Proceder a higienização das mãos.
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo.
- Colocar a amostra do alimento em um saco coletor - cada preparação separada (mínimo de cem gramas).
- Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem contendo a amostra de acordo com o tipo de embalagem utilizada.
- Acondicionar sob refrigeração por 72 horas (três dias).

FREQUÊNCIA
Coleta de água: uma vez ao dia.
Coleta de amostras de alimentos: a cada refeição preparada.

OBSERVAÇÕES
- Cada alimento preparado deve ser coletado em sacos separados.
- Após 72 horas (três dias) as amostras devem ser descartadas.

Água

- Identificar o saco coletor com nome da amostra, data, horário e o nome do responsável pela coleta.
- Proceder a higienização das mãos.
- Colocar as luvas.
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo.
- Abrir a torneira e deixar a água escorrer por dois minutos.
- Abrir o saco de amostra e enchê-lo, de modo a facilitar o fechamento e não transbordar.
- Fechar o saco de amostra de acordo com o tipo de embalagem utilizada:
- Acondicionar sob refrigeração por 72 horas (três dias).

Dica: acondicione as amostras de cada dia em potes plásticos, identificando com a data da coleta. A cada três dias as amostras podem ser descartadas.

Uma dica para facilitar a organização das datas das amostras, é destinar uma caixa para dia da semana – 2ª, 3ª, 4ª, 5ª e 6ª. À cada nova coleta, as amostras da caixa destinada àquele dia da semana são descartadas, dando espaço às novas amostras.

Controle da potabilidade da água

- A limpeza e a assepsia da caixa ou reservatório de água deverá ser realizada a cada 180 dias (seis meses), por empresa especializada, seguindo as normas da Vigilância Sanitária, garantindo assim a qualidade, segurança e potabilidade.
- Solicitar a comprovação de limpeza e análise da água, e manter em arquivo até a próxima limpeza.
- Coletar amostras de água de bebedouros e de torneiras que serão utilizadas para a produção de alimentos e encaminhar para análise laboratorial.
- O reservatório deve permanecer tampado e em estado de higiene adequado. Para as condições de conservação, ele deverá ser livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos.

FECHAMENTO DAS EMBALAGENS

a) Pacotes com arame

- segurar firmemente, puxando as pontas do arame para fora.
- girar o saco sobre ele mesmo, dando três voltas.
- dobrar as pontas do arame para fora, no sentido contrário ao qual foi girado.

b) Pacotes com fecho tipo zíper:

- apertar o zíper em único sentido até fechar completamente o pacote.

c) Pacotes simples:

- fechar com nó ou;
- fechar com a etiqueta adesiva, segurando as duas pontas do pacote, fazendo girar o saco, sobre si mesmo, dando três voltas e por fim, colar a etiqueta para fechamento.

MANEJO DE RESÍDUOS POP 006

OBJETIVO

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de produção.

QUEM DEVE REALIZAR

- Manipuladores de alimentos e demais funcionários da área de produção.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

Resíduos orgânicos – são restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.

Resíduos recicláveis – são papéis, plásticos e metais sem maiores sujidades.

Resíduos não recicláveis – são restos de alimentos preparados.

Álcool 70% - Desinfetante. Antisséptico.

Diluição do Álcool a 70%:

- 250ml de água (de preferência destilada) em 750ml de álcool 92,8 INPM ou
- 330ml de água em 1 litro de álcool.

Solução clorada – Água e cloro

Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm:

- 10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- No mínimo três recipientes acionados por pedal ou outro mecanismo, sem contato manual. Devem ser de fácil higienização, em número e capacidade suficientes para acondicionar os resíduos.
- Cartazes instrutivos.
- Sacos de lixo.
- Etiquetas de identificação (orgânico, reciclável e não reciclável).
- Água.
- Esponja.
- Detergente.
- Álcool 70% e solução clorada.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.

COMO REALIZAR

Descarte dos resíduos

- Identificar as lixeiras com as respectivas etiquetas.
- Descartar os resíduos de acordo com a classificação (orgânico, reciclável e não reciclável).
- Solicitar orientações à Secretaria Municipal do Meio Ambiente (SMMA) sobre a coleta seletiva do lixo reciclável.
- Objetos cortantes, quebrados e perfurantes devem ser separados e devidamente embalados, de forma a não romper os sacos plásticos, evitando acidentes.

Higienização dos recipientes

- Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos, papéis etc.) dos recipientes.
- Enxaguar com água corrente.
- Esfregar com uma esponja específica para a atividade, com detergente, até que a superfície esteja limpa.
- Enxaguar com bastante água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- Deixar de molho em solução clorada por 15 minutos.
- Enxaguar com água corrente.
- Deixar secar naturalmente.
- Borrifar álcool 70%.
- Deixar secar naturalmente e repor os sacos de lixo limpos.

FREQUÊNCIA

Diariamente e sempre que necessário.

OBSERVAÇÕES

Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES — POP 007

OBJETIVO

Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

QUEM DEVE REALIZAR

Prevenção: Todos os funcionários.
Eliminação: Deve ser executado por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados pela ANVISA.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Telas milimetradas removíveis.
- Portas ajustadas ao batente, com molas.
- Recipientes com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos
- Local apropriado para o armazenamento de resíduos.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.

COMO REALIZAR

- Instalar telas milimetradas removíveis em portas e janelas.
- As portas devem ser dotadas de sistema abre e fecha automático.
- Verificar se as lixeiras encontram-se em bom estado de conservação.
- Contratar empresa especializada em controle de pragas para dedetização.

Os cuidados a serem observados na aplicação do produto químico devem ser orientados pela empresa contratada para este fim. De maneira geral, deve-se:

- Retirar louças e travessas e guardá-las em local adequado. Deverão ser cobertas e higienizadas após a dedetização, bem como antes de serem utilizadas.
- Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do uso.
- Afastar móveis e equipamentos grandes (freezers e geladeiras) das paredes para facilitar a aplicação do produto.

- Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, toda área deverá ser devidamente higienizada, conforme descrito no POP 001 "Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios".

FREQUÊNCIA

- Controle diário.
- Dedetização a cada 180 dias.

OBSERVAÇÕES

Após a execução do controle químico realizado pela empresa especializada, guardar o comprovante da dedetização, até a próxima dedetização.
Manter o ambiente de trabalho sempre limpo e organizado.

RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS — POP 008

OBJETIVO
Estabelecer procedimentos a serem adotados para assegurar e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, dos ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

QUEM DEVE REALIZAR
Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS
- Guias de remessa e romaneios.
- Caneta.
- Câmaras frias ou freezers para armazenar congelados.
- Geladeiras.
- Depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras e estrados.
- Etiquetas.
- Termômetros digitais ou analógicos.
- Álcool 70%.

MATERIAL DE APOIO
- POP ilustrado.
- FOR 002 – Registro de Temperatura de recebimento.

COMO REALIZAR
- Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento, que devem estar intactas e fechadas e dentro do prazo de validade.
- Verificar os itens perecíveis no momento do recebimento. Devem estar íntegros, sem manchas, no ponto correto de maturação, sem larvas, sem danos, sem umidade externa anormal e sem defeitos sérios ou sujidades.
- Verificar a temperatura dos alimentos refrigerados ou congelados (procedimento abaixo), registrando no FOR 002. Caso as temperaturas estejam fora do padrão, os produtos deverão ser devolvidos no ato do recebimento, com anotação no romaneio de entrega o motivo da devolução (produto devolvido por estar fora da temperatura adequada).
- Os gêneros alimentícios que necessitem de temperaturas de refrigeração (abaixo de 5°C) e congelamento (entre -18 e -12°C) deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer.

RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS — POP 008

- Verificar se a quantidade entregue confere com a descrita nas Guias de Remessa ou Romaneios.
- Após fazer a conferência do tipo, qualidade e quantidade de todos os itens especificados, os Comprovantes de Entrega/Romaneios e Guias de Remessa de Alimentos devem ser assinados, com atesto de recebimento.
- Os gêneros alimentícios não perecíveis, após o recebimento, devem ser retirados de suas embalagens secundárias, exceto produtos destinados ao consumo individual e alimentos acondicionados em embalagens tipo "pouch" que deverão permanecer em suas embalagens secundárias originais.
- Os gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizado previamente e acondicionados em prateleiras e estrados.
- As prateleiras e estrados devem possuir etiquetas com identificação e validade, facilitando a priorização de consumo daqueles com prazo de validade menor.
- As eventuais faltas e avarias devem ser anotadas na frente da Guia de Remessa de Alimentos que retorna com o entregador. O produto avariado ou fora de especificação não deve ser recebido.

Temperatura dos alimentos no momento do recebimento

- Borrifar álcool 70% em toda extensão da haste do termômetro.
- Esperar secar.
- Ligar o termômetro.
- Aguardar a temperatura estabilizar.
- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas.
- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada (FOR 002).
- A temperatura dos alimentos congelados deve estar entre -18°C e -12°C.
- Alimentos resfriados devem estar em temperatura entre 6 a 10°C, conforme especificação do fabricante.
- Alimentos refrigerados devem estar em temperatura até 6°C com tolerância até 7°C.

FREQUÊNCIA

Diária ou quando houver recebimento.

OBSERVAÇÕES

- A recepção dos gêneros alimentícios deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.
- Os produtos devem ser recebidos somente em dia e horário normal de funcionamento do estabelecimento (exceções podem ocorrer desde que em comum acordo entre transportador/fornecedor e direção do estabelecimento).
- Após o recebimento, os produtos devem ser devidamente armazenados e registrados no Sistema Merenda.
- O Fornecedor deverá entregar o produto na temperatura específica discriminada na embalagem.
- No momento do recebimento e no armazenamento as embalagens dos produtos não devem ser rompidas para fazer a aferição da temperatura.

CONTROLE DE ESTOQUE — POP 009

OBJETIVO

Controlar o estoque dos alimentos, conferindo os prazos de validade, quantidades e adequação das pautas aos estabelecimentos de ensino.

QUEM DEVE REALIZAR

Responsável pelo Acompanhamento do Programa na Escola (APE) eletrônico.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Planilha de controle de estoque (ou o Diário da Merendeira).
- Caneta.
- Computador.
- Computador com acesso à internet.
- Acesso ao Sistema Merenda.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.
- Diário da Merendeira.

COMO REALIZAR

- Verificar estoque diariamente.
- Fazer o registro manual da entrada e saída dos gêneros alimentícios em planilha específica ou no Diário da Merendeira.
- Realizar o registro eletrônico da movimentação diária dos produtos, incluindo todos os gêneros utilizados (perecíveis, não perecíveis, congelados, recebidos por doação ou adquiridos com recursos próprios) no Sistema Merenda, no Módulo APE.

FREQUÊNCIA

Diária.

OBSERVAÇÕES

- Ao ser identificado alterações nas características próprias de algum item, dentro das condições normais de armazenamento e dentro do prazo de validade, deve-se providenciar a retirada do produto do depósito e informar ao NRE correspondente os seguintes dados: produto, marca, município, número do lote, data de validade, quantidade que apresenta alteração e condições do produto.

- No caso de alimentos vencidos, só podem ser descartados mediante autorização, por escrito, do NRE.
- Caso haja baixa aceitabilidade dos gêneros alimentícios, mesmo com tentativas diversas de preparo, a direção deverá informar o NRE para análise e orientação.
- Os alimentos resfriados e congelados deverão ser mantidos estocados em temperaturas adequadas. Para tanto as temperaturas dos equipamentos deverão ser monitoradas (ver POP 010).

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E RESFRIAMENTO DOS ALIMENTOS

POP 010

OBJETIVO

Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos durante a cocção e resfriamento, de modo a evitar contaminação e multiplicação de microrganismos.

QUEM DEVE REALIZAR

- Os manipuladores de alimentos.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

- Aferição - é o ato de estabelecer a graduação de um instrumento que serve para medir ou pesar obedecendo a um padrão oficial.
- Equipamentos - refere-se à maquinaria: freezers, ilhas de cadeia de frio ou quente, buffet, termômetro.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Termômetros digitais ou analógicos capazes de indicar temperaturas de congelamento (negativas) e temperaturas acima de 190°C.
- Planilhas para o registro das temperaturas.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.
- FOR 003 - Registro de temperatura de cocção dos alimentos.
- FOR 004 - Registro de temperatura de resfriamento dos alimentos.

COMO REALIZAR

Temperatura de cocção

- Limpar o termômetro borrifando álcool 70% em toda extensão da haste.
- Esperar secar.
- Ligar o termômetro.
- Aguardar a temperatura estabilizar.
- Inserir a haste ou sensor do termômetro no centro do alimento.
- Não deixar que o sensor toque os lados ou o fundo do recipiente (este pode estar mais frio ou mais quente que o alimento e a leitura pode não ser correta).

- Verificar a temperatura em pelo menos dois pontos diferentes, especialmente em alimentos de grande volume.
- Aguardar a temperatura estabilizar, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada (ver FOR 003).
- Todos os alimentos submetidos à cocção (fritos, assados, cozidos) ou reaquecidos, devem ultrapassar a temperatura mínima de 74°C no centro geométrico.

Temperatura de resfriamento

- Limpar o termômetro borrifando álcool 70% em toda extensão da haste.
- Esperar secar.
- Ligar o termômetro.
- Aguardar a temperatura estabilizar;
- Inserir a haste ou sensor do termômetro no centro do alimento que está sendo resfriado.
- Não deixar que o sensor toque os lados ou o fundo do recipiente (este pode estar mais frio ou mais quente que o alimento e a leitura pode não ser correta).
- Verificar a temperatura em pelo menos dois pontos diferentes, especialmente em alimentos de grande volume.
- Esperar a temperatura estabilizar, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada (ver FOR 004).
- Todos os alimentos submetidos à cocção e posteriormente resfriados em equipamentos de refrigeração, devem ter a temperatura controlada de 60°C para 10°C em 2 horas (exemplo: sobremesas, saladas).

FREQUÊNCIA

- Constantemente a cada preparação de alimento.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS POP 011

OBJETIVO

Descrever os procedimentos relacionados com manutenção, verificação de temperaturas e calibração de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente, na produção das refeições.

QUEM DEVE REALIZAR

- Funcionário designado pela direção escolar.
- Empresa especializada.

RESULTADOS ESPERADOS E ONDE APLICAR

Manter o funcionamento adequado dos equipamentos.
Deve ser aplicado em todo equipamento utilizado na área de produção.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES:

- **Aferição** - é o ato de estabelecer a graduação de um instrumento que serve para medir ou pesar obedecendo a um padrão oficial.
- **Calibração** - conjunto de operações que estabelece, sob condições específicas, a relação entre valores indicados por um instrumento ou sistema de medição e dos valores correspondentes de uma grandeza determinada por um padrão de referência.
- **Equipamentos** - refere-se à maquinaria e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.
- Planilhas para o registro das temperaturas.
- Documentos que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.
- Documentos que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.
- Termômetros digitais ou analógicos capazes de indicar temperaturas de congelamento (negativas) e temperaturas acima de 190ºC.

- Termômetros embutidos em equipamentos de conservação de alimentos quentes e frios (buffets).

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.
- FOR 005 – Registro de temperatura de equipamentos.

COMO REALIZAR

Geladeiras - verificar a temperatura e observar se está adequada para o armazenamento dos gêneros alimentícios. Anotar a temperatura em planilha específica (FOR 005).

Freezers – verificar a temperatura e observar se está adequada para o armazenamento dos gêneros alimentícios. Anotar a temperatura em planilha específica (FOR 005).

Balcão de distribuição – verificar a temperatura e observar se está adequada para o acondicionamento dos alimentos prontos. Anotar a temperatura em planilha específica (FOR 005).

- Solicitar reparo, se necessário.
- Verificar se o reparo foi feito adequadamente.

Temperatura dos equipamentos

- Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos em refrigeradores e congeladores.
- As portas destes equipamentos devem estar fechadas.
- Registrar em planilha apropriada (FOR 004).
- Os equipamentos de armazenamento e balcões quentes devem estar acima de 80°C para garantir que o alimento preparado esteja a 60°C constante no momento da distribuição.
- Balcões frios devem estar em temperatura inferior a 5°C.

FREQUÊNCIA

Diária.

OBSERVAÇÕES

TEMPERATURA DE REFERÊNCIA	
Equipamento	**Temperatura**
Buffet de cadeia fria	abaixo de 10°C
Buffets de cadeia quente	acima de 80°C
Geladeira/ refrigerador	abaixo de 5°C
Freezer	entre -12°C e -18°C

- Caso a escola possua outros equipamentos, aplicar também a manutenção preventiva e a calibração.

Anexo II
FOR – Formulários de Registro

Os FORs são formulários específicos para o registros das ações de controle várias etapas do processo a partir do seu recebimento.

FOR 001 – Registro de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

FOR 002 – Registro de temperatura no recebimento dos alimentos

FOR 003 – Registro de temperatura de cocção dos alimentos

FOR 004 – Registro de temperatura de resfriamento dos alimentos

FOR 005 – Registro de temperatura dos equipamentos

FOR 001 - REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Mês:_____ Ano:_____

Instalações/ Equipamentos/ Móveis/ Utensílios	Frequência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Fogão	Diária																															
Liquidificador	Sempre que usar																															
Interruptores/ Tomadas	Semanal																															
Portas	Semanal																															
Janelas e Vidros	Semanal																															
Telas	Quinzenal																															
Pias/ Cubas/ Tanques/ Torneiras	Diário																															
Piso	Diário																															
Utensílios	Diário																															
Móveis	Diário																															
Estoque	Semanal																															
Lixeiras	Diário																															
Balcão de Distribuição (Frio)	Diário																															
Balcão de Distribuição (Quente)	Diário																															
[illegible]	[illegible]																															
[illegible]	[illegible]																															
Refrigerador 1	Semanal																															
Refrigerador 2	Semanal																															
Refrigerador 3	Semanal																															

Legenda:	Diária		Semanal		Quinzenal		Mensal		Sempre que usar	

Para as instalações, equipamentos, móveis e utensílios cuja frequência de higienização é diária, deve-se fazer um X no dia correspondente à higienização.

Para as instalações, equipamentos, móveis e utensílios cuja frequência de higienização é semanal, quinzenal ou mensal, deve-se anotar a data da higienização no quadro correspondente.

Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.

FOR 002 - REGISTRO DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NO RECEBIMENTO

Data	Horário	CARNES CONGELADAS (temperatura °C)												Responsável
		Almôndega	Bovina em tiras	Suína	Moída	Empanado de ave	Empanado de peixe	Frango (filé de coxa e sobrecoxa)	Frango (filé de peito)	Filé de peixe	Salsicha de frango	Ação efetuada		
												Recebeu	Devolveu	

Item de verificação: temperatura

Ação se não conforme: devolução imediata

Temperaturas de referência:

Alimentos congelados: entre -18°C a -12°C

Frequência de registro: toda vez que houver recebimento

Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.

74

FOR 003 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCÇÃO/REAQUECIMENTO DOS ALIMENTOS

Data	Preparação	Condição	Temperatura (°C)	Responsável
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		
		( )Cocção ( )Reaquecimento		

Temperatura mínima de segurança no centro geométrico: 74°C para cocção ou reaquecimento.

Alimentos com temperatura abaixo de 74°C devem ser reaquecidos até atingir esta temperatura.

Frequência de registro: diário, para cada preparação.

FOR 004 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO DOS ALIMENTOS

Data	Preparação	Horário início resfriamento	Temperatura inicial do alimento	Horário final do resfriamento (período máximo de 2 horas)	Temperatura final do alimento (10°C ou inferior)	Observações	Responsável

CRITÉRIOS PARA UM RESFRIAMENTO SEGURO:

O alimento deve sofrer resfriamento a partir do momento que alcançar a temperatura de 60° C. A temperatura deve baixar de 60° C para 10° C em duas horas. Se a temperatura não sofrer essa queda em um período de no máximo duas horas, o alimento deve ser reaquecido a 74°C e sofrer um novo resfriamento, mais rápido e eficaz, para garantir a segurança do alimento.

Frequência de registro: diário, para cada preparação.

Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.

FOR 005- REGISTRO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Data	Horário	Refrigeradores (°C)			Freezers (°C)			Balcão de Distribuição (°C)		Responsável
		1	2	3	1	2	3	Frio	Quente	

Temperaturas de referência para refrigeradores:
- Ideal: Abaixo de 5°C;
- Tolerável: Entre 5° e 8°C;
- Risco: Acima de 8°C.

Temperaturas de referência para freezers:
- Ideal: abaixo de -18°C;
- Tolerável: entre -12°C e -18°C.
- Risco: Acima de -12°C.

Temperaturas de referência para balcões de distribuição de cadeia fria:
- Ideal: abaixo de 10°C;
- Risco: acima de 10°C.

Temperaturas de referência para balcões de distribuição de cadeia quente:
- Ideal: acima de 60°C;
- Risco: abaixo de 60°C.

Frequência de registro: diário

Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.

Anexo III

USO DE ESPONJAS DE LOUÇA E PANOS DE PRATO

Um dos fatores mais importantes que podem contribuir para o aumento do número de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) em serviço de alimentação é a contaminação cruzada dos alimentos. Neste contexto, as esponjas de limpeza ganham destaque, uma vez que podem transferir quantidades significativas de microrganismos para superfícies e utensílios utilizados na preparação dos alimentos (KUSUMANINGRUM et al., 2003). Durante o processo de limpeza de equipamentos e utensílios (facas, tábuas de cortar, tigelas, panelas), cubas, entre outras, as etapas de pré-lavagem e lavagem são feitas com auxílio de esponjas, visando eliminar os resíduos dos alimentos. Como consequência deste processo, parte dos resíduos fica aderida à superfície das esponjas. Estes resíduos juntamente com a água nela retida, transformam as esponjas num ótimo meio de cultura, favorecendo o desenvolvimento de microrganismos (SREBERNICH, 1982), podendo ser prejudiciais à saúde.

Esponjas de cozinha podem promover contaminação cruzada ao transferir microrganismos de superfícies variadas para os alimentos (ROSSI, 2010). Esses microrganismos podem permanecer nas superfícies das esponjas e panos de limpeza por horas ou dias após o contato (Kusumaningrum et al., 2003), podendo contaminar os alimentos e provocar DTA.

Muitos serviços de alimentação mantêm as esponjas em temperatura ambiente, dentro de recipientes contendo água, restos de alimentos e resíduos de detergente, podendo favorecer a multiplicação de microorganismos. Por esses motivos, cuidados especiais devem ser tomados a fim de diminuir a contaminação microbiológica de esponjas e panos de limpeza. Alguns métodos eficazes e acessíveis de desinfecção podem ser aplicados na rotina de serviços de alimentação, minimizando os riscos de contaminação.

Dentre os métodos se destacam a fervura das esponjas e panos de limpeza em água potável e a desinfecção com solução clorada (ROSSI, 2010).

Embeber esponjas e panos de pratos em solução de hipoclorito de sódio (1,1% concentração) reduz aproximadamente 99,9% dos microorganismos (SCOTT & BLOOMFIEL, 1990).

A imersão das esponjas após o uso em água fervente por 5 minutos é um processo de descontaminação, sendo uma prática não onerosa, de fácil execução e sem custo (ROSSI, 2010).

Alguns cuidados importantes para evitar a contaminação:

- Não deixar a esponja de louça dentro da pia, nem mergulhada em água e/ou detergente;
- Higienizá-la ao final do expediente, deixando-a secar naturalmente;
- Descartá-la no máximo após uma semana de uso, ou antes, se necessário;
- Não deixar sabão dentro de recipiente com água nem baldinho de lixo sobre a pia;
- Não usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Não reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;
- Não utilizar panos de pia, puxando a água com um pequeno rodo plástico.
- Manter separados os panos de louça e limpeza.
- Os panos de limpeza de banheiros e piso devem ficar fora da área de manipulação de alimentos.
- Secar as mãos com papel toalha, e não em pano de prato ou avental.
- Lavar os panos de prato ao final do expediente, sanitizar (em solução clorada ou fervura)
- Os panos de prato devem ser guardados em caixas plásticas limpas, tampadas e identificadas.

REFERÊNCIAS

BRASIL, 2004. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Manual Segurança do Paciente - Higienização das Mãos**. Brasília, MS, 2007.

BRASIL. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Estabelece a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção da saúde da população. **Diário Oficial da União**, Brasília, 01 ago. 1997.

BRASIL. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. MAPA. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 08 set. 1997.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 06 nov. 2002.

COMPANHIA DE SANEAMENTO DO PARANÁ. **Limpeza da Caixa d'água. Curitiba, 2013. Banner Rotativo.** Disponível em: <http://site.sanepar.com.br/conteudo/dicas >. Acesso em: 09 set. 2013.

DIAS, J. C. P. Notas sobre o Trypanosoma cruzi e suas características biotecnológicas, como agente de enfermidades transmitidas por alimentos. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical.** n 4. p. 370-375. jul./ago. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rsbmt/v39n4/a10v39n4.pdf> . Acesso em: 09 dez. 2014.

ESPÍRITO SANTO. **Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos nas Unidades Escolares do Município de Vila Velha e Procedimentos Operacionais Padronizados**. 2012

KUSUMANINGRUM, H.D. et al. Survival of foodborne pathogens on stainless steel surfaces cross-contamination to foods. **International Journal of Food Microbiology.** v. 25, n. 03, 227 - 236, 2003.

NASCIMENTO, J.S. Biologia de microrganismos. **Cadernos CB Virtual,** João Pessoa, v. 4, p. 233-306, 2010.

PARANÁ. Instruções Normativas nº 001 SUDE/ DILOG/ CANE. Dispõe sobre os Parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. Curitiba: SUDE, 2014.

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. - **Diário Oficial da União;** Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

RIBEIRO, C.G. **Doenças transmitidas por alimentos.** Curitiba, 19 set. 2014. Aula proferida na Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Comunicação verbal.

ROSSI, E. M. **Avaliação da contaminação microbiológica e de procedimentos de desinfecção de esponjas utilizadas em serviços de alimentação.** Dissertação, Universidade federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 71 p. 2010.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. Coordenação de Vigilância em Saúde. **Manual - Boas práticas de manipulação de alimentos.** São Paulo, 2006.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 18, de 09 de Setembro de 2008. Anexo único - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico - sanitário em estabelecimentos de alimentos. **Diário Oficial do Estado**, São Paulo, 11 set. 2008.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. **Diário Oficial do Estado**, São Paulo, s. l.; n. 73, p. 32-35, 19 abr. 2013.

SCOTT, E; BLOOMFIELD, S.F. Investigations of effectiveness of detergent washing, drying and chemical disinfection on contamination of cleaning cloths. **Journal Amplied Bacteriology**, v. 68, n. 3, p. 279 - 283, 1990.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

SREBERNICH, S. M.; BALIONI, G. A.; SANTOS, T. B. A.; SOARES, M. M. S. R.; SILVA, S. M. F. Avaliação microbiológica de esponjas comerciais, utilizadas em cozinhas industriais na cidade de Campinas, SP. **Revista higiene alimentar.** São Paulo, 1982.

TAKAYANAGUI, O. M. et al. Avaliação da contaminação de hortas produtoras de verduras após a implantação do sistema de fiscalização em Ribeirão Preto, SP. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical,** Ribeirão Preto, v. 40, n. 2, p 239-241, mar./abr. 2005.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. **Curso de Nutrição**. Material de Apoio da disciplina de Higiene de Alimentos do Curso de Nutrição. Curitiba: UFPR, 2004.

FUNDAÇÃO

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Educação

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Resolução-RDC nº 216/2004

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. Não é permitida a comercialização.

Esta publicação foi realizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

DIRETOR-PRESIDENTE: Dirceu Raposo de Mello

DIRETOR-ADJUNTO: Norberto Rech

DIRETORES: Cláudio Maierovitch, José Agenor Álvares da Silva e Maria Cecília Martins Brito

CHEFE DE GABINETE: Alúdima de Fátima Oliveira Mendes

COORDENAÇÃO EDITORIAL: Maria Cecília Martins Brito, Cleber F. dos Santos, Denise Resende, Edna Maria Covem.

GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTOS - GGALI
Gerente-geral: Denise Resende
Coordenação técnica: Ana Virgínia A. Figueiredo, Andrea Regina O. Silva, Ângela Karinne F. Castro, Karem G. Modernell, Laura Misk de F. Brant, Reginalice Maria G. Bueno, Rosane Maria F. Pinto, Sara Fabiana B. de Aguiar.
Revisão: Daniela Beatriz de Castro Gomes, Diana Carmem Almeida Nunes de Oliveira, Marlit Brendler e Thalita Antony de Souza Lima.
Apoio administrativo: José Lopes de Oliveira Filho

ASSESSORIA DE DIVULGAÇÃO E COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL
Assessora-chefe: Renatha Melo
Atendimento: Letícia Corrêa de Mello
Projeto Gráfico: Rogério de Melo Reis
Ilustrações: Ricardo Jaime Sousa Santos

Impresso no Brasil/Printed in Brazil

www.anvisa.gov.br

Brasília, 3ª Edição

Sumário

Apresentação 4

Capítulo 1 O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)? 5

Capítulo 2 Do que trata a Resolução-RDC Anvisa nº 216/04? 7

Capítulo 3 O que é contaminação? 8

Capítulo 4 O que são micróbios? 10

Capítulo 5 Quando os micróbios se multiplicam nos alimentos? 12

Capítulo 6 Como deve ser o local de trabalho? 14

Capítulo 7 Que cuidados devem ser tomados com a água? 19

Capítulo 8 O que fazer com o lixo? 21

Capítulo 9 Quem é o manipulador de alimentos? 23

Capítulo 10 Você lava as mãos corretamente? 26

Capítulo 11 Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos? 30

Capítulo 12 Como preparar os alimentos com higiene? 33

Capítulo 13 Como transportar o alimento preparado? 37

Capítulo 14 A comida está pronta! Como devemos servi-la? 39

Capítulo 15 O que são Manual de Boas Práticas e POP? 41

Capítulo 16 Qual o papel da supervisão? 43

Apresentação

Caro leitor:

Essa cartilha foi feita para auxiliar os comerciantes e os manipuladores a preparar, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores. Tudo isso, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 216/04, voltadas aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissarias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

O trabalho do manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos consumidores. Pensando nisso, elaboramos essa cartilha com o objetivo de esclarecer sobre os cuidados durante a manipulação de alimentos. Ela será sua companheira do dia-a-dia, auxiliando-o em vários momentos do seu trabalho. Cuide bem dela. Boa leitura!

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

Capítulo 1

O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)?

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.

Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarréias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos sadios, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa seqüelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as conseqüências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

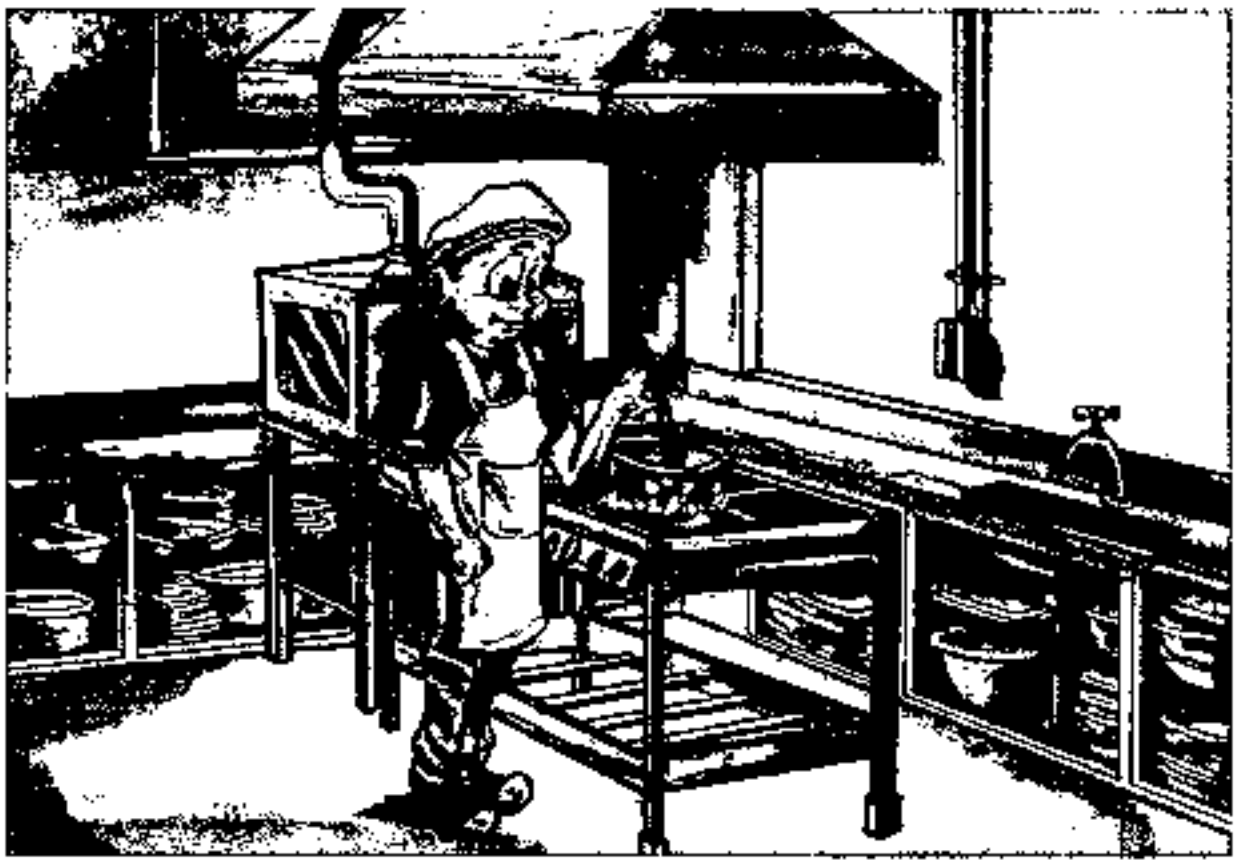
Capítulo 2

Do que trata a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04?

Esta Resolução estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O que são Boas Práticas?

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

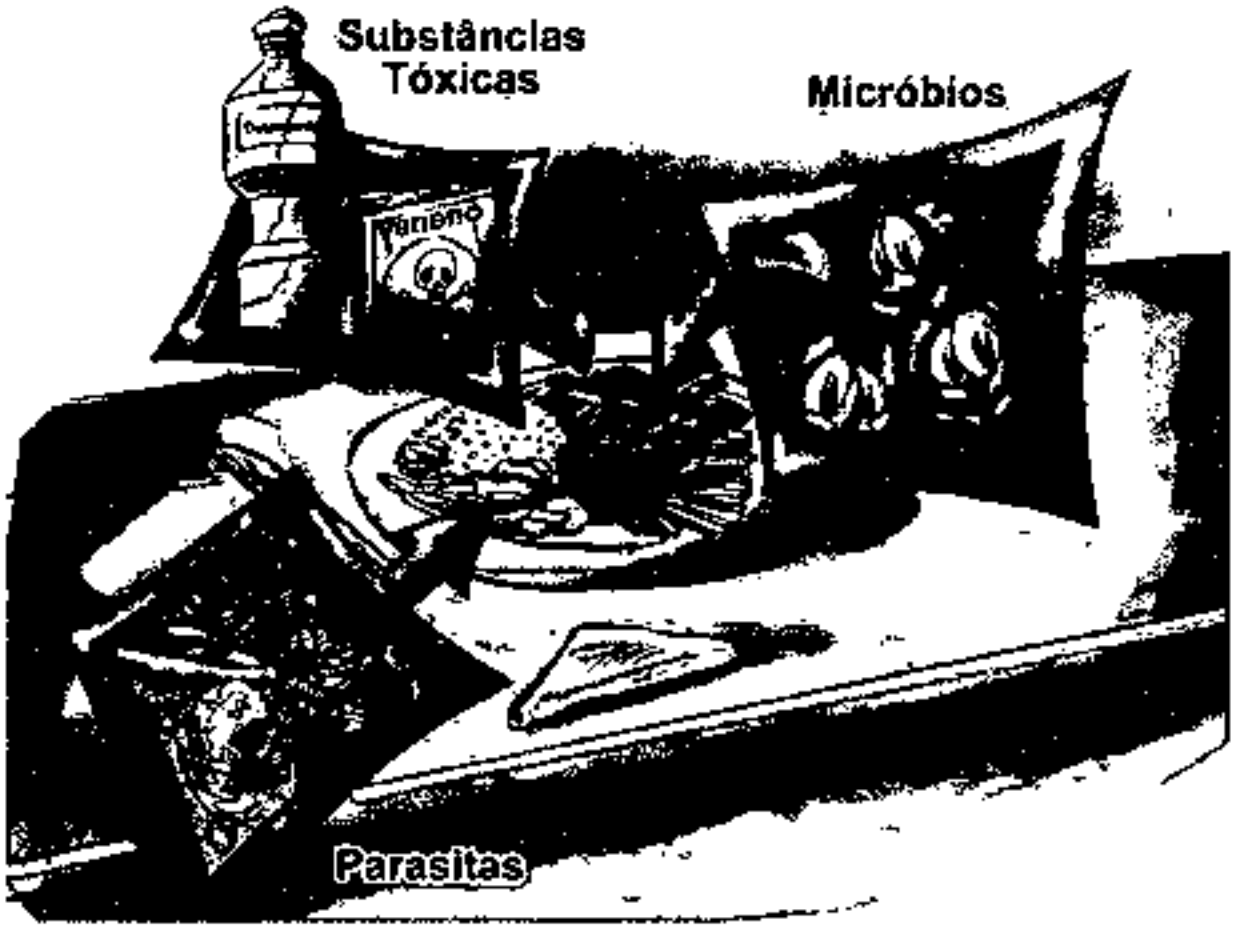


Capítulo 3

O que é contaminação?

Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo. Esse processo é conhecido como contaminação.

A maioria das DTA está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.



Saiba mais...

Contaminação por parasitas

Os parasitas como: ameba, giárdia e vermes podem estar presentes no solo, na água e no intestino dos homens e dos animais, podendo então contaminar os alimentos e causar doenças.

Contaminação por micróbios

Se não forem tomados alguns cuidados, os micróbios que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente e causar doenças.

É sempre bom lembrar que medidas simples, como lavar as mãos, conservar os alimentos em temperaturas adequadas e o cozimento correto evitam ou controlam a contaminação dos alimentos. Essas medidas simples fazem parte das Boas Práticas.

Como os micróbios prejudiciais à saúde representam um problema tão importante para os serviços de alimentação, dedicamos os próximos capítulos a eles.

Capítulo 4

O que são os micróbios?

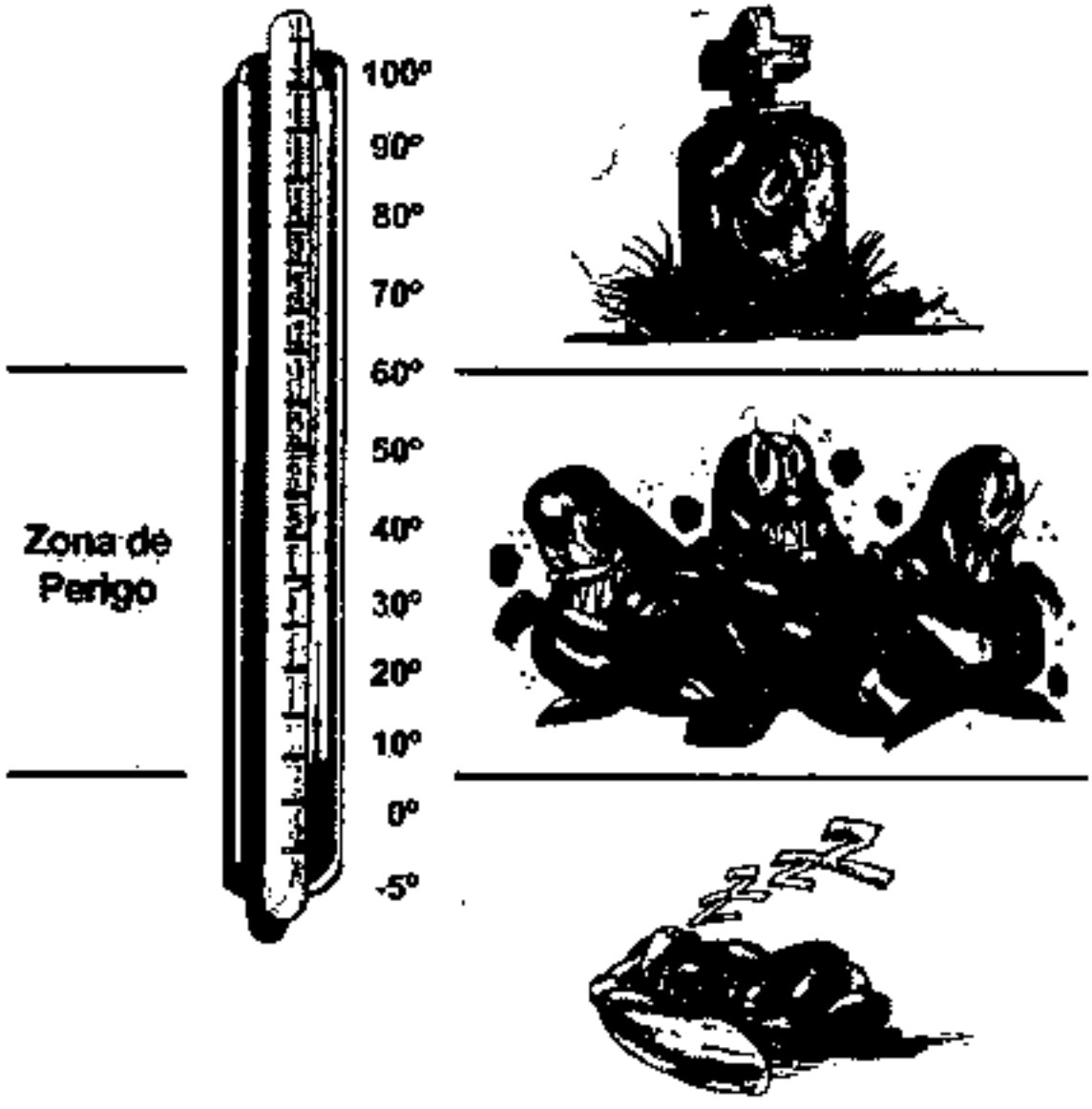
Os micróbios são organismos vivos tão pequenos que só podem ser vistos por meio de um equipamento com potentes lentes de aumento chamado microscópio. Eles também são conhecidos como microrganismos.

Micróbios	Saiba mais...
Os micróbios são amplamente distribuídos, podendo ser encontrados no solo, na água, nas pessoas, nos animais, nos alimentos e até flutuando no ar.	Há mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta.
Os micróbios podem ser divididos nos seguintes grupos: vírus, bactérias e fungos.	A maioria das DTA é provocada pelo grupo de micróbios conhecido como bactérias.
Por mais estranho que pareça, a maioria dos micróbios é inofensiva, sendo que alguns são até úteis.	Os micróbios são úteis na preparação de iogurte, pão, queijos, vinho, cerveja, dentre outros.
Alguns micróbios, chamados de deteriorantes, podem estragar o alimento, que fica com cheiro e sabor desagradáveis. Outros micróbios, quando presentes nos alimentos, podem causar doenças, sendo chamados de prejudiciais à saúde ou patogênicos.	É um grande engano acreditar que os micróbios sempre alteram o sabor e cheiro dos alimentos. Alguns micróbios patogênicos multiplicam-se nos alimentos sem modificá-los, ou seja, silenciosamente...

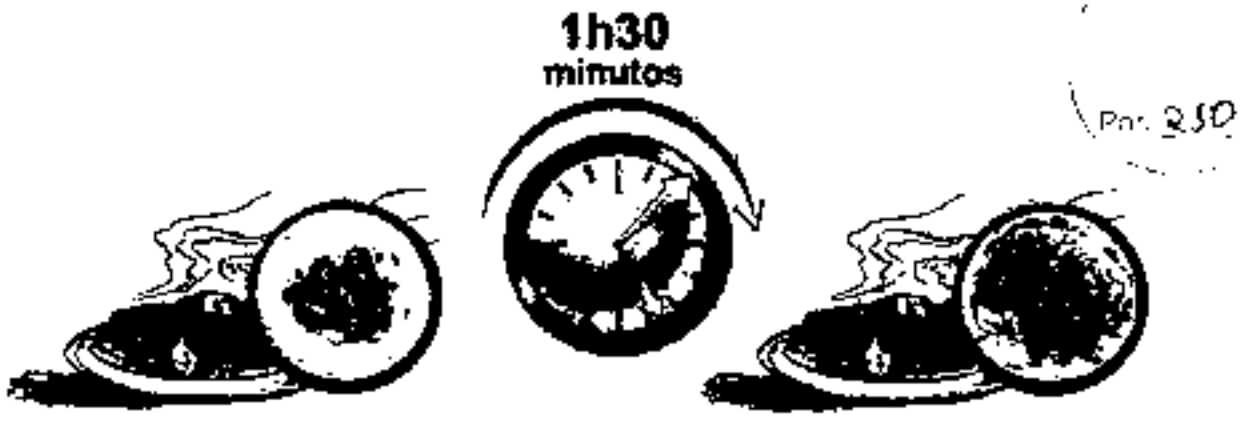
Capítulo 5

Quando os micróbios se multiplicam nos alimentos?

Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.

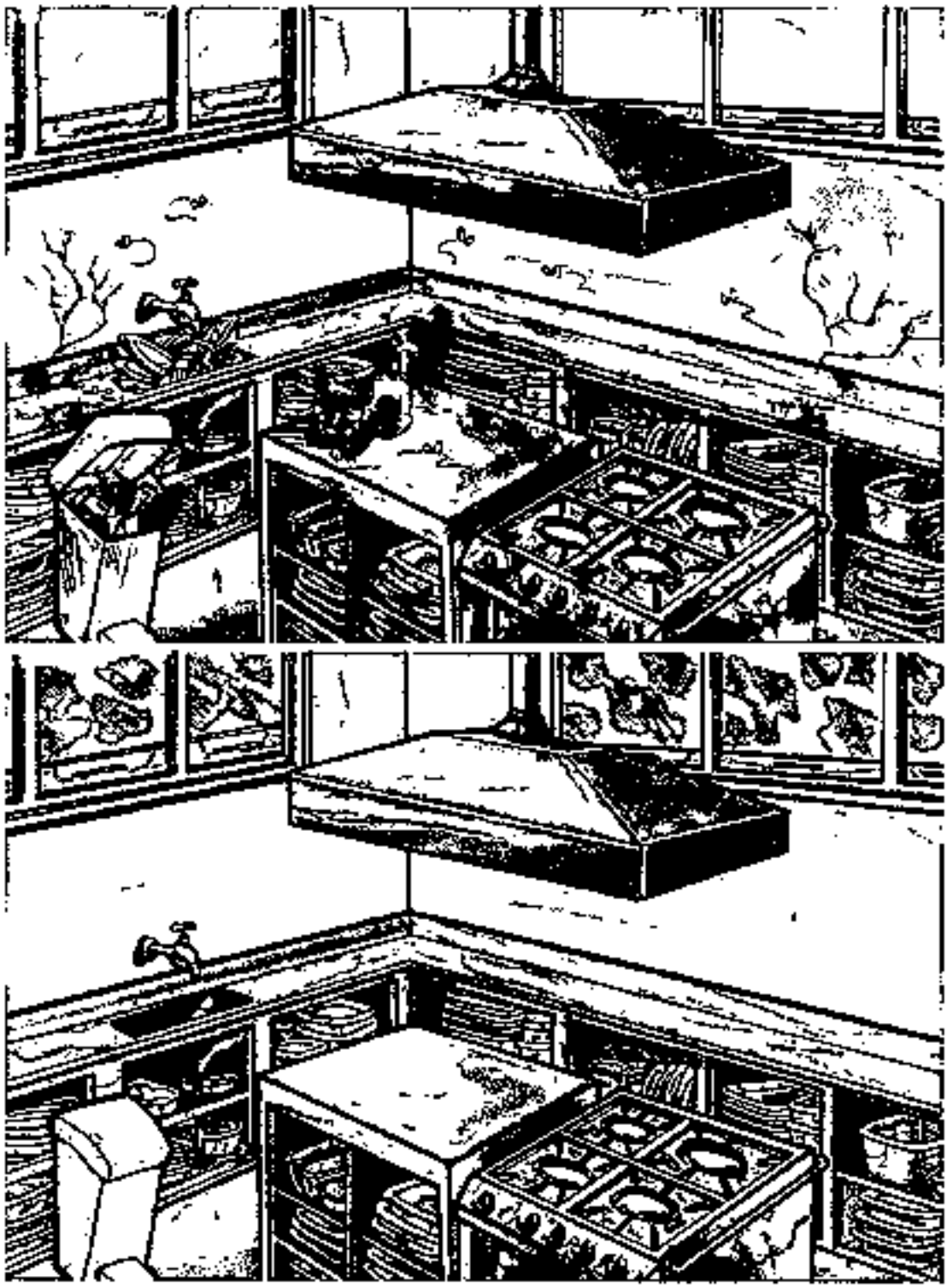


Micróbios	Saiba mais...
Quando encontram condições ideais, os micróbios se multiplicam-se rapidamente.	Para causar doença, é preciso que os micróbios multipliquem-se nos alimentos até atingir números elevados. Quando as condições do alimento são ideais para os micróbios, uma única bactéria pode se multiplicar em 130.000 em apenas 6 horas.
Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo). Eles preferem temperaturas de verão ou do nosso corpo (em torno de 37°C).	Agora fica mais fácil entender a importância da geladeira ou do balcão de *self-service*. Tão importante quanto ter esses equipamentos é saber se estão na temperatura certa! Geladeira - abaixo de 5°C Balcão de *self-service* - acima de 60°C
A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis. Os alimentos secos, também chamados de não-perecíveis, não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados a temperatura ambiente.	São exemplos de alimentos perecíveis: carne, leite pasteurizado, iogurte, presunto e queijo. São exemplos de alimentos não-perecíveis: arroz cru, biscoito e farinha



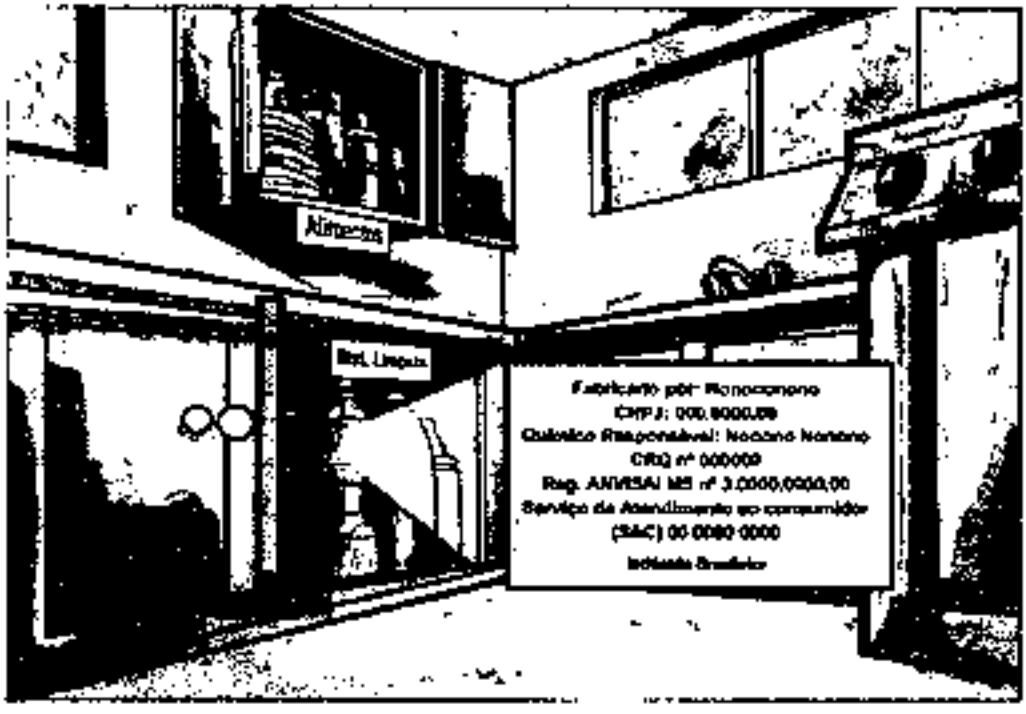
Capítulo 6

Como deve ser o local de trabalho?

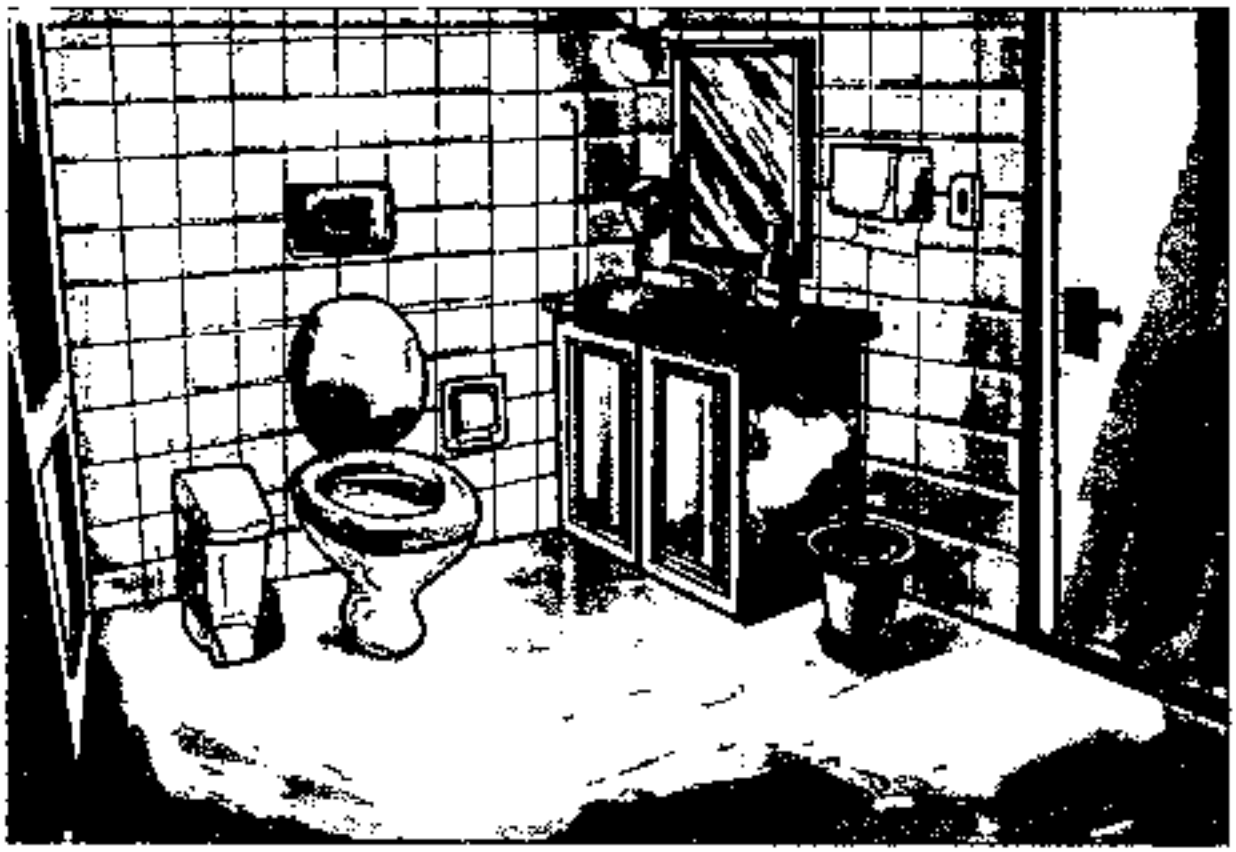


O que fazer?	Por que fazer?
O local de trabalho deve ser limpo e organizado. Para isso, mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos. Faça a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.	A sujeira acumulada é ideal para a multiplicação de micróbios. Portanto, manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma comum de contaminar os alimentos. Para se ter uma idéia, uma colher de chá de terra pode conter até 1 milhão de bactérias.
Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho. Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos.	Os insetos e outros animais apresentam micróbios espalhados em todo o corpo. A área de alimentos é atrativa para esses animais, que podem transmitir micróbios aos alimentos desprotegidos, ou às superfícies que entram em contato com alimentos. A caixa de gordura é a moradia de muitos insetos.
O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado. As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.	Os micróbios patogênicos se multiplicam rapidamente em locais quentes e abafados. Outra ameaça ao consumidor é a contaminação dos alimentos por matérias físicas prejudiciais à saúde, como fragmentos de vidro, pedaços de metais e pedras.

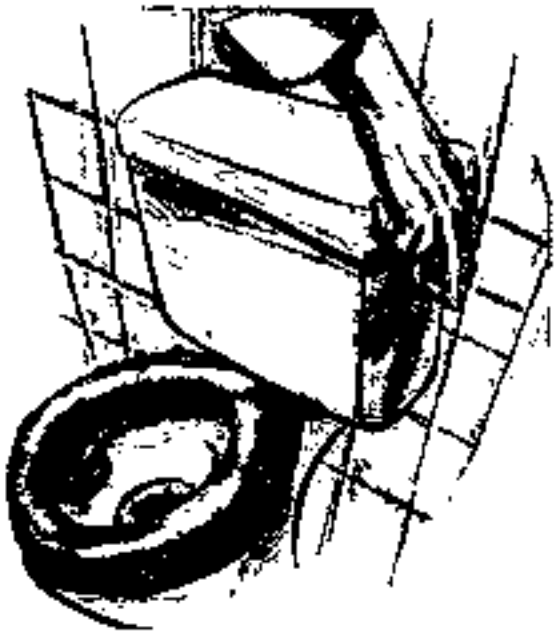
O que fazer?	Por que fazer?
As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.	Esses defeitos favorecem o acúmulo de líquidos e sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os micróbios patogênicos se multipliquem rapidamente. Não se esqueça que essa regra também se aplica às tábuas de corte utilizadas no preparo dos alimentos.
Nunca guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos. Não utilize produtos de limpeza clandestinos. Os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: "Produto notificado na Anvisa/MS". A limpeza do ambiente é importante para prevenir e controlar baratas, ratos e outras pragas. Os venenos devem ser aplicados somente quando necessário e sempre por empresa especializada.	Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Segundo o Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas - SINITOX - em 2004, 820 pessoas ficaram doentes por consumir alimentos contaminados com substâncias tóxicas. Mais dados podem ser pesquisados em www.fiocruz.br/sinitox. O SINITOX mostra, ainda, que em 2004, 3352 pessoas se intoxicaram pelo uso de raticidas, sendo que 35 morreram.



O que fazer?	Por que fazer?
Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos. O banheiro deve estar sempre limpo e organizado, com papel higiênico, sabonete, anti-séptico, papel toalha e lixeiras com tampa e pedal.	Como as fezes são altamente contaminadas, os banheiros apresentam um grande número de micróbios patogênicos. Quando vamos ao banheiro e não lavamos as mãos, o número de bactérias entre nossos dedos duplica.



O que fazer?	Por que fazer?
Lave bem as mãos depois de usar o banheiro.	Pesquisas indicam que a metade das pessoas esquece de lavar as mãos quando sai do banheiro.



Capítulo 7

Quais cuidados devem ser tomados com a água?

O que fazer?	Por que fazer?
Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos. No caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses. Use somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo.	Os micróbios patogênicos e os parasitas podem ser transmitidos por meio da água. Por isso, é importante utilizar água tratada ou, quando não for possível, conhecer a qualidade da água que está sendo utilizada.
A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 6 meses. Para lavar e desinfetar a caixa d'água, siga os passos descritos no Procedimento Operacional Padronizado (POP*). *Saiba mais sobre o POP no capítulo 15.	A água tratada pode ser contaminada com terra, poeira, fezes de animais, insetos, etc. Por isso, deve ser mantida tampada e higienizada, no mínimo, duas vezes por ano.

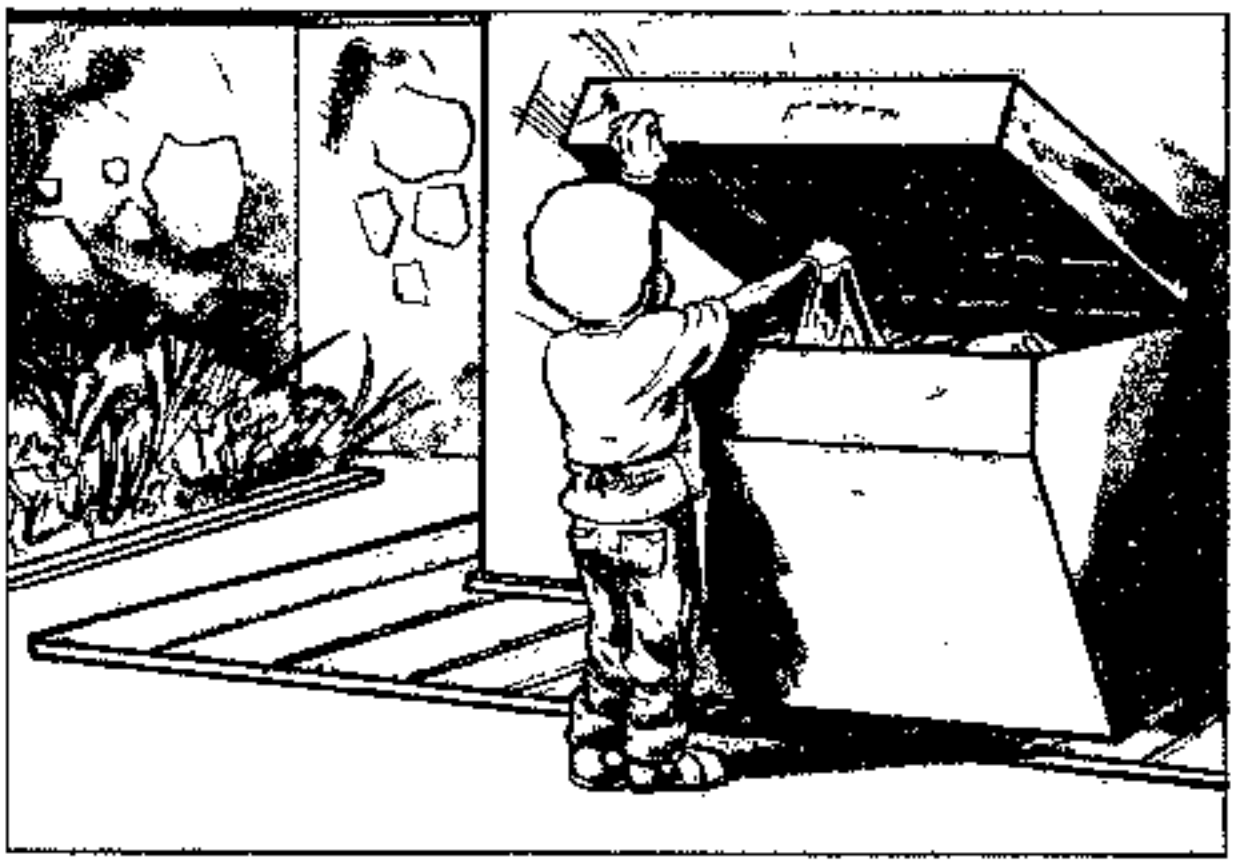
POP DE HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

- *Feche o registro, retire toda a água da caixa d'água.*
- *Feche a saída de água da caixa d'água.*
- *Retire a sujeira.*
- *Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo.*
- *Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente.*
- *Feche a saída de água.*
- *Prepare a solução desinfetante, diluindo 1 litro de água sanitária em 5 litros de água. Esse volume é apropriado para uma caixa d'água de 1000 litros.*
- *Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano. Aguarde por 30 minutos.*
- *Enxágüe a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante.*
- *Esgote toda a água acumulada.*
- *Encha a caixa d'água.*

Capítulo 8

O que fazer com o lixo?

O que fazer?	Por que fazer?
A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal. Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados. Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.	O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.



Capítulo 9

Quem é o manipulador de alimentos?

É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos.

O que fazer?	Por que fazer?
Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente.	Há micróbios espalhados por todo o nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e no sapato.
Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba.	Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos. Você sabia que 1mm de cabelo pode conter até 50.000 micróbios?
O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos. Troque seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado. Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.	O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os. Os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.

Atenção!

Você deve participar de cursos de capacitação em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Os visitantes devem cumprir as mesmas regras de higiene dos manipuladores.

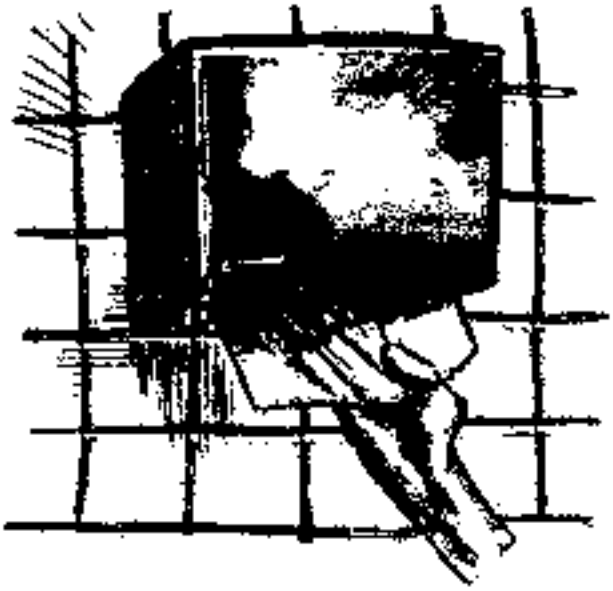
O que fazer?	Por que fazer?
Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender o telefone e de abrir a porta. Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames. Mantenha as unhas curtas e sem esmalte.	Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos. A maioria das pessoas não gasta nem 10 segundos para lavar as mãos. Atenção: uma boa lavagem deve durar mais que 20 segundos.
Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.	Como a grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, fumar, tossir, espirrar, cantar, assoviar ou até falar demais podem contaminar os alimentos.
Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos. Faça sempre os exames periódicos de saúde.	A pessoa doente (com diarréia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de micróbios patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos. Os machucados como cortes, feridas e arranhões também têm um alto número de micróbios patogênicos.

Capítulo 10

Você lava as mãos corretamente?

Para lavagem correta das mãos siga os seguintes passos:

1. Utilize a água corrente para molhar as mãos;
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. Enxágüe bem com água corrente retirando todo o sabonete;
4. Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto anti-séptico.



Atenção!

Ao lavar as mãos, fique atento a alguns cuidados:

- esfregar todas as regiões das mãos (veja a ilustração ao lado com as áreas normalmente esquecidas);

- secar bem as mãos após a lavagem usando papel-toalha ou outro sistema de secagem eficiente.

Finalmente suas mãos estão limpas e prontas para manipular os alimentos!

Áreas freqüentemente esquecidas durante a lavagem das mãos

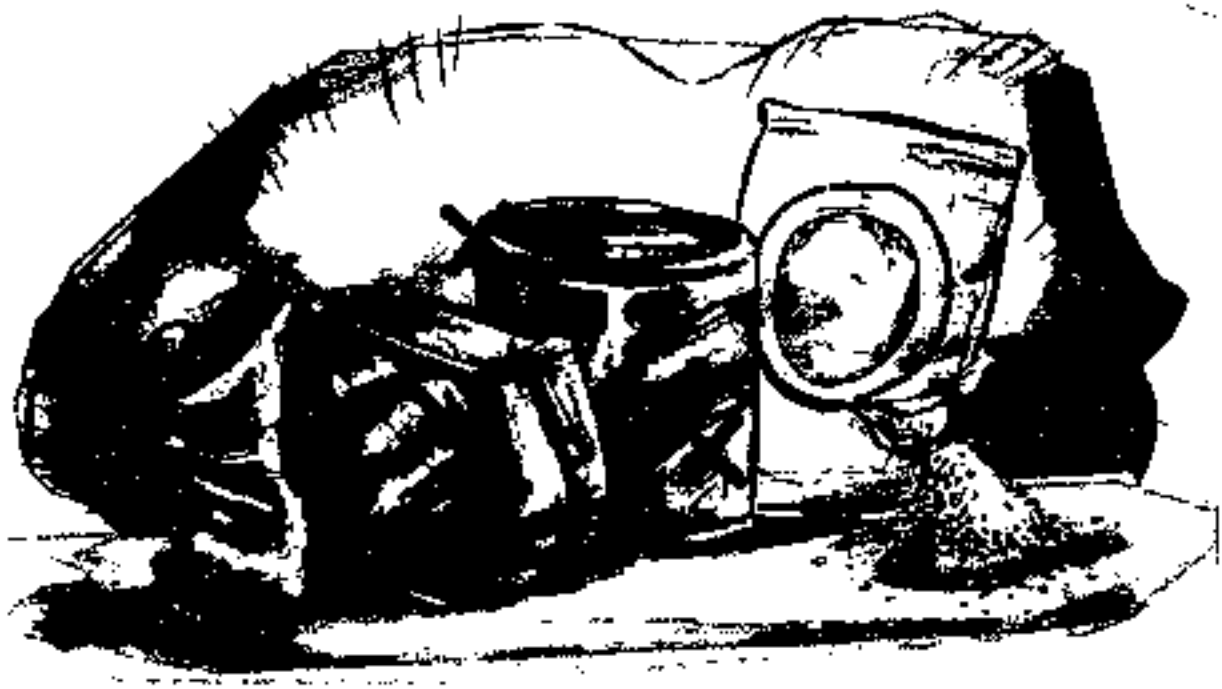
Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos

Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos

Capítulo 11

Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos?

O que fazer?	Por que fazer?
Compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.	Os fornecedores dos ingredientes também devem atender às Boas Práticas, caso contrário, esses ingredientes podem transmitir micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas aos alimentos preparados.
Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não-perecíveis. Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.	Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em temperatura e tempo adequados.

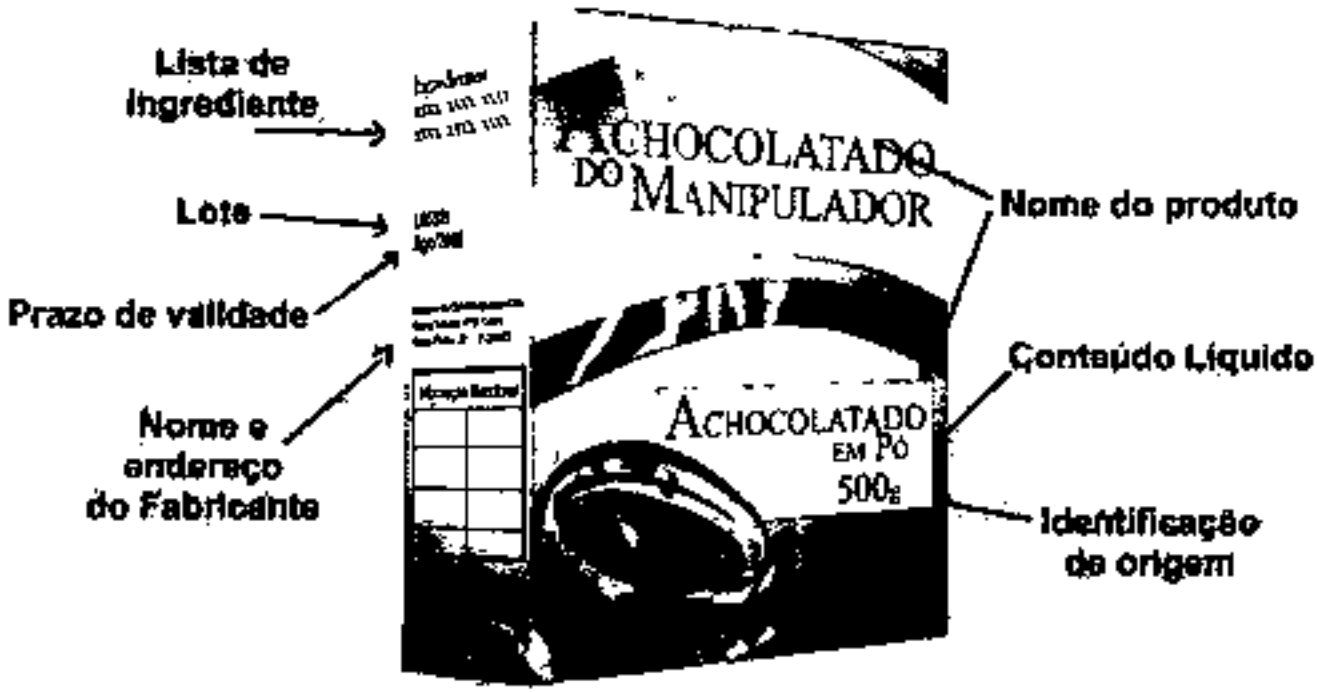


O que fazer?	Por que fazer?
Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. Limpe as embalagens antes de abri-las. Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com: - nome do produto; - data da retirada da embalagem original; - prazo de validade após a abertura.	A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas. As embalagens podem contaminar os alimentos se não forem limpas antes de abertas.

Atenção!

Verifique cuidadosamente a condição dos alimentos que entram na sua cozinha!

Produtos com prazo de validade vencido não devem ser utilizados no preparo de alimentos.



Capítulo 12

Como preparar os alimentos com higiene?

O que fazer?	Por que fazer?
Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).	As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.
O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C. Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.	Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 70°C destroem os micróbios. Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.

O que fazer?	Por que fazer?
Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.	CUIDADO! As carnes cruas e os vegetais não lavados também podem transmitir micróbios patogênicos aos alimentos prontos por meio dos utensílios (talhares, pratos, bacias, tabuleiros). Isso é chamado de contaminação cruzada. Um exemplo desse tipo de contaminação é cortar frango cru e usar a mesma faca, sem lavar, para fatiar uma carne assada.

O que fazer?	Por que fazer?
Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.	Quando os óleos e as gorduras são utilizados por um longo período, são formadas substâncias tóxicas que podem causar mal à saúde. Essas substâncias dão um sabor e cheiro ruins ao alimento e, geralmente, produzem muita fumaça e espuma.
Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado. No caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, esses devem ser identificados com: - nome do produto; - data de preparo; - prazo de validade. Não descongele os alimentos à temperatura ambiente. Utilize o forno de microondas se for prepará-lo imediatamente ou deixe o alimento na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes.	Os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente. Durante o descongelamento, a carne produz sucos que podem contaminar outros alimentos com micróbios patogênicos.

233

Atenção!

Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes:

1) Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;

2) Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;

3) Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);

4) Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;

5) Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;

6) Manter sob refrigeração até a hora de servir.

Adaptado: BRASIL. CGPAN/SAS/Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Promovendo a alimentação saudável, 2005.

Capítulo 13

Como transportar o alimento preparado?

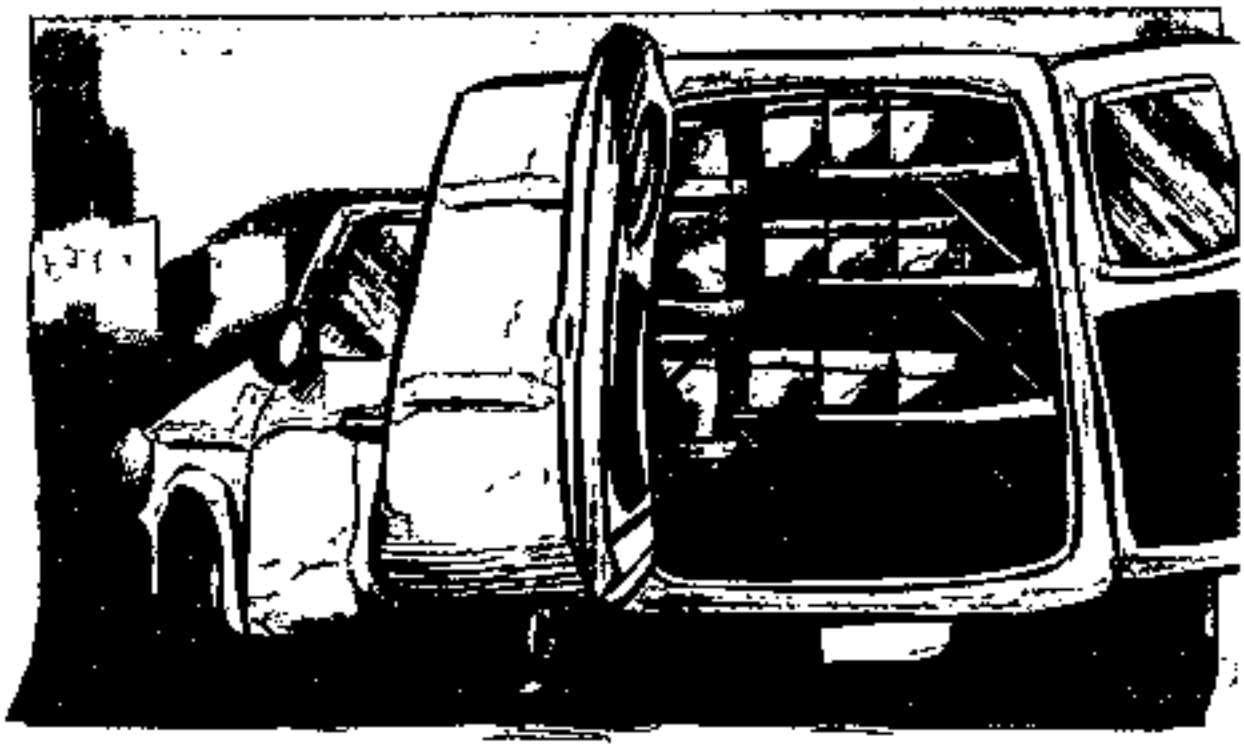
O que fazer?	Por que fazer?
Armazene o alimento a ser transportado em vasilhames bem fechados.	
Os vasilhames devem estar identificados com: - o nome do alimento; - a data de preparo; - o prazo de validade.	Os micróbios estão espalhados por todo o ambiente e, por isso, os alimentos prontos devem ser mantidos bem protegidos.
Se o transporte for demorado, o alimento deve ser mantido em caixas térmicas apropriadas.	Os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente.
O veiculo utilizado no transporte deve ter cobertura para proteção dos vasilhames e, principalmente, deve estar limpo.	

F. n. 235

Atenção!

Verifique se não há baratas, ratos ou outros animais no veículo de transporte do alimento.

Não transporte junto com os alimentos substâncias tóxicas, como produtos de limpeza e venenos.



236

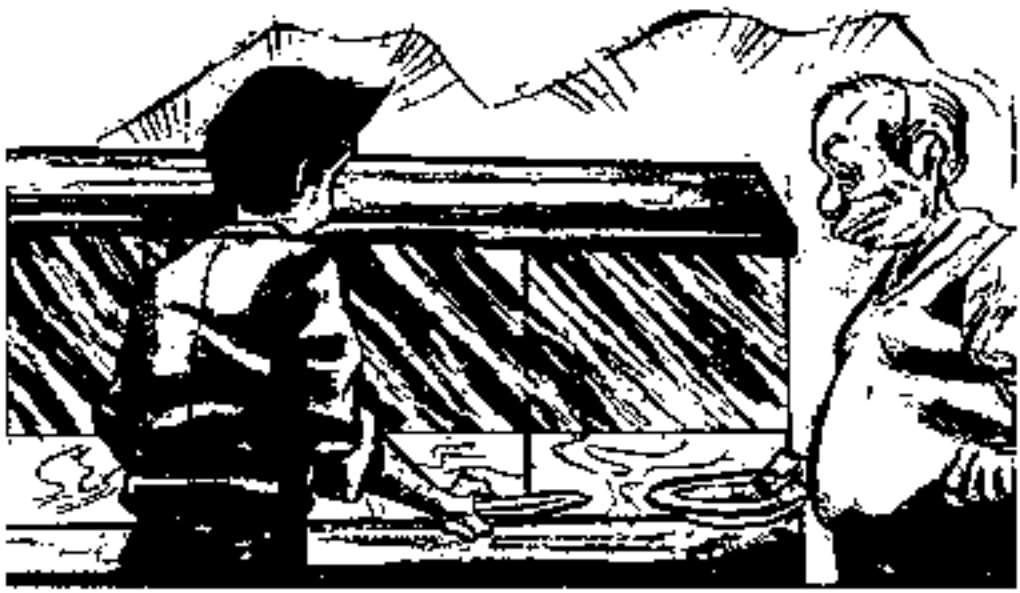
Capítulo 14

A comida está pronta! Como devemos servi-la?

O que fazer?	Por que fazer?
Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada. Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem. A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C. Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.	Os micróbios apenas reduzem a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio (5°C) ou aquecidos (60°C). Portanto, os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas.

Conservação dos alimentos preparados	
Frio	Quente
5°C ou inferior	60°C ou superior
5 dias	6 horas

O que fazer?	Por que fazer?
Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.	Como a boca e a garganta contém grande quantidade de micróbios, por meio da saliva os clientes podem contaminar o alimentos prontos, enquanto se servem.
Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estar sempre com as mãos lavadas. Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.	Pesquisas realizadas no Brasil mostram que na cédula de dinheiro são encontrados vários micróbios patogênicos e até ovos de vermes. Você sabia que uma nota de dinheiro circula nas mãos das pessoas por aproximadamente 2 anos antes de ser destruída?



Capítulo 15

O que são o Manual de Boas Práticas e POP?

O **Manual de Boas Práticas** é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O **Procedimento Operacional Padronizado (POP)** é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a freqüência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

Atenção!

Confira quais são os POP necessários:

1) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis;

2) Controle de vetores e pragas;

3) Limpeza do reservatório de água;

4) Higiene e saúde dos manipuladores.

O Manual de Boas Práticas e os POP devem estar disponíveis para consulta de todos os funcionários.

Capítulo 16

Qual o papel da supervisão?

A supervisão dos manipuladores pode ser executada pelo proprietário, pelo responsável técnico ou por um funcionário. O importante é que seja capacitado, por meio de curso com o seguinte conteúdo programático:

- contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.

Atenção!

A atividade de supervisão é de muita responsabilidade, pois o supervisor deve garantir o compromisso dos manipuladores em trabalhar conforme todas as regras de higiene necessárias à produção de um alimento seguro e saudável.

Bom Trabalho!

Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço de Vigilância Sanitária de seu município ou Estado. Os endereços destes órgãos estão disponíveis no site da Anvisa, no link **http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm**

Contato com a Anvisa:
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa
SEPN 515, Bloco B, Ed. Ômega
Brasília/DF – CEP 70770-502
Tel: (61) 3448-1000
Site: http://www.anvisa.gov.br
Email: ouvidoria@anvisa.gov.br

Contato com a Gerência-Geral de Alimentos:
Gerência-Geral de Alimentos - GGALI
SEPN 511, Bloco A., Edifício Bittar II, 2o andar
Brasília/DF - CEP 70750-541
Telefone: (61) 3448-6277
e-mail: gicra@anvisa.gov.br / alimentos@anvisa.gov.br

Onde encontrar a Resolução-RDC nº 216, de 15/09/04:
http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm

nº 242

Realização
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)
Gerência Geral de Alimentos (GGALI)

www.anvisa.gov.br

Disque Saúde 0800 61 1997

Disque Medicamentos 0800 12 60 47

Disque-Intoxicação 0800 722 6001

Realização

ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ministério da Saúde
SUS

ABDESM

REFORMA ESTATUTÁRIA, ESTATUTO SOCIAL DA AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS – ABDESM.

2º RTDPJ - RECIFE
REGISTRO
DATA 10 05 21
Pag. 2/13

CAPÍTULO I

DA DENOMINAÇÃO, REGIME JURÍDICO, DURAÇÃO, SEDE E FOR.O

Art. 1º. A AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS – ABDESM, é uma associação com prazo de duração indeterminado, é uma entidade civil, com personalidade jurídica, de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia administrativa, financeira e patrimonial, CNPJ: MATRIZ 07.575.730/0001-60, fundada em 05 de julho de 2005, regendo-se pelo presente Estatuto e pela legislação que lhe for aplicável.

§ 1º. A ABDESM tem sede e foro matriz, na Rua da Aurora, 325 – Edifício Ébano, 11º andar, 1021, Caixa Postal nº 1284 – Bairro Boa vista na Cidade do Recife/ PE CEP: 50.050/000. Poderá ainda, constituir escritórios, filiais ou representações em outras cidades, bem como quaisquer outras unidades da federação, com atuação em qualquer parte do território nacional, internacional ou estrangeiro.

§ 2º. A ABDESM, enquanto organização, não constitui patrimônio de individuo ou de sociedade sem caráter beneficente de Assistência Social.

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS E FINALIDADES

Art. 2º. A ABDESM tem como objetivos e finalidades: Prestação de Assistência ao desenvolvimento econômico, social e turistico em cidades e municipios brasileiros, zelando pelos principios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, idoneidade moral que seja eficiência e da ética, para tanto, contempla os seguintes serviços:

I. Consultoria técnica para o planejamento, desenvolvimento econômico, social, turismo e institucional das cidades e dos municípios brasileiros;

II. Elaborar e implantar ações indutoras produtoras e de apoio aos setores industrial, comercial, de serviços, do turismo em geral do agronegócio da tecnologia da informação;

III. Estimular a criação de um ambiente favorável á atração de empreendimentos, mediante a construção e desenvolvimento de vantagens competitivas dinâmicas, adensando progressivamente o tecido econômico das cidades e dos municípios brasileiros;

IV. Propiciar a elaboração e execução de cursos de qualificação, requalificação e aperfeiçoamento profissional para o mercado de trabalho em áreas financiadas, educacionais, saúde, ação social, planejamento estratégico, meio ambiente, empreendedorismo e desenvolvimento auto-sustentável, turismo e tecnologia;

V. Planejar, elaborar, executar, promover a gestão de processos seletivos, concursos para todos os tipos de publico, nas esferas municipais, estaduais, federais e privadas;

VI. Propiciar as campanhas sociais de combate a fome e a pobreza;

VII. Promoção da assistência social;

VIII. Elaborar, e executar planejamento estratégico, bem como elaborar e atualizar instrumentos de gestão dos projetos e programas que visem à modernização administrativa, financeira, tributária e fiscal das cidades e dos municipios como:

Pág. 244
2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
10 05 21 474357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

a) Capacitação de técnicos e gestores públicos;

b) Implementação de ações e sistemas destinados ao controle da arrecadação;

c) Atendimento ao cidadão;

d) Comunicação de dados;

e) Controle financeiro;

f) Recursos humanos;

g) Aquisição e manutenção de equipamentos de informática;

IX Planejar e executar projetos econômico-financeiros objetivando desenvolver sócio e economicamente as cidades as cidades e municípios brasileiros;

X. Elaborar, planejar e executar projetos, programas de impactos ambientais, plantas cartográficas, implantação e revisão de planos diretores, regularização fundiária, de agenda 21, Atividades de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER, levantamento sócio-econômico dos municípios, bem como pesquisas sociais nos mais variados segmentos, objetivando tornar as cidades e os municípios mais competitivos economicamente;

XI. Elaborar e executar projetos e programas de reforma e desenvolvimento administrativo das cidades e municípios brasileiros;

XII. Captar, recursos materiais, pessoais e financeiros objetivando desenvolver as cidades e municíplos brasileiros;

XIII. Captar administrar e repassar recursos financeiros em agentes financeiros nacionais, internacionais e nos estrangeiros, oficiais e privados, objetivando instituir empréstimos consignados para servidores da administração publica federal, estadual e municipal, aposentados, pensionistas e prestadores de serviços, micro credito para geradores de emprego e renda formais e informais nos setores da indústria, comercio e turismo, bem como qualquer outra atividade que promova o desenvolvimento econômico e social das cidades e municipios brasileiros, ainda assim instituir bancos populares;

XIV. Qualificar e requalificar trabalhadores rurais e, urbanos e jovens, objetivando inserindo no mercado de trabalho local;

XV. Planejar, promover e executar Seminários, feiras, cursos, palestras, concursos, eventos social, cultural em todos os tipos de festividades regionais e Congressos Nacionais e Internacionais. Ligados a assuntos de interesse cultural, agricultura e pecuária, artístico, educativo e sócio-ambiental sendo também órgão fiscalizador do meio ambiente em convenio com IBAMA ou outros órgãos afins visando á melhoria da qualidade de vida, objetivando desenvolver atividades econômicas e sociais das cidades e municipios brasileiros;

XVI. Promoção da cultura, defesa do patrimônio histórico e artístico;

XVII. Defesa, preservação e conservação do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável;

XVIII. Experimentação, não lucrativa de novos modelos sócio-produtivos e de sistemas alternativos de produção, do comércio, do emprego e do crédito;

XIX. Estudos e pesquisas, desenvolvimento de tecnologias alternativas, produção e divulgação de informações e conhecimentos técnicos e científicos que digam respeito às atividades mencionadas neste artigo;

XX. Planejar, elaborar, e executar projetos e programas, bem como prestar consultorias e serviços de:

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Resolução-RDC nº 216/2004

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. Não é permitida a comercialização.

Esta publicação foi realizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

DIRETOR-PRESIDENTE: Dirceu Raposo de Mello

DIRETOR-ADJUNTO: Norberto Rech

DIRETORES: Cláudio Maierovitch, José Agenor Álvares da Silva e Maria Cecília Martins Brito

CHEFE DE GABINETE: Alúdima de Fátima Oliveira Mendes

COORDENAÇÃO EDITORIAL: Maria Cecília Martins Brito, Cleber F. dos Santos, Denise Resende, Edna Maria Covem.

GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTOS - GGALI
Gerente-geral: Denise Resende
Coordenação técnica: Ana Virgínia A. Figueiredo, Andrea Regina O. Silva, Ângela Karinne F. Castro, Karem G. Modernell, Laura Misk de F. Brant, Reginalice Maria G. Bueno, Rosane Maria F. Pinto, Sara Fabiana B. de Aguiar.
Revisão: Daniela Beatriz de Castro Gomes, Diana Carmem Almeida Nunes de Oliveira, Marlit Brendler e Thallta Antony de Souza Lima.
Apoio administrativo: José Lopes de Oliveira Filho

ASSESSORIA DE DIVULGAÇÃO E COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL
Assessora-chefe: Renatha Melo
Atendimento: Letícia Corrêa de Mello
Projeto Gráfico: Rogério de Melo Reis
Ilustrações: Ricardo Jaime Sousa Santos

Impresso no Brasil/Printed in Brazil

www.anvisa.gov.br

Brasília, 3ª Edição

Sumário

Apresentação 4

Capítulo 1 O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)? 5

Capítulo 2 Do que trata a Resolução-RDC Anvisa nº 216/04? 7

Capítulo 3 O que é contaminação? 8

Capítulo 4 O que são micróbios? 10

Capítulo 5 Quando os micróbios se multiplicam nos alimentos? 12

Capítulo 6 Como deve ser o local de trabalho? 14

Capítulo 7 Que cuidados devem ser tomados com a água? 19

Capítulo 8 O que fazer com o lixo? 21

Capítulo 9 Quem é o manipulador de alimentos? 23

Capítulo 10 Você lava as mãos corretamente? 26

Capítulo 11 Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos? 30

Capítulo 12 Como preparar os alimentos com higiene? 33

Capítulo 13 Como transportar o alimento preparado? 37

Capítulo 14 A comida está pronta! Como devemos servi-la? 39

Capítulo 15 O que são Manual de Boas Práticas e POP? 41

Capítulo 16 Qual o papel da supervisão? 43

Apresentação

Caro leitor:

Essa cartilha foi feita para auxiliar os comerciantes e os manipuladores a preparar, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores. Tudo isso, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 216/04, voltadas aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissarias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

O trabalho do manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos consumidores. Pensando nisso, elaboramos essa cartilha com o objetivo de esclarecer sobre os cuidados durante a manipulação de alimentos. Ela será sua companheira do dia-a-dia, auxiliando-o em vários momentos do seu trabalho. Cuide bem dela. Boa leitura!

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

Capítulo 1

O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)?

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.

Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarréias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos sadios, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa seqüelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as conseqüências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

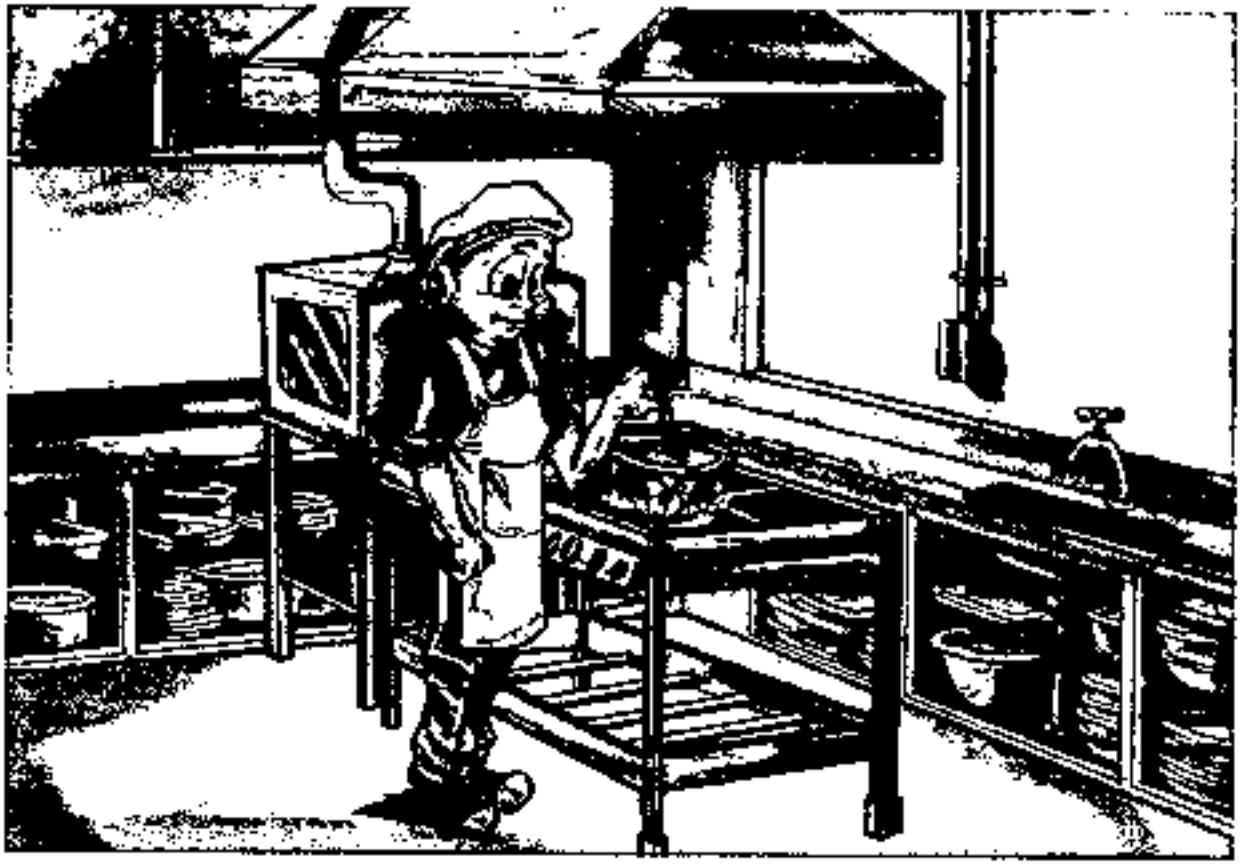
Capítulo 2

Do que trata a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04?

Esta Resolução estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O que são Boas Práticas?

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

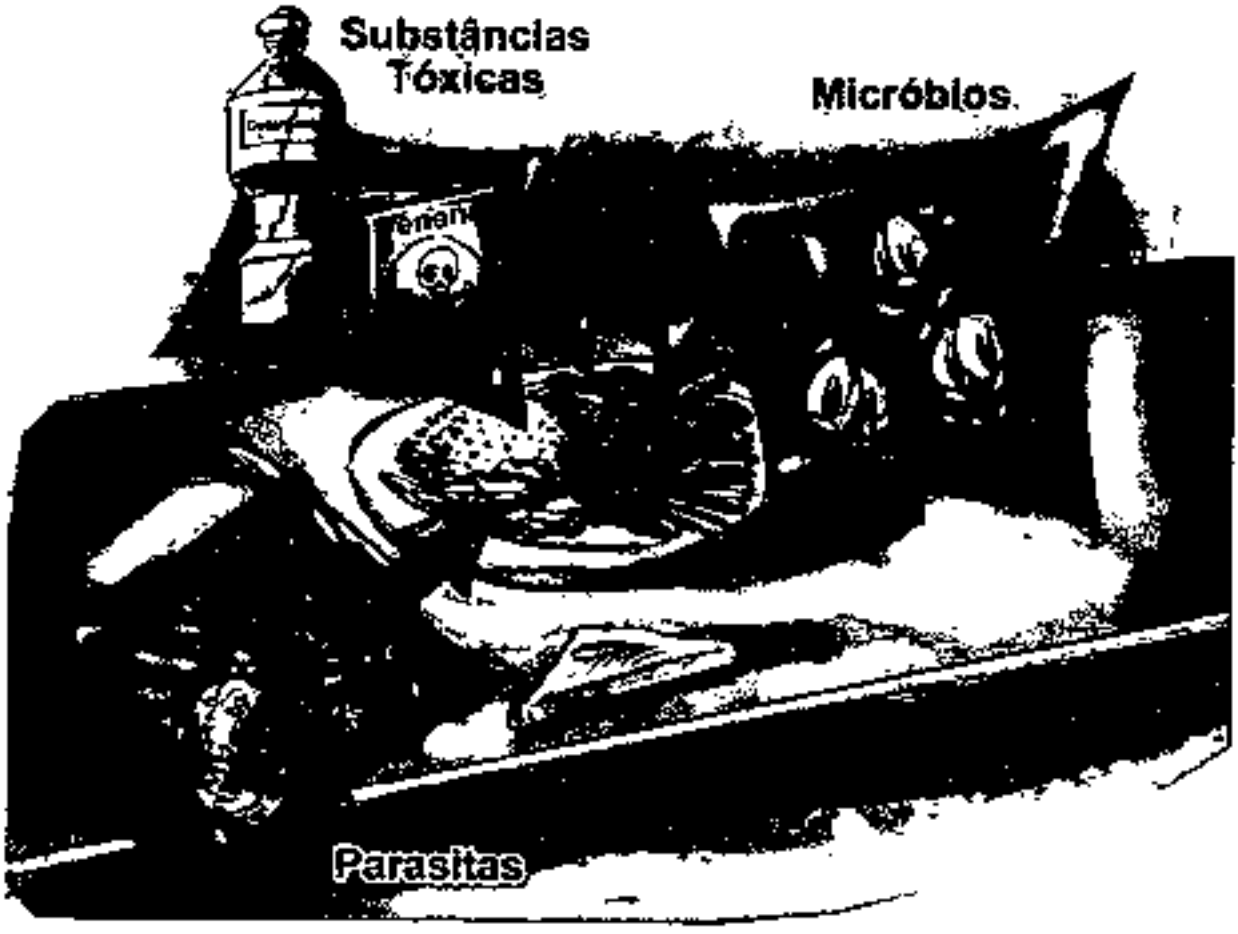


Capítulo 3

O que é contaminação?

Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo. Esse processo é conhecido como contaminação.

A maioria das DTA está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.



Saiba mais...

Contaminação por parasitas

Os parasitas como: ameba, giárdia e vermes podem estar presentes no solo, na água e no intestino dos homens e dos animais, podendo então contaminar os alimentos e causar doenças.

Contaminação por micróbios

Se não forem tomados alguns cuidados, os micróbios que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente e causar doenças.

É sempre bom lembrar que medidas simples, como lavar as mãos, conservar os alimentos em temperaturas adequadas e o cozimento correto evitam ou controlam a contaminação dos alimentos. Essas medidas simples fazem parte das Boas Práticas.

Como os micróbios prejudiciais à saúde representam um problema tão importante para os serviços de alimentação, dedicamos os próximos capítulos a eles.

Capítulo 4

O que são os micróbios?

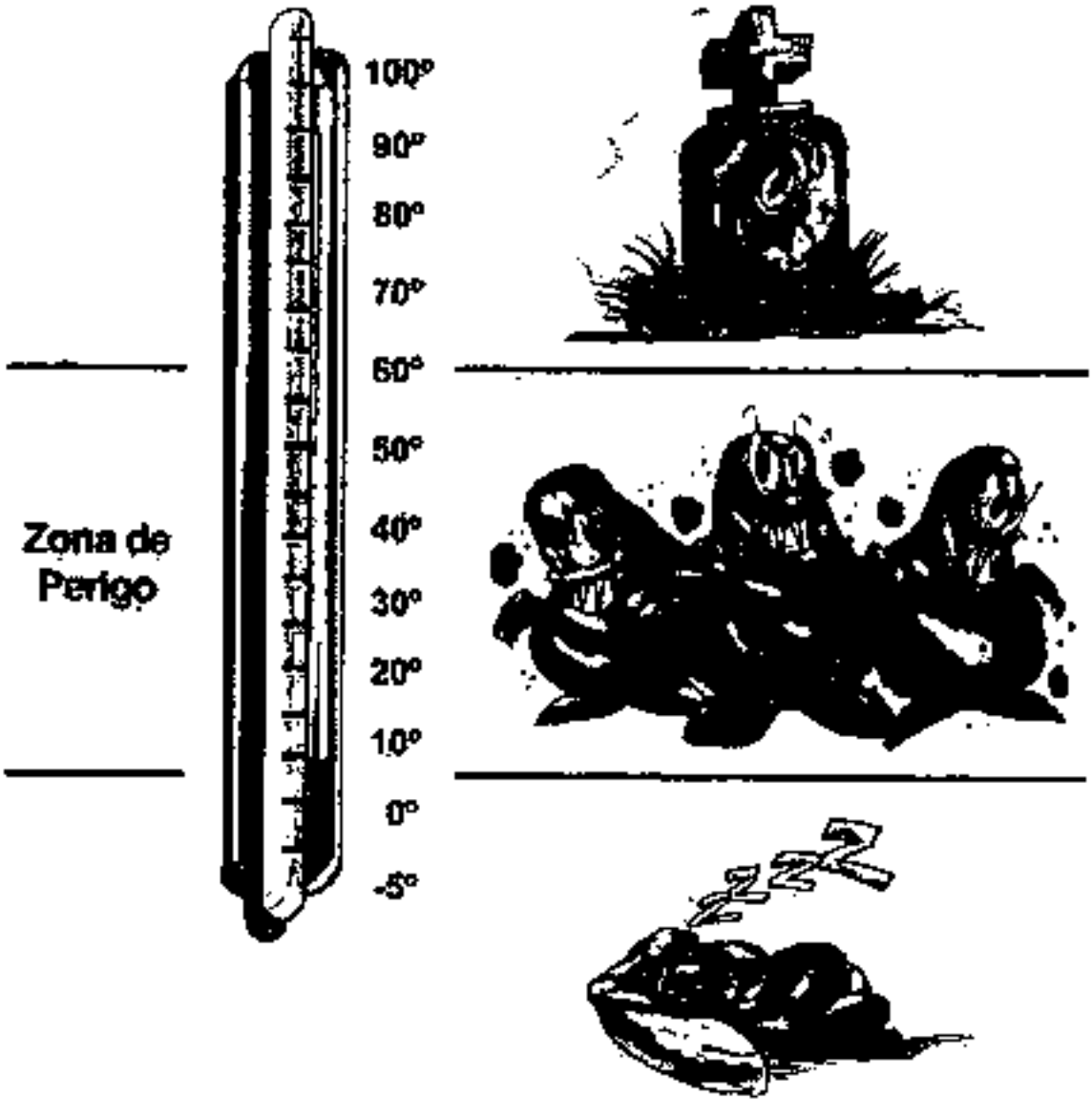
Os micróbios são organismos vivos tão pequenos que só podem ser vistos por meio de um equipamento com potentes lentes de aumento chamado microscópio. Eles também são conhecidos como microrganismos.

Micróbios	Saiba mais...
Os micróbios são amplamente distribuídos, podendo ser encontrados no solo, na água, nas pessoas, nos animais, nos alimentos e até flutuando no ar.	Há mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta.
Os micróbios podem ser divididos nos seguintes grupos: vírus, bactérias e fungos.	A maioria das DTA é provocada pelo grupo de micróbios conhecido como bactérias.
Por mais estranho que pareça, a maioria dos micróbios é inofensiva, sendo que alguns são até úteis.	Os micróbios são úteis na preparação de iogurte, pão, queijos, vinho, cerveja, dentre outros.
Alguns micróbios, chamados de deteriorantes, podem estragar o alimento, que fica com cheiro e sabor desagradáveis. Outros micróbios, quando presentes nos alimentos, podem causar doenças, sendo chamados de prejudiciais à saúde ou patogênicos.	É um grande engano acreditar que os micróbios sempre alteram o sabor e cheiro dos alimentos. Alguns micróbios patogênicos multiplicam-se nos alimentos sem modificá-los, ou seja, silenciosamente...

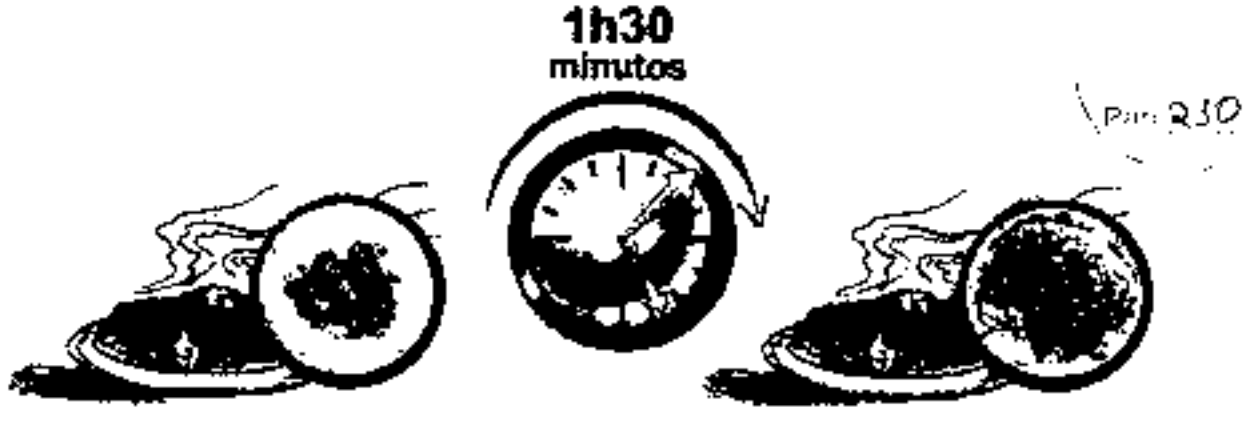
Capítulo 5

Quando os micróbios se multiplicam nos alimentos?

Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.

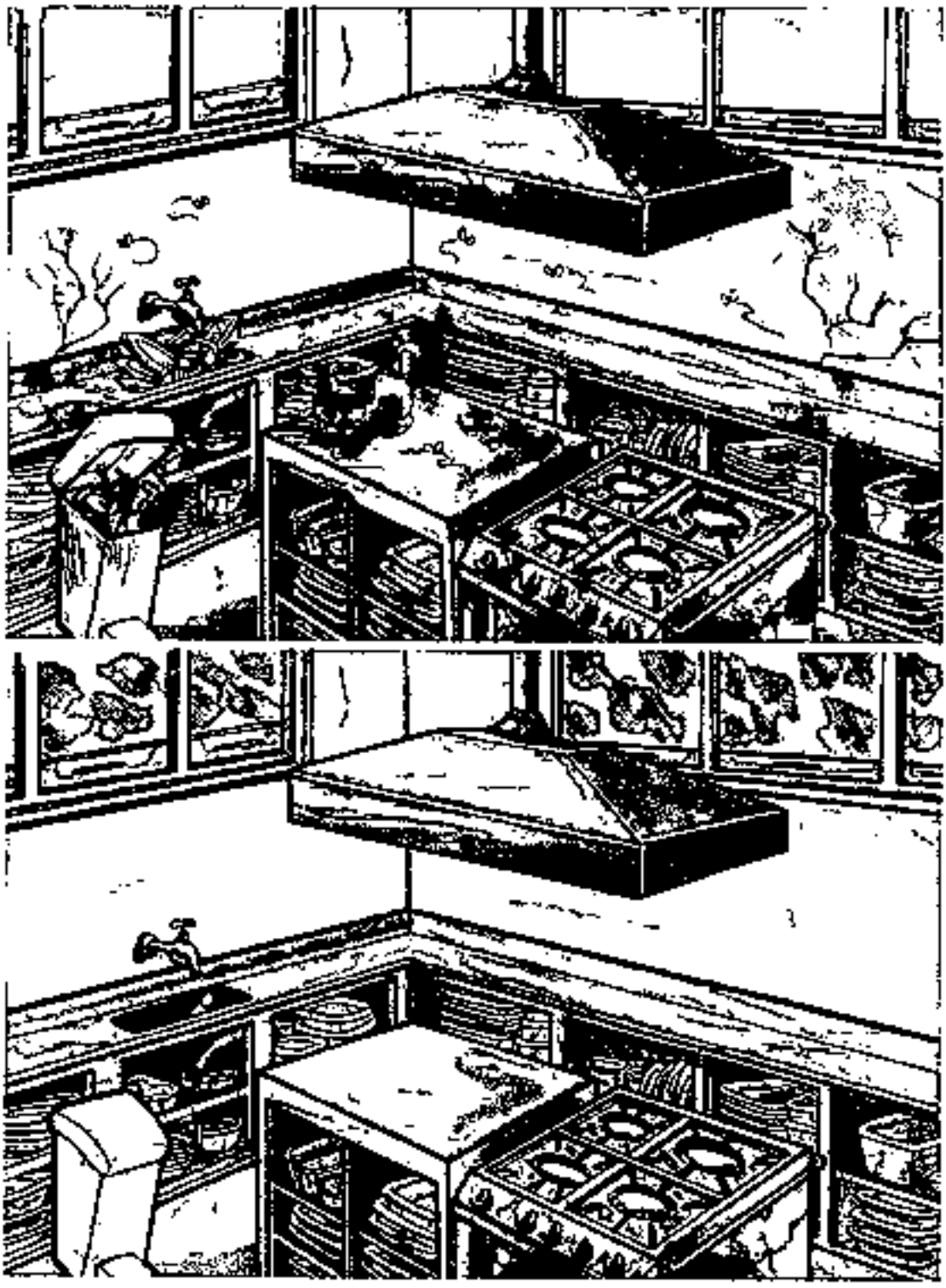


Micróbios	Saiba mais...
Quando encontram condições ideais, os micróbios se multiplicam-se rapidamente.	Para causar doença, é preciso que os micróbios multipliquem-se nos alimentos até atingir números elevados. Quando as condições do alimento são ideais para os micróbios, uma única bactéria pode se multiplicar em 130.000 em apenas 6 horas.
Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo). Eles preferem temperaturas de verão ou do nosso corpo (em torno de 37°C).	Agora fica mais fácil entender a importância da geladeira ou do balcão de *self-service*. Tão importante quanto ter esses equipamentos é saber se estão na temperatura certa! Geladeira - abaixo de 5°C Balcão de *self-service* - acima de 60°C
A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis. Os alimentos secos, também chamados de não-perecíveis, não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados a temperatura ambiente.	São exemplos de alimentos perecíveis: carne, leite pasteurizado, iogurte, presunto e queijo. São exemplos de alimentos não-perecíveis: arroz cru, biscoito e farinha



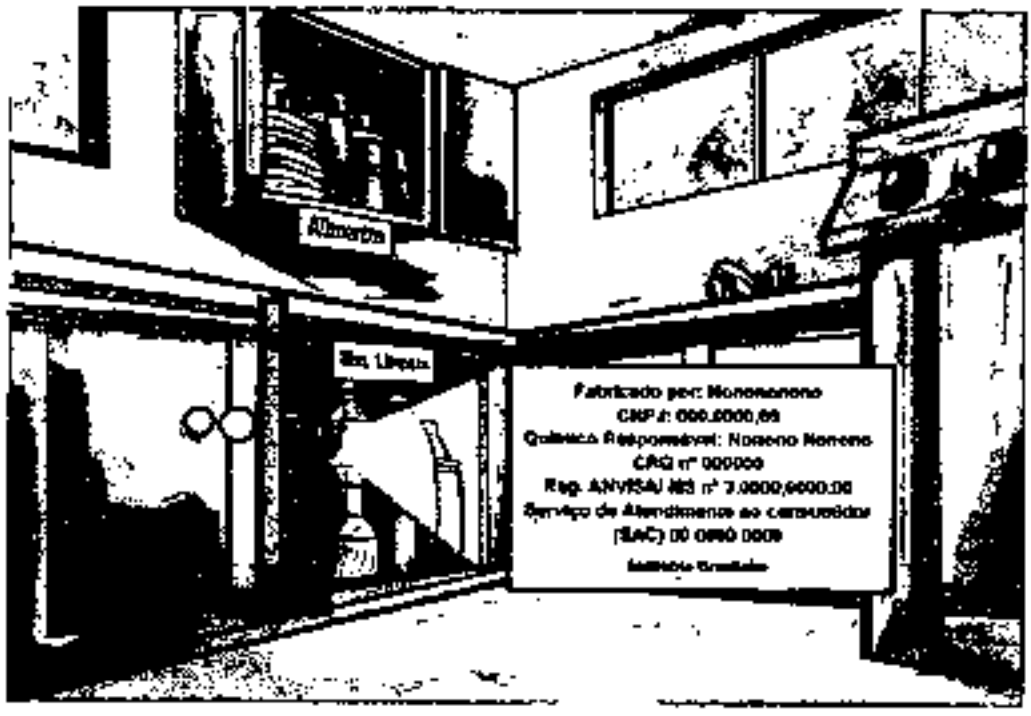
Capítulo 6

Como deve ser o local de trabalho?

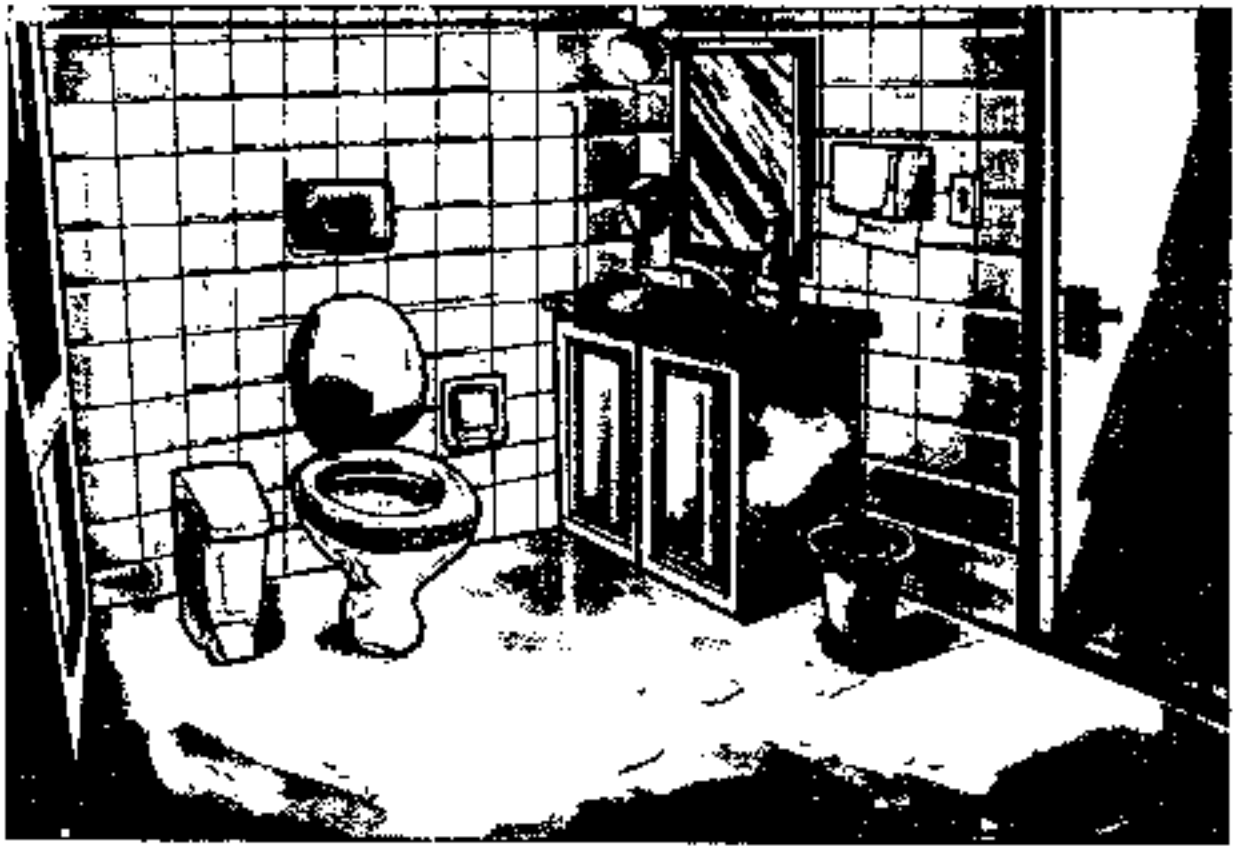


O que fazer?	Por que fazer?
O local de trabalho deve ser limpo e organizado. Para isso, mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos. Faça a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.	A sujeira acumulada é ideal para a multiplicação de micróbios. Portanto, manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma comum de contaminar os alimentos. Para se ter uma idéia, uma colher de chá de terra pode conter até 1 milhão de bactérias.
Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho. Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos.	Os insetos e outros animais apresentam micróbios espalhados em todo o corpo. A área de alimentos é atrativa para esses animais, que podem transmitir micróbios aos alimentos desprotegidos, ou às superfícies que entram em contato com alimentos. A caixa de gordura é a moradia de muitos insetos.
O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado. As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.	Os micróbios patogênicos se multiplicam rapidamente em locais quentes e abafados. Outra ameaça ao consumidor é a contaminação dos alimentos por matérias físicas prejudiciais à saúde, como fragmentos de vidro, pedaços de metais e pedras.

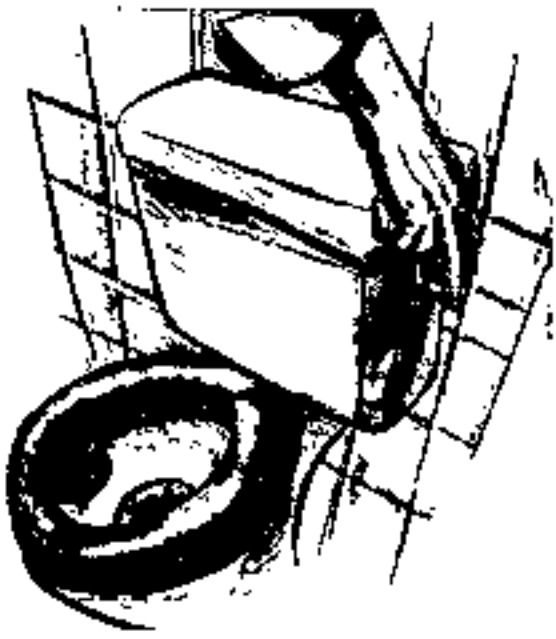
O que fazer?	Por que fazer?
As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.	Esses defeitos favorecem o acúmulo de líquidos e sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os micróbios patogênicos se multipliquem rapidamente. Não se esqueça que essa regra também se aplica às tábuas de corte utilizadas no preparo dos alimentos.
Nunca guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos. Não utilize produtos de limpeza clandestinos. Os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: "Produto notificado na Anvisa/MS". A limpeza do ambiente é importante para prevenir e controlar baratas, ratos e outras pragas. Os venenos devem ser apticados somente quando necessário e sempre por empresa especializada.	Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Segundo o Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas - SINITOX - em 2004, 820 pessoas ficaram doentes por consumir alimentos contaminados com substâncias tóxicas. Mais dados podem ser pesquisados em www.fiocruz.br/sinitox. O SINITOX mostra, ainda, que em 2004, 3352 pessoas se intoxicaram pelo uso de raticidas, sendo que 35 morreram.



O que fazer?	Por que fazer?
Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos. O banheiro deve estar sempre limpo e organizado, com papel higiênico, sabonete, anti-séptico, papel toalha e lixeiras com tampa e pedal.	Como as fezes são altamente contaminadas, os banheiros apresentam um grande número de micróbios patogênicos. Quando vamos ao banheiro e não lavamos as mãos, o número de bactérias entre nossos dedos duplica.



O que fazer?	Por que fazer?
Lave bem as mãos depois de usar o banheiro.	Pesquisas indicam que a metade das pessoas esquece de lavar as mãos quando sai do banheiro.



Capítulo 7

Quais cuidados devem ser tomados com a água?

O que fazer?	Por que fazer?
Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos. No caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses. Use somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo.	Os micróbios patogênicos e os parasitas podem ser transmitidos por meio da água. Por isso, é importante utilizar água tratada ou, quando não for possível, conhecer a qualidade da água que está sendo utilizada.
A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 6 meses. Para lavar e desinfetar a caixa d'água, siga os passos descritos no Procedimento Operacional Padronizado (POP*). *Saiba mais sobre o POP no capítulo 15.	A água tratada pode ser contaminada com terra, poeira, fezes de animais, insetos, etc. Por isso, deve ser mantida tampada e higienizada, no mínimo, duas vezes por ano.

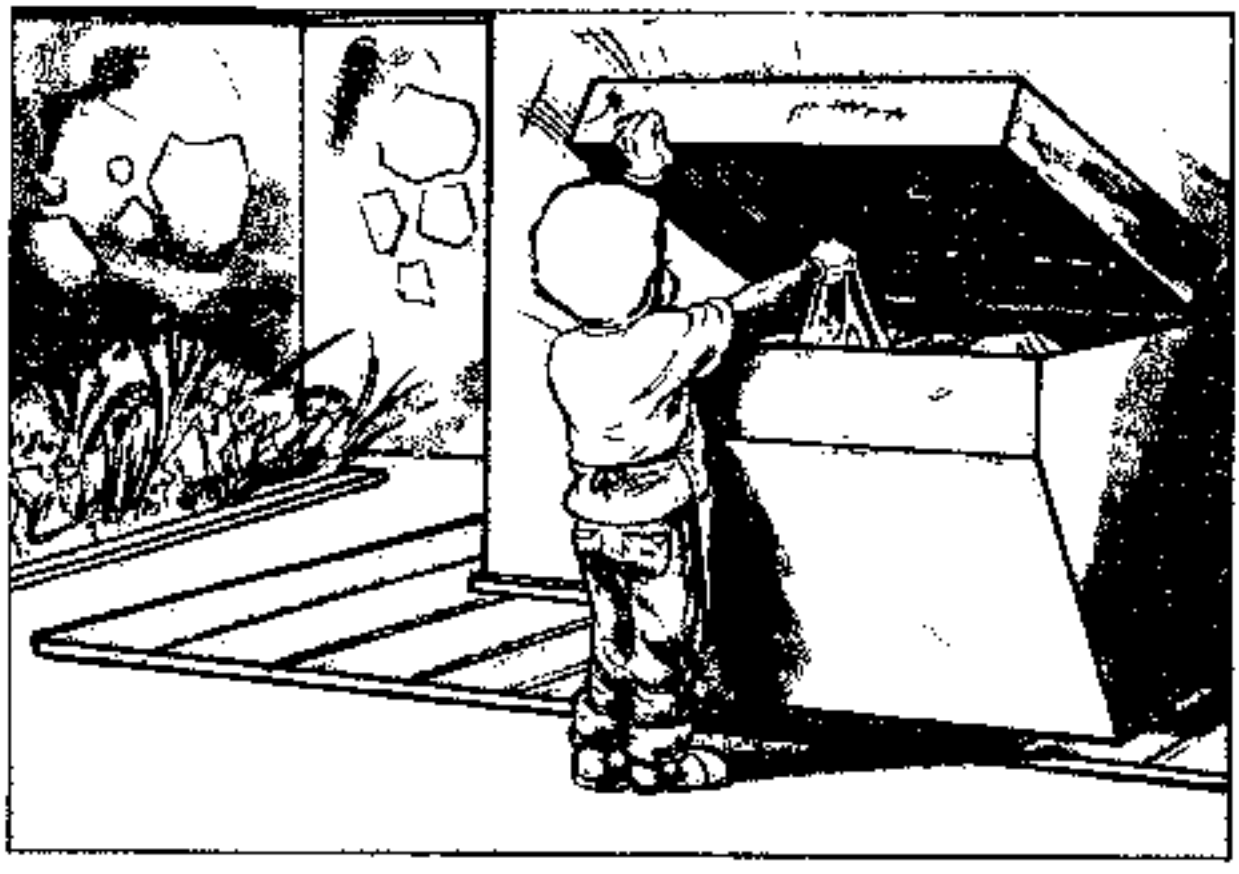
POP DE HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

- *Feche o registro, retire toda a água da caixa d'água.*
- *Feche a saída de água da caixa d'água.*
- *Retire a sujeira.*
- *Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo.*
- *Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente.*
- *Feche a saída de água.*
- *Prepare a solução desinfetante, diluindo 1 litro de água sanitária em 5 litros de água. Esse volume é apropriado para uma caixa d'água de 1000 litros.*
- *Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano. Aguarde por 30 minutos.*
- *Enxágüe a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante.*
- *Esgote toda a água acumulada.*
- *Encha a caixa d'água.*

Capítulo 8

O que fazer com o lixo?

O que fazer?	Por que fazer?
A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal. Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados. Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.	O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.



Capítulo 9

Quem é o manipulador de alimentos?

É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos.

O que fazer?	Por que fazer?
Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente.	Há micróbios espalhados por todo o nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e no sapato.
Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba.	Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos. Você sabia que 1mm de cabelo pode conter até 50.000 micróbios?
O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos. Troque seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado. Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.	O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os. Os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.

Atenção!

Você deve participar de cursos de capacitação em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Os visitantes devem cumprir as mesmas regras de higiene dos manipuladores.

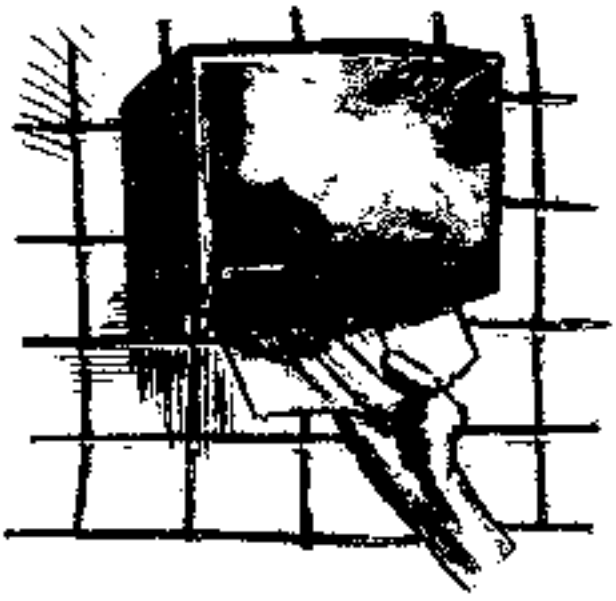
O que fazer?	Por que fazer?
Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender o telefone e de abrir a porta. Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames. Mantenha as unhas curtas e sem esmalte.	Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos. A maioria das pessoas não gasta nem 10 segundos para lavar as mãos. Atenção: uma boa lavagem deve durar mais que 20 segundos.
Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.	Como a grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, fumar, tossir, espirrar, cantar, assoviar ou até falar demais podem contaminar os alimentos.
Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos. Faça sempre os exames periódicos de saúde.	A pessoa doente (com diarréia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de micróbios patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos. Os machucados como cortes, feridas e arranhões também têm um alto número de micróbios patogênicos.

Capítulo 10

Você lava as mãos corretamente?

Para lavagem correta das mãos siga os seguintes passos:

1. Utilize a água corrente para molhar as mãos;
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. Enxágüe bem com água corrente retirando todo o sabonete;
4. Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto anti-séptico.



Atenção!

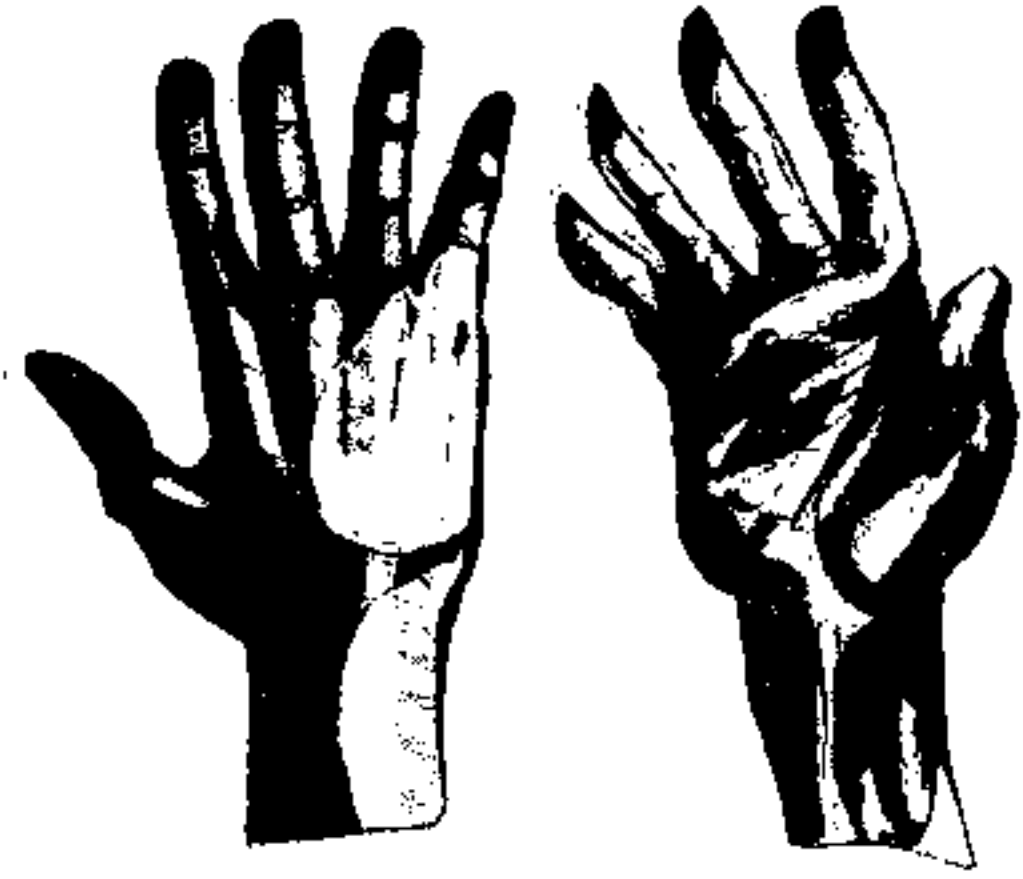
Ao lavar as mãos, fique atento a alguns cuidados:

- esfregar todas as regiões das mãos (veja a ilustração ao lado com as áreas normalmente esquecidas);

- secar bem as mãos após a lavagem usando papel-toalha ou outro sistema de secagem eficiente.

Finalmente suas mãos estão limpas e prontas para manipular os alimentos!

P-n.226



Áreas freqüentemente esquecidas durante a lavagem das mãos

Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos

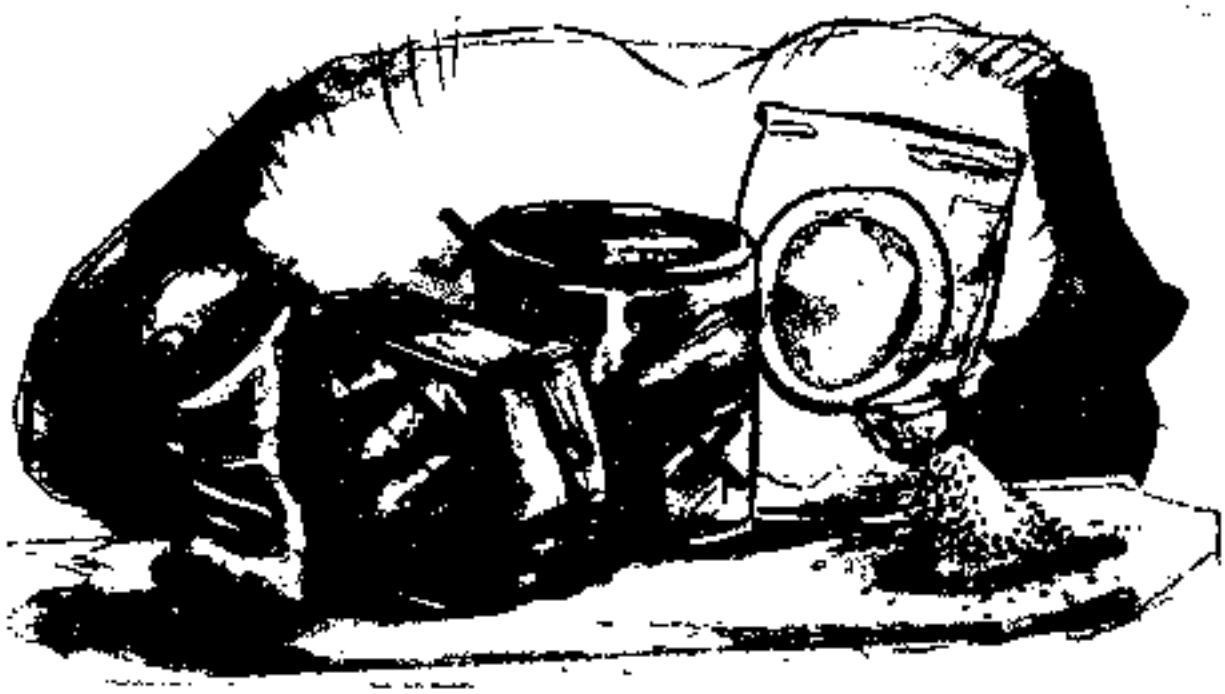
Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos

Capítulo 11

Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos?

O que fazer?	Por que fazer?
Compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.	Os fornecedores dos ingredientes também devem atender às Boas Práticas, caso contrário, esses ingredientes podem transmitir micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas aos alimentos preparados.
Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não-perecíveis. Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.	Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em temperatura e tempo adequados.

228.

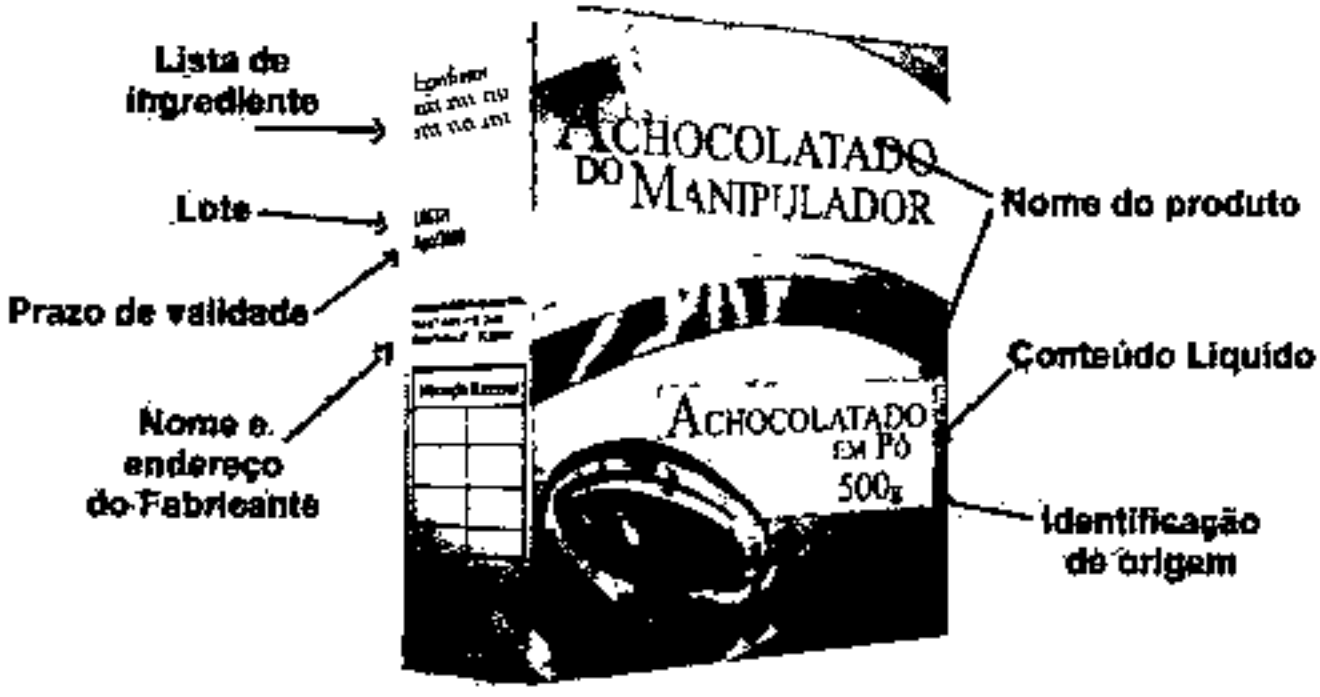


O que fazer?	Por que fazer?
Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. Limpe as embalagens antes de abri-las. Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com: - nome do produto; - data da retirada da embalagem original; - prazo de validade após a abertura.	A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas. As embalagems podem contaminar os alimentos se não forem limpas antes de abertas.

Atenção!

Verifique cuidadosamente a condição dos alimentos que entram na sua cozinha!

Produtos com prazo de validade vencido não devem ser utilizados no preparo de alimentos.

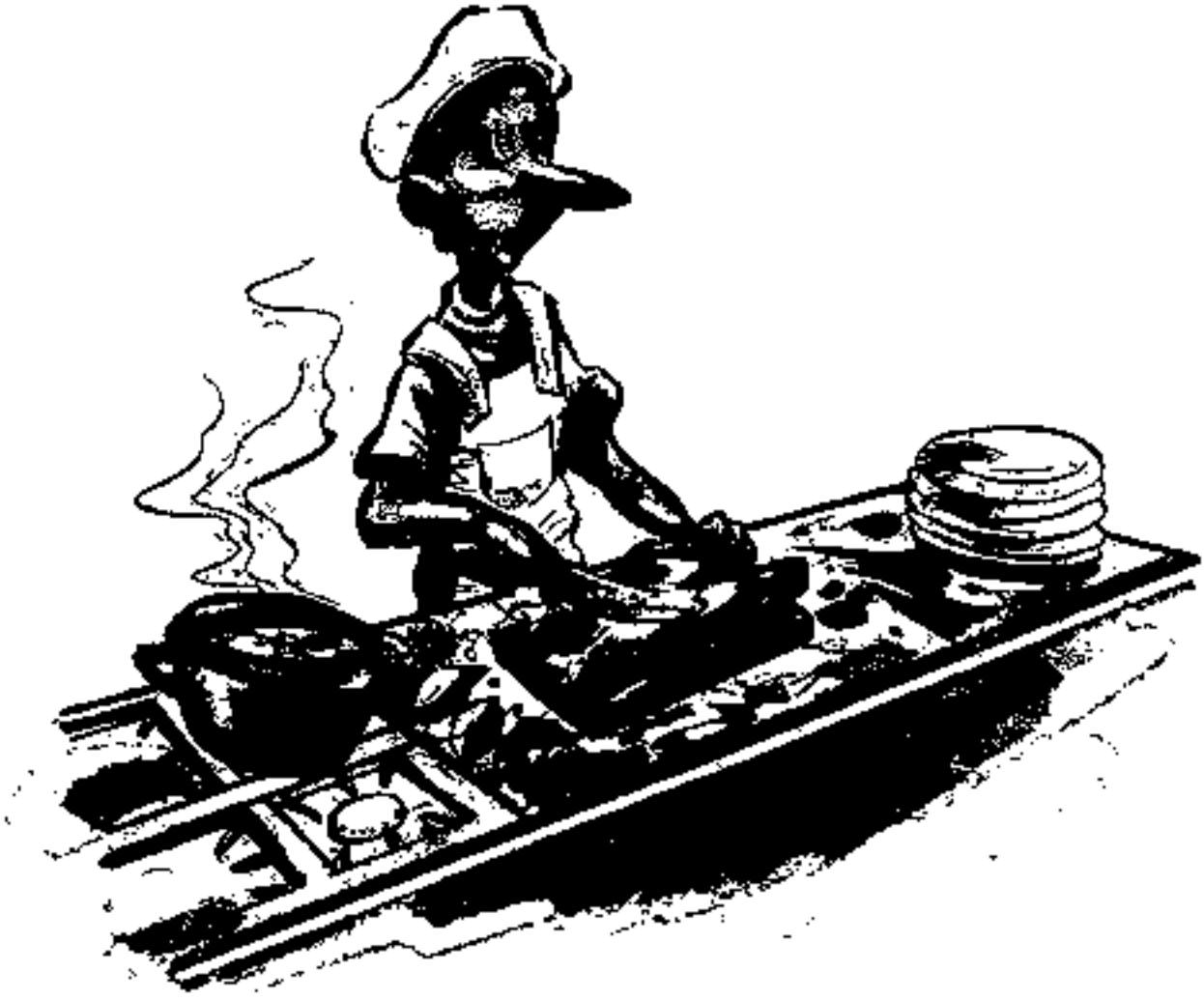


Capítulo 12

Como preparar os alimentos com higiene?

O que fazer?	Por que fazer?
Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).	As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.
O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C. Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.	Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 70°C destroem os micróbios. Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.

O que fazer?	Por que fazer?
Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.	CUIDADO! As carnes cruas e os vegetais não lavados também podem transmitir micróbios patogênicos aos alimentos prontos por meio dos utensílios (talhares, pratos, bacias, tabuleiros). Isso é chamado de contaminação cruzada. Um exemplo desse tipo de contaminação é cortar frango cru e usar a mesma faca, sem lavar, para fatiar uma carne assada.



O que fazer?	Por que fazer?
Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.	Quando os óleos e as gorduras são utilizados por um longo período, são formadas substâncias tóxicas que podem causar mal à saúde. Essas substâncias dão um sabor e cheiro ruins ao alimento e, geralmente, produzem muita fumaça e espuma.
Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado. No caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, esses devem ser identificados com: - nome do produto; - data de preparo; - prazo de validade. Não descongele os alimentos à temperatura ambiente. Utilize o forno de microondas se for prepará-lo imediatamente ou deixe o alimento na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes.	Os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente. Durante o descongelamento, a carne produz sucos que podem contaminar outros alimentos com micróbios patogênicos.

Atenção!

Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes:

1) Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;

2) Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;

3) Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);

4) Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;

5) Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;

6) Manter sob refrigeração até a hora de servir.

Adaptado: BRASIL. CGPAN/SAS/Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: Promovendo a alimentação saudável, 2005.

Capítulo 13

Como transportar o alimento preparado?

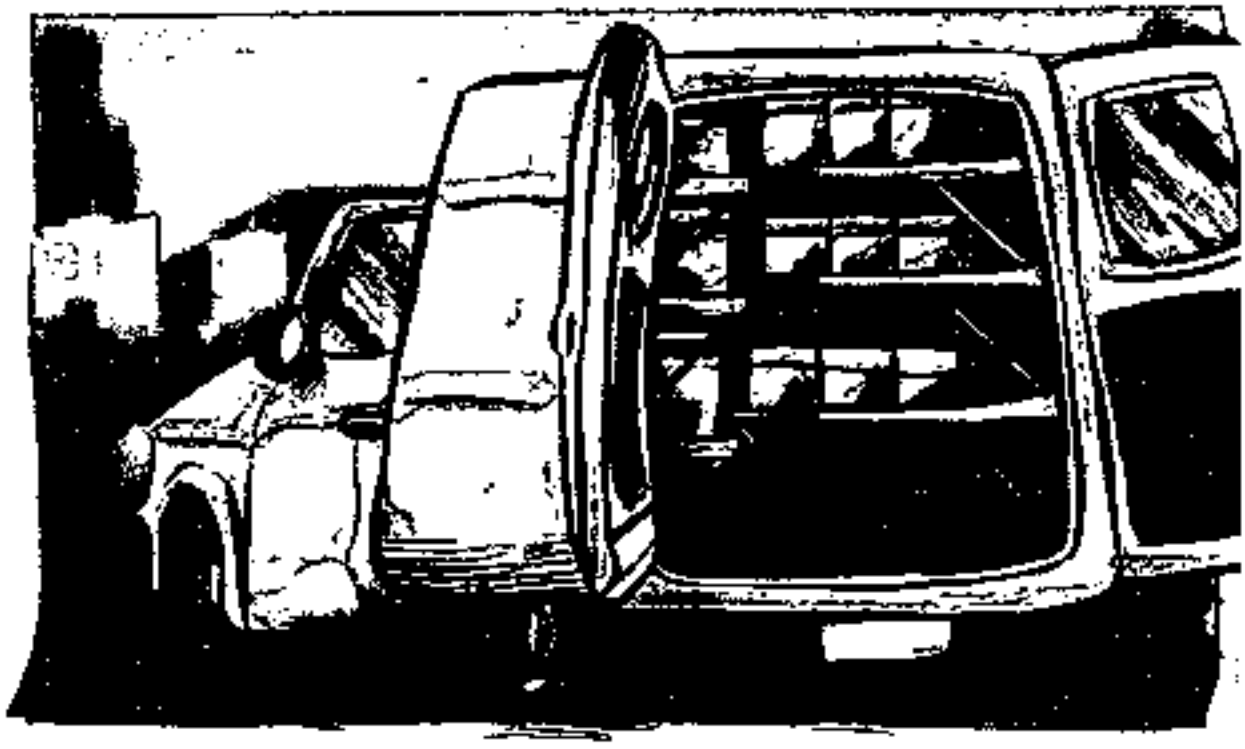
O que fazer?	Por que fazer?
Armazene o alimento a ser transportado em vasilhames bem fechados.	
Os vasilhames devem estar identificados com: - o nome do alimento; - a data de preparo; - o prazo de validade.	Os micróbios estão espalhados por todo o ambiente e, por isso, os alimentos prontos devem ser mantidos bem protegidos.
Se o transporte for demorado, o alimento deve ser mantido em caixas térmicas apropriadas.	Os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente.
O veículo utilizado no transporte deve ter cobertura para proteção dos vasilhames e, principalmente, deve estar limpo.	

P - 235

Atenção!

Verifique se não há baratas, ratos ou outros animais no veículo de transporte do alimento.

Não transporte junto com os alimentos substâncias tóxicas, como produtos de limpeza e venenos.



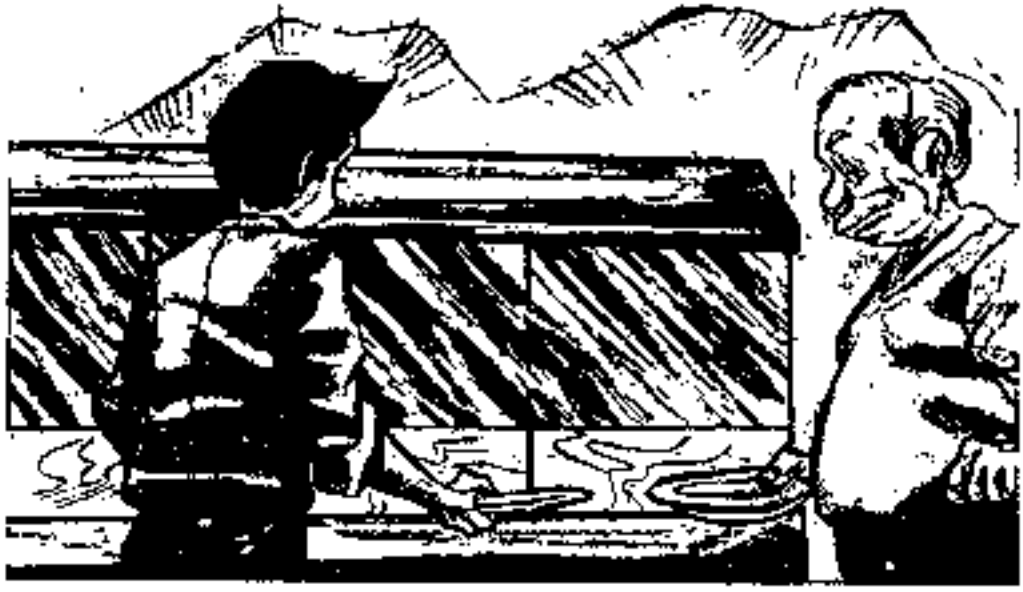
Capítulo 14

A comida está pronta! Como devemos servi-la?

O que fazer?	Por que fazer?
Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada. Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem. A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60ºC e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5ºC. Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.	Os micróbios apenas reduzem a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio (5ºC) ou aquecidos (60ºC). Portanto, os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas.

Conservação dos alimentos preparados	
Frio	Quente
5ºC ou inferior	60ºC ou superior
5 dias	6 horas

O que fazer?	Por que fazer?
Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.	Como a boca e a garganta contém grande quantidade de micróbios, por meio da saliva os clientes podem contaminar o alimentos prontos, enquanto se servem.
Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estar sempre com as mãos lavadas. Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.	Pesquisas realizadas no Brasil mostram que na cédula de dinheiro são encontrados vários micróbios patogênicos e até ovos de vermes. Você sabia que uma nota de dinheiro circula nas mãos das pessoas por aproximadamente 2 anos antes de ser destruída?



Capítulo 15

O que são o Manual de Boas Práticas e POP?

O **Manual de Boas Práticas** é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O **Procedimento Operacional Padronizado (POP)** é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a freqüência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

Atenção!

Confira quais são os POP necessários:

1) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis;

2) Controle de vetores e pragas;

3) Limpeza do reservatório de água;

4) Higiene e saúde dos manipuladores.

O Manual de Boas Práticas e os POP devem estar disponíveis para consulta de todos os funcionários.

Capítulo 16

Qual o papel da supervisão?

A supervisão dos manipuladores pode ser executada pelo proprietário, pelo responsável técnico ou por um funcionário. O importante é que seja capacitado, por meio de curso com o seguinte conteúdo programático:

- contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.

Atenção!

A atividade de supervisão é de muita responsabilidade, pois o supervisor deve garantir o compromisso dos manipuladores em trabalhar conforme todas as regras de higiene necessárias à produção de um alimento seguro e saudável.

Bom Trabalho!

Em caso de dúvidas, entre em contato com o Serviço de Vigilância Sanitária de seu município ou Estado. Os endereços destes órgãos estão disponíveis no site da Anvisa, no link **http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm**

Contato com a Anvisa:
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa
SEPN 515, Bloco B, Ed. Ômega
Brasília/DF – CEP 70770-502
Tel: (61) 3448-1000
Site: http://www.anvisa.gov.br
Email: ouvidoria@anvisa.gov.br

Contato com a Gerência-Geral de Alimentos:
Gerência-Geral de Alimentos - GGALI
SEPN 511, Bloco A., Edifício Bittar II, 2o andar
Brasília/DF - CEP 70750-541
Telefone: (61) 3448-6277
e-mail: gicra@anvisa.gov.br / alimentos@anvisa.gov.br

Onde encontrar a Resolução-RDC nº 216, de 15/09/04:
http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm

P. n 212

Realização
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)
Gerência Geral de Alimentos (GGALI)

www.anvisa.gov.br

Disque Saúde 0800 61 1997

Disque Medicamentos 0800 12 60 47

Disque-Intoxicação 0800 722 6001

Realização

ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ministério da Saúde

ABDESM

REFORMA ESTATUTARIA, ESTATUTO SOCIAL DA AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS – ABDESM.

2º RTDPJ - RECIFE
REGISTRO
DATA 10 05 21
Pág. 2 de 43

CAPÍTULO I

DA DENOMINAÇÃO, REGIME JURÍDICO, DURAÇÃO, SEDE E FORO

Art. 1º. A AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS – ABDESM, é uma associação com prazo de duração indeterminado, é uma entidade civil, com personalidade jurídica, de direito privado, sem fins lucrativos, com autonomia administrativa, financeira e patrimonial, CNPJ: MATRIZ 07.575.730/0001-60, fundada em 05 de julho de 2005, regendo-se pelo presente Estatuto e pela legislação que lhe for aplicável.

§ 1º. A ABDESM tem sede e foro matriz, na Rua da Aurora, 325 – Edifício Ébano, 11º andar, 1011, Caixa Postal nº 1284 – Bairro Boa vista na Cidade do Recife/ PE CEP: 50.050/000. Poderá ainda, constituir escritórios, filiais ou representações em outras cidades, bem como quaisquer outras unidades da federação, com atuação em qualquer parte do território nacional, internacional ou estrangeiro.

§ 2º. A ABDESM, enquanto organização, não constitui patrimônio de individuo ou de sociedade sem caráter beneficente de Assistência Social.

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS E FINALIDADES

Art. 2º. A ABDESM tem como objetivos e finalidades: Prestação de Assistência ao desenvolvimento econômico, social e turistico em cidades e municípios brasileiros, zelando pelos principios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, idoneidade moral que seja eficiência e da ética, para tanto, contempla os seguintes serviços:

I. Consultoria técnica para o planejamento, desenvolvimento econômico, social, turismo e institucional das cidades e dos municípios brasileiros;

II. Elaborar e implantar ações indutoras produtoras e de apoio aos setores industrial, comercial, de serviços, do turismo em geral do agronegócio da tecnologia da informação;

III. Estimular a criação de um ambiente favorável à atração de empreendimentos, mediante a construção e desenvolvimento de vantagens competitivas dinâmicas, adensando progressivamente o tecido econômico das cidades e dos municípios brasileiros;

IV. Propiciar a elaboração e execução de cursos de qualificação, requalificação e aperfeiçoamento profissional para o mercado de trabalho em áreas financiadas, educacionais, saúde, ação social, planejamento estratégico, meio ambiente, empreendedorismo e desenvolvimento auto-sustentável, turismo e tecnologia;

V. Planejar, elaborar, executar, promover a gestão de processos seletivos, concursos para todos os tipos de publico, nas esferas municipais, estaduais, federais e privadas;

VI. Propiciar as campanhas sociais de combate a fome e a pobreza;

VII. Promoção da assistência social;

VIII. Elaborar, e executar planejamento estratégico, bem como elaborar e atualizar instrumentos de gestão dos projetos e programas que visem á modernização administrativa, financeira, tributária e fiscal das cidades e dos municipios como:

Pág. 2444
2º RTDPJ - RECIFE
DATA 10 05 21
REGISTRO 474357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

a) Capacitação de técnicos e gestores públicos;

b] Implementação de ações e sistemas destinados ao controle da arrecadação;

c) Atendimento ao cidadão;

d) Comunicação de dados;

e) Controle financeiro;

f) Recursos humanos;

g) Aquisição e manutenção de equipamentos de informática;

IX Planejar e executar projetos econômico-financeiros objetivando desenvolver sócio e economicamente as cidades as cidades e municípios brasileiros;

X. Elaborar, planejar e executar projetos, programas de impactos ambientais, plantas cartográficas, implantação e revisão de planos diretores, regularização fundiária, de agenda 21, Atividades de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER, levantamento sócio-econômico dos municípios, bem como pesquisas sociais nos mais variados segmentos, objetivando tornar as cidades e os municípios mais competitivos economicamente;

XI. Elaborar e executar projetos e programas de reforma e desenvolvimento administrativo das cidades e municípios brasileiros;

XII. Captar, recursos materiais, pessoais e financeiros objetivando desenvolver as cidades e municípios brasileiros;

XIII. Captar administrar e repassar recursos financeiros em agentes financeiros nacionais, internacionais e nos estrangeiros, oficiais e privados, objetivando instituir empréstimos consignados para servidores da administração publica federal, estadual e municipal, aposentados, pensionistas e prestadores de serviços, micro credito para geradores de emprego e renda formais e informais nos setores da indústria, comercio e turismo, bem como qualquer outra atividade que promova o desenvolvimento econômico e social das cidades e municípios brasileiros, ainda assim instituir bancos populares;

XIV. Qualificar e requalificar trabalhadores rurais e, urbanos e jovens, objetivando inserindo no mercado de trabalho local;

XV. Planejar, promover e executar Seminários, feiras, cursos, palestras, concursos, eventos social, cultural em todos os tipos de festividades regionais e Congressos Nacionais e Internacionais. Ligados a assuntos de interesse cultural, agricultura e pecuária, artistico, educativo e sócio-ambiental sendo também órgão fiscalizador do meio ambiente em convenio com IBAMA ou outros órgãos afins visando à melhoria da qualidade de vida, objetivando desenvolver atividades econômicas e sociais das cidades e municípios brasileiros;

XVI. Promoção da cultura, defesa do patrimônio histórico e artistico;

XVII. Defesa, preservação e conservação do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável;

XVIII. Experimentação, não lucrativa de novos modelos sócio-produtivos e de sistemas alternativos de produção, do comércio, do emprego e do crédito;

XIX. Estudos e pesquisas, desenvolvimento de tecnologias alternativas, produção e divulgação de informações e conhecimentos técnicos e científicos que digam respeito às atividades mencionadas neste artigo;

XX. Planejar, elaborar, e executar projetos e programas, bem como prestar consultorias e serviços de:

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 10 05 21 REGISTRO 674357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

a) mapeamentos urbanos e rurais das cidades e municípios;
b) cadastramento e recadastramento imobiliário multifinalitário;
c) plantas genéricas de valores de terrenos;
d) projetos de avaliação cadastral;
e) EIA – Estudos de Impacto Ambiental;
f) RIMA – Relatório de Impacto Ambiental;
g) Reflorestamento para preservação ambiental;
h) cartografia;
i) geoprocessamento nas áreas de educação, saúde, transportes, segurança, finanças, habitação, de gestão administrativa e outros;
j) levantamento planialtimétrico;
k) levantamento com GPS;
l) hidrografia e Batimetria;
m) processamento de imagens de Satélite;
n) Aerofotogrametria;
o) cadastro Georeferenciado de Imóveis Rurais e Urbanos;
p) bancos de dados geográficos;
q) internet e intranet;
r) provedores de acesso e serviços;
s) desenvolvimento de software's;
t) estudos de impactos de vizinhança;
u) sistemas de informações;
v) tecnologia da informação – TI;
w) sistemas de informações geográficas – SIG's;
x) Regularização Fundiária;
y) Cadastro de Imóveis Rurais;
z) Georreferenciamento;
aa) Titulação de regularização de título de posse;
bb) Atividades de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.

XXI. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de infra-estrutura, urbanas e rurais, turística em cidades e municípios brasileiros, como:

a) Aeroportos, heliportos, portos, portos secos, marinas, pier, atracadouros e terminais marítimos, pluviais, rodoviário e ferroviário;

b) Estradas vicinais, asfalto, rodovias;

c) Meios de hospedagem, centro de eventos, placas públicas, parque de exposições e rodeios, parques públicos e parque de estâncias climáticas, hidrominerais e terminais de turismo social e de fazer, casa de culturas e museus, centro de comercialização de produtos artesanais, portais de cidades e municípios, centro ou quiosques de informações turísticas e centro de apoio ao turista, implantação de sinalização turística, telefônica e mirante, escolas destinadas à qualificação da mão-de-obra para o setor;

d) Intervenções em sítios históricos, ambientais, arqueológicos, religiosos (santuários), geológicos (grutas), etc.;

e) Recuperação de equipamentos e prédios históricos para fins turísticos;

f) Urbanização ou reurbanização de orla marítima, pluvial e áreas turísticas;

g) Plano Municipal de Saneamento Básico – PMSB;

h) Atividades de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER;

I) Promover o desenvolvimento comunitário por meio da realização de obras e melhoramento econômico e combate à pobreza, através de parcerias com poderes públicos e privados, buscando ainda atenuar ou dirimir a fome e a miséria;

J) Manter escolas e bibliotecas comunitárias e outras atividades sócio-culturais, para desenvolvimento intelectual das famílias, promovendo educação básica de qualidade para todos;

XXII. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de revitalização de bacias hidrográficas, bom com o reflorestamento de margens de rios, recuperação de leitos, combate á erosão e ao assoreamento, bem como obras de saneamento, tratamento de esgoto e projetos de desenvolvimento sustentável, objetivando atender demandas das populações ribeirinhas;

a) Infra-estrutura e serviços municipais, objetivando apoiar, técnica e financeiramente, a implantação, ampliação, modernização, racionalização da infra-estrutura necessária ao fortalecimento da agricultura familiar nos municipios, mediante realização de obras públicas, bem como aquisição de máquinas e equipamentos e contratação de serviços diversos, com apoio dos governos federais, estaduais, municipais e outros órgãos afins;

b) Planejar, elaborar, executar projetos e programas no setor habitacional, nas seguintes modalidades:

c) Urbanização de áreas, aquisição e/ou produção de lotes urbanos, municipais e rurais, cestas de materiais de construções e produção de conjuntos habitacionais, bem como planejar, criar e gerir fundos de investimentos para a habitação;

2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
10 05 21 474357

d) Planejar, elaborar, executar projetos e programas no setor habitacional, nas seguintes modalidades:

e) Urbanização de áreas, aquisição e/ou produção de lotes urbanos, municipais e rurais, cestas de materiais de construções e produção de conjuntos habitacionais, bem como planejar, criar e gerir fundos de investimentos para a habitação;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

f) Planejar, elaborar, executar, criar projetos, ações e programas em todas suas nececidades nas comunidades rurais, assentamentos, associações, sindicatos, conselhos e outras instituições do terceiro setor, toda sociedade civil, com apoio de órgãos afins;

XXIII. Planejar, criar e gerir fundos de revitalização de bacias e rios de toda hidrografia das cidades e municípios;

XXIV. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de reflorestamento, bem como planejar, criar e gerir fundos de reflorestamento;

XXV. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de fortalecimento da agricultura familiar nas seguintes modalidades:

XXVI. Construir e executar projetos que visam à construção e recuperação de estradas de modo geral, escola, praças, pontes, sinalização de trânsito, poço artesiano, cisterna, banheiro domiciliar, além de arborização, paisagismo etc;

XXVII. Planejar, elaborar, executar e assessorar Fundo Previdenciário das cidades e municípios, inclusive serviços de gestão de regime próprio de Previdência Social;

XXVIII. Planejar, inclusive serviços de gestão de regime próprio de Previdência Social;

XXIX. Serviços de limpeza e drenagem de rios, riachos, canais, e afins, bem como retenção de resíduos;

XXX. Prestar serviços de consultoria destinados à fiscalização e controle do solo, inclusive em orla marítima;

XXXI. Prestação de serviços de planejamento, organização e controle de sistemas informatizados de arrecadação de diversos impostos, inclusive impostos sobre serviços de qualquer natureza, bem como sua manutenção e atualização do cadastro geral de contribuintes das Cidades e Municípios;

XXXII. Consultoria e implantação de cadastro técnico das Cidades e Municípios, contemplando a execução de cadastro imobiliário, urbano, rural, infraestrutura, atualização de bases cartográficas e manutenção do sistema existente;

XXXIII. Planejar, elaborar, implantar e supervisionar cursos técnicos, tecnológicos e outros nas seguintes áreas: arte e cultura, agropecuária e agroindústria, artesanato, comércio, construção civil, naval e siderurgia, meio ambiente, informática e telecomunicações, moda e confecção, saúde e estética, gastronomia, gestão, indústria, transporte e turismo;

XXXIV. Planejar, elaborar e executar, projetos e programas de sistema integrado de processamento de resíduos sólidos, urbanos, das cidades e municípios, bem como destino final do lixo, geração de energia e térmica, produção de biodiesel, e a captura dos gases poluidores e causadores do efeito estufa, gerenciamento adequado dos resíduos, priorizando a reciclagem e a recuperação energética, incluindo a adequada destinação final, e recuperação de áreas degradadas;

XXXV. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de erradicação do trabalho infantil em geral, inclusive com lixo, e inclusão sócio-econômica dos catadores, como sua organização, crédito, capacitação, habitação, cultura e outras ações;

XXXVI. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de erradicação de lixões e implantação de planos de gestão de resíduos sólidos, como capacitação, desenvolvimento institucional, pesquisa tecnológica, educação ambiental, bem como viabilizar as cidades e os municípios se habilitarem a comercializar créditos de carbonos.

2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
10052t 474357

XXXVII. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de implantação de rádio difusão, comunitária educativa e rádio digital, TV educativa, inclusive TV digital;

XXXVIII. Planejar, elaborar e executar projetos e programas relacionados ao desenvolvimento urbano, rural e infraestrutura, inclusive ao transporte e trânsito das cidades e municípios;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

XXXIX. Disponibilizar mecanismos para alavancar financeiramente os arranjos produtivos vocacionados das cidades e municípios;

XL. Facilitar a articulação de parcerias nacionais e internacionais para geração de negócios;

XLI. Publicação do "Catálogo dos Municípios e Cidades";

XLII. Tornar as cidades e municípios um cluster de negócios de classe internacional;

XLIV. Incentivar o empreendedorismo e a geração de novos negócios no Brasil e exterior;

XLIII. Desenvolvimento e prospecção de negócios no Brasil e no Exterior;

XLV. ABDESM através de fins comerciais tem objetivos de negociações, comercializar compras e vendas com as usinas de cana de açúcar, referentes aos seus derivados no Brasil e no exterior, ajudando a nossa agricultura familiar na geração de emprego e renda;

XLVI. Participação das cidades e municípios em eventos no Brasil e no exterior, incluindo rodas de negócios e missões comerciais;

XLVII. Engajamento permanente em projetos e programas de inclusão digital;

XLVIII. Consultoria para o desenvolvimento de projetos e programas junto a organismos de financiamento e fomento;

Pág. 248

XLVIX. Capacitação técnica, mercadológica, gerencial e operacional das cidades e municípios;

XLVX. Serviços de desenvolvimento, pesquisa e inovação para modernização dos procedimentos de procedência organizacionais da administração pública, promoção de consultoria, capacitação de pessoas da sociedade civil, seleção, implementação programa na operação no sistemas para organizações publicas

XLVXI. Planejar, elaborar e executar projetos, programas e serviços relacionados à fabricação, montagem, manutenção, locação, transporte, instalação e serviços diversos relacionados a unidades móveis de saúde, ônibus, trailers, ambulâncias, UTI móveis de saúde, turísticos de saúde em geral e de unidades móveis em geral;

2º RTDPJ - RECIFE

XLVXII. Planejar, elaborar e executar serviços técnicos de diagnósticos e DATA oramento de REGISTRO governamentais;

10 3521 674357

XLVXIII. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de marketing político nas gestões governamentais;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

L. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de eventos culturais, artísticos, esportivos, de jogos eletrônicos, de loterias on-line e de entretenimento em geral, que justifiquem o desenvolvimento econômico e social das cidades e dos municípios brasileiros;

LI. Planejar, elaborar e executar projetos e programas referentes à recuperação de créditos tributários oriundos do INSS, da CPMF, do PIS, do COFINS, dentre outros, bem como recuperação tributária de créditos fiscais;

LII. Planejar, elaborar e executar projetos e programas relacionados à recuperação de créditos oriundos de uso do subsolo, do solo, de redes elétricas, hidráulicas, telecomunicações, gás natural, inclusive gasodutos e outros, das cidades e dos municípios;

LIII. Planejar, elaborar e executar, projetos e programas culturais para o Fundo Nacional da Cultura (FNC) e a lei Rouanet;

LIV. Planejar, elaborar e executar projetos e programas de recuperação de créditos de carbono, oriundos de organizações agroindustriais, agropecuaristas, de usinas e de aterros sanitários;

LVI. Planejar, elaborar e executar projetos e programas relacionados a pagamentos de tributos de terras em áreas de proteção ambiental;

LVII. Planejar, elaborar e executar cursos técnicos, profissionalizantes e de qualificação profissional nas áreas de: Segurança do trabalho, radiologia, enfermagem, enfermagem do trabalho, instrumentação cirúrgica, prótese dentária, higiene bucal, estética, administração, logística de armazenamento, transporte e distribuição, petróleo e gás, instrumentação industrial, administração hospitalar e serviços de saúde, gestão de varejo, gestão de qualidade, gastronomia, gestão de vendas, administração de empresas, contabilidade, administração industrial em petróleo e gás, operador de produção industrial, recepcionista hospitalar e serviços de saúde, operador de logística portuária, telefonista, oratória, gestão ambiental, administração e atendimento em consultório dentário, marketing, recepcionista de consultório médico, secretariado, atendente de farmácia, nutrição, gestão em alimentos e bebidas, marketing ambiental, garçom, recepcionista de hotel, gestão de negócios, excelência e qualidade em atendimento ao cliente, telefonista,

recepcionista empresarial, sistema de telecomunicações, gestão de pessoas, primeiro socorros, criação, manejo e corte de caprinos, ovinos, suínos e pecuária de corte e leite;

LVIII. Planejar, elaborar e executar cursos concursos de marketing político;

LIX. Nortear a execução dos trabalhos de consultoria e instrutória no desenvolvimento das ações e/o atividades, considerando efetivada sua seleção (conforme o Procedimento da Gestão "Instrutória/Seleção"), com a finalidade de tornar eficiente e eficaz o processo ensino-aprendizagem da Formação Profissional Rural (FPR) e da Promoção Social (PS), com a definição a instrutória é um processo educativo, firmado na troca de saberes, baseado no diálogo instrutor-participante, visando a busca conjunta de novos conhecimentos. Segundo a Série Metodológica da ABDESM Central a instrutória atuará em ações de Formação Profissional Rural (FPR) e atividades da Promoção Social (PS), voltadas às pessoas do meio rural, contribuindo para sua profissionalização, sua integração na sociedade, melhoria da sua qualidade de vida e para o pleno exercício da cidadania. A ação da instrutória inicia na aceitação do documento norteador dos trabalhos para realização de cada ação / atividade, denominado Termo de Aceite da Proposta de Prestação de Serviço;

LX. Elaborar, executar e fazer o monitoramento dos projetos que objetivem a qualificação social e profissional, o desenvolvimento social e a ressocialização de pessoas que estejam em regime de liberdade assistida, sob medida protetiva ou em cumprimento de pena alternativas

2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
10 05 21 674357

LXI. Elaborar, coordenar e executar projetos e/ou programas relacionados às doenças sexualmente transmissíveis, o uso e a dependência de drogas e do alcoolismo de modo geral;

LXII. Promover meios e formas de assistência os presos no intuito de promover sua inocência; LXIII. Promover reformas substanciais no sistema responsável por aprisionamentos mediante aprovação de projetos de lei que visem à utilização de ferramentas científica de investigação como AVM 6.5(polígrafo de voz) e exame de DNA, como orientador para promover provas de inocência ou culpabilidade gerando redução de custos públicos e no tempo de apuração policial e judiciaria;

MICROFILMADO DIGITALIZAD

LXII. Estabelecer convênios e parcerias com entidades publica e privadas, nacionais u internacionais, para os desenvolvimentos de projetos, pesquisas e trabalhos Gerar;

LXIII. Laudos de confirmação de inocência, identificando os Inocentes presos e informar as autoridades municipais, estaduais e federais, tais como delegacias de policia civil, ministério publico, poder Judiciário, direitos humanos OAB, imprensa local e órgãos afins;

LXIV. Estabelecer parcerias com organizações que integram o terceiro setor, interessados em projetos de ressocialização dos presos;

LXV. Orientação e assistência jurídica gratuita em parceria com convênios e parcerias afins;

LXVI. Execução de programas de direitos de resposta através de mídia impressa radio e televisão a fiz de minimizar a execração publica sofrida ao inocente preso;

LXVI. Apoio psicológico gratuito aos presos e aos seus familiares em parceria com convênios e parcerias afins;

LXVII. Promoção da ética da paz, da cidadania dos direitos humanos, da democracia segurança publica e de outros valores universais;

LXIII. Promover o de desenvolvimento dos projetos governamentais principalmente a promoção do projeto PACTO PELA VIDA;

LXIX. Apoio ao trabalho e renda e qualificação profissional para presos, internados e egressos do Sistema Penitenciário Nacional. A Lei 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal - LEP) dispõe, em seu artigo 1º, que o objetivo fundamental da execução penal é "proporcionar condições para a harmônica integração social do

condenado e internado". A prestação desse dever estatal, no âmbito da reintegração social, traduz-se em ações que promovam a elevação de escolaridade, a assistência aos apenados, egressos e internados, bem como a profissionalização, integração ao mercado de trabalho e geração de renda Destacam-se ainda, de acordo com os princípios constitucionais vigentes, aqueles previstos na Constituição Federal de 1988: "Art. 6º. São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição" Ações de trabalho, renda e qualificação profissional Apoio ao trabalho e renda As ações de apoio a trabalho e renda, enquanto políticas públicas, podem ser consideradas parte de uma política de trabalho, pois afetam diretamente o mercado de trabalho, elevando o nível de ocupação e permitindo que os trabalhadores desenvolvam suas capacidades laborais durante a participação em um empreendimento. Atividades de geração de trabalho e renda abarcam a criação de novos empreendimentos ou a expansão de empreendimentos existentes, gerando, assim, atividade econômica. Quanto à natureza de tais atividades, é necessário destacar que programas, projetos ou ações de geração de trabalho e renda possuem como principal objetivo resolver um problema ou, mais especificamente, uma carência social. Por este motivo, estas iniciativas devem ser consideradas de natureza social. A implementação de tais atividades no sistema penitenciário tem como foco a disseminação da cultura do cooperativismo, o caminho do auto emprego e possíveis incubadores de empreendimentos de economia solidária, mostrando que a geração de trabalho e renda para pessoas em situação de vulnerabilidade social, como as privadas de liberdade, pode ser vista como uma das alternativas necessárias;

Pág. 250

28 BTDRJ - RECIFE
DATA RECEBIDO
10 05 21 17 40 57
MICROFILMADO DIGITALIZADO

LXX. Apoio à qualificação profissional - Programas, projetos e ações de apoio à qualificação profissional dizem respeito aos processos pelos quais se procura preparar uma pessoa por intermédio de uma formação profissional para que ela seja capaz de executar atividades ou funções demandadas pelo mercado de trabalho;

LXXI. Incluem-se nesse campo todas as atividades que tenham como foco a melhoria da experiência profissional e a obtenção de um emprego. Uma devida qualificação profissional, somada às habilidades humanas e conceituais, aumenta significativamente a oportunidade de inserção no mercado do trabalho;

LXXII. No sistema penitenciário, o caminho mais utilizado para a qualificação profissional de presos, internados e egressos tem sido o oferecimento de cursos de capacitação aliados à implementação de oficinas permanentes, na perspectiva da absorção de linhas de produção de empresas;

LXXIII. Muito se discute, nos dias atuais, a devida inserção social de egressos do sistema penitenciário no mercado de trabalho, esquecendo-se, no entanto, que a inserção de egressos tem sua base construída enquanto o indivíduo se encontra em privação de liberdade. Durante o cumprimento de penas privativas de liberdade, o estado tem a possibilidade de orientar, capacitar e fomentar a cultura da qualificação profissional de maneira mais próxima, fazendo com que, ao sair, o preso ou internado se torne um egresso consciente de seus direitos e capacidades e tenha possibilidades reais de uma harmônica integração social. Ao longo dos últimos anos, a qualificação profissional tem sido a principal ferramenta utilizada no âmbito da reintegração social para a inclusão no mercado de trabalho e geração de renda para presos, internados e egressos.

LXXIV. Proporcionar Projeto temático de Capacitação Profissional e Implantação de Oficinas Permanentes. O Projeto é voltado à implantação de oficinas permanentes de capacitação em estabelecimentos penais e oferecimento de cursos com esta finalidade para pessoas em cumprimento de pena. Com a implantação de oficinas permanentes, disponibilizar-se-á aos presos e presas o acesso à capacitação profissional. Será fomentada a implementação de linha de produção no estabelecimento penal, aliando-se à inserção profissional a remição de pena pelo estudo (no caso da capacitação) e pelo trabalho (caso haja uma linha de produção implementada).

A proposta é implementar em estabelecimentos penais, dando início a uma cultura impar de capacitação profissional para presos e presas. Inicialmente, serão oferecidas as oficinas permanentes de:

- Artefatos de concreto;
- blocos e tijolos ecológicos;
- padaria e panificação;

- corte e costura industrial

Inicialmente, serão oferecidos os cursos de:

- padeiro e confeiteiro;
- assentador de piso / ceramista;
- pintor e eletricista predial;
- ajudante / auxiliar de construção civil;
- artífice em artefatos de concreto e blocos e tijolos ecológicos;
- corte e costura industrial.

Entre inclusão de outras modalidades de cursos. Tendo apoio do Governo Federal, Governo Estadual, Governo Municipal, Fundo Penitenciário Nacional – funpen, Fundo Nacional Antidrogas – Funad e outros agentes financiadores Sendo.

LXXV. Estabelecer, locações transportes de todos os tipos, portes pequeno, médio, grande, aquisição de maquinas, equipamentos agrícolas, alto motores entre outros de acordo com as necessidades e finalidades da ABDESM;

LXXVI. Planejar, elaborar e executar os objetivando da Regularização Fundiária;

a) Cadastro de Imóveis Rurais;
b) Georreferenciamento;
c) Titulação de regularização de Título de Posse;
d) Atividades de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER.

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 10 05 21 REGISTRO 474357
MICROFILMADO DIGITALIZAR

LXXVII. Promoção da ética, paz, da cidadania, dos direitos humanos, democracia de outros valores universais;

LXXVIII. A ABDESM tem por finalidade de natureza social em todos os campos de conhecimentos, mormente assistente e desenvolvimento social, cultural, educação, esporte, comunicação, meio ambiente, saúde, artes letras, ciência e tecnologia, habitação por meio de;

LXXIX. Promover e incentivar ações que visem o desenvolvimento em geral, direcionado à promoção e integração de pessoas, organizações sociais e comunidades através de realização e indireta em ações administrativas, gerenciais, institucionais, técnicas e operacionais em atividades, programas, projetos e assemelhados de interesse social realizado por Universidades Instituições de Ensino Públicos e Particulares, e outros, relacionadas com Políticas de Desenvolvimento Econômico e Social, Ensino, Elaboração, Aplicação, criação e Consistência de Planejamento todos os tipos de Pesquisa, Questionários, Relatórios Extensão, Indicadores, para os dados de coletados Digitação, Dados de Tabulação, Desenvolvimento Institucional Científico e Tecnológico, meio Ambiente entre outros;

LXXXI. Apoio e/ou criar instituições de Ensino Pesquisa e Extensão de apoio social ao Intercambio nacional e internacional, em todos os níveis científicos, tecnológicos e campos conhecimento e difusão;

LXXXII. Desenvolver, estimular, realizar o gosto pelo esporte entre crianças e adolescentes e pessoas da melhor idade (Idoso) promovendo a mais ampla inclusão social destas crianças e adolescente através da pratica esportiva, bem como administrar programas e equipes esportivas em comum acordo com a rede educacional municipal, estadual e federal, de acordo com os estatutos do Idoso e da criança e adolescente dando ênfase ao trabalho com menores carentes em situação de risco mediante o levantamento e discussão de problema, procura encaminhamento de soluções e divulgações tendo atividades de caráter social, recreativo, cultural, cívico e de lazer, bem como proporcionar à prática de educação física e do esporte amador, profissional, competitivo e recreativo, Executar promover realizar projetos coordenar, supervisionar competições, torneios de todas as modalidades esportivas e suas arbitragens, amadoras e

profissionais, olímpicas, não olímpicas, individuais e coletivas, Prestação de Assistência aos desenvolvimentos econômicos, sociais e turísticos dos municípios;

LXXXIII. Apoiar e realizar atividades programas, projetos e assemelhados, destinados a beneficiar pessoas carentes e excluídos conforme definidos por Norma Operacional e na forma da legislação específica, incluindo concessão de doações bolsas e outros incentivos;

Parágrafo 1º do Artigo 2º - Para cumprimento de suas finalidades a ABDESM observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e da universalidade dos serviços.

Parágrafo 2º do Artigo 2º - Para cumprimento de suas finalidades, a ABDESM pode exercer todas as atividades que julgar conveniente, diretamente ou por acordos de cooperação, contratos e termos de parcerias com ONGs, empresas, pessoas físicas ou jurídicas de Direito Público ou privado, entre outras, dentre as quais:

LXXXIV. Identificar demandas e soluções para a sociedade civil, administração pública e iniciativa privada,

LXXXV. Formar rede articulada de agentes voltados para a promoção social de pessoas e comunidades, com prioridades as que atuem na melhoria das condições de vida de crianças, adolescentes e mulheres e idosos de baixa renda;

2º RTDPJ - RECIFE
REGISTRO
10 05 21 474357

LXXXVI. Atuar na defesa e garantia de acesso aos direitos sociais, justiça, trabalho e emprego de populações carentes;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

LXXXVII. Estabelecer ligações entre pessoas e/ou Instituições dispostas a contribuir com recursos humanos, tecnológicos, materiais ou financeiros, voltados para seus objetivos;

LXXXVIII. Estimular a iniciativa privada e valorizar a participação voluntária de pessoas e/ou instituição para a realização de investimentos sociais que possibilitem o pelo acesso aos direitos sociais, com destaque a saúde, educação, justiça e a integração ao mercado de trabalho;
Governamentais, empresas e a mídia;

LXXXIV. Promover o intercambio de informações, experiências e colaboração em ONGs, e setores Governamentais, empresas e a mídia;

XC. Incentivar, criar e manter Unidades de Ensino na forma de Escola e/ou Faculdades, para ministrar cursos em todos os níveis e graus;

XCI. Estimular a pesquisa e serviços, cooperativas, empresas e outras entidades, principalmente do Terceiro Setor;

XCII. Encorajar o financiamento sustentável de organizações sociais através de iniciativas de geração de recursos e de investimento estratégicos;

XCIII. Promover atividades culturais e pedagógicas em intercambio com outras associações, institutos, fundações ou organizações congêneres, privadas ou publicas, nacionais ou estrangeiras, podendo ainda firmar contrato de serviços, convênios, parcerias e acordos de cooperação técnica com essas entidades, sempre com vistas a promoção humana e difusão universitária;

XCIV. Realizar cursos, concursos, seminários, simpósios, palestras, formação continuada, treinamentos, capacitações, atualizações, especializações e eventos assemelhados;

XCV. Realizar outras atividades a programas altruísticos, beneficentes, científicos, culturais e educacionais, educacionais e tecnológicos que visem o bem-estar comunitário, a preservação do meio ambiente e fortalecimento da ABDESM;

XCVI. Capacitação, gerenciamento, fortalecimento, operacionalização, repasse e reembolso de recursos a atividades, entidades, programas, projetos e assemelhados;

XCVII. Acompanhamento, avaliação, condução, concessão, divulgação, edição, execução, gerenciamento, incentivos, integração, organização, participação, patrocínio, planejamento, e promoção de bolsas, programas de voluntariado, concursos, consultorias, auditoria e pericias estudos atuário, cursos, estágios, eventos, pareceres, relatórios, prêmios e assemelhados;

XCVIII. Associações, parcerias, acordos e participações, com pessoas físicas ou jurídicas, empreendimentos e entidades publicas ou privadas, com o objetivo de cumprir suas finalidades, reforçar seu patrimônio e custear sua manutenção, nos limites e na forma da legislação;

2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
180521 474357

XCIX. Capacitação e formação de cursos humanos para gestões comprometidas com processos democráticos de ética pública;

C. Criação, promoção e divulgação de novas metodologias de avaliação do impacto de politicas, por meio de estudos comparativos em nível nacional e internacional;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

CI. Promoção de acesso universal a informação, ao conhecimento acumulado e a liberdade plena de expressão e participação, atendendo em especial os grupos socialmente excluidos;

CII. Difusão e apoio a imprensa alternativa, comunicação eletrônica, digital, TVs e rádios comunitárias;

CIII. Promover e estimular programas pedagógicos e cursos referentes a educação popular e especial;

CIV. Manutenção e enriquecimento permanente do acervo de dados, documentos, jornais e revistas, nacionais e estrangeiras, como subsídios para a elaboração de propostas de politicas publicas municipais, estaduais e federais;

CV. Promoção de estudos, intercâmbios e análises de experiências administrativas brasileiras e estrangeiras, como subsídios para a elaboração de propostas de politicas municipais, estaduais e federais;

CVI. Promover assistência jurídica gratuita aos movimentos sociais, bem como, promover e difundir estudos juridicos;

CVII. Promoção e difusão dos direitos humanos e sociais, defesa dos direitos do consumidor, da criança, do adolescente, do idoso e, preservação do meio ambiente;

Parágrafo 3º do Artigo 2º- todas as atividades da ABDESM de verão o ter como escopo, além de sua finalidade precípua, seus objetivos de assistência e promoção social, o compromisso com a vivência da igualdade e o combate aos preconceitos e as discriminações;

XCXIII. Criar mecanismos que venham beneficiar a população em geral pautada fundamentalmente na inclusão social;

Pág 254

XCXIX.
Desenvolver pesquisas, junto a comunidade, para detectar os principais problemas a serem trabalhados, sem que isto afete a ideologia da entidade, colaborando assim na mobilização para incentivo a implementação de políticas públicas;

XCXX. Difundir a ABDESM, bem como atividades educativas, culturais, científicas e profissionalizantes realizando pesquisas, conferências, seminários, cursos, treinamentos, editando publicações, videos, processando dados, emitindo relatórios, realizando serviços, assessoria, programa de informática, comercializar as publicações, camisetas, adesivos, matérias destinado a divulgação e informação sobre os objetivos da entidade, desde que o produto desta comercialização seja revertido integralmente em prol da ONG;

2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
10 05 21 474357

XCXXI. Emitir a parceria com entidades públicas e privadas que demostrem interesses comuns;

XCXXII. Promover os direitos estabelecidos e a construção de novos direitos;

XCXXIII. Promoção do desenvolvimento econômico, social, combate a fome e a pobreza e desigualdade socials, obter pascerias com os conselhos de assistência social, da criança e adolescente para elaborar ações;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

XCXXIV. Elaborar e divulgar projetos de inclusão digital de qualidade de forma organizar, com objetos comuns de interesse público e privado;

XCXXV. Realização, apoio e divulgação na assessoria empresarial no intuito de planejar, explorar, orientar e por em prática todo interesse nos projetos em geral;

Promoção e/ou realização de projetos culturais, inclusive através das Leis federais, estaduais e municipais de incentivo publico, defesa e comunicação do patrimônio histórico e artístico;

XCXXVI. Realização de estudos e pesquisas, desenvolvimento de tecnologias alternativas, produção e divulgação de informações e conhecimentos técnicos e científicos que digam respeito às atividades supramencionadas;

XCXXVII. Promover intercâmbio com instituições congêneres;

XCXXVIII. Estimular o desenvolvimento de qualquer outra atividade compatível com os objetos, a critério dos seus dirigentes ad referendum da assembleia geral;

XCXXIX. Estimular a promoção do voluntariado;

XCXXX. Firmar convênios, contratos, e termos de parcerias com entidades públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras, para executar programas e projetos de qualificação social e profissional e requalificação de recursos humanos, jovens e adultos, com vistas à inclusão social e no mercado de trabalho;

XCXXXI. Realizar ações e desenvolver projetos nas áreas de Saúde, educação, esportes, agricultura familiar atividades de assistência e extensão rural – ATER, meio ambiente segurança alimentar e nutricional desenvolvimento sustentável;

XCIIII. Planejar elaborar, executar, qualificar, coordenar, realizar ações e desenvolver projetos em todos os requisitos voltados para mulher;

XCIIIII. Estimular planejar elaborar, executar, qualificar, coordenar, realizar ações desenvolver projetos em todos os requisitos voltados para o público indígenas, quilombolas, etnias e minorias, promover ações voltadas para o fortalecimento da integridade territorial e da biodiversidade das áreas com objetivos de proteção e cooperação da Funai;

XCIIIIV. Planejar, promover, realizar, patrocinar, apoiar e coordenar cursos, conferencias, conclaves, simpósios, seminários, congressos ou outros tipos de eventos, destinados à formação, à qualificação, ao treinamento e à especialização nos campos, técnico, econômico, social, cultural, profissional e politico;

XCIIIIV. Prestar assessoria jurídica objetivando a ressocialização e o acompanhamento de crianças, jovens e adultos nas seguintes situações: acolhidos, sob. Medida projetiva, privados de liberdade, em regimes de liberdade assistida ou em cumprimento de penas alternativas;

2º RTDPJ - RECIFE
REGISTRO
100521 67357

XCIIIIVI. Coordenar e executar projetos e programas para crianças e gestantes, adolescentes, jovens adultos e idosos em situação de risco e vulnerabilidade social;

XCIIIIVII. Operar o microcrédito com utilização de recursos públicos ou privados, que venham a serem disponibilizados para fomentar o empreendorismo através de MICROEMPREENDEDORISMO ORIENTADO empreendimentos ou para ampliação e fortalecimento de empreendimentos não e já existentes;

XCIIIIVIII. De Comitês, conselhos, comissões, Grupos de Trabalho e outras instancias ou formas de participação da sociedade civil organizada, especialmente nas áreas de meio ambiente, recursos hídricos, criança, adolescentes e juventude, idoso, turismo, desenvolvimento sustentável, educação, esportes, cultura, saúde, assistência social, inclusão digital e tecnologia da informação e outras áreas afins;

XCIX. Elaborar, executar e fazer o monitoramento de projetos que objetivem a qualificação social e profissional, o desenvolvimento social e a ressocialização de pessoas que estejam cumprindo pena, de egressos do sistema penitenciário, de jovens e adultos que estejam em regime de liberdade assistida, sob medida projetiva ou em cumprimento de pena alternativas;

L. Realizar ações na área de educação, realização de cursos técnicos profissionalizantes, preparatório para concursos, gestão escolar, formação de educadores e ensino a distancia;

LI. Editar, patrocinar ou promover publicações que se destinem ao desenvolvimento científico, técnico, econômico social, cultural, profissional e político;

LII. Elaborar, coordenar e executar projetos e/ou programas relacionados as doenças sexualmente transmissíveis, o uso e a dependência de drogas;

LIII. Elaborar, executar e fazer o monitoramento dos projetos que objetivem a qualificação social e profissional, o desenvolvimento social e a ressocialização de pessoas que estejam em regime de liberdade assistida, submetida projetiva ou em comprimento de pena alternativas;

LIV. Promover meios e formas de assistência os presos no intuito de promover sua inocência;

88

LV. (Promover reformas substanciais no sistema responsável por aprisionamentos mediante aprovação de projetos de Lei que visem à utilização de ferramentas científica de investigação como AVM 6.5 (polígrafo de voz) e exame de DNA, como orientador para promover provas de inocência ou culpabilidade garantindo redução de custos públicos e no tempo de apuração policial e judiciária;

Pag. 256

LVI. Estabelecer convênios e parcerias com entidades públicas e privadas, nacionais ou interacionais, para os desenvolvimentos de projetos, pesquisas e trabalho;

LVII. Gerar laudos de confirmação de inocência, identificando os inocentes presos e informar as autoridades municipais, estaduais e federais, tais como delegacias de polícia civil, ministério público, poder judiciário, direitos humanos OAB, imprensa local e órgãos afins;

LVII. Estabelecer parcerias com organizações que integram o terceiro setor, interessados em projetos de ressocialização dos presos;

LVIII. Orientação e assistência jurídica gratuita em parceria com os convênios e parcerias afins;

LIX. Execução de programas de direitos de resposta através de mídia impressa, rádio e televisão a fim de minimizar a execração pública sofrida ao inocente preso;

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 10 05 21 REGISTRO 476357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

XCXII. Apoio psicológico gratuito aos presos e aos seus familiares em parceria com convênios e parcerias afins;

LX. Promoção da ética da paz, da cidadania dos direitos humana, da democracia segurança pública e de outros valores universais;

LXI. Promover desenvolvimento dos projetos governamentais principalmente a promoção do projeto PACTO PELA VIDA;

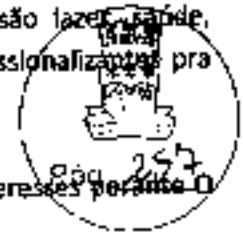
LXII. Construir, criar, proporcionar espaços, casas de apoios com segurança, qualidade de vida, medicamentos, alimentação adequada e recreação, para os dependentes químicos/drogas, alcoolismo, tendo capacitação e qualificação profissional assistida, acompanhados de profissionais da saúde especializados no tratamento. Além de psiquiatria, psicólogo, assistente social, ajudando a ressocialização e transformá-los em profissionais para o mercado de trabalho;

LXIII. Elaborar, coordenar e executar projetos e/ou programas relacionados às doenças sexualmente transmissíveis, o uso e a dependência de drogas e do alcoolismo de modo geral;

LXIV. Elaborar atividades em gestão pública hospitalar, envolvendo ações consultoria em assessoramento empresarial em unidade de atendimento em todos os portes, clínico, ambulatorial, processos administrativos, desenvolver implementação de manuais de procedimentos, criar fluxogramas, prepara relatórios gerenciais, monitoramento das metas estabelecidas, planejamento estratégico, assessoramento jurídico, analisar contratos administrativo, processo licitatórios, contratos, orçamento, LRF, capacitação nas áreas administrativas e contábeis públicas, complexidade de atendimento;

LXIX. Proteger e defender os direitos e interesses difusos e individuais de aposentados e pensionistas, junto à qualquer entidade de natureza pública ou privada, nacionais ou internacionais, em especial junto ao Instituto Nacional da Seguridade Social – INSS;

LXV. Contribuir para a educação e formação integral, intelectual, técnica, cultural e cidadã de crianças, adolescentes , idoso e inativos, desenvolvendo ações que visam o bem-estar, diversão lazer, saúde, qualificação e requalificação social e profissional, inclusive social, oferecer cursos profissionalizantes pra todas classe;



LXVI. Promover, facilitar e atuar aposentados e pensionistas em assuntos de seus interesses perante o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), entidades de previdência ou quaisquer outras;

Parágrafo 4º do Artigo 2º - A fim de alcançar os seus objetivos sociais e cumprir as suas finalidades, a ABDESM na busca por obter ganhos operacionais para financiamento dos seus projetos de inclusão e desenvolvimento social, poderá se organizar em tantas unidades quantas sejam julgadas necessárias para preservação de serviços, a órgãos, instituições, entidades e empresas, públicas ou privadas. Além da prestação dos serviços de assessoria e consultoria na concepção e execução de projetos de qualificação, inclusão e desenvolvimento social, a ABDESM poderá prestar outros serviços, especialmente de locação de equipamentos de informática, de lazer, de sonorização, telemática e multimídia, gráficos, veículos e mobiliários em geral;

Art. 3º. Sendo uma associação de fins profissionais e assistenciais, esta imune da tributação sobre o seu patrimônio, renda e serviço, nos termos da letra "C" do inciso VI do art. 150 do Constituição Federal em face de atender rigorosamente aos requisitos do código tributário nacional para gozar desta imunidade.

2º RTD-J - RECIFE
DATA REGISTRO
10 05 21 47 4357

Art. 4º. A ABDESM não tem e não terá caráter político-partidário, devendo seus objetivos e finalidades restringir-se ao que determina as primícias estatutárias.

Art. 5º. Para a consecução de seus objetivos e finalidades a ABDESM, poderá ainda:

MICROFILMADO DIGITALIZADO

I. Desenvolver, administrar, Planejar, elaborar e executar programas e/ou projetos de interesse de todas e quaisquer cidades e municípios brasileiros;

II. Estabelecer parcerias, intercâmbios culturais, científicos e tecnológicos, celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos jurídicos com pessoas físicas e jurídicas cujos objetivos sejam compatíveis com as finalidades da ABDESM;

III. Celebrar convênios com instituições financeiras, públicas e privadas, nacionais, internacionais e estrangeiras, objetivando financiar projetos e programas de interesse dessa ABDESM;

Art. 6º. A ABDESM, na consecução de suas finalidades e objetivos, preceituará o seguinte:

I. Aplicará integralmente suas rendas, recursos e eventuais resultados operacionais na manutenção e no desenvolvimento dos seus objetivos institucionais, no território brasileiro;

II. Prestará serviços gratuitos e permanentes aos usuários da Assistência Social, sem qualquer discriminação de clientela, de forma planejada, diária e sistemática, não se restringindo apenas na distribuição de bens e benefícios e encaminhamentos;

III. Aplicar subvenções e doações recebidas nas finalidades a que estejam vinculadas;

IV. Promoção da ética, da paz, da cidadania, dos direitos humanos, da democracia e de outros valores universais.

Art. 7º. No sentido de alcançar seus objetivos A ABDESM poderá ainda:

I. Treinar e capacitar profissionais em programas de reciclagem de recursos humanos com técnicas avançadas de engenharia de software;

II. Buscar a fixação, ampliação e reprodução dos conhecimentos de desenvolvimento de software, pela permanente integração das universidades e demais entidades de ensino e pesquisa brasileiros, internacionais e do estrangeiro, aos projetos desenvolvidos;

III. Buscar a capacitação continua nas atividades de gerenciamento e desenvolvimento de projetos de software de grande porte e complexidade, compatíveis com os padrões internacionais de qualidade;

IV. Contribuir para melhorar a produtividade e a qualidade na produção de software através do desenvolvimento da tecnologia de produção, propiciando o aumento da competitividade do software brasileiro nos mercados internos e externos;

V. Promover e difundir a tecnologia de software, através de intercâmbios com outros centros no Brasil e exterior;

2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
10 05 21 574357

VI. Oferecer meios e condições de atrair e fixar nas cidades e municípios brasileiros profissionais especializados que desenvolvem trabalhos no Brasil ou no exterior;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

VII. Proporcionar maiores divisas para as cidades e municípios brasileiros, ofertando serviços de informática e programas de computador para o mercado internacional;

VIII. Promover o repasse das tecnologias absorvidas e/ou desenvolvidas, bem como o treinamento do pessoal técnico envolvido;

IX. Celebrar convênios, acordos, contratos, termos de parcerias e outros instrumentos jurídicos com pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, nacionais, internacionais ou estrangeiros;

X. Manter intercâmbios e realizar trabalhos com entidades afins;

XI. Colaborar com os Governos Federal, Estadual e Municipal, além de instituições governamentais, em programas e projetos compatíveis com sua área de atuação;

XII. Organizar eventos sociais beneficentes, cujos recursos serão destinados integralmente para a manutenção dos seus objetivos institucionais.

CAPÍTULO III

DO PATRIMÔNIO

Art. 8º. O patrimônio da ABDESM é constituído:

I. pela dotação inicial feita pelos associados;

II. por doações, auxílios e subvenções que lhe venham a ser acrescido;

III. por direitos e bens obtidos por aquisição regular;

IV. por recursos nacionais ou internacionais oriundos de instituições congêneres, para viabilizar a concretização dos objetivos propostos;

V. por dotações orçamentárias oriundas de orçamentos públicos, decorrentes de co-participação em programas, projetos ou atividades com objetivos afins.

DA RECEITA

Pág. 259

Art. 9º. As receitas da ABDESM serão constituídas:

I. pelas rendas provenientes dos resultados de suas atividades;

II. pelas rendas provenientes dos títulos, ações ou ativos financeiros de sua propriedade ou operações de crédito;

III. pelas rendas auferidas de seus bens patrimoniais, as receitas de qualquer natureza, inclusive as provenientes da venda de publicações, produtos e serviços, remuneração de trabalhos técnicos, participação em empresas e empreendimentos, resultados das atividades de outros serviços que venham a prestar;

IV. pelas rendas próprias de imóveis que vier a possuir e pelos rendimentos auferidos de exploração dos bens que terceiros confiarem a sua administração;

V. pelas doações e quaisquer outras formas de benefícios que lhe forem destinadas;

VI. por outras rendas eventuais.

2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
100521 476357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

CAPÍTULO V

DOS ASSOCIADOS, SEUS DIREITOS E DEVERES

Art. 10º. A ABDESM terá as seguintes categorias:

I. **FUNDADORES:** àqueles que participaram da criação da entidade, conforme Assembléia Geral;

II. **COLABORADORES:** independentemente de integrarem os quadros diretivos da entidade;

III. **CONTRIBUINTES:** são todos àqueles que realizarem contribuições voluntárias regulares com a organização

Art. 11º. O título de associados colaboradores e contribuintes da ABDESM será conferido, pela Assembléia Geral, mediante indicação do Presidente da Diretoria Executiva.

Art. 12º. O associado, qualquer que seja sua categoria, não responde individualmente, solidária ou subsidiariamente pelas obrigações da ABDESM, nem pelos atos praticados pelo Presidente ou pela Diretoria Executiva ou da Assembleia Geral.

Parágrafo Único – Admissão dos associados dar-se-á diante da Análise e aprovação da Diretoria Executiva;

Art. 13º. São direitos dos Associados:

I. Participar de todas as atividades associativas;

II Propor a criação e tomar parte em comissões e grupos de trabalhos, quando designados para estas funções;

III. Apresentar propostas, programas e projetos de ação para a ABDESM;

IV. Ter acesso a todos os livros de natureza contábil e resultados de auditorias independentes;

V. Exercer cargos e funções eletivas nos órgãos da Administração da organização;

Parágrafo Único – Os direitos sociais previstos neste Estatuto são pessoais e intransferíveis.

Art. 14º. São deveres dos Associados:

I. Observar o Estatuto Social, regulamentos, regimentos, deliberações e soluções dos órgãos da ABDESM;

II. Cooperar para o desenvolvimento e o maior prestigio da ABDESM e difundir seus objetivos e ações.

Pág 260
2º RTDPJ - RECIFE
DATA REGISTRO
100521 474357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

Art. 15º. O desligamento do associado dar-se-á nas circunstâncias:

I. Desligamento voluntário do próprio associado;

II. Por decisão da Assembléia Geral, com maioria absoluta de votos, quando se verificar uma ou mais das seguintes situações;

a) Grave violação deste Estatuto, outras normas regulamentares da ABDESM ou decisão da Assembléia Geral;

b) Ausentar-se, sem justificativa, por mais de três reuniões consecutivas, ou cinco aleatórias, do órgão da administração a que pertença, sendo elas ordinárias ou extraordinárias;

c) Provocar ou causar prejuizo moral ou material para a ABDESM;

d) A Exclusão só é admissível havendo justa causa e direito de defesa.

§ 1º O associado fundador, em sendo desligado voluntariamente, não perderá este título, podendo retornar ao quadro social da Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico Social dos Municípios – ABDESM, quando lhe convier.

§ 2º O associado colaborador ou contribuinte, na hipótese de desligamento voluntário, perderá este título, só podendo retornar ao quadro social de acordo com o Art. 10º deste Estatuto.

CAPÍTULO VI

DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 16º. São órgãos da administração da ABDESM:

I. Assembléia Geral;

II. Diretoria Executiva;

III. Conselho Fiscal.

Parágrafo Único - Os membros da Assembléia Geral, da Diretoria Executiva e do Conselho Fiscal, no exercício regular da gestão, não respondem subsidiariamente pelas obrigações da ABDESM.

CAPÍTULO VII

DA ASSEMBLÉIA GERAL

Art. 17º. A Assembléia Geral é o órgão de deliberação da ABDESM e serão constituídos pelos associados fundadores, colaboradores e contribuintes.

Art. 18º. A Assembléia Geral será instalada pelo Presidente da ABDESM, o qual solicitará ao plenário a escolha de um dos associados para presidir os trabalhos.

Parágrafo Único – O Presidente escolhido para presidir os trabalhos designará um dos associados presentes, como secretariado "ad-hoc", com a finalidade de elaboração da ata de reunião.

Art. 19º. A Assembléia Geral reunir-se-á:

I. ordinariamente, uma vez por ano, com a finalidade de aprovar a prestação de contas e as demonstrações contábeis da Diretoria Executiva;

II. extraordinariamente, quando convocada pelo Presidente da ABDESM, pela maioria dos integrantes do Conselho Fiscal ou 1/5 (um quinto) dos associados com direito a voto.

Fls. 260

Parágrafo Único – As reuniões da Assembléia Geral serão instaladas com a presença de, no mínimo, a maioria absoluta do total de associados, com direito a voto e as decisões, excetuados os casos de destituição de administradores de alteração de estatutos, cuja deliberação exigirá o voto concorde de pelo menos 2/3, que serão tomadas pela maioria simples dos presentes.

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 10 05 21 REGISTRO 474357

Art. 20º. Compete à Assembléia Geral:

I. Exercer a fiscalização superior do patrimônio e dos recursos da ABDESM;

II. Aprovar o orçamento, as contas, os balanços, o relatório anual da ABDESM e demonstrativo da execução orçamentária;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

III. Aprovar o critério de determinação de valores dos serviços, produtos e bens contratados ou adquiridos para a consecução dos objetivos da ABDESM;

IV. Pronunciar-se sobre a estratégia de ação da ABDESM, bem como sobre os programas específicos a serem desenvolvidos;

V. Aprovar as prioridades que devem ser observadas na promoção e na execução das atividades da ABDESM;

VI. Deliberar sobre propostas de empréstimos a serem apresentadas a entidades de financiamento, que onerem os bens da ABDESM;

VII. Autorizar a alienação a qualquer título, o arrendamento, a oneração, ou o gravame dos bens móveis e imóveis da ABDESM;

VIII. Aprovar a realização de convênios, acordos, ajustes e contratos, bem como, estabelecer normas pertinentes;

IX. Aprovar o quadro de pessoal de suas alterações, bem como, fixar diretrizes de salários, vantagens e outras compensações de pessoal;

X. Eleger e destituir os integrantes da Diretoria Executiva;

XI. Eleger os membros do Conselho Fiscal;

XII. Deliberar sobre a inclusão de novos associados e o desligamento de associados;

XIII. Alterar o estatuto social;

XIV. Dissolver A ABDESM;

XV. Resolver os casos omissos neste Estatuto e no Regimento Interno;

CAPÍTULO VIII

CONSELHO FISCAL

Art. 21º. O Conselho Fiscal será composto de 03 (três) membros efetivos, com mandato de 04 (quatro) anos, permitida a recondução.

Art. 22º. Os membros do Conselho Fiscal serão eleitos pela Assembléia Geral, em reunião convocada para esse fim, e tomarão posse perante a mesma Assembléia.

Pág 262

§ 1º Serão eleitas as pessoas que obtiverem a maioria absoluta de votos dos associados presentes;

§ 2º Os integrantes do Conselho Fiscal, elegerão entre si o Presidente do referido Conselho.

Art. 23º. Compete ao Conselho Fiscal;

I. Fiscalizar a gestão econômico-financeira da ABDESM, examinar suas contas, balanços e documentos, e emitir parecer que será encaminhado à Assembléia Geral;

II. Emitir parecer prévio e justificado, para alienação, oneração, ou aquisição de bens e direitos para a deliberação da Assembléia Geral.

§ 1º A prestação de contas e todos os recursos e bens de origem pública, recebidos pela organização será feita nos termos do parágrafo único do artigo 70 da Constituição Federal.

§ 2º A realização de auditoria, inclusive por auditores externos e independentes, se for o caso, da aplicação de eventuais recursos, objeto do termo de parceria conforme previsto em regulamento.

§ 3º Determinando o que preceitua a Resolução TC no 002/2005 referente às prestações de contas da ABDESM deverá apresentar ao órgão do Poder público da área de atuação correspondente à atividade fomentada prestação de contas, ao término de cada exercício financeiro, que será constituída de relatório sobre a totalidade das operações patrimoniais e resultados da **ABDESM**, mediante a comprovação da correta aplicação dos recursos recebidos e do adimplemento do objeto do Termo de parceria, contendo os seguintes documentos:

I. Comparativo específico das metas propostas com os resultados alcançados;

II. Demonstração de resultados do exercício;

III. Balanço patrimonial;

IV. Demonstração das mutações do patrimônio social;

V. Demonstrativo das origens e aplicações de recursos, consoante as categorias contábeis usadas pela organização e previstas no Termo de Parceria, item por item das receitas e despesas efetivamente realizadas;

VI. Notas explicativas das demonstrações contábeis, caso necessário;

VII. Detalhamento das remunerações e benefícios de pessoal a serem pagos, com recursos oriundos ou vinculados ao Termo de Parceria, a seus diretores, empregados e consultores;

VIII. Parecer e Relatório de Auditoria, se for o caso;

IX. Comprovante da publicação do extrato da execução física e financeira.

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 100521 REGISTRO 474357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

CAPÍTULO IX

DA DIRETORIA EXECUTIVA

Art. 24º. A Diretoria Executiva é o órgão de administração da ABDESM e será composta por um **Diretor-Presidente, um Diretor Vice-Presidente, um Diretor Administrativo Financeiro e um Diretor de Projetos Desenvolvimento Econômico Social e Turismo.**

§ 1º Os integrantes da Diretoria Executiva serão eleitos em Assembléia Geral, para um mandato de 04 (quatro) anos, permitida a recondução.

§ 2º Os integrantes do Conselho Fiscal não poderão ser eleitos para a Diretoria Executiva.

Pág. 263

Art. 25º A designação da nova Diretoria far-se-á, no mínimo, 30 (trinta) dias antes do término dos respectivos mandatos ou de 08 (oito) dias, em caso de vacância que se opere por outro motivo.

Art. 26º Compete à Diretoria Executiva, por intermédio do seu Diretor-Presidente:

I. Expedir normas operacionais e administrativas necessárias à execução das atividades da ABDESM;

II. Cumprir e fazer cumprir o Estatuto e as normas e deliberações da Assembléia Geral;

III. Submeter à Assembléia Geral a criação de órgão administrativos de qualquer nível, locais ou situados nas filiais ou sucursais;

IV. Realizar convênios, acordos, ajustes e contratos, inclusive os que constituem em ônus, obrigações ou compromissos para a ABDESM, ouvindo a Assembléia Geral;

V. Preparar balancetes e prestação anual de contas acompanhado de relatórios patrimoniais e financeiros, submetendo-os com parecer do Conselho Fiscal à Assembléia Geral, por intermédio do Presidente do Conselho Fiscal;

VI. Propor à Assembléia Geral a participação no capital de outras entidades, de qualquer condomínios, consórcios ou outras formas de associativismo bem como organizar empresas cujas atividades interessem aos objetivos da ABDESM;

2º REGISTRO CIVIL - RECIFE
DATA 10 05 21 PROTOCOLO 176357

VII. Proporcionar ao Conselho Fiscal por intermédio do Diretor-Presidente, as informações e os meios necessário ao efetivo desempenho de suas atribuições;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

VIII. Submeter à Assembléia Geral as diretrizes, planejamento e políticas pessoais da organização;

IX. Submeter à apreciação da Assembléia Geral a criação e extinção de órgãos auxiliares da Diretoria;

X. Representar a ABDESM judicial e extrajudicialmente ativa e passivamente.

Art. 27º. Compete ao **Diretor Vice-Presidente:**

Substituir o Diretor-Presidente em suas ausências e impedimentos, sem prejuízos de outras atribuições que lhe forem delegadas.

Art. 28º. Compete ao **Diretor Administrativo e Financeiro:**

I. Supervisionar a elaboração do Relatório Anual de Atividade e do Plano de Trabalho a serem apreciados pela Diretoria Executiva;

II. Assinar, juntamente com Diretor-Presidente, documentos relativos á sua área de atuação;

III. Supervisionar e controlar as receitas, despesas e aplicações financeiras da organização;

IV. Movimentar contas bancaria assinar cheques e recibos juntamente com o Diretor-Presidente;

V. Dirigir e fiscalizar a contabilidade da ABDESM;

VI. Supervisionar a elaboração da Prestação Anual de Contas e do Balanço Geral da ABDESM;

VII. Supervisionar a elaboração das propostas orçamentárias para cada exercício referente ao custeio da estrutura e administração da organização;

VIII. Planejar todas as atividades a serem executadas pela ABDESM e apresentar à Diretoria Executiva;

Fls: 2604

IX. Coordenar e secretariar todas as reuniões da Diretoria Executiva;

X. Movimentar contas bancaria assinar cheques e recibos juntamente com o Diretor Presidente;

XI. Dirigir e fiscalizar a contabilidade da ABDESM

Art. 29º. Compete ao **Diretor de Projetos Desenvolvimento Econômico Social e Turismo:**

I. Planejar, elaborar, executar e supervisionar projetos e programas a serem desenvolvidos pela ABDESM;

II. Desenvolver estudos e pesquisas objetivando formatar projetos e/ou programas a serem desenvolvidos pela organização.

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 10 05 21 REGISTRO 474357

Art. 30º. Compete a cada um dos **Diretores:**

I. Participar das reuniões, deliberações e decisões da Diretoria Executiva;

II. Supervisionar as atividades da área e das unidades da estrutura organizacional da ABDESM que lhes forem atribuídas;

MICROFILMADO DIGITALIZADO

III. Promover a organização do Plano Geral de Trabalho, a elaboração da proposta orçamentária anual e a composição do quadro de pessoal das áreas sob sua supervisão, submetendo-os à decisão da Diretoria Executiva para sua supervisão;

IV. Executar outros encargos que lhes forem atribuídos pelo Diretor-Presidente;

V. Os Diretores no âmbito de suas Diretorias, indicarão ao Diretor-Presidente seus substitutos para atuarem em suas ausências ou impedimentos para que estes os designem.

Art. 31º. É terminantemente defeso a todos e a cada um dos membros da Diretoria e ineficaz em relação a ABDESM o uso da denominação desta em negócios estranhos aos objetivos da entidade, inclusive em fianças, avais ou quaisquer outras garantias de favor.

Art. 32º. Nos atos que acarretam responsabilidade para a ABDESM, esta deverá ser representada pelo Diretor-Presidente ou, ainda, por bastantes procuradores, observadas as disposições deste Estatuto e a legislação vigente.

Art. 33º. A Assembléia Geral poderá criar órgãos auxiliares da Diretoria Executiva, com atribuições mediante contrato de trabalho.

CAPÍTULO X

DO EXERCÍCIO FINANCEIRO E ORÇAMENTO

Art. 34º. O exercício financeiro da ABDESM coincidirá com o ano civil.

Art. 35º. Até o dia 30 (trinta) de outubro de cada ano, o Diretor-Presidente da ABDESM apresentará a Diretoria Executiva à proposta orçamentária para o ano seguinte.

§ 1º A proposta orçamentária será anual e compreenderá:

I. Estimativa de receita, discriminada por fontes de recurso;

II. Fixação de despesa com discriminação analítica.

§ 2º A Diretoria Financeira terá o prazo de 30 (trinta) dias para discutir, emendar e aprovar a proposta orçamentária, não podendo majorar despesas, salvo se consignar os respectivos recursos.

Pág. 265

§ 3º Aprovada a proposta orçamentária ou transcorrido o prazo previsto no parágrafo anterior sem que se tenha verificado a sua aprovação, fica a Diretoria Executiva autorizada a realizar as despesas previstas.

Art. 36º. A prestação anual de contas será submetida à Assembléia Geral até o dia 28 (vinte e oito) de fevereiro de cada ano, com base nos demonstrativos contábeis encerrados em 31 de dezembro do ano anterior.

Parágrafo Único – A prestação anual de contas da ABDESM conterá, entre outros, os seguintes elementos:

I. Relatório Circunstanciado de Atividades;

II. Balanço Patrimonial;

III. Demonstrativo de Resultados do Exercício;

IV. Demonstração das Origens e Aplicações de Recursos;

V. Quadro comparativo entre a despesa fixada e realizada;

VI. Parecer do Conselho Fiscal;

VII. Se dará publicidade, por qualquer meio eficaz, no encerramento do exercício fiscal, ao Relatório de Atividades e das Demonstrações Financeiras da organização, incluindo-se as certidões negativas de débito, junto ao INSS e ao FGTS, colocando-os à disposição para exame de qualquer cidadão;

VIII. Observará os princípios fundamentais de contabilidade e das Normas Brasileiras de Contabilidade;

IX. Observará ainda, o que preceitua a Resolução TC no. 0020/2005, já mencionada neste Estatuto Social.

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 10 05 21 REGISTRO 476357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

CAPÍTULO XI

DO PESSOAL

Art. 37º. O pessoal da ABDESM será admitido, mediante processo de seleção, sob o regime da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), complementada pelas normas internas da ABDESM.

Parágrafo Único – Todos os Contratos de Trabalho firmados pela ABDESM conterão cláusulas dispondo que, de acordo com as necessidades de serviço, o empregado poderá ser transferido para qualquer local de atuação da ABDESM ou para onde a mesma tenha escritório ou representação.

CAPÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 38º. A reforma do presente Estatuto somente poderá ser deliberada em Assembléia Geral Extraordinária convocada especialmente para esse fim, cuja deliberação deverá ter o voto concorde de, pelo menos, 2/3 (dois terços) dos associados, presentes a maioria absoluta dos associados com direito a voto.

Art. 39º. A ABDESM poderá ser dissolvido por decisão da Assembléia Geral Extraordinária, especialmente convocada para esse fim, quando se tornar impossível sua continuação, bem como, seqüenciar seus objetivos e finalidades.

Art. 40º. A ABDESM em caso de dissolução ou extinção destinará o atual patrimônio líquido remanescente a uma entidade congênere, devidamente qualificada nos termos da Lei 9.790, de 23 de março de 1999, preferencialmente, que tenha o mesmo objeto social da extinta.

Art. 41º. A ABDESM obedecendo ao que preceitua as disposições da Lei Federal no. 9.790/99 Art. 4º, Inciso VII, alíneas C e D, formulará por escrito requerimento ao Ministério da Justiça, sua qualificação como "**Organização da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP**", para tanto, adotará os seguintes princípios:

I. Observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência;

II. Adoção de práticas de gestão administrativa necessária e suficiente a coibir a obtenção, de forma individual ou coletiva, de benefícios ou vantagens pessoais, em decorrência da participação no respectivo processo decisório;

III. A constituição do Conselho Fiscal ou órgão equivalente, dotado de competência para opinar sobre os relatórios de desempenho financeiro e contábil, e sobre as operações patrimoniais realizadas, emitindo pareceres para os organismos superiores da entidade;

IV. Previsão de que, em caso de dissolução da entidade, o respectivo patrimônio líquido será transferido a outra pessoa jurídica qualificada nos termos da Lei, preferencialmente, que tenha o mesmo objetivo social da organização extinta;

V. Previsão de que na hipótese de pessoa jurídica perder a qualificação instituída por esta Lei, o respectivo acervo patrimonial disponível, adquirido com recursos públicos durante o período em que perdurou aquela qualificação, será transferido à outra pessoa jurídica qualificada nos termos desta Lei, preferencialmente que tenha o mesmo objeto social;

VI. Possibilidade de se instituir remuneração para dirigentes da entidade, que atuem efetivamente na gestão executiva e para aqueles que a ela prestar serviços específicos, respeitados em ambos os casos, os valores praticados pelo mercado na região correspondente a sua área de atuação;

VII. As normas de prestação de contas a serem observadas pela entidade, que determinarão no mínimo:

a) A observância dos princípios fundamentais de contabilidade e das normas brasileiras de contabilidade;

b) que se dê publicidade por qualquer meio eficaz, no encerramento do exercício fiscal, ao relatório de atividades e das demonstrações financeiras da entidade, incluindo-se as certidões negativas de débitos junto ao INSS e ao FGTS colocando-os à disposição para exame de qualquer cidadão;

c) A realização de auditoria, inclusive auditores externos independentes, se for o caso, da aplicação dos eventuais recursos objetos de parceria, conforme previsto em regulamento;

d) Prestação de contas de todos os recursos e bens de origens públicas recebidos pela Organização da Sociedade Civil de Interesse Público será feita conforme determina o parágrafo único do Art. 70 da Constituição Federal.

Art. 42º. A ABDESM em caso de provimento de certificado como Organização da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, e por eventual perda dessa qualificação, terá transferido a outra pessoa jurídica

2º RTDPJ - RECIFE
REGISTRO
DATA 10 05 21 47357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

qualificada nos termos da Lei no. 9790, de 23 de março de 1999, preferencialmente, que tenha o mesmo objeto social, o respectivo acervo patrimonial disponível, adquirido com recursos públicos durante o período que perdurou a referida qualificação.

Art. 43º. O presente estatuto poderá ser reformulado, a qualquer tempo, por decisão absoluta dos associados em Assembléia Geral, Extraordinária, especialmente convocada para Este fim, e entrará em vigor a partir da data de seu registro em Cartório.

Art. 45º. Os casos omissos neste Estatuto Social serão resolvidos pela Diretoria Executiva e referendados pela Assembléia Geral

Recife, 04 de março de 2021.

Elisabete Virginia Pessoa
Presidente

Antônio Augusto Santa Cruz de Souza
OAB/PE – Nº 43008

2º RTDPJ - RECIFE
DATA 18 05 21 REGISTRO 474357
MICROFILMADO DIGITALIZADO

CARLOS ROBERTO DE SOUZA
Vice Presidente

DANIEL PESSOA MARINHO
Diretor Administrativo e Financeiro

ADEILTON VILA NOVA PESSOA
Diretor de Projetos, Desenvolvimento Econômico Social e Turismo

JOSÉ BENEDITO
Membro do Conselho Fiscal

JOSÉ JOAQUIM DA SILVA
Membro do Conselho Fiscal

CRISTIANE CAVALCANTI REGUEIRA
Membro do Conselho Fiscal

ABDESM

DECLARAÇÃO PARA COMPROVAÇÃO DO DISPOSTO NO INCISOXXXIII, DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988

DECLARO para os devidos fins junto a Secretaria de Educação, que a Organização da Sociedade Civil (OSC), denominada de Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios - ABDSM, inscrita no CNPJ nº 07.575.730/0001-60 se encontra sediada à Rua Castro Leão,86 – Sala 02 - Bairro Madalena CEP: 50.610-600, na cidade de Recife/PE, sob as penalidades cabíveis não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 (dezesseis) anos (C.F.,art. 7,XXXIII e art. 27, V da lei 8.666/93).

Recife, 24 de fevereiro de 2023.

ELISABETE VIRGÍNIA PESSOA
Presidente da ABDESM

Secretaria do
Trabalho, Emprego
e Qualificação

GOVERNO DO ESTADO
PERNAMBUCO

DECLARAÇÃO

269

Ratifico a declaração emitida em 11/02/2014, pelo então Secretário Executivo de Trabalho e Qualificação, o sr. Paulo Sérgio Morcira Muniz Filho (Mat. 367.415-), na qual Declara para os devidos fins que a ABDESM - Agência de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municipios, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.575.730/0001-60, com sede na Avenida Dantas Barreto, n. 512, 11º Andar, sala 1103, Edificio Tiradentes, Santo Antônio, Recife-PE, executou de forma satisfatória o **Contrato de Prestação de Serviços Nº 051/2013 para capacitar 440 (quatrocentos e quarenta) trabalhadores no âmbito do PLANSEQ - Plano Setorial de Qualificação, distribuídos em 18 turmas, por meio das ações de qualificação social e profissional com carga horária total de 200 horas, para os cursos de: Estoquista; Ajustador Mecânico; Camareira; Cozinheiro Industrial; Eletricista; Encanador Industrial; Frentista; Mecânico de Motos; Merendeira; Operador de Caixa; Padeiro e Confeiteiro; Recepcionista de Hotel; Recreador Infantil e Vidraceiro.** As atividades foram realizadas da Agosto a Dezembro de 2013, no Município de Goiana.

Registramos, ainda, que as prestações dos serviços acima referidos apresentam bom desempenho operacional, tendo referida entidade cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Recife-PE, 03 de novembro de 2020.

Atenciosamente,

Álvaro Manoel Pinto Jordão
Secretário Executivo de Trabalho e Qualificação

Álvaro M. P. Jordão
Secretário Executivo de Trabalho
e Qualificação / SETEQ
Matrícula 399.021-1

Fl. 270

Atestamos para os devidos fins, que a Agência Brasileira de desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios, organização não governamental, sem fins lucrativos, sediada na Avenida Dantas Barreto, nº. 512 – 8º. Andar Sala 810 - Edifício Tiradentes, Bairro Santo Antônio CEP: 50.010-360 Recife/PE, CNPJ 07.575.730/0001-60, tem comprovada Capacidade Técnica e Operacional para organização, coordenação, supervisão e realização de Cursos de Qualificação Social e Profissional conforme foi comprovado na execução da capacitação do Programa Projovem e Programa PETI do município de Madeiro – PI, capacitando 20 monitores, 300 alunos beneficiários (faixa etária de 12 a 17 anos), 10 Diretores das escolas selecionadas e 30 funcionários das Secretarias Municipais de **Assistência Social** e **Educação, Cultura, Desporto e Lazer**, carga horária de 20 horas/aulas semanais em 3 meses, totalizando 240 hora/aulas totais, nos cursos de Camareira, merendeira, Chapista, fotógrafo, auxiliar de lavanderia, garçon, recreador infantil, frentista, auxiliar administrativo, manipulação de alimentos, artesanato. Atestamos ainda, que a Sra. Karina Mendonça de Sousa, possui Capacidade Técnica para assumir a Organização, Coordenação Geral, Supervisão e Realização dos cursos para os quais a ABDESM possa vir a ser contratada. Atestamos que a ABDESM tem atendido plena e satisfatoriamente as demandas, exigências, prazos e cronogramas estabelecidos no trabalho em questão.

Madeiro – PI, 20 de dezembro de 2010.

Maria Regina Q. de Almeida
MARIA REGINA QUEIROZ DE ALMEIDA
Prefeita Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE BALSAS – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE JUVENTUDE, ESPORTE E LAZER DE BALSAS – MA

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins, que a **Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios**, entidade sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob o nº 07.575.730-0001-60, sediada a Avenida Dantas Barreto, 512, Sala 1103, Santo Antônio, Recife-PE, CEP.: 50.010-360, executou o Projeto Gestão de Cooperativas, com o objetivo de capacitar famílias em situação de rua para desenvolver as potencialidades socioeconômicas locais, no período de agosto a novembro/ 2010, declaramos que a ABDESM tem atendido plena e satisfatoriamente as demandas, exigências, prazos e cronogramas estabelecidos no projeto em questão.

Recife, 07 de fevereiro de 2011.

Karla Patrícia Messias Pereira

Karla Patrícia Messias Pereira
Diretora da Divisão de Dança e Incentivo ao Folclore da Secretaria Municipal de Juventude, Esporte e Lazer de Balsas – MA

Governo do Maranhão
Secretaria de Estado da Cultura

Fls: 212

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICIPIOS – ABDESM**, sediada na Rua da União, 557, edifício Leite Mala 5° Andar sala 501- Bairro de Santo Amaro CEP 50.050-055 – Recife/PE, inscrita no CNPJ de nº 07.575.730/0001-60, tem comprovada Capacidade de Consultoria e Assessoria na execução e tem comprovada capacidade técnica e operacional organização, coordenação, supervisão e realização de cursos de qualificação social e profissional conforme foi comprovado na execução da capacitação do programa de jovens aprendiz e capacitação de professores do município de São Luís/MA, Capacitando 20 monitores, 300 alunos beneficiários (faixa etária de 12 a 17 anos),10 diretores das escolas selecionadas e 30 funcionários da secretaria municipal de assistência social, educação, cultura, de esportes e lazer, carga horaria 20 horas/aulas semanais em 3 meses, totalizando 240 horas/aulas totais, tendo demonstrado capacidade de organizar ações de qualificação social e profissional e cumprido plena e satisfatoriamente, de forma eficaz, as demandas e prazos estabelecidos nos cronogramas do contrato. Atestamos, por fim, que a Senhora Elisabete Virginia Pessoa possui capacidade técnica para assumir coordenação geral, supervisão, capacitação e realização dos programas e projetos dessa natureza para os quais a entidade possa vir a ser contratada.

São Luís, 31 janeiro de 2019

JEOVAH SILVA FRANÇA
Especialista em Políticas Culturais/UFOP-MG
Assessor de Planejamento Estratégico/SECMA
Mat. 322628

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGACI
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO
Praça Antônio Toledo, S/N – Centro, Igaci – Alagoas
CNPJ: 12.228.375/0001-92

213

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a Agencia Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municipios - ABDSM, situada na Rua Castro Leão, 86, Madalena, Recife – Pernambuco, CEP – 50.600-630, inscrita no CNPJ 07.575.730/0001-60, executou os serviços a seguir discriminados, atendendo satisfatoriamente às condições contratuais.

DADOS CONTRATUAIS

Contratante: **Prefeitura Municipal de Igaci Al**
CNPJ da Contratante:
Contrato nº: 20211103.058
Vigência Contratual:25/11/2021 a 25/01/2022
Projeto: Formação e Qualificação dos Trabalhadores da Ação Social
Valor Contratado: R$ 99.800,00 (noventa e nove mil e oitocentos reais).

OBJETO

Prestação de Serviços Técnico Especializados de Formação Continuada para os Profissionais do CRAS e SUAS da Secretaria Municipal de Ação Social com Aulas práticas e teóricas, presenciais e Online, abortando temas como: Leis do SUAS, Planejamento Financeiro. Prestação de Contas, Captação de Recurso e Elaboração de Projetos na área da Assistência Social.

ATIVIDADES CONTEMPLADAS

- **Contratação de Professores;**
- **Planejamento Pedagógico;**
- **Contratação da equipe de apoio;**
- **Formação Inicial e continuada dos Profissionais;**
- **Locação de espaço;**
- **Impressão de materiais didático;**
- **Supervisão e Logistica das atividades.**

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGACI
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO
Praça Antônio Toledo, S/N – Centro, Igaci – Alagoas
CNPJ: 12.228.375/0001-92

EQUIPE TÉCNICA RESPONSÁVEL

NOME	FORMAÇÃO	CONSELHO DE CLASSE	ATIVIDADES
Alexandre José da Costa Silva	Coordenador de Projeto	320.979.644-00	Planejamento e coordenação das Atividades
Camila Freire de oliveira Barros Portela	Formadora	39.256.830/0001-10	Leis do SUAS
Brigida Ariadne Taffarel	Formadora	696.118.314-04	Planejamento Financeiro SUAS
Elisa Celina Alcântara Carvalho Melo	Formadora	060.533.874-44	Planejamento Financeiro SUAS
Antônio Camilo Silva Cazé	Gestor do Projeto	922.007.964-04	Gestão, Logística e Supervisão Pedagógica
Larissa Andreza da Silva Oliveira	Apoio administrativo	096.566.074-57	

Igaci, 27 de janeiro de 2022

Amanda da Silva Alves
Secretária Municipal de Assistência, Desenvolvimento Social e Habitação

RECONHEÇO A FIRMA POR AUTENTICIDADE
Igaci/AL 27/01/2022
Em test. de verdade
TABELIÃ

Válida somente com selo de Autenticidade

Sistema de Atendimento Tabelião Alves
Cartório Oficial do Registro

215

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A **PREFEITURA MUNICIPAL DO PAULISTA**, pessoa jurídica de direito público interno com sede na Praça Agamenon Magalhães S/N, Centro, CEP 53401-441, Paulista/PE, inscrita no **CNPJ/MF Nº 10.408.839/0001-17**, neste ato representado por um de seus representantes legais, Senhora **Mércia Anunciada Falconeri** (Secretária de Políticas Sociais, Esportes e Juventude), inscrita no CPF/MF sob Nº 351.138.394-34, atesta para fins de comprovação e qualificação de capacidade técnica, que a Organização da Sociedade Civil-OSC **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SOCIAL DOS MUNICÍPIOS-ABDESM**, Associação jurídica de direito privado, sem fins econômicos, com sede à Rua da Aurora, 325 – Sala 11 Boa Vista - Recife / PE, CEP: 50.050.000, **CNPJ 07.575.730/0001-60**, tendo demonstrado capacidade de organizar ações e cumprido plena e satisfatoriamente, de forma eficaz, as demandas e prazos estabelecidos no Plano de Trabalho do Projeto Música e Cidadania visando promover qualidade de vida, solidificando a convivência social para fortalecimento solido na construção de uma melhor cidadania, dentro da comunidade e na vida social dos participantes (crianças, adolescentes e crianças e adolescentes com deficiência). Sendo assim executou a contento, atendendo os padrões de qualidade técnica e prazo.

Paulista, 10 de setembro de 2019.

Mércia A. Falconeri

Mércia Anunciada Falconeri
Secretária de Políticas Sociais e Esportes
Matrícula Nº 37.184

VIASOCIAL
COOPERATIVA DE TRABALHO

276

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A VIA SOCIAL – Cooperativa de Trabalho, **ATESTA** para os devidos fins, que a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios – ABDESM, inscrita no CNPJ nº 07.575.730/0001-60, realizou treinamento de 250 (duzentos e cinquenta) jovens para inclusão no mercado de trabalho nas áreas: administrativas, técnicas e operacionais no período de 02 à 31 de Maio de 2017.

Atestamos ainda que, a referida instituição prestou serviços administrativos, de logística e execução em todo o período do treinamento e os serviços contratados foram desempenhadas de forma satisfatória, onde a Instituição cumpriu com as obrigações contratadas.

Olinda, 07 de Junho de 2017.

Maria da G de Luna

Maria da Guia de Luna
Diretora Presidente
Via Social

Rua Coronel João Marguthos, 623
Bairro Novo Olinda – PE. cep 53.030-070
CNPJ. 03.304.959/0001-09
www.viasocial.net
Pabx (81) 3439-4038 Fax (81) 3439-5382

IDESP

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Agencia Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municipios – ABDESM inscrita no CNPJ 07.575.730/0001-60 , estabelecida na Rua da Aurora 325 - Loja 11, Bairro da Boa Vista – Recife/PE, CEP 50.050-000. Realizou para a Prefeitura Municipal de Barreiros. CNPJ 10.110.989/0001-40 a execução de Palestras, Seminários e Curso de capacitação para 240 Agentes Sociais, em atendimento as mulheres que sofreram violência no Municipio de Olinda, no periodo de 12/07 a 28/11/2012

Serviços Prestados. Execução do Curso de Formação Continuada para as Secretaria Municipal de Assistência Social e da e Realização de Seminarios e Oficinas sobre Novas Formas de enfrentamento a Violência Contra a Mulher, com carga horária de 80 horas/ala;

A referida empresa executou os serviços satisfatoriamente, não havendo em nossos registros nenhum fato que desabone a conduta da empresa e sua responsabilidade em relação as atribuições assumidas.

Presidente

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Eu, Francineudo Moreira de Farias, Diretor Geral da Vc. Locações, Produções e Eventos, inscrita no CNPJ nº 06.369.865/0001-06, Atesto para os devidos fins que a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios – ABDESM, situada a Rua da União, 557, Santo Amaro Recife/PE, inscrita no CNPJ nº 07.575.730/0001-60, executou o curso de formação e capacitação profissional nas áreas de pedreiro geral e pedreiro revestidor, neste município, no ano de 2018, onde qualificou 120 (cento e vinte) profissionais.

Diante do exposto, atesto ainda que a referida Agência executou de forma exemplar todos os serviços contratados, inexistindo qualquer pendência junto a esta empresa.

Recife, 26 de Outubro de 2018.

Francineudo Moreira de Farias ME
Francineudo Moreira de Farias
CPF: 026.496.184-69
R.G: 5.054.177-SDS-PE
Diretor Geral

Av. Doutor Jose Rufino, nº 2984 – Apt 104 Bloco F
Tejipio – Recife/PE - CEP: 50.771-600
CNPJ: 06.369.865/0001-06 / CIM: 393.658-9
Fones: 81 9.9871.7519

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Buriticupu Maranhão, órgão público paritário, deliberador, dos direitos da criança e do adolescente, nos termos da Lei Federal nº 8.069/90 de 13 de julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente e Lei Municipal Nº 334/2014

Atesto para os devidos fins que a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios – ABDESM, inscrita no CPNJ nº 07.575.730/0001-60, realizou a seleção do processo seletivo do Conselho Tutelar para as eleições unificadas com 100 (cem) concorrentes para preenchimento de cargos no Conselho Tutelar deste município, tendo o quantitativo final no período de abril a setembro de 2019.

Atestamos ainda que a referida instituição realizou os serviços contratados de forma satisfatória e cumpriu com responsabilidade as obrigações assumidas.

Buriticupu, 22 de abril de 2021

Conceição [illegible] Moraes
Presidente do CMDCA
Portaria Nº 130/2021

Digitalizado com CamScanner

280

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Agência Brasileira de desenvolvimento Econômico e Social dos Municipios, organização não governamental, sem fins lucrativos, sediada na Avenida Dantas Barreto, nº 512 – 8º, Andar Sala 810 - Edificio Tiradentes, Bairro Santo Antônio CEP: 50.020-360 Recife/PE, CNPJ 07.575.730/0001-60, tem comprovada Capacidade Tecnica e Operacional para organização, coordenação, supervisão e realização de Oficinas de Formação, conforme foi comprovado na execução da I. Oficina de Formação Continuada para os Trabalhadores do SUAS, capacitando 26 servidores, carga horaria de 12 horas/aula, no periodo de 07 e 08 de dezembro de 2014. Atestamos ainda, que a Sra. Adriana da Silva de Biase, possui Capacidade Tecnica para assumir a Organização, Coordenação Geral, Supervisão e Realização das oficinas para os quais a ABDESM possa vir a ser contratada. Atestamos que a ABDESM tem atendido plena e satisfatoriamente as demandas, exigências, prazos e cronogramas estabelecidos no trabalho em questão.

Machados, 10 de dezembro de 2014

Eliane Maria da Silva

ELIANE MARIA DA SILVA
Secretária Municipal de Assistência Social

MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

283

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: AGENCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO E SOCIAL DOS MUNICIPIOS
CNPJ: 07.575.730/0001-80

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e

2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <http://rfb.gov.br> ou <http://www.pgfn.gov.br>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 17:14:34 do dia 07/11/2022 <hora e data de Brasília>.
Válida até 06/05/2023.
Código de controle da certidão: **C44A.9E45.859F.5574**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Voltar | Imprimir

28

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 07.575.730/0001-60
Razão Social: AGENCIA BRAS DE DESENVOL E ECON E SOC DOS MUNICIPIOS
Endereço: R CASTRO LEAO 86 SALA 02 / MADALENA / RECIFE / PE / 50610-600

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:23/01/2023 a 21/02/2023

Certificação Número: 2023012300550766885518

Informação obtida em 01/02/2023 13:56:54

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

SECRETARIA DA FAZENDA

Pernambuco

CERTIDÃO DE REGULARIDADE FISCAL

Nº 253

Número da Certidão: 2023.000000978783-00 Data de Emissão: 01/02/2023

DADOS DO REQUERENTE

CNPJ: 07.575.730/0001-60

Certificamos, observadas as disposições da legislação vigente e de acordo com os registros existentes neste órgão, que o requerente acima identificado está em situação **REGULAR** perante a Fazenda Pública Estadual. A referida identificação não pertence a contribuinte com inscrição ativa no Cadastro de Contribuintes do Estado de Pernambuco.

A presente certidão não compreende débitos cuja exigibilidade esteja suspensa, nem exclui o direito da Fazenda Pública Estadual, a qualquer tempo, cobrar valores a ela porventura devidos pelo referido requerente.

Esta certidão é válida **até 01/05/2023** devendo ser confirmada sua autenticidade através do serviço "ARE VIRTUAL" na página www.sefaz.pe.gov.br.

Inválida para licitação no que se refere ao fornecimento de mercadorias ou prestação de serviços de transporte interestadual e intermunicipal ou comunicação não compreendidos na competência tributária dos municípios se o requerente supracitado estiver localizado em Pernambuco.

Emitido em: 01/02/2023 14:03:02

PREFEITURA DO RECIFE
SECRETARIA DE FINANÇAS
Secretaria Executiva de Tributação

Nº da Certidão
140033215

Fls: 284

Certidão Positiva com Efeito de Negativa
Débitos Fiscais

1. Denominação Social/Nome
AGENCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO E SOCIA

2. CMC
368.549-7

3. Endereço
RUA CASTRO LEAC, 86 LOJA 0000SALA 07
BAIRRO MADALENA, CEP 50610-600, RECIFE-PE

4. CNPJ/CPF
07.575.730/0001-60

5. Atividade Econômica
9430-80-0 ATIVIDADES DE ASSOCIAÇÕES DE DEFESA DS DIREITOS SOCIAIS
9492-60-0 ATIVIDADES DE ORGANIZAÇÕES ASSOCIATIVAS LIGADAS À CULTURA E À ARTE
9499-50-0 ATIVIDADES ASSOCIATIVAS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE

6. Descrição
Certifico, com fundamento no artigo 206 do Código Tributário Nacional e na legislação municipal em vigor, que o contribuinte de que trata a presente certidão encontra-se regular perante o crário municipal, existindo créditos tributários lançados porém não vencidos ou com a exigibilidade suspensa nos termos do artigo 151 do C. T. N.

7. Ressalva
* * * * * * * * * * *

8. Validade/Autenticidade
Esta certidão é válida por 60 (sessenta) dias a contar da data de sua expedição e sua autenticidade deverá ser confirmada na página **http://recifecomdia.recife.pe.gov.br/certidoes**

Certidão equivalente ao Certificado de Regularidade Fiscal, nos termos da Lei 8.666/93 e abrange as esferas administrativa e judicial (dívida ativa)

A Prefeitura do Recife poderá cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado, que vierem a ser apuradas.

9. Código de Autenticidade
598.2020.3582

10. Expedida em
Recife, 19 de JANEIRO de 2023

11. Certidão emitida com base nos pagamentos registrados até
16 de JANEIRO de 2023

Voltar | Imprimir

V.-285

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 07.575.730/0001-60
Razão Social: AGENCIA BRAS DE DESENVOL E ECON E SOC DOS MUNICIPIOS
Endereço: R CASTRO LEAO 86 SALA 02 / MADALENA / RECIFE / PE / 50610-600

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 11/02/2023 a 12/03/2023

Certificação Número: 2023021101035542299560

Informação obtida em 01/03/2023 15:09:50

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

1º OFÍCIO DE DISTRIBUIÇÃO DA CAPITAL
FORUM DESEMBARGADOR RODOLFO AURELIANO
Av. Des. Guerra Barreto, s/n, térreo, Ilha Joana Bezerra - RECIFE/PE

CERTIDÃO FALÊNCIA

JOSÉ GILSON DE OLIVEIRA CABRAL,
Titular do 1º Ofício de Contador –distribuidor da Comarca de Recife, Capital do Estado de PE

CERTIFICO, por mo haver sido pedido que, conforme pesquisa realizada no sistema JUDWIN, onde são lançadas as distribuições do ofício, a meu cargo, **Seção CIVIL** no período de 10 (dez) anos até a presente data, e que não abrange processos distribuídos no PJE, **não** encontrei **DISTRIBUIDO** Processo de **Falência, Concordata, Recuperação Judicial, inexistindo pedido de homologação judicial de plano de recuperação extrajudicial** em face de:

AGENCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO E SOCIAL DOS MUNICIPIOS, CPF/CNPJ: 07.575.730/0001-60.

Certifico ainda que, nesta comarca, podem ser obtidas certidões desse tipo de feitos ajuizados em 1º grau, quanto aos processos eletrônicos do PJE, abrangendo todas as comarcas de PE, diretamente no site TJPE.JUS.BR.

ESSA CERTIDÃO NÃO INCLUI OS PROCESSOS DISTRIBUIDOS ANTES DO PRAZO ESTIPULADO NA PESQUISA, AINDA QUE EM TRAMITAÇÃO.

OBS: sem cobrança de taxa em cumprimento ao ofício circular nº 12/2016 de 04/07/2016

Pesquisa realizada até o dia 02 de dezembro de 2022, por Inês de Jesus Messias Barbosa Alves.

1º DISTRIBUIDOR DA CAPITAL

Assinado eletronicamente por: INES DE JESUS MESSIAS BARBOSA ALVES:1194879
SERVIDOR - Informação
em 05/12/2022 às 12:14N/S Cert.: 43891044956909726233527687960254239869
http://www.tjpe.jus.br/validardocumento
Autenticação
22.ZC.BD.CB.T9

P.I 284

TJPE
Justiça
e Cidadania
Tribunal de Justiça de Pernambuco

1º OFÍCIO DE DISTRIBUIÇÃO DA CAPITAL
FORUM DESEMBARGADOR RODOLFO AURELIANO
Av. Des. Guerra Barreto, s/n, térreo, Ilha Joana Bezerra - RECIFE/PE

CERTIDÃO FALÊNCIA

JOSÉ GILSON DE OLIVEIRA CABRAL,
Titular do 1º Ofício de Contador –distribuidor da Comarca de Recife, Capital do Estado de PE

CERTIFICO, por me haver sido pedido verbalmente que, conforme pesquisa realizada no sistema JUDWIN, onde são lançadas as distribuições do ofício, a meu cargo, **Seção CÍVEL** no período de **10(DEZ)** anos até a presente data, **não** encontrei **DISTRIBUÍDO** Processo de **Falência, Concordata, Recuperação Judicial, inexistindo pedido de homologação judicial de plano de recuperação extrajudicial EM FACE DE:**

AGENCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO E SOCIAL DOS MUNICIPIOS, CPF/CNPJ: 07.575.730/0001-60.

Certifico ainda que, nesta comarca, podem ser obtidas certidões desse tipo de feitos ajuizados em 1º grau, quanto aos processos eletrônicos do PJE, abrangendo todas as comarcas de PE, diretamente no site TJPE.JUS.BR.

ESSA CERTIDÃO NÃO INCLUI OS PROCESSOS DISTRIBUIDOS ANTES DO PRAZO ESTIPULADO NA PESQUISA, AINDA QUE EM TRAMITAÇÃO.

DES: sem cobrança de taxa em cumprimento ao ofício circular nº 12/2016 de 04/07/2016

Pesquisa realizada até o dia 01 de FEVRREIRO de 2023, Por RODRIGO FERREIRA BORGES DA COSTA

DISTRIBUIDOR

Assinado eletronicamente por: RODRIGO FERREIRA BORGES DA COSTA:1841629
SERVIDOR - Informação
em 01/02/2023 às 08:28:NS Cert.: 613237445572991933203397137827682017O
http://www.tjpe.jus.br/validardocumento
Autenticação:
WBWB.V7.IA.9F

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Certificado de Registro Cadastral - CRC

(Emissão conforme art. 17 da Instrução Normativa nº 03, de 26 abril de 2018)

CNPJ: **07.575.730/0001-60**

Razão Social: **AGENCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO E SOCIAL DOS MUNICIPIOS**

Atividade Econômica Principal:

9430-8/00 - ATIVIDADES DE ASSOCIAÇÕES DE DEFESA DE DIREITOS SOCIAIS

Endereço:

RUA CASTRO LEAO, 86 - SALA 02 - MADALENA - Recife / Pernambuco

Observações:

A veracidade das informações poderá ser verificada no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br.

Este certificado não substitui os documentos enumerados nos artigos 28 a 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

ESTADO DE PERNAMBUCO
TRIBUNAL DE CONTAS

C E R T I D Ã O

CERTIFICAMOS, para os devidos fins, em resposta ao processo SEI nº 1246/2022, por solicitação da Sra. **ELISABETE VIRGINIA PESSOA**, inscrita no CPF/MF nº 217.467.104-20 e RG nº 1.624.354 SDS-PE, Diretora-Presidente da Agência Brasileira de Desenvolvimento, Econômico e Social dos Municípios , inscrito com o CNPJ/MF sob o nº 07.575.730/0001-60, com base em informações extraídas do sistema de Acompanhamento de Processos - AP e de consulta realizada junto à Gerência de Controle de Débitos e Multas (GCDM/VPRE) deste Tribunal, que não constam decisões desfavoráveis e nem débitos/multas, nesta Corte de Contas, em desfavor do requerente e tampouco da citada Agência. Do que, para constar, eu, Angela Cristina de Souza Didier, Secretária do Diretor Geral, matrícula 0699, lavrei a presente Certidão, que, lida e achada conforme, segue assinada por Dácio Rijo Rossiter Filho, Diretor-Geral Executivo. Recife, 18 de agosto de 2022.

ANGELA CRISTINA DE SOUZA DIDIER:0699
Assinado de forma digital por ANGELA CRISTINA DE SOUZA DIDIER:0699
Dados: 2022.08.18 10:13:55 -03'00'

Dacio Rijo Rossiter Filho:0781
Assinado de forma digital por Dacio Rijo Rossiter Filho:0781
Dados: 2022.08.18 13:23:37 -03'00'

Voltar | Imprimir

290

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 07.575.730/0001-60
Razão Social: AGENCIA BRAS DE DESENVOL E ECON E SOC DOS MUNICIPIOS
Endereço: R CASTRO LEAO 86 SALA 02 / MADALENA / RECIFE / PE / 50610-600

A Caixa Econômica **Federal**, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:11/02/2023 a 12/03/2023

Certificação Número: 2023021101035542299560

Informação obtida em 01/03/2023 15:09:50

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**

CIDADANIA

Mutirão oferece serviços de saúde e orientação jurídica em Paudalho

293

TV Jornal

Publicado em 15/09/2017 às 16:20

COMPARTILHE

-Reprodução/TV Jornal

-Os moradores de Paudalho terão acesso, na próxima segunda (18) e quinta-feira

A ação é realizada Pelo Governo Federal, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, Criança e Juventude do Estado, através de parceria com a Prefeitura do Paudalho e executada pela Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios (ABDESM).

PUBLICIDADE

Fls: 392

COMPARTILHE:

AGS

MUTIRÃO

AUTOR

Arena da CIDADANIA de Paudalho

ATIVIDADES DE SAÚDE | ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA | ATIVIDADES FÍSICAS E RECREATIVAS | CORTE DE CABELO | MANICURE E MUITO MAIS.

LOCAL: QUADRA DO LOTEAMENTO PRIMAVERA

INFORMAÇÕES: (81) 9 8136.5514

REALIZAÇÃO:

ABDESM

PAUDALHO

Pernambuco

(https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/projeto-arena-da-cidadania-contempla-cerca-de-800-jovens-com-servicos-gratuitos-em-paudalho/)

Envie uma mensagem

Projeto Arena da Cidadania contempla cerca de 800 jovens com serviços gratuitos em Paudalho

Thales Kirion (https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/author/thaleskirlon/) 14/09/2017 12:22

Atividades físicas e recreativas, cortes de cabelo, manicure, assessoria jurídica e social, serviços de saúde, entre outras ações vão ser realizadas no Projeto Arena da Cidadania, que acontece entre a segunda (18) e quinta-feira (21), na área da quadra do Loteamento Primavera, em Paudalho, das 9h às 17h.

A ação é realizada através de uma parceria entre a Prefeitura do Paudalho, por meio da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social do Município, contemplada pelo Governo de Pernambuco, através da Secretaria de Desenvolvimento Social, Criança e Juventude do Estado e executada pela Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios (ABDESM).

A secretária de Desenvolvimento e Assistência Social, Valquíria Marinho, deixou um convite à população. **Ouça:**

00:00 00:00

Objetivo da ação

A Arena da Cidadania tem o objetivo de contribuir com o fortalecimento do papel social dos jovens. A gestão acredita no potencial da juventude e continua avançado no propósito de, através de parceria, promover o bem-estar da população. O coordenador de Projetos da Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios, Daniel Heráclio, detalha a programação e os serviços.

Arena da Cidadania (https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/tag/arena-da-cidadania/)
Paudalho (https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/tag/paudalho/)
Serviço (https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/tag/servico/)

Envie uma mensagem

ÚLTIMOS VÍDEOS

295

MAIS DE 40 MIL DOSES APLICADAS

VISUALIZAR

(https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/tv/mais-de-40-mil-doses-aplicadas/)

CONHEÇA UM POUCO SOBRE O NOSSO TURISMO RELIGIOSO

VISUALIZAR

(https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/tv/%f0%9f%92%92conheca-um-pouco-sobre-o-nosso-turismo-religioso/)

PAUDALHO INAUGURA DRIVE-THRU PARA VACINAÇÃO CONTRA A COVID-19!

VISUALIZAR

(https://www.paudalho.pe.gov.br/portal/tv/paudalho-inaugura-drive-thru-para-vacinacao-contra-a-covid-19%f0%9f%92%89/)

Envie uma mensagem

R7 BLOGS ENTRETENIMENTO ESPORTES JR 24H LIFESTYLE MONITOR7 RECORD TV RENDA EXTRA KPLT 97 RECEITAS

FOLHA de PERNAMBUCO

NOTÍCIAS

Ação terá atendimento gratuito de saúde em Paudalho

Além de orientação nutricional, aferição de pressão e exame de glicose, haverá assistência social com corte de cabelo e manicure, entre outros serviços

Por Portal FolhaPE
14/09/17 às 23:02 Atualizado em 14/09/17 às 23:05

ouça este conteúdo

Nosso site usa cookies para melhorar a navegação.

Política de Privacidade - Termos de uso - Ok, eu sei

Customizar Rejeitar

Você pode ganhar $913 por semana com o Mercado Livre CFD de casa

Investidores Brasileiros | Patrocinado

281.

Atendimento médico - Foto: Reprodução/Internet

Atendimentos gratuitos de saúde, assistência jurídica, assistência social e atividades esportivas estarão disponíveis gratuitamente para a população de Paudalho, na Zona da Mata Norte do Estado, a partir da próxima segunda-feira (18), na Arena da Cidadania de Paudalho. O evento, que segue até a quinta-feira (21) na quadra externa do Loteamento Primavera, é promovido pela Secretaria de Desenvolvimento Social, Criança e Juventude de Pernambuco em parceria com a Prefeitura de Paudalho e com a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social (ABDESM).

Anúncio removido. Saiba mais

Leia também:
Bairro dos Coelhos recebe ação de saúde e cidadania nesta sexta-feira
Moradores do Janga recebem mutirão de serviços gratuitos de saúde

Cerca de 800 [illegible] realizadas no local de [illegible] 12h e entre 14h e 17h [illegible] orientação nutricional [illegible]. Também haverá assis[illegible] entre outros serviços, e atividades esportivas como alo[illegible] futebol e gincanas.

Este site usa cookies para melhorar a navegação.
Política de Privacidade - Termos de uso - Gerenciar
Você pode ganhar $913 por semana com o Mercado Livre CFD de casa
Investimentos Mercado Livre | Patrocinado
Read Next Story >

A assistência jurídica será prestada por especialistas disponíveis para esclarecimentos. Outras informações podem ser obtidas pelo telefone (81) 98136-5514.

Reportar Erro

0 comentários Classificar por Mais antigos

Mais lidas

1 NOTÍCIAS
Apac emite alerta de pancadas de chuvas moderadas na RMR e Zor da Mata

2 NOTÍCIAS
Homem é preso suspeito assediar estudantes da UFPE; mulher que amamentava foi filmada

3 ECONOMIA
Procon de Paulista recoll carne vencida em supermercado. Estabelecimento alterav etiquetas

4 NOTÍCIAS
Condenada por matar marido, Jussara Rodrigu terá que pagar mais de R 600 mil ao filho

5 ECONOMIA
Novo Atacarejo inaugura no bairro de Afogados, n quinta-feira (30)

Veja também

JUSTIÇA
TCU manda Marinha devolver R$ 27 mil pagos por Viagra superfaturado

REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE
Motociclista colide em carro, cai na pista e é atropelado por carreta na BR-101, em Jaboatão

GRIPE AVIÁRIA
Ministério suspende feiras de aves para evitar gripe aviária no país

MONARQUIA
"Desculpe, Charles", ironizam sindicalistas franceses em mensagem gigante para o rei britânico

MEGA-SENA
O que você faria se ganhasse na Mega-Sena? Confira o que diz a população no Recife

Blogs & Colunistas

MOTOR1
SUV BMW X1 chega na terceira geração trazendo mais conforto e tecnologia em três versões

ROBERTA JUNGMANN
Coldplay leva bateria d USP para participar de show no Morumbi

PASSO DE PRÍNCIPE
Formação socioemocional" como aliar competências cognitivas com o desenvolvimento emocional

FOLHA PET
Cachorro é flagrado "pilotando" moto no Ri de Janeiro; confira o vídeo

Você pode gostar Links patroc

Detran se irrita com dispositivo anti multas
Sensores de Radar Bayster X V6

Oportunidade exclusiva para os

Detran se irrita com dispositivo anti multas
Sensores de Radar Bayster X V6

Oportunidade exclusiva p
Esta é uma oportunidade exclu
se beneficiar desta oferta. Saiba mais.
Investidores avulsos, Patrocinado

Você pode ganhar $913 por semana com a Mercado Livre CFD de casa
Investimentos Brasil Mercado | Patrocinado

Read Next Story >

Você pode ganhar $913 por semana com a Mercado Livre CFD de casa

Investidores Brasileiros Patrocinado

Investidores Brasileiros Abrir

Faça isso se você tiver com zumbi (tente esta noite)

Recuperando a Audição

Faça isso se você tiver com zumbido (tente esta noite)

Recuperando a Audição | Patrocinado

por |

Para de se preocupar com radares de velocidade com isso.

TheRadar | Patrocinado

Quando o zumbido não para, faça isso em casa (Assista)

Recuperando a Audição | Patrocinado

Sortudos de Curitiba estão comprando eletrônicos quase de graça, veja como funciona

Zoovo Loans | Patrocinado

Chega em Curitiba gigante do algodão egípcio por R$197

Fornecedora oficial das roupas de cama utilizadas pelos maiores hotéis 5 estrelas do mundo. Finalmente chega ao Brasil para apresentar seu novo jogo de cama 1000 fios egípcios, composto ...

Vera Smith | Patrocinado

E se o Brasil tivesse aderido ao Eixo? Este jogo simula cenários históricos alternativos

O jogo de estratégia Call of War simula cenários históricos alternativos

Jogo de estratégia histórica | Patrocinado

Jogar

Travesseiro que alivia dores no corpo vira moda no Brasil

Protege e alinha a coluna em todas as posições reduzindo as dores

Saúde | Patrocinado

Ver ofertas

Chega ao Brasil tênis italiano mais confortável do mundo

Tênis Italiano de Couro | Patrocinado

Aparelho que impede multas já preocupa CET

Detector de Radar Spyder X V8 | Patrocinado

Faça isso para aliviar o zumbido e a perda auditiva! (assista)

Audien | Patrocinado

Nosso site usa cookies para melhorar a navegação.

Política de Privacidade - Termos de Uso - Opt-out

Você pode ganhar $913 por semana com o Mercado Livre CFD de casa

Investidores Brasileiros | Patrocinado

Read More Story >

Garanhuns/PE, 24 de fevereiro de 2023.

Ofício. Nº 114/2023 – Núcleo Financeiro/SEDUC

ILMO. SR. PAULO ANDRÉ DO COUTO SOARES
PROCURADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE GARANHUNS

ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE PARECER JURÍDICO

Prezado Sr.,

Cumprimentando-o cordialmente, venho por meio deste, solicitar **PARECER JURÍDICO** sobre a possibilidades legal de abertura de processo de **DISPENSA DE LICITAÇÃO** para realização de **TERMO DE COLABORAÇÃO** (PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR), em parceria com a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - ABDESM**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

I - JUSTIFICATIVA

1.1 Síntese do Projeto

A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar Plano de Trabalho para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR.**

que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

Sendo assim, o direito à alimentação adequada é um Direito Humano Fundamental, reconhecido internacionalmente através da Declaração Universal dos Direitos Humanos, e destacado igualmente na Convenção dos Direitos da Criança, a qual estabelece que a criança tenha direito ao máximo grau de saúde e a uma alimentação saudável e adequada ao seu desenvolvimento, abordando, sob este aspecto, a questão da fome e do combate à desnutrição. Hoje, sabe-se que os efeitos da fome em uma criança são muito mais devastadores do que se imaginava há algum tempo atrás. Nos primeiros anos de vida, a fome compromete o desenvolvimento do indivíduo de forma muitas vezes irreversível, acarretando a vulnerabilidade crônica a determinadas doenças, a deficiência da capacidade intelectual e cognitiva e a baixa autoestima, com consequente violação da dignidade humana.

A referência expressa ao tema da fome consta nas "Metas do Milênio", e a primeira delas diz respeito à erradicação da extrema pobreza e da fome, através da redução do número de famintos pela metade até o ano de 2015. Essas metas foram traçadas no ano de 2000, quando diferentes países, entre eles o Brasil, se reuniram para firmar o propósito conjunto de dar continuidade aos trabalhos da Organização das Nações Unidas (ONU), estabelecendo oito metas que foram nomeadas como "Metas do Milênio".

Também seguindo essas diretrizes, a Constituição Federal Brasileira de 1988 marcou o direito pátrio com um indiscutível avanço no campo da normatização de direitos e garantias fundamentais, resultado de importante processo de democratização do Estado e do Direito. A moderna concepção do constitucionalismo nacional ensejou não só a ratificação de Tratados e Convenções internacionais de proteção dos Direitos Humanos, aí incluído o direito à segurança alimentar e nutricional, mas também a inclusão, no

próprio texto constitucional, de princípios consagrados nos referidos instrumentos internacionais, dando-lhes força de norma de aplicabilidade imediata.

Nesse contexto, o art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal de 1988, ao disciplinar o dever do Estado com a educação – aí incluídas as três esferas governamentais, União, Estados e Municípios – veio estabelecer expressamente que o mesmo é efetivado mediante a garantia de atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade (inciso IV), e atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (inciso VII).

Na área de alimentação escolar, destaca-se no Brasil o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado há mais de cinco décadas como a primeira iniciativa pública formal nessa área e que, embora inicialmente concebido para atender estudantes carentes da Região Nordeste através da distribuição gratuita de leite em pó, posteriormente veio disciplinar, em nível nacional, a oferta de alimentos aos alunos matriculados nas escolas públicas brasileiras, com o objetivo de garantir o atendimento de suas necessidades nutricionais durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Em 2009, visando estabelecer nova normatização para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, mais afinada com a conjuntura atual da sociedade brasileira, foi editada a MP 455 de 2009, transformada posteriormente na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 que, entre as inovações contidas em seu bojo, estende a alimentação escolar aos estudantes da educação básica, incluindo o ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública. Com ela, os estudantes atendidos passaram de 35 milhões para 47 milhões. Nesta lei fica explicitado o Direito à Alimentação Escolar e o Direito Humano à alimentação adequada e saudável para todos os escolares. O município de Garanhuns em consonância com a política nacional de alimentação escolar, outrora realizou o Seminário de Alimentação e Nutrição Escolar, para apresentação das novas diretrizes propostas pela Lei 11.947/2009 e discussão com os gestores públicos e com a sociedade das prerrogativas da Lei em questão.

1.2 Justificativa Para Realização do Projeto

Segundo dados da Secretaria de Educação, Garanhuns possui 57 unidades escolares do ensino infantil ao fundamental, incluindo educação de jovens e adultos, com cerca de 19.000 alunos. Este será o público beneficiado diretamente pelo programa de segurança alimentar educacional.

Assim, ao propor a implantação do Programa de Segurança Alimentar Educacional, a Prefeitura de Municipal de Garanhuns objetiva:

- Oferecer uma merenda escolar de qualidade, adequados à realidade da cidade e à gastronomia regional; melhorar e ampliar a oferta de alimentos à população;
- Fortalecer ação pública do Governo Municipal na melhoria da qualidade de vida da população;
- Garantir o direito humano à alimentação de crianças e adolescentes da Rede Pública Municipal de Ensino.

Importa ressaltar que, em que pese a merenda de qualidade já seja oferecida aos estudantes através do processo de Chamamento Público da Agricultura Familiar, é necessário que os profissionais ligados diretamente a esse fornecimento, tal como merendeiras, gestores, auxiliares de almoxarifado, supervisores de merenda e demais colaboradores, bem como família e estudante, tenham consciência da importância da Alimentação de Qualidade e das boas práticas de Alimentação. Não só ao se alimentar, mas principalmente ao modo de manusear o alimento, se portar em uma cozinha, acondicionar o alimento e demais situações que, se praticadas, garantiriam de forma mais contundente o oferecimento de uma alimentação com qualidade.

1.3 Objetivos Específicos

- Executar o Programa de Segurança Alimentar e Educacional - desenvolvimento metodológico; tecnológico; de educação alimentar e gestão do programa garantindo o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo 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;

- Garantir o desenvolvimento de processo de pesquisa de sabores que impeçam a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;

- Promover atividades de educação alimentar e nutricional ao educando, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico, conforme art. 4º da Lei nº: 11.947/2099.

- Desenvolver processo de gerenciamento da produção e de pessoal com base nos princípios modernos da qualidade total, para manutenção dos objetivos metodológicos de custos decrescentes, e apropriação de novos processos tecnológicos e metodológicos.

1.4 Conceituação Técnica

- Compõe o Programa de Segurança Alimentar do município de Garanhuns todas as alimentações fornecidas aos educandos (as) da rede municipal de ensino, dos programas regulares de ensino e ações que visem fortalecer o processo de desenvolvimento educacional e social dos alunos (as) matriculados na Rede Pública de Ensino e entidades delegadas para esta missão, formalizadas através de convênios de cooperação educacional;
- Cardápio orientado para nutrição integral e promotora da saúde, respeitando a nossa cultura alimentar;
- Insumos para a produção originados em base local/regional;
- Compra dirigida ao pequeno produtor de forma direta e/ou com intermediação de agentes públicos governamentais e cooperativas de produção ou ainda, recepção dos produtos da agricultura familiar destinado pela PMG adquiridos por meio de

chamada pública;

- Articulação do cardápio com os aspectos do mercado, principalmente no que diz respeito sazonalidade dos produtos;
- Atenção na construção dos sabores para evitar a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;
- Educação alimentar e nutricional dos educandos, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico.

1.5 Base de Operação

a) Escolas da rede municipal de ensino;

b) Unidade de Produção de Alimentos I – a ser criada para atender as escolas urbanas

c) Unidade de Produção de Alimentos II – a ser criada para atender as escolas rurais.

1.6 Modelo de Gestão

1) De base mista resultado da parceria governamental e não governamental, em metodologia de custo ótimo.

2) Sistema de monitoramento feito por conselho gestor com representação dos órgãos de controle da gestão governamental e não governamental.

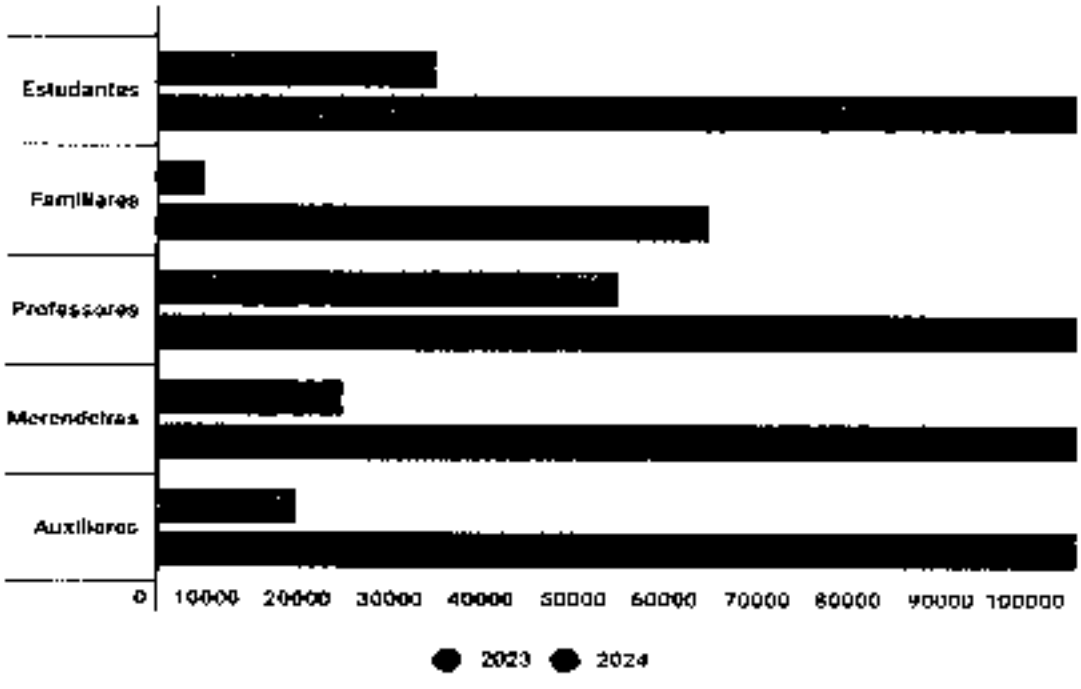
- **Governamental:** Manutenção das Unidades de produção, aquisição da produção confeccionada nas unidades de produção, distribuição da alimentação, administração no ambiente escolar, controle, fiscalização e monitoramento do processo.
- **Não-Governamental:** Desenvolvimento tecnológico e metodológico de gestão, treinamento, organização da logística de confecção da alimentação escolar, logística de distribuição para as escolas e educação alimentar, pesquisas nutricionais, gastronômicas, cardápios, desenvolvimento tecnológico e produtos enriquecidos de alimentação escolar e contratação da mão de obra necessária a

todo esse processo.

O Modelo de gestão de base mista (governamental / não governamental) tem como estratégia utilizar a maior eficiência da gestão privada, para cumprir a finalidade pública de garantir o equilíbrio e equidade social. Desta forma o modelo se propõe a não só produzir e fazer chegar ao alunado da rede municipal uma merenda de qualidade (valor nutricional e sabor condizente com a cultura alimentar da região) a um custo reduzido em função do ora praticado, mas também que traga em seu bojo uma proposta pedagógica, ou seja, que vise também a educação alimentar e nutricional, se propondo a promover cursos e oficinas que visem as boas práticas alimentar e nutricional, bem como a capacitação dos agentes envolvidos na produção da merenda.

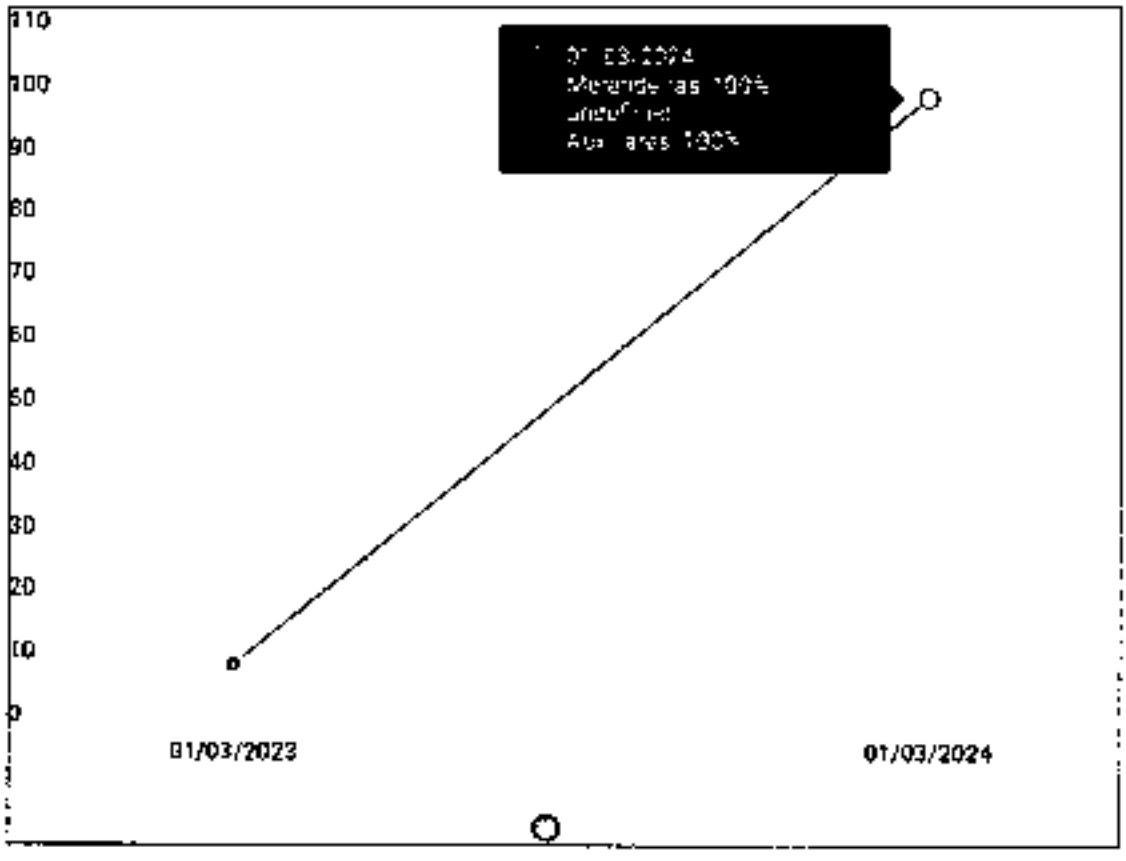
2.0 DAS METAS A SEREM ATINGIDAS

1. Desenvolver atividades de Educação Alimentar nos educandos, corpo docente e famílias dos educandos, buscando atingir até 100% do público ao final do projeto;

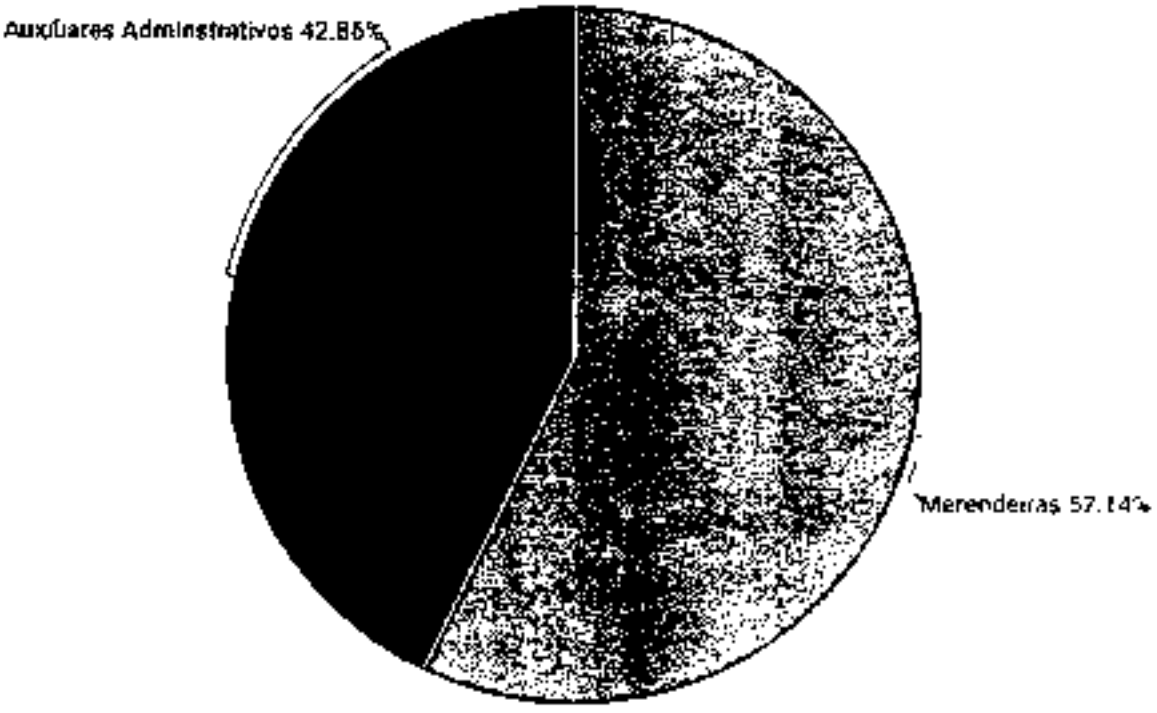


2. Desenvolver processo permanente de atualização tecnológica e metodológica;

- O processo a que se refere essa meta diz respeito à incorporação de meios tecnológicos e metodológicos que serão fundamentais para aferição dos resultados obtidos com as intervenções realizadas pelo projeto.



3. Desenvolver capacitação e treinamento permanente dos prestadores de serviços ligados diretamente à Alimentação Escolar em metodologia de processos de qualidade, segurança e higiene;



4. Aportar os conhecimentos tecnológicos e científicos desenvolvidos pela comunidade acadêmica municipal e demais instituições científicas;

5. Desenvolver gerenciamento de custos com base nos princípios de custos decrescentes, buscando interação com a Política Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

DO PROCEDIMENTO METODOLÓGICO – Meios Utilizados para Atingir as Metas

Na perspectiva de atender estas metas, o Projeto será contará com a Conscientização e Educação alimentar, realizada da seguinte maneira:

1. Serão realizados encontros formativos com os alunos e palestras educativas para as famílias que ocorrerão em todas as escolas com periodicidade bimestral;

2. Palestras para as famílias serão realizadas no início de cada bimestre letivo;
3. Os profissionais envolvidos no processo de preparação da merenda terão formação mensal;
4. Serão realizados dois levantamentos antropométricos durante a vigência do projeto com todos os alunos da Rede Municipal de Ensino.

A metodologia da abordagem será interativa, visando estimular a participação dos agentes envolvidos no projeto através de formações, encontros e atividades realizadas.

A execução dos serviços obedecerá 03 (três) fases detalhadas, abaixo:

- **FASE I** - Levantamento das condições nas quais são realizadas as atividades de produção da merenda escolar em todas as unidades de ensino da Rede Municipal
- **FASE II** - Realização das atividades formativas voltadas para os profissionais que atuarão no projeto com carga horária total de 240h
- **FASE III** - Acompanhamento das atividades realizadas pelos profissionais contratados para atuarem no projeto e realização de visitas às unidades de Ensino com realização de palestras para os estudantes e seus familiares. Serão realizadas 02 (duas) no decorrer do ano letivo de 2023 por unidade de ensino.

2 – FUNDAMENTAÇÃO

No tocante ao embasamento jurídico, encontramos suporte no art. 29 da Lei Federal nº 13.019/2014, no que se refere à Dispensa de Chamamento Público.

O chamamento público é um processo de seleção no qual se privilegia a observância de alguns dos princípios constitucionais, como a impessoalidade, moralidade e publicidade e assim, garante a transparência e a isonomia na seleção e no acesso aos recursos públicos.

Os casos de dispensa de chamamento público são os seguintes:

a) no caso de urgência decorrente de paralisação ou iminência de paralisação de atividades de relevante interesse público, pelo prazo de até cento e oitenta dias;

b) nos casos de guerra, calamidade pública, grave perturbação da ordem pública ou ameaça à paz social;

c) quando se tratar da realização de programa de proteção a pessoas ameaçadas ou em situação que possa comprometer a sua segurança;

d) no caso de atividades voltadas ou vinculadas a serviços de educação, saúde e assistência social, desde que executadas por OSCs previamente credenciadas pelo órgão gestor da respectiva política.

Diante disso, a organização (OSC) está PREVIAMENTE CREDENCIADA, manifestou interesse em executar a parceria, apresentou toda a documentação solicitada e possui os requisitos legais para celebração do Termo de Colaboração.

3 – CONCLUSÃO

Ante o exposto, esta Secretaria não encontra óbice na elaboração de TERMO DE COLABORAÇÃO, com a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - ABDESM, OSC DEVIDAMENTE CREDENCIADA**,que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

4 – DO PEDIDO

Ante o exposto,

Solicitamos parecer jurídico da Procuradoria no que tange a possibilidade legal de Termo de Colaboração com a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - ABDESM.**

Para apreciação do referido pedido, seguem anexos os seguintes documentos:

- Plano de Trabalho;
- Cartilha sobre as boas práticas de alimentação;
- Proposta de trabalho;
- Termo de Referência;
- Documentos de habilitação;
- Cronograma de desembolso
- Minuta do Termo de Colaboração.

Sem mais para o momento, renovo votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Wilza Alexandra de C. R. Vitorino
Secretária de Educação
Port. nº 015/2021-GP

Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino
Portaria 015/2021 GP
Secretária de Educação

PARECER JURÍDICO

EMENTA: DIREITO ADMINISTRATIVO. LICITAÇÕES E CONTRATOS. PARECER JURÍDICO. DISPENSA DE LICITAÇÃO. TERMO DE COLABORAÇÃO. POSSIBILIDADE. LEI 8.666/93 E LEI Nº 13.019/2014 E SUAS ALTERAÇÕES.

I – DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Consoante dispõe o art. 3º e o Anexo II da Lei Ordinária Municipal nº 4.494/2018, incumbe ao Procurador Geral / Secretário de Assuntos Jurídicos **a emissão de pareceres sobre o interesse da municipalidade**, assessorando juridicamente as secretarias e demais órgãos da administração direta do Município.

Logo, o parecer jurídico, nas palavras de Hely Lopes Meirelles[1], consiste em um ato enunciativo cujo teor, neste caso, se limita a emitir uma opinião sobre determinado assunto, sem que haja vinculação ao seu conteúdo.

Assim sendo, incumbe à Procuradoria Geral / Secretaria de Assuntos Jurídicos – órgão este representado pelo Procurador Geral / Secretário da Pasta – a emissão deste ato administrativo, nos termos do requerimento formulado.

Neste sentir, este parecer é emitido sob o prisma estritamente jurídico, não lhe competindo adentrar à conveniência e a oportunidade dos atos praticados no âmbito da Administração, nem analisar aspectos de natureza eminentemente técnico-administrativa, a respeito de valores e quantitativos, em razão de carecer de competência para tal, além disso, este parecer possui caráter meramente opinativo, não vinculando, portanto, a decisão do gestor da pasta.

[1] MEIRELLES, Hely Lopes. Direito Administrativo Brasileiro. 42. ed. – São Paulo: Malheiros, 2016.

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

II – DOS FATOS

A Procuradoria Geral do Município de Garanhuns / Secretaria de Assuntos Jurídicos, foi provocada pela Secretária de Educação, a Sra. Wilza Alexandra de Carvalho Rodrigues Vitorino, solicitando a análise e emissão de pronunciamento acerca da abertura de processo de dispensa de licitação para a realização do termo de colaboração, o projeto "comer bem, viver bem", com base no ofício nº 114/2023, datado em 24 de fevereiro de 2023.

O referido projeto tem como objeto, o desempenho de assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

Nesse sentido, ressalta-se que conforme narra a secretaria solicitante, a criança tem o direito ao máximo grau de saúde e uma alimentação saudável e adequada ao seu desenvolvimento, e por essa razão, apesar da merenda de qualidade já ser oferecida aos estudantes através do processo de Chamamento Público da Agricultura Familiar, é necessário que os profissionais ligados diretamente a esse fornecimento, tal como merendeiras, gestores, auxiliares de almoxarifado, supervisores de merenda e demais colaboradores, bem como família e estudante, tenha consciência da importância da Alimentação de Qualidade e das boas práticas de Alimentação, principalmente ao modo de manusear o alimento, se portar em uma cozinha, acondicionar o alimento e demais situações, garantindo o oferecimento de uma alimentação com qualidade.

Em virtude disso, por meio deste projeto a Secretaria de Educação busca atender 57 unidades escolares do ensino infantil ao fundamental, incluindo educação de jovens e adultos, com cerca de 19.000 alunos. Dessa maneira, elencou como objetivos gerais: Oferecer uma merenda escolar de qualidade, adequados à realidade da cidade e à gastronomia regional; melhorar e ampliar a oferta de alimentos à população; fortalecer ação pública do Governo Municipal na melhoria da qualidade de vida da população; garantir o direito humano à alimentação de crianças e adolescentes da Rede Pública Municipal de Ensino, conforme item 1.2 do Termo de Referência

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

Para tornar possível a realização dos objetivos acima mencionados, a secretaria solicitante discorre acerca dos objetivos específicos do projeto que são:

- Executar o Programa de Segurança Alimentar e Educacional - desenvolvimento metodológico; tecnológico; da educação alimentar e gestão do programa garantindo o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo 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;
- Garantir o desenvolvimento de processo de pesquisa de sabores que impeçam a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;
- Promover atividades de educação alimentar e nutricional ao educando, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico, conforme art. 4º da Lei nº. 11.947/2009.
- Desenvolver processo de gerenciamento da produção e de pessoal com base nos princípios modernos da qualidade total, para manutenção dos objetivos metodológicos de custos decrescentes, a apropriação de novos processos tecnológicos e metodológicos.

Ademais, a secretaria solicitante também traz aos autos a conceituação técnica do referido projeto, a base de operação, o modelo de gestão e as metas a serem atingidas, dentre elas, destaca-se o que se segue:

- Desenvolver atividades de Educação Alimentar nos educandos, corpo docente e famílias dos educandos, buscando atingir até 100% do público ao final do projeto;
- Desenvolver processo permanente de atualização tecnológica e metodológica,
- Desenvolver capacitação e treinamento permanente dos prestadores de serviços ligados diretamente à Alimentação Escolar em metodologia de processos de qualidade, segurança e higiene;
- Aportar os conhecimentos tecnológicos e científicos desenvolvidos pela comunidade acadêmica municipal e demais instituições científicas;

Av. Santo Antônio, 126 - Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriageranhuns@gmail.com

335

- Desenvolver gerenciamento de custos com base nos princípios de custos decrescentes, buscando interação com a Política Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Para tanto, a metodologia utilizada para atingir as metas elencadas acima, terão uma abordagem interativa, visando estimular a participação dos agentes envolvidos no projeto através de formações, encontros e atividades realizadas.

Nesse viés, narra a secretaria de Educação que foram convocadas duas empresas já devidamente credenciadas, a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico – ABDESM, que apresentou o valor de R$ 7.646.722,08 (sete milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, setecentos e vinte e dois reais e oito centavos), e a Fundação Apolônio Salles apresentou o valor de R$ 9.431.884,22 (nove milhões, quatrocentos e trinta e um mil, oitocentos e oitenta e quatro reais e vinte e dois centavos).

Após a apresentação das propostas em tempo hábil, a empresa escolhida conforme consta no termo de referência foi a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico – ABDESM, inscrita no CNPJ sob o nº 07.575.730/0001/60, por apresentar o menor valor, a qual está devidamente habilitada e credenciada para a execução do projeto supramencionado.

Os autos apresentados foram formalizados e encontram-se instruídos, no que importa à presente análise, até o limite documental apresentado a esta Procuradoria Geral / Secretaria de Assuntos Jurídicos nesta data.

Desse modo, integram a presente solicitação: **a)** Ofício 114/2023- Núcleo Financeiro/SEDUC; **b)** Decreto Municipal de credenciamento nº 0035/2022; **c)** Portaria nº 007/2022; **d)** Extrato de Publicação com a listagem de empresas credenciadas; **e)** Certificados de Credenciamentos; **f)** Cartilha do Governo Federal constando boas práticas de alimentos; **g)** Plano de Trabalho do Município; **h)** Cotações das Empresas: Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios (ABDESM) e Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional (FADURPE), previamente credenciadas; **i)** Cronograma de desembolso; **j)** Termo de Referência emitido pela Secretaria de Educação; **k)** Documentos de Habilitação; **l)** Minuta do Termo de Colaboração.

Era o que havia de interessante a relatar, passo a fundamentar.

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

III – FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA

A Constituição Federal, em seus artigos 205, *caput*, 206, incisos I e II, e 208, inciso VII, assim dispõe:

> *Art. 205. A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.*
> *[...]*
> *Art. 206. O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:*
> *I - igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;*
> *II - liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber;*
> *[...]*
> *Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de.*
>
> *VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.*

Conforme garantido pela Carta Magna, a educação constitui direito de todos e dever do Estado, devendo ser observada a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola, mediante ações estratégicas voltadas para a implementação de hábitos alimentares saudáveis para os estudantes e familiares, profissionais e colaboradores da educação, resultando em um maior rendimento e produtividade.

Em análise da documentação encaminhada, cumpre elaborar as seguintes considerações, como expressa posição meramente opinativa sobre o processo em tela, não representando prática de ato de gestão, mas sim, uma aferição técnico-jurídica que se restringe a análise dos aspectos de legalidade nos termos do inciso VI do artigo 38 da Lei nº 8.666/93, aferição que, inclusive, não abrange o conteúdo de escolhas gerenciais específicas ou mesmo elementos que fundamentaram a decisão do administrador, em seu âmbito discricionário.

A Constituição Federal estabelece ainda a obrigatoriedade de licitação para obras, compras, serviços e alienações da Administração Pública, nos termos do art. 37, XXI, da CF/88. Entretanto, existem situações previamente estabelecidas por lei, onde a regra licitatória é

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 - Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

dispensada ou inexigível, com base ao princípio da economicidade e ainda a presença clara do interesse público.

Ainda de acordo com Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, esse fato se deve porque: "o princípio constitucional da licitação, como todas as regras de Direito, não tem valor absoluto, devendo ser coordenado com os outros princípios do mundo jurídico".

Desta forma, o processo de Dispensa de Licitação, deve atender aos ditames do dispositivo do Artigo 24, caput e inciso XIII, da Lei 8.666/93, que estabelece:

> *Art. 24. É dispensável a licitação:*
> *[...]*
> *XIII - na contratação de instituição brasileira incumbida regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional, ou de instituição dedicada à recuperação social do preso, desde que a contratada detenha inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos;*

A Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico - ABDESM, é uma entidade civil, com personalidade jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, incumbida a, especialmente, prestar assistência ao desenvolvimento econômico social, educacional e institucional das cidades dos Municípios Brasileiros, conforme consta Estatuto juntado aos autos e está devidamente credenciada para prestação dos serviços do objeto em apreço.

Destarte, a contratação solicitada está com fundamento no Art. 24, XIII da lei 8.666/93, bem como na Lei nº 13.019/2014. Ainda mais, em conformidade com o respectivo entendimento legal do Tribunal de Contas da União com base no art. 24, XIII da Lei nº 8.666/93, tem o seguinte posicionamento:

> Nessa modalidade de dispensa, a contratada desenvolverá atividades especificamente relacionadas com as mencionadas pela Lei de Licitações, *"promovendo o engrandecimento, o aperfeiçoamento de certas finalidades de cunho social através da execução do objeto contratual que interessa ao representante do Poder Público contratante.*

Isto posto, a dispensa de licitação tem previsão e acolhimento desde que comprovados todos os requisitos impostos, respeitando os princípios constitucionais que guiam a atuação da Administração Pública e, com uma exclusiva finalidade social que deve promover o

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

Fls: 338

aperfeiçoamento através do Termo de colaboração, desta forma, a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico - ABDESM, visa aprimorar e disciplinar todos os envolvidos, quais sejam, merendeiras, gestores, auxiliares de almoxarifado, supervisores de merenda e demais colaboradores, bem como familia e estudante, garantindo boas práticas alimentares.

Diante disso, é necessário esclarecer que no ano de 2014 foi sancionada a Lei nº 13.019/2014 em que no art. 2º da respectiva lei, estabelece o chamamento público para selecionar Organização da Sociedade Civil da seguinte forma:

> *Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:*
> *[...]*
> *XII - chamamento público: procedimento destinado a selecionar organização da sociedade civil para firmar parceria por meio de termo de colaboração ou de fomento, no qual se garanta a observância dos princípios da isonomia, da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.*

No entanto, o art. 30 da lei nº. 13.019/2014, dispõe sobre a dispensa do chamamento público quando:

> *Art. 30. A administração pública poderá dispensar a realização do chamamento público:*
> *[...]*
> *VI - No caso de atividades voltadas ou vinculadas a serviços de educação, saúde e assistência social, desde que executadas por organizações da sociedade civil previamente credenciadas pelo órgão gestor da respectiva política.*

Em consonância com o artigo supracitado, é possível que o chamamento público seja dispensado em virtude da atividade a ser desenvolvida, por se tratar de um serviço voltado/vinculado a educação, que segundo a secretaria solicitante, a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico – ABDESM é uma entidade privada com uma finalidade pública voltada à educação e, portanto, poderá essa Organização da Sociedade Civil ser contratada pela dispensa de licitação.

No caso em apreço, a parceria entre a administração pública e organização da sociedade civil, para consecução de finalidade pública, está com fulcro no art. 1º da lei 13.019/2014.

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

Fls: 339

> *Art. 1º Esta Lei institui normas gerais para as parcerias entre a administração pública e organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação.*

Evidencia-se que a análise da contratação aqui realizada se restringe, do ponto de vista jurídico formal, a regularidade do Credenciamento para o processo de dispensa, e através disso a celebração de termo de colaboração, que possa ensejar a participação de Organizações da Sociedade Civil (OSC) já previamente credenciada, sem fins lucrativos, que atenda necessidades da Administração Pública e o Interesse Público seja preservado.

Em conformidade com o exposto e com o Princípio da Publicidade, é importante mencionar que foi publicado a lista de empresas credenciadas no Diário Oficial (Código identificador: CDFD010A), no qual resultou no credenciamento da Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico - ABDESM, inscrita sob o CNPJ nº 07.575.730/0001/60, e da empresa Fundação Apolônio Salles de Desenvolvimento Educacional (FADURPE).

Desse modo, a Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico – ABDESM, elaborou um modelo de proposta de trabalho (em anexo) de acordo com as necessidades apresentadas pela Secretaria de Educação, isto é, de acordo com Plano de Trabalho.

Ademais, para a celebração do Termo de Colaboração, é necessário a observância de princípios explícitos, conforme art. 5º e 11 da Lei nº 13.019/2014.

> *Art. 5º O regime jurídico de que trata esta Lei tem como fundamentos a gestão pública democrática, a participação social, o fortalecimento da sociedade civil, a transparência na aplicação dos recursos públicos, os princípios da legalidade, da legitimidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da economicidade, da eficiência e da eficácia, destinando-se a assegurar:*
> *[...]*
> *III - a promoção do desenvolvimento local, regional e nacional, inclusivo e sustentável;*
> *[...]*
> *VI - a valorização da diversidade cultural e da educação para a cidadania ativa;*
>
> *Art. 11. A organização da sociedade civil deverá divulgar na internet e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações todas as parcerias celebradas com a administração pública.*

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

Fls: 320

Ainda mais, foi juntado documentação de Habilitação da referida OSC, como o Estatuto Social, relação nominal de dirigentes, ata de assembleia, declaração de funcionamento, declaração que não emprega menor, Balanço Patrimonial devidamente registrado no cartório competente e demais documentos necessários à contratação, conforme rol previsto nos artigos 33 e 34 da Lei 13.019/2014.

Isto posto, o Termo de Colaboração deve seguir os seguintes Princípios: da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e eficácia. Além disso, ressalta-se que o respectivo termo, atende uma urgente necessidade do município, uma vez que se trata do desenvolvimento de ações estratégicas voltadas para a implementação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes e seus familiares, professores e demais colaboradores no ambiente escolar.

Com efeito, o programa será implementado através da realização de encontros formativos com os alunos, realização de palestras para as famílias, formação mensal com os profissionais envolvidos no processo de preparação da merenda e realização de dois levantamentos antropométricos durante a vigência do projeto com todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme expõe inciso VI, artigo 5º da Lei nº. 13.019/2014 mencionado anteriomente.

Desse modo, é importante mencionar as diretrizes para a elaboração do Plano de Trabalho do Município, conforme art. 22 da Lei nº 13.019/2014, que deve atender:

> *Art. 22. Deverá constar do plano de trabalho de parcerias celebradas mediante termo de colaboração ou de fomento: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)*
> *I - descrição da realidade que será objeto da parceria, devendo ser demonstrado o nexo entre essa realidade e as atividades ou projetos e metas a serem atingidas; (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)*
> *II - descrição de metas a serem atingidas e de atividades ou projetos a serem executados; (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)*
> *II-A - previsão de receitas e de despesas a serem realizadas na execução das atividades ou dos projetos abrangidos pela parceria; (Incluído pela Lei nº 13.204, de 2015)*
> *III - forma de execução das atividades ou dos projetos e de cumprimento das metas a eles atreladas; (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)*
> *IV - Definição dos parâmetros a serem utilizados para a aferição do cumprimento das metas. (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015).*

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

P.: 332

Desta feita, o referido Plano de Trabalho deve **apresentar o nexo de causalidade entre a realidade e as atividades a serem desenvolvidas pelo projeto através das METAS** a serem alcançadas em 2023/2024, uma vez que deverão ser elaboradas de acordo com a necessidade da Rede de Ensino do Município, evidenciando os objetivos a serem alcançados, conforme a seguir descrito:

- Desenvolver atividades de Educação Alimentar nos educandos, corpo docente e famílias dos educandos, buscando atingir até 100% do público ao final do projeto;
- Desenvolver processo permanente de atualização tecnológica e metodológica;
- Desenvolver capacitação e treinamento permanente dos prestadores de serviços ligados diretamente à Alimentação Escolar em metodologia de processos de qualidade, segurança e higiene;
- Apoiar os conhecimentos tecnológicos e científicos desenvolvidos pela comunidade acadêmica municipal e demais instituições científicas;
- Desenvolver gerenciamento de custos com base nos princípios de custos decrescentes, buscando interação com a Política Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

O Plano de Trabalho também esclarece sobre a forma de execução do projeto, sendo dividido em três fases:

- **FASE I** - Levantamento das condições nas quais são realizadas as atividades de produção da merenda escolar em todas as unidades de ensino da Rede Municipal
- **FASE II** - Realização das atividades formativas voltadas para os profissionais que atuarão no projeto com carga horária total de 240h
- **FASE III** - Acompanhamento das atividades realizadas pelos profissionais contratados para atuarem no projeto e realização de visitas às unidades de Ensino com realização de palestras para os estudantes e seus familiares. Serão realizadas 02 (duas) no decorrer do ano letivo de 2023 por unidade de ensino.

Por oportuno, em relação a previsão de receita e despesa, destaca-se que conforme o item 8.0 do Plano de Trabalho os recursos necessários para a aquisição dos serviços em questão são provenientes de **recursos da Secretaria de Educação**, por meio da fonte de 25% (vinte e cinco inteiros por cento) de impostos e transferências.

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

Por conseguinte, o desembolso do referido Projeto encontra-se no Termo de Referência (item 7.0), demonstrando que o valor de **R$ 7.646.722,08 (sete milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, setecentos e vinte e dois reais e oito centavos)**, a serem pagos em parcelas fixas e irreajustáveis conforme cronograma de desembolso, bem como na Minuta do Termo de Colaboração no item 3.1, que dispõe o mesmo.

Ademais, a prestação de contas da execução dos serviços está presente no Plano de Trabalho (item 6.1), em percentuais de futuros desembolsos, evidenciando que a Instituição parceira deverá apresentar prestação de contas mensal, e esta deve estar sempre acompanhada pelas documentações que comprovem informações detalhadas nos relatórios apresentados, segundo Lei nº 13.019/2014, bem como deverá apresentar prestação de contas ao término de cada exercício, em consonância com o exposto o mesmo consta no Termo de Referência (item 8.2) e na Minuta do Termo de Colaboração na cláusula terceira.

Enquanto a definição dos parâmetros a serem utilizados para a aferição do cumprimento das metas, foi estabelecido no Termo de Referência, Plano de Trabalho e Minuta de colaboração, nos quais constam que caberá a Secretaria de Educação acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços já elencados.

Por conseguinte, é importante ressaltar que o art. 73 da Lei nº 13.019/2014 estabelece as possíveis penalidades pela execução em desacordo com o Plano de Trabalho:

> Art. 73. Pela execução da parceria em desacordo com o plano de trabalho e com as normas desta Lei e da legislação específica, a administração pública poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à organização da sociedade civil as seguintes sanções: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)
> I - advertência;
> II - suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora, por prazo não superior a dois anos; (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)
> III - declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a organização da sociedade civil ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso II. (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015).

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

Isto posto, conforme estabelece a legislação supramencionada, o Termo de Referência (item 12.0), dispõe sobre a possibilidade de aplicação dessas sanções de acordo com o dano causado na Administração Pública, assegurada a prévia defesa da contratada, isto é, contraditório e ampla defesa em tempo hábil.

Em relação aos preços propostos e a escolha da empresa a ser contratada, essa Procuradoria/Secretaria de Assuntos Jurídicos deixa de se pronunciar por carecer de tal competência, recomendando, que a Secretaria de Educação se achar conveniente solicite parecer técnico que achar necessário para aferição dos preços apresentados.

Por fim, quanto à análise da abertura de processo de dispensa em apreço, vislumbra-se está de acordo com as exigências legais e os princípios constitucionais e administrativos que regulam o procedimento de dispensa no da lei 13.019/2014 e subsidiariamente a lei 8.666/93, além de atender as necessidades do interesse público.

IV - CONCLUSÃO

Diante de todo o exposto, e analisando o **processo de dispensa e** os anexos apresentados, **OPINA** esta Procuradoria Geral do Município de Garanhuns / Secretaria de Assuntos Jurídicos pela aprovação, desde que adstrita aos preceitos da **Lei nº 8.666/93, a Lei nº 13.019/2014, e** os princípios constitucionais e administrativos, notadamente os da legalidade, legitimidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e eficácia, além do regime de execução do contrato.

Todavia, por não ter alcance e competência, abstêm-se esta Procuradoria Geral / Secretaria de Assuntos Jurídicos, de se pronunciar a respeito dos preços apresentados pela Secretaria proponente em virtude de cotações de preço realizada pela própria Secretaria e dos valores nas demais planilhas contidas nas propostas enviadas pelas empresas interessadas no Processo de Dispensa, ficando este na responsabilidade da Secretária da pasta, que, se entender necessário, deve solicitá-lo a quem de direito.

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

Fls. 324

Recomendo ainda que necessariamente devem ser cumpridas todas as formalidades legais exigidas.

Este é o parecer, salvo melhor juízo.

Garanhuns, 24 de fevereiro de 2023.

Paulo André Lima do Couto Soares
OAB/PE nº 16.106
Procurador Geral do Município de Garanhuns – Portaria nº 011/2021-GP
Secretário de Assuntos Jurídicos do Município de Garanhuns – Portaria nº 018/2021-GP

Av. Santo Antônio, 126 – Palácio Celso Galvão (2º Andar), CEP 55293-294 – Centro, Garanhuns/PE.
Telefone: (87) 3762-7025. E-mail: procuradoriagaranhuns@gmail.com

PROCESSO ADMINISTRATIVO 004/2023 - SEDUC
DISPENSA DE LICITAÇÃO 003/2023 - SEDUC

TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2023 - SEDUC

O PRESENTE INSTRUMENTO TRATA-SE DE **TERMO DE COLABORAÇÃO** SUBSIDIADO PELA LEI Nº 13.019/14, CELEBRADO ENTRE **O MUNICÍPIO DE GARANHUNS** POR INTERMÉDIO DA **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** E A **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM**, COMO MELHOR SE DESCREVEM ABAIXO:

PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE GARANHUNS, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Santo Antônio, 126 - Garanhuns/PE, inscrito no **CNPJ Nº. 11.303.906/0001-00**, por meio da Secretaria Municipal de Educação, neste ato representada pela Secretária, a Sra. **WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO**, brasileira, casada, residente à Rua Francisco Gueiros, nº 246 - Heliópolis - nesta cidade, portadora da cédula de identidade RG Nº. 5252802 -- SDS/PE, devidamente inscrita no CPF/MF sob o Nº. 000.448.184-40, doravante **CONTRATANTE,** e de outro lado como **CONTRATADA, a AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM,** pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, constituída sob a forma de fundação, inscrita no CNPJ nº 07.575.730/0001-60, com sede na Rua da Aurora, 325 - Edifício Ébano, 11º andar, 1011, Caixa Postal nº 1284 - Bairro Boa Vista, Recife/PE, CEP: 50.050/000, neste ato representada pela Sra. **ELISABETE VIRGINIA PESSOA,** brasileira, solteira, consultora de negócios, inscrita no RG sob nº 1.624.354 SDS/PE e CPF 217.467.104-20, nos termos da Lei 13.019/14 e suas alterações posteriores bem como sob as cláusulas e condições seguintes:

DO REGIME JURÍDICO

O presente Termo de Colaboração encontra fundamentação na Lei Federal 13.019/14 e alterações, que dispõe:

> Art. 1º Esta Lei institui normas gerais para as parcerias entre a administração pública e organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação.

CLÁUSULA 1ª – INTRODUÇÃO

1.0 INTRODUÇÃO

A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar Plano de Trabalho para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

1.1 Direito à Alimentação – Direito Fundamental

O direito à alimentação adequada é um Direito Humano Fundamental, reconhecido internacionalmente através da Declaração Universal dos Direitos Humanos, e destacado igualmente na Convenção dos Direitos da Criança, a qual estabelece que a criança tenha direito ao máximo grau de saúde e a uma alimentação saudável e adequada ao seu desenvolvimento, abordando, sob este aspecto, a questão da fome e do combate à desnutrição. Hoje, sabe-se que os efeitos da fome em uma criança são muito mais devastadores do que se imaginava há algum tempo atrás. Nos primeiros anos de vida, a fome compromete o desenvolvimento do indivíduo de

forma muitas vezes irreversível, acarretando a vulnerabilidade crônica a determinadas doenças, a deficiência da capacidade intelectual e cognitiva e a baixa autoestima, com consequente violação da dignidade humana.

A referência expressa ao tema da fome consta nas "Metas do Milênio", e a primeira delas diz respeito à erradicação da extrema pobreza e da fome, através da redução do número de famintos pela metade até o ano de 2015. Essas metas foram traçadas no ano de 2000, quando diferentes países, entre eles o Brasil, se reuniram para firmar o propósito conjunto de dar continuidade aos trabalhos da Organização das Nações Unidas (ONU), estabelecendo oito metas que foram nomeadas como "Metas do Milênio".

Também seguindo essas diretrizes, a Constituição Federal Brasileira de 1988 marcou o direito pátrio com um indiscutível avanço no campo da normatização de direitos e garantias fundamentais, resultado de importante processo de democratização do Estado e do Direito. A moderna concepção do constitucionalismo nacional ensejou não só a ratificação de Tratados e Convenções internacionais de proteção dos Direitos Humanos, aí incluído o direito à segurança alimentar e nutricional, mas também a inclusão, no próprio texto constitucional, de princípios consagrados nos referidos instrumentos internacionais, dando-lhes força de norma de aplicabilidade imediata.

Nesse contexto, o art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal de 1988, ao disciplinar o dever do Estado com a educação – aí incluídas as três esferas governamentais, União, Estados e Municípios – veio estabelecer expressamente que o mesmo é efetivado mediante a garantia de atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade (inciso IV), e atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (inciso VII).

Na área de alimentação escolar, destaca-se no Brasil o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado há mais de cinco décadas como a primeira iniciativa pública formal nessa área e que, embora inicialmente concebido para atender estudantes carentes da Região Nordeste através da distribuição gratuita de leite em pó, posteriormente veio disciplinar, em nível nacional, a oferta de alimentos aos alunos matriculados nas escolas públicas brasileiras, com o objetivo de garantir o atendimento de suas necessidades nutricionais durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promovendo a formação de

hábitos alimentares saudáveis.

Em 2009, visando estabelecer nova normatização para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, mais afinada com a conjuntura atual da sociedade brasileira, foi editada a MP 455 de 2009, transformada posteriormente na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 que, entre as inovações contidas em seu bojo, estende a alimentação escolar aos estudantes da educação básica, incluindo o ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública. Com ela, os estudantes atendidos passaram de 35 milhões para 47 milhões. Nesta lei fica explicitado o Direito à Alimentação Escolar e o Direito Humano à alimentação adequada e saudável para todos os escolares. O município de Garanhuns em consonância com a política nacional de alimentação escolar, outrora realizou o Seminário de Alimentação e Nutrição Escolar, para apresentação das novas diretrizes propostas pela Lei 11.947/2009 e discussão com os gestores públicos e com a sociedade das prerrogativas da Lei em questão.

1.2 Justificativa Para Realização do Projeto

Segundo dados da Secretaria de Educação, Garanhuns possui 57 unidades escolares do ensino infantil ao fundamental, incluindo educação de jovens e adultos, com cerca de 19.000 alunos. Este será o público beneficiado diretamente pelo programa de segurança alimentar educacional.

Assim, ao propor a implantação do Programa de Segurança Alimentar Educacional, a Prefeitura de Municipal de Garanhuns objetiva:

- Oferecer uma merenda escolar de qualidade, adequados à realidade da cidade e à gastronomia regional; melhorar e ampliar a oferta de alimentos à população;
- Fortalecer ação pública do Governo Municipal na melhoria da qualidade de vida da população;
- Garantir o direito humano à alimentação de crianças e adolescentes da Rede Pública Municipal de Ensino.

Importa ressaltar que, em que pese a merenda de qualidade já seja oferecida aos estudantes através do processo de Chamamento Público da Agricultura Familiar, é necessário que os profissionais ligados diretamente a esse fornecimento, tal como merendeiras, gestores,

auxiliares de almoxarifado, supervisores de merenda e demais colaboradores, bem como família e estudante, tenham consciência da importância da Alimentação de Qualidade e das boas práticas de Alimentação. Não só ao se alimentar, mas principalmente ao modo de manusear o alimento, se portar em uma cozinha, acondicionar o alimento e demais situações que, se praticadas, garantiriam de forma mais contundente o oferecimento de uma alimentação com qualidade.

1.3 Objetivos Específicos

- Executar o Programa de Segurança Alimentar e Educacional - desenvolvimento metodológico; tecnológico; de educação alimentar e gestão do programa – garantindo o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo 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;

- Garantir o desenvolvimento de processo de pesquisa de sabores que impeçam a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;

- Promover atividades de educação alimentar e nutricional ao educando, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico, conforme art. 4º da Lei nº: 11.947/2099.

- Desenvolver processo de gerenciamento da produção e de pessoal com base nos princípios modernos da qualidade total, para manutenção dos objetivos metodológicos de custos decrescentes, e apropriação de novos processos tecnológicos e metodológicos.

1.4 Conceituação Técnica

- Compõe o Programa de Segurança Alimentar do município de Garanhuns todas as alimentações fornecidas aos educandos (as) da rede municipal de ensino, dos programas regulares de ensino e ações que visem fortalecer o processo de desenvolvimento educacional e social dos alunos (as) matriculados na Rede Pública de Ensino e entidades delegadas para esta missão, formalizadas através de convênios de cooperação educacional;
- Cardápio orientado para nutrição integral e promotora da saúde, respeitando a nossa cultura alimentar;
- Insumos para a produção originados em base local/regional;
- Compra dirigida ao pequeno produtor de forma direta e/ou com intermediação de agentes públicos governamentais e cooperativas de produção ou ainda, recepção dos produtos da agricultura familiar destinado pela PMG adquiridos por meio de chamada pública;
- Articulação do cardápio com os aspectos do mercado, principalmente no que diz respeito sazonalidade dos produtos;
- Atenção na construção dos sabores para evitar a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;
- Educação alimentar e nutricional dos educandos, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico.

1.5 Base de Operação

a) Escolas da rede municipal de ensino;

b) Unidade de Produção de Alimentos I – a ser criada para atender as escolas urbanas

c) Unidade de Produção de Alimentos II – a ser criada para atender as escolas rurais.

1.6 Modelo de Gestão

1) De base mista resultado da parceria governamental e não governamental, em metodologia de custo ótimo.

2) Sistema de monitoramento feito por conselho gestor com representação dos órgãos de controle da gestão governamental e não governamental.

- **Governamental:** Manutenção das Unidades de produção, aquisição da produção

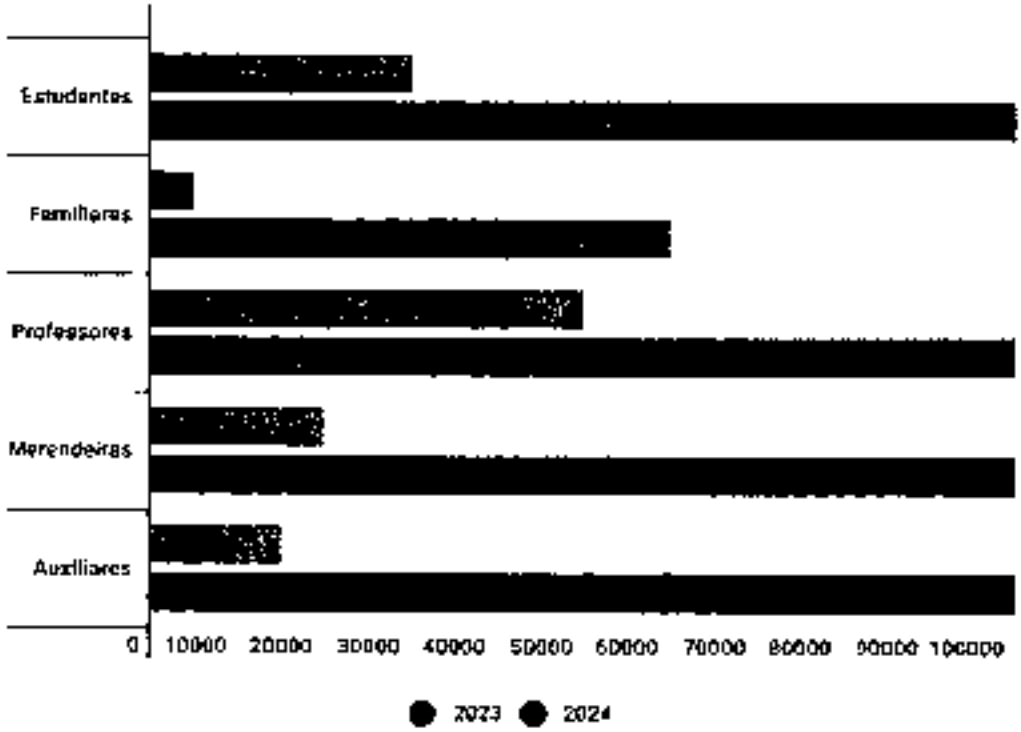
confeccionada nas unidades de produção, distribuição da alimentação, administração no ambiente escolar, controle, fiscalização e monitoramento do processo.

- **Não-Governamental:** Desenvolvimento tecnológico e metodológico de gestão, treinamento, organização da logística de confecção da alimentação escolar, logística de distribuição para as escolas e educação alimentar, pesquisas nutricionais, gastronômicas, cardápios, desenvolvimento tecnológico e produtos enriquecidos de alimentação escolar e contratação da mão de obra necessária a todo esse processo.

O Modelo de gestão de base mista (governamental / não governamental) tem como estratégia utilizar a maior eficiência da gestão privada, para cumprir a finalidade pública de garantir o equilíbrio e equidade social. Desta forma o modelo se propõe a não só produzir e fazer chegar ao alunado da rede municipal uma merenda de qualidade (valor nutricional e sabor condizente com a cultura alimentar da região) a um custo reduzido em função do ora praticado, mas também que traga em seu bojo uma proposta pedagógica, ou seja, que vise também a educação alimentar e nutricional, se propondo a promover cursos e oficinas que visem as boas práticas alimentar e nutricional, bem como a capacitação dos agentes envolvidos na produção da merenda.

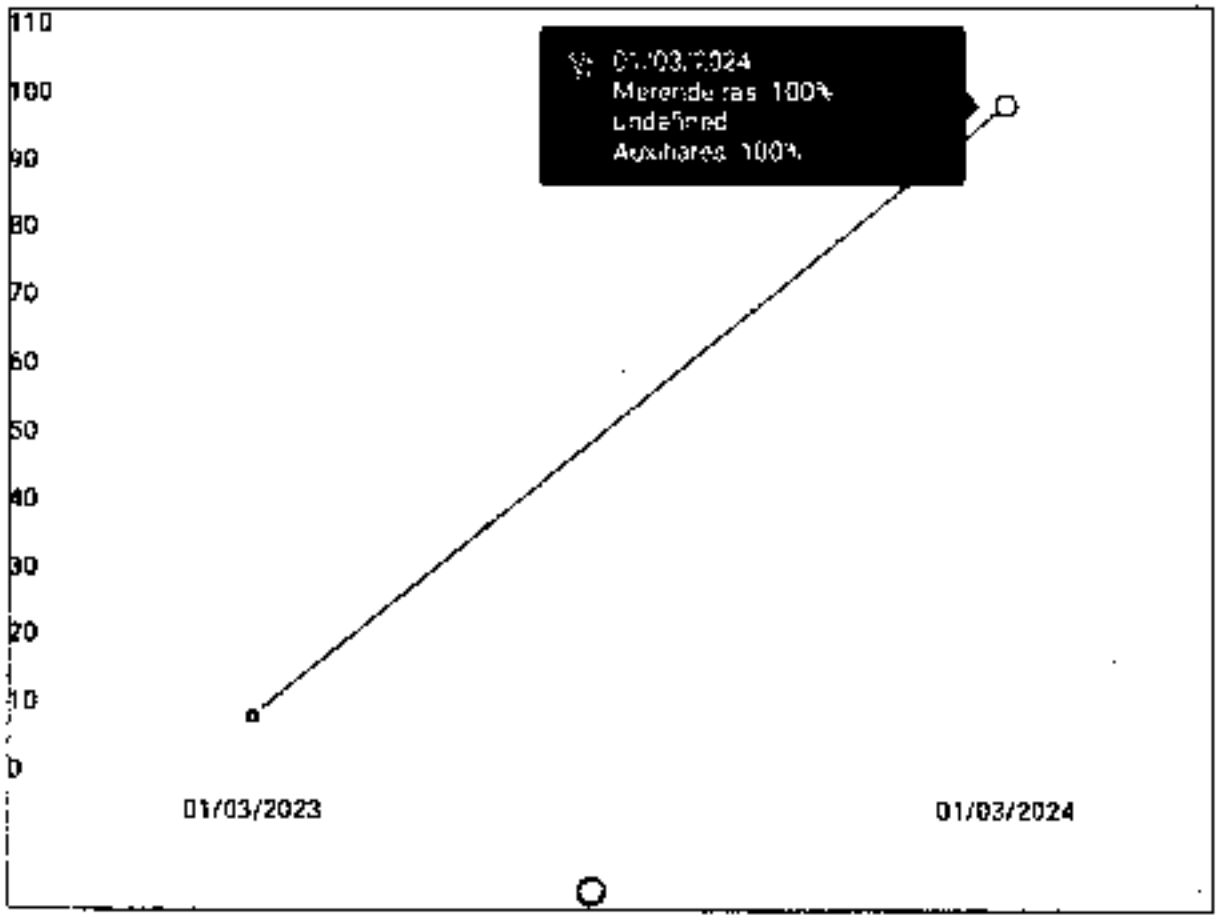
2.0 DAS METAS A SEREM ATINGIDAS

1. Desenvolver atividades de Educação Alimentar nos educandos, corpo docente e famílias dos educandos, buscando atingir até 100% do público no final do projeto;

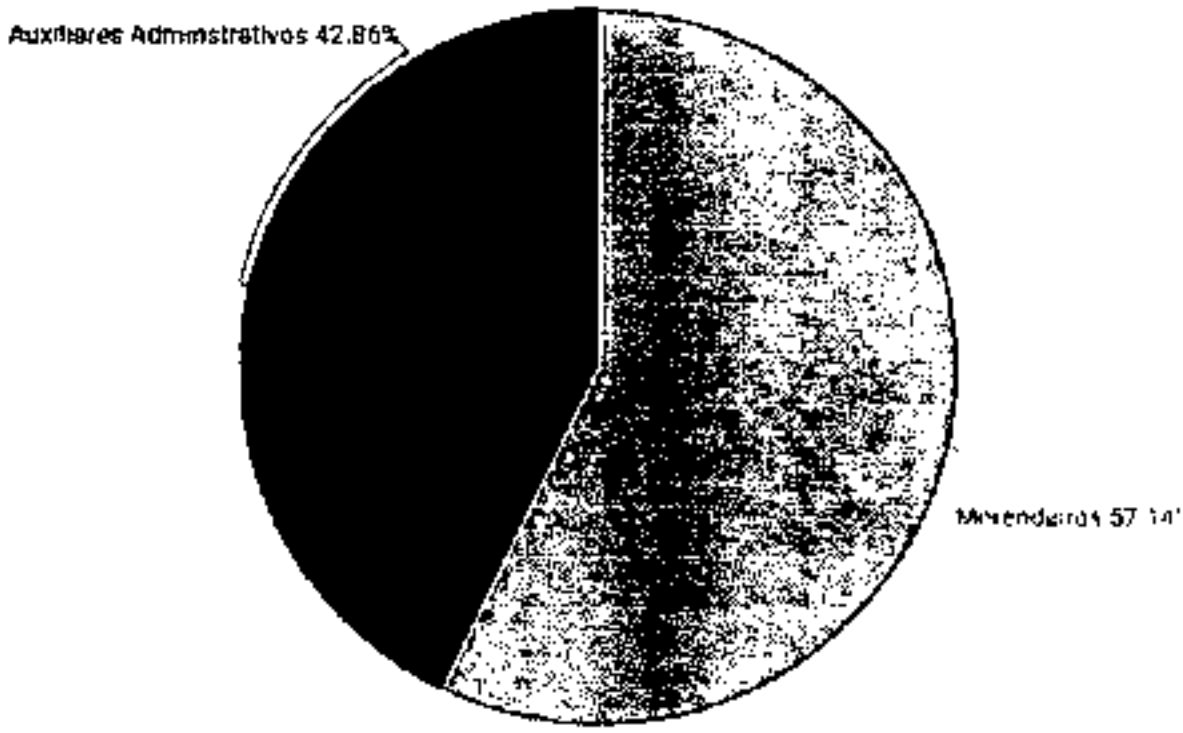


2. Desenvolver processo permanente de atualização tecnológica e metodológica;

- O processo a que se refere essa meta diz respeito à incorporação de meios tecnológicos e metodológicos que serão fundamentais para aferição dos resultados obtidos com as intervenções realizadas pelo projeto.



3. Desenvolver capacitação e treinamento permanente dos prestadores de serviços ligados diretamente à Alimentação Escolar em metodologia de processos de qualidade, segurança e higiene;



4. Aportar os conhecimentos tecnológicos e científicos desenvolvidos pela comunidade acadêmica municipal e demais instituições científicas;

5. Desenvolver gerenciamento de custos com base nos princípios de custos decrescentes, buscando interação com a Política Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

Inicialmente, é importante frisar que a entidade escolhida para elaboração do projeto cumpre todos os requisitos necessários para participação. São estes:

> Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:
>
> I - organização da sociedade civil: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)

a) entidade privada sem fins lucrativos que não distribua entre os seus sócios ou associados, conselheiros, diretores, empregados, doadores ou terceiros eventuais resultados, sobras, excedentes operacionais, brutos ou líquidos, dividendos, isenções de qualquer natureza, participações ou parcelas do seu patrimônio, auferidos mediante o exercício de suas atividades, e que os aplique integralmente na consecução do respectivo objeto social, de forma imediata ou por meio da constituição de fundo patrimonial ou fundo de reserva, (Incluído pela Lei nº 13.204, de 2015)

b) as sociedades cooperativas previstas na Lei nº 9.867, de 10 de novembro de 1999 ; as integradas por pessoas em situação

A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar este Termo de Referência para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

DO OBJETO:

O objeto deste Termo de Colaboração é a realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

CLÁUSULA 2ª - DO PRAZO CONTRATUAL E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. O Termo de Colaboração vigorará pelo período de 12 (doze) meses, tendo como prazo para assinatura até 05 (cinco) dias úteis.

2.2 A Instituição parceira deverá apresentar **PRESTAÇÃO DE CONTAS MENSAL**, e esta deve estar sempre acompanhada pelas documentações que comprovem informações detalhadas nos relatórios apresentados, de acordo com a Lei 13.019/2014, bem como deverá apresentar prestação de contas ao término de cada exercício. Senão vejamos:

> Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:
>
> XIV - **prestação de contas:** procedimento em que se analisa e se avalia a execução da parceria, pelo qual seja possível verificar o cumprimento do objeto da parceria e o alcance das metas e dos resultados previstos, compreendendo duas fases: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)
>
> a) apresentação das contas, de responsabilidade da organização da sociedade civil;
>
> b) análise e manifestação conclusiva das contas, de responsabilidade da administração pública, sem prejuízo da atuação dos órgãos de controle;
>
> Art. 49. Nas parcerias cuja duração exceda um ano, é obrigatória a prestação de contas ao término de cada exercício.

CLÁUSULA 3ª - DO PREÇO E DO PAGAMENTO

3.1 Como contraprestação pelo fornecimento/serviços dos objetos deste Termo de Colaboração, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, o valor global de **R$ 10.057.609,33 (dez milhões, cinquenta e sete mil, seiscentos e nove reais e trinta e três centavos)**, a serem pagos em parcelas fixas e irreajustáveis conforme tabela abaixo:

1ª parcela	**2ª parcela**	**3ª parcela**	**4ª parcela**	**5ª parcela**	**6ª parcela**
R$ 764.672,08	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**	**R$ 764.672,08**
7ª parcela	**8ª parcela**	**9ª parcela**	**10ª parcela**	**11ª parcela**	
R$	**R$ 764.672,08**	**R$**	**R$ 382.336,10**	**R$ 382.337,26**	

764.672,08		**764.672,08**		

3.2 No valor supracitado estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação;

3.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda circunstância que impeça a liquidação da despesa como por exemplo, obrigação financeira pendente decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

3.4 Fica condicionado à liberação do pagamento a apresentação dos comprovantes de pagamento e recolhimento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas e de pessoal, sem prejuízo dos demais;

3.5 Quando do pagamento serão feitos os descontos que lhe são próprios como taxas e impostos;

3.6 Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que inviabilize seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item fluirá a partir da respectiva regularização.

3.7 Os pagamentos serão realizados de forma mensal, mediante apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento e com recibo em anexo;

CLÁUSULA 4- DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1. Os recursos necessários para a aquisição dos serviços objeto deste Termo de Referência, são provenientes de **Recursos Próprios da Secretaria de Educação**, por meio da fonte de **25% de impostos e transferências.** Diante o exposto, verifica-se a seguinte classificação orçamentária:

Órgão	15000	Secretaria de Educação
Unidade Orçamentária	15001	Secretaria de Educação
Função	12	Educação
Sub-função	361	Ensino Fundamental
Ação	2404	Melhoramento nos Indicadores de Ensino
Despesa	788	
Elemento	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica
Recursos	1.500.1001	25% de Impostos e Transferências

CLÁUSULA 5ª - DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

São obrigações da **CONTRATADA:**

5.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes e da boa e perfeita entrega do objeto;

5.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na Ordem de Fornecimento, acompanhado da respectiva nota fiscal e certidões negativas que comprovem a regularidade fiscal;

5.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do serviço;

5.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto com avarias ou defeitos;

5.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a execução dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação fiscal e jurídica e qualificação exigidas para

assinatura do presente Termo de Colaboração;

5.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros;

5.8. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente contrato, nos termos do art. 71 da Lei 8.666/93, quando for cabível;

5.9. Durante a execução contratual ocorrerão, exclusivamente, por conta e risco da CONTRATADA, as consequências de:

I. Sua negligência, imprudência ou imperícia;
II. Imperfeição ou falta de segurança na execução do serviço;
III. Ato ilícito seu e/ou de seus empregados.

São obrigações da **CONTRATANTE:**

5.10. Executar o serviço no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Colaboração;

5.11. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.12. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.13. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente aos serviços executados, no prazo e forma aqui estabelecida;

5.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

5.15. Realizar os pagamento devidos à Contratada, nas condições e prazos previstos neste contrato;

5.16. Atestar a execução do serviços contratados, rejeitando-o caso não esteja de acordo com as especificações;

5.17. Notificar à contratada sobre as irregularidades observadas no produto adquirido;

5.18. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

CLÁUSULA 6ª - DO AJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina da Lei 13.019/14;

CLÁUSULA 7ª - RESCISÃO

7.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei 13.019/14, sem prejuízo das sanções aplicáveis;

7.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao **CONTRATADO** o direito à prévia e ampla defesa.

7.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da contratante em caso de rescisão administrativa nos termos da Lei 13.019/14;

7.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

I. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
II. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
III. Indenizações e multas.

CLÁUSULA 8ª - VEDAÇÕES

É vedado à **CONTRATADA:**

8.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

8.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da

CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA 9ª - DA CESSÃO

9.1. A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir a terceiros os direitos e obrigações decorrentes deste contrato.

CLÁUSULA 10ª - DAS PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE

10.1. O regime jurídico que rege este contrato confere ao Município de Garanhuns as prerrogativas constantes da Lei 13.019/14.

CLÁUSULA 11ª - DOS CASOS OMISSOS

11.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste contrato serão resolvidos segundo as disposições contidas na Lei nº 13.019/14, com os princípios gerais de direito.

CLÁUSULA 12ª - DA PUBLICAÇÃO

12.1. Incumbirá à contratante providenciar a publicação do extrato, no prazo previsto na Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA 13ª - DO FORO

13.1. No ato da liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicarão aos órgãos incumbidos da arrecadação e fiscalização de tributos da União, Estado ou Município, as características e os valores pagos, tudo em conformidade com o disposto na Lei 4.320 de 17 de março de 1964;

13.2. Fica eleito o foro da Comarca de Garanhuns/PE, como competente para dirimir dúvidas ou controvérsias decorrentes da execução do presente contrato;

13.3. E, por estarem justos e acordados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e para um só efeito legal, na presença das testemunhas que também assinaram.

Garanhuns/PE, 01 de março de 2023

PREFEITURA DE GARANHUNS
CNPJ Nº 11.303.906/0001-00
WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO
CPF Nº. 000.448.184-40
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM
CNPJ: 07.575.730/0001-60
ELISABETE VIRGINIA PESSOA
CPF: 217.467.104-20
Presidente

TESTEMUNHAS:

1._____RG_____

2._____RG_____

Município de Garanhuns

CNPJ nº 11.303.906/0001-00

343

EXTRATO DE TERMO DE COLABORAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004/2023, DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2022 - SEDUC. Contratante: MUNICÍPIO DE GARANHUNS – CNPJ: 11.303.906/0001-00. Contratada: AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM inscrita no CNPJ nº 07.575.730/0001-60, TERMO DE COLABORAÇÃO 002/2023 - SEDUC. Objeto: realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal. VALOR GLOBAL: R$ 7.646.722,08 (sete milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, setecentos e vinte e dois reais e oito centavos). VIGÊNCIA: 12 (doze) meses a partir da assinatura do Termo de Colaboração.

WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO

Secretária de Educação
Portaria 015/2021
Matrícula 5324/7091

Garanhuns, 12 de abril de 2023.

COMUNICAÇÃO INTERNA

C.I. Nº 422/2023 - NÚCLEO FINANCEIRO/SEDUC

A Sra. Rosemary
Pregoeira

ASSUNTO: PUBLICAÇÃO DE CONTRATO

Venho, através desta, solicitar a publicação do Termo de Colaboração nº 002/2023 Agência Brasileira de Desenvolvimento Econômico e Social dos Municípios – ABDESM, que segue em anexo.

Sem mais para o momento, manifesto votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Morgana P. Silva
Diretora do Núcleo Financeiro
Mat. 20.896

Recebido
12/04/2023
Rosemary Lima Siqueira
Membro da CPL
Matrícula 1.[illegible]

Publicado por:
Aquilles José Honorato Soares
Código Identificador:DD9CC3C2

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 1260/2023-SAD

O SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO DE GARANHUNS, no uso de suas atribuições,
R E S O L V E:
CONCEDER a **ELIANE LEITE MACEDO, Professor I - Cmi,** Matrícula nº 8028, lotado(a) na **Secretaria de Educação, Licença para tratamento de saúde, por 06 (seis) dias,** de acordo com o que dispõe os termos dos artigos 115 e 121 ambos da mesma Lei nº 6.123 de 20/07/1968 do EFPC-PE, adotada pelo Município através da Lei Municipal nº. 2.836 de 22/07/97, combinado com o Decreto Lei nº 117 de 27/12/1969, com vigência a partir de **08/02/2023 a 13/02/2023.**

CUMPRA-SE
PUBLIQUE-SE E REGISTRE-SE

Secretaria Municipal de Administração, em 28 de março de 2023.

ANTÔNIO ACÁCIO SANTANA DE GODOY
Secretário de Administração

Publicado por:
Aquilles José Honorato Soares
Código Identificador:5E66F880

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº 1261/2023-SAD

O SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO DE GARANHUNS, no uso de suas atribuições,
R E S O L V E:
CONCEDER a **MARIA DAS MERCES FERREIRA VASCONCELOS, Prof 1.ing Estrangeira-li,** Matrícula **nº 11637,** lotado(a) na **Secretaria de Educação, Licença para tratamento de saúde, por 15 (quinze) dias,** de acordo com o que dispõe os termos dos artigos 115 e 121 ambos da mesma Lei nº 6.123 de 20/07/1968 do EFPC-PE, adotada pelo Município através da Lei Municipal nº. 2.836 de 22/07/97, combinado com o Decreto Lei nº 117 de 27/12/1969, com vigência a partir de **08/02/2023 a 22/02/2023.**

CUMPRA-SE
PUBLIQUE-SE E REGISTRE-SE

Secretaria Municipal de Administração, em 28 de março de 2023.

ANTÔNIO ACÁCIO SANTANA DE GODOY
Secretário de Administração

Publicado por:
Aquilles José Honorato Soares
Código Identificador:FA30D903

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EXTRATO DE TERMO DE COLABORAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004/2023, DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 003/2022 - SEDUC. Contratante: MUNICÍPIO DE GARANHUNS – CNPJ: 12.303.906/0001-00. Contratada: AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABRASM inscrita no CNPJ nº 07.575.730/0001-60, TERMO DE COLABORAÇÃO 002/2023 - SEDUC. Objeto: realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR,** que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal. VALOR GLOBAL: R$ 7.646.722,08 (sete milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, setecentos e vinte e dois reais e oito centavos). VIGÊNCIA: 12 (doze) meses a partir da assinatura do Termo de Colaboração.

WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO
Secretária de Educação
Portaria 015/2021
Matrícula 5324/7091

Publicado por:
Aquilles José Honorato Soares
Código Identificador:2C4B3641

ESTADO DE PERNAMBUCO
MUNICÍPIO DE GOIANA

AUTARQUIA MUNICIPAL DO ENSINO SUPERIOR DE GOIANA
RATIFICAÇÃO DE DISPENSA

RECONHEÇO E RATIFICO a Dispensa Nº DV00004/2023. Processo Nº: 23020IDV00004. CPL. Serviço. Contratação de empresa especializada em fornecimento e licenciamento de plataforma Multicanal (Whatsapp, Telegram, Webchat, SMS), para atendimento as demandas da Autarquia Municipal de Ensino Superior de Goiana–PE. Fundamentação legal: Art. 24, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. Contratado: E M Soluções Integradas de Sistemas Ltda CNPJ: 18.716.151/0001-06. Valor R$10.908,00.

Goiana, 02/02/2023.

EMÍLIA FERNANDA DANTAS ARAGÃO DE SOUZA.
Presidente.(*)(**)

Publicado por:
Tiago José Oliveira de Barros
Código Identificador:C1CA05C6

AUTARQUIA MUNICIPAL DO ENSINO SUPERIOR DE GOIANA
EXTRATO DE DISPENSA

Processo Nº: 23020IDV00004. CPL. Dispensa Nº DV00004/2023. Serviço. Contratação de empresa especializada em fornecimento e licenciamento de plataforma Multicanal (Whatsapp, Telegram, Webchat, SMS), para atendimento as demandas da Autarquia Municipal de Ensino Superior de Goiana–PE. Fundamentação legal: Art. 24, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. Autorização: Dpto de Administração. Ratificação em 02/02/2023.

EMÍLIA FERNANDA DANTAS ARAGÃO DE SOUZA.
Presidente.(*)(**)

Publicado por:
Tiago José Oliveira de Barros
Código Identificador:DD5984D1

AUTARQUIA MUNICIPAL DO ENSINO SUPERIOR DE GOIANA
PORTARIA 034/2023

O PRESIDENTE DA AUTARQUIA MUNICIPAL DO ENSINO SUPERIOR DE GOIANA DR. CLÓVIS PONTENELLE GUIMARÃES – AMESG, mantenedora da FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA PROFESSOR DIRSON MACIEL DE BARROS, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo Estatuto da AMESG. CONSIDERANDO o contido nos Ofícios de nº 29/2023 e 49/2023, datados de 16 de fevereiro de 2023 e 21 de março de 2023, respectivamente, da Diretora da Faculdade de Ciências e Tecnologia Prof. Dirson Maciel de Barros - FADIMAB, no qual comunica a necessidade de ajustes nas cargas horárias dos professores abaixo discriminados, em virtude da aposentadoria do professor efetivo que

Pág. 346

Resultado da busca por: termo de colaboração

10 Itens encontrados.

OUTROS ATOS OFICIAIS 02 EMPENHO 08

Termo de Parceria Nº 002/2023

TERMO DE COLABORAÇÃO SUBSIDIADO PELA LEI Nº 13.019/14, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE GARANHUNS POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E A AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM

WORD

Termo de Parceria Nº 001/2023

TERMO DE COLABORAÇÃO SUBSIDIADO PELA LEI Nº 13.019/14, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE GARANHUNS POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E A AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM.

WORD

SIC - Serviço de Informação ao Cidadão

Ouvidoria Geral do Município

Equipe do Portal da Transparência

Comissão Permanente de Licitação

Controladoria Geral do Município

PREFEITURA MUNICIPAL DE GARANHUNS

CNPJ

Endereço

Horário de atendimento

Site

Empresa fornecedora do Portal

Tenosoft Software Ltda

E-mail

Site

PREFEITURA MUNICIPAL DE GARANHUNS
ESTADO DE PERNAMBUCO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 004/2023 - SEDUC
DISPENSA DE LICITAÇÃO 003/2023 - SEDUC

TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2023 - SEDUC

O PRESENTE INSTRUMENTO TRATA-SE DE **TERMO DE COLABORAÇÃO** SUBSIDIADO PELA LEI Nº 13.019/14, CELEBRADO ENTRE O **MUNICÍPIO DE GARANHUNS** POR INTERMÉDIO DA **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** E A **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM**, COMO MELHOR SE DESCREVEM ABAIXO:

Caixa de Texto: PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE GARANHUNS, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Santo Antônio, 126 - Garanhuns/PE, inscrito no **CNPJ Nº. 11.303.906/0001-00**, por meio da Secretaria Municipal de Educação, neste ato representada pela Secretária, a Sra. **WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO**, brasileira, casada, residente à Rua Francisco Gueiros, nº 246 ? Heliópolis - nesta cidade, portadora da cédula de identidade RG Nº. 5252802 ? SDS/PE, devidamente inscrita no CPF/MF sob o Nº. 000.448.184-40, doravante **CONTRATANTE,** e de outro lado como **CONTRATADA**, a **AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM,** pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, constituída sob a forma de fundação, inscrita no CNPJ nº 07.575.730/0001-60, com sede na Rua da Aurora, 325 - Edifício Ébano, 11° andar, 1011, Caixa Postal nº 1284 - Bairro Boa Vista, Recife/PE, CEP: 50.050/000, neste ato representada pela Sra. **ELISABETE VIRGINIA PESSOA,** brasileira, solteira, consultora de negócios, inscrita no RG sob nº 1.624.354 SDS/PE e CPF 217.467.104-20, nos termos da Lei 13.019/14 e suas alterações posteriores bem como sob as cláusulas e condições seguintes:

Caixa de Texto: DO REGIME JURÍDICO

O presente Termo de Colaboração encontra fundamentação na Lei Federal 13.019/14 e alterações, que dispõe:

Art. 1º Esta Lei institui normas gerais para as parcerias entre a administração pública e organizações da sociedade civil, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades ou de projetos previamente estabelecidos em planos de trabalho inseridos em termos de colaboração, em termos de fomento ou em acordos de cooperação.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 1ª INTRODUÇÃO

1.0 INTRODUÇÃO

A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar Plano de Trabalho para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR** que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

1.1 Direito à Alimentação - Direito Fundamental

O direito à alimentação adequada é um Direito Humano Fundamental, reconhecido internacionalmente através da Declaração Universal dos Direitos Humanos, e destacado igualmente na Convenção dos Direitos da Criança, a qual estabelece que a criança tenha direito ao máximo grau de saúde e a uma alimentação saudável e adequada ao seu desenvolvimento, abordando, sob este aspecto, a questão da fome e do combate à desnutrição. Hoje, sabe-se que os efeitos da fome em uma criança são muito mais devastadores do que se imaginava há algum tempo atrás. Nos primeiros anos de vida, a fome compromete o desenvolvimento do indivíduo de forma muitas vezes irreversível, acarretando a vulnerabilidade crônica a determinadas doenças, a deficiência da capacidade intelectual e cognitiva e a baixa autoestima, com conseqüente violação da dignidade humana.

A referência expressa ao tema da fome consta nas ?Metas do Milênio", e a primeira delas diz respeito à erradicação da extrema pobreza e da fome, através da redução do número de famintos pela metade até o ano de 2015. Essas metas foram traçadas no ano de 2000, quando diferentes países, entre eles o Brasil, se reuniram para firmar o propósito conjunto de dar continuidade aos trabalhos da Organização das Nações Unidas (ONU), estabelecendo oito metas que foram nomeadas como "Metas do Milênio".

Também seguindo essas diretrizes, a Constituição Federal Brasileira de 1988 marcou o direito pátrio com um indiscutível avanço no campo da normatização de direitos e garantias fundamentais, resultado de importante processo de democratização do Estado e do Direito. A moderna concepção do constitucionalismo nacional ensejou não só a ratificação de Tratados e Convenções internacionais de proteção dos Direitos Humanos, aí incluído o direito à segurança alimentar e nutricional, mas também a inclusão, no próprio texto constitucional, de princípios consagrados nos referidos instrumentos internacionais, dando-lhes força de norma de aplicabilidade imediata.

Nesse contexto, o art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal de 1988, ao disciplinar o dever do Estado com a educação ? aí incluídas as três esferas governamentais, União, Estados e Municípios ? veio estabelecer expressamente que o mesmo é efetivado mediante a garantia de atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade (inciso IV), e atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (inciso VII).

Na área de alimentação escolar, destaca-se no Brasil o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado há mais de cinco décadas como a primeira iniciativa pública formal nessa área e que, embora inicialmente concebido para atender estudantes carentes da Região Nordeste através da distribuição gratuita de leite em pó, posteriormente veio disciplinar, em nível nacional, a oferta de alimentos aos alunos matriculados nas escolas públicas brasileiras, com o objetivo de garantir o atendimento de suas necessidades nutricionais durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Em 2009, visando estabelecer nova normatização para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, mais afinada com a conjuntura atual da sociedade brasileira, foi editada a MP 455 de 2009, transformada posteriormente na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 que, entre as inovações contidas em seu bojo, estende a alimentação escolar aos estudantes da educação básica, incluindo o ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública. Com ela, os estudantes atendidos passaram de 35 milhões para 47 milhões. Nesta lei fica explicitado o Direito à Alimentação Escolar e o Direito Humano à alimentação adequada e saudável para todos os escolares. O município de Garanhuns em consonância com a política nacional de alimentação escolar, outrora realizou o Seminário de Alimentação e Nutrição Escolar, para

apresentação das novas diretrizes propostas pela Lei 11.947/2009 e discussão com os gestores públicos e com a sociedade das prerrogativas da Lei em questão.

Pág 350

1.2 Justificativa Para Realização do Projeto

Segundo dados da Secretaria de Educação, Garanhuns possui 57 unidades escolares do ensino infantil ao fundamental, incluindo educação de jovens e adultos, com cerca de 19.000 alunos. Este será o público beneficiado diretamente pelo programa de segurança alimentar educacional.

Assim, ao propor a implantação do Programa de Segurança Alimentar Educacional, a Prefeitura de Municipal de Garanhuns objetiva:

? Oferecer uma merenda escolar de qualidade, adequados à realidade da cidade e à gastronomia regional; melhorar e ampliar a oferta de alimentos à população;

? Fortalecer ação pública do Governo Municipal na melhoria da qualidade de vida da população;

? Garantir o direito humano à alimentação de crianças e adolescentes da Rede Pública Municipal de Ensino.

Importa ressaltar que, em que pese a merenda de qualidade já seja oferecida aos estudantes através do processo de Chamamento Público da Agricultura Familiar, é necessário que os profissionais ligados diretamente a esse fornecimento, tal como merendeiras, gestores, auxiliares de almoxarifado, supervisores de merenda e demais colaboradores, bem como família e estudante, tenham consciência da importância da Alimentação de Qualidade e das boas práticas de Alimentação. Não só ao se alimentar, mas principalmente ao modo de manusear o alimento, se portar em uma cozinha, acondicionar o alimento e demais situações que, se praticadas, garantiriam de forma mais contundente o oferecimento de uma alimentação com qualidade.

1.3 Objetivos Específicos

? Executar o Programa de Segurança Alimentar e Educacional - desenvolvimento metodológico; tecnológico: de educação alimentar e gestão do programa ? garantindo o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo 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;

? Garantir o desenvolvimento de processo de pesquisa de sabores que impeçam a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;

? Promover atividades de educação alimentar e nutricional ao educando, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico, conforme art. 4º da Lei nº: 11.947/2009.

? Desenvolver processo de gerenciamento da produção e de pessoal com base nos princípios modernos da qualidade total, para manutenção dos objetivos metodológicos de custos decrescentes, e apropriação de novos processos tecnológicos e metodológicos.

1.4 Conceituação Técnica

? Compõe o Programa de Segurança Alimentar do município de Garanhuns todas as alimentações fornecidas aos(as) educandos (as) da rede municipal de ensino, dos programas regulares de ensino e ações que visem fortalecer o processo de desenvolvimento educacional e social dos alunos (as) matriculados na Rede Pública de Ensino e entidades delegadas para esta missão, formalizadas através de convênios de cooperação educacional;

? Cardápio orientado para nutrição integral e promotora da saúde, respeitando a nossa cultura alimentar;

? Insumos para a produção originados em base local/regional;

? Compra dirigida ao pequeno produtor de forma direta e/ou com intermediação de agentes públicos governamentais e cooperativas de produção ou ainda, recepção dos produtos da agricultura familiar destinado pela PMG adquiridos por meio de chamada pública;

? Articulação do cardápio com os aspectos do mercado, principalmente no que diz respeito sazonalidade dos produtos;

? Atenção na construção dos sabores para evitar a monotonia dos cardápios e saturação dos usuários;

? Educação alimentar e nutricional dos educandos, integrando a alimentação escolar com elemento constitutivo e articulado com o fazer pedagógico.

1.5 Base de Operação

a) Escolas da rede municipal de ensino;

b) Unidade de Produção de Alimentos I ? a ser criada para atender as escolas urbanas

c) Unidade de Produção de Alimentos II ? a ser criada para atender as escolas rurais.

1.6 Modelo de Gestão

1) De base mista resultado da parceria governamental e não governamental, em metodologia de custo ótimo.

2) Sistema de monitoramento feito por conselho gestor com representação dos órgãos de controle da gestão governamental e não governamental.

? **Governamental**: Manutenção das Unidades de produção, aquisição da produção confeccionada nas unidades de produção, distribuição da alimentação, administração no ambiente escolar, controle, fiscalização e monitoramento do processo.

? **Não-Governamental:** Desenvolvimento tecnológico e metodológico da gestão, treinamento, organização da logística de confecção da alimentação escolar, logística de distribuição para as escolas e educação alimentar, pesquisas nutricionais, gastronômicas, cardápios, desenvolvimento tecnológico e produtos enriquecidos de alimentação escolar e contratação da mão de obra necessária a todo esse processo.

O Modelo de gestão de base mista (governamental / não governamental) tem como estratégia utilizar a maior eficiência da gestão privada, para cumprir a finalidade pública de garantir o equilíbrio e equidade social. Desta forma o modelo se propõe a não só produzir e fazer chegar ao alunado da rede municipal uma merenda de qualidade (valor nutricional e sabor condizente com a cultura alimentar da região) a um custo reduzido em função do ora praticado, mas também que traga em seu bojo uma proposta pedagógica, ou seja, que vise também a educação alimentar e nutricional, se propondo a promover cursos e oficinas que visem as boas práticas alimentar e nutricional, bem como a capacitação dos agentes envolvidos na produção da merenda.

2.0 DAS METAS A SEREM ATINGIDAS

1. Desenvolver atividades de Educação Alimentar nos educandos, corpo docente e famílias dos educandos, buscando atingir até 100% do público ao final do projeto;

Pag 352

2. Desenvolver processo permanente de atualização tecnológica e metodológica;

? O processo a que se refere essa meta diz respeito à incorporação de meios tecnológicos e metodológicos que serão fundamentais para aferição dos resultados obtidos com as intervenções realizadas pelo projeto.

3. Desenvolver capacitação e treinamento permanente dos prestadores de serviços ligados diretamente à Alimentação Escolar em metodologia de processos de qualidade, segurança e higiene;

4. Aportar os conhecimentos tecnológicos e científicos desenvolvidos pela comunidade acadêmica municipal e demais instituições científicas;

5. Desenvolver gerenciamento de custos com base nos princípios de custos decrescentes, buscando interação com a Política Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

Inicialmente, é importante frisar que a entidade escolhida para elaboração do projeto cumpre todos os requisitos necessários para participação. São estes:

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - organização da sociedade civil: (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)

a) entidade privada sem fins lucrativos que não distribua entre os seus sócios ou associados, conselheiros, diretores, empregados, doadores ou terceiros eventuais resultados, sobras, excedentes operacionais, brutos ou líquidos, dividendos, isenções de qualquer natureza, participações ou parcelas do seu patrimônio, auferidos mediante o exercício de suas atividades, e que os aplique integralmente na consecução do respectivo objeto social, de forma imediata ou por meio da constituição de fundo patrimonial ou fundo de reserva; (Incluído pela Lei nº 13.204, de 2015)

b) as sociedades cooperativas previstas na Lei nº 9.867, de 10 de novembro de 1999 ; as integradas por pessoas em situação

A Secretaria de Educação do Município de Garanhuns vem por meio deste apresentar este Termo de Referência para realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR**, que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas conseqüências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

DO OBJETO:

O objeto deste Termo de Colaboração é a realização do **PROJETO COMER BEM, VIVER MELHOR** que desempenhará assessoria, consultoria e planejamento para o desenvolvimento de ações que visam implementar hábitos alimentares saudáveis nos estudantes e nas famílias como forma de prevenir a obesidade juvenil e suas consequências na saúde dos alunos, através de atividades formativas para os estudantes e familiares, promovendo a conscientização quanto à necessidade de uma alimentação saudável, com a contratação de profissionais para o preparo da merenda escolar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/MEC e integrado com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Nacional e Municipal.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 2ª - DO PRAZO CONTRATUAL E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. O Termo de Colaboração vigorará pelo período de 12 (doze) meses, tendo como prazo para assinatura até 05 (cinco) dias úteis.

2.2 A Instituição parceira deverá apresentar **PRESTAÇÃO DE CONTAS MENSAL**, e esta deve estar sempre acompanhada pelas documentações que comprovem informações detalhadas nos relatórios apresentados, de acordo com a Lei 13.019/2014, bem como deverá apresentar prestação de contas ao término de cada exercício. Senão vejamos:

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se:

XIV - **prestação de contas:** procedimento em que se analisa e se avalia a execução da parceria, pelo qual seja possível verificar o cumprimento do objeto da parceria e o alcance das metas e dos resultados previstos, compreendendo duas fases; (Redação dada pela Lei nº 13.204, de 2015)

a) apresentação das contas, de responsabilidade da organização da sociedade civil;

b) análise e manifestação conclusiva das contas, de responsabilidade da administração pública, sem prejuízo da atuação dos órgãos de controle;

Art. 49. Nas parcerias cuja duração exceda um ano, é obrigatória a prestação de contas ao término de cada exercício.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 3ª - DO PREÇO E DO PAGAMENTO

3.1 Como contraprestação pelo fornecimento/serviços dos objetos deste Termo de Colaboração, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, o valor global de **R$ 7.646.722,08 (sete milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, setecentos e vinte e dois reais e oito centavos)**, a serem pagos em parcelas fixas e irreajustáveis conforme tabela abaixo:

1ª parcela R$ 764.672,08	2ª parcela R$ 764.672,08	3ª parcela R$ 764.672,08	4ª parcela R$ 764.672,08	5ª parcela R$ 764.672,08	6ª parcela R$ 764.672,08
7ª parcela R$ 764.672,08	8ª parcela R$ 764.672,08	9ª parcela R$ 764.672,08	10ª parcela R$ 382.336,10	11ª parcela R$ 382.337,25	

3.2 No valor supracitado estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação;

3.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda circunstância que impeça a liquidação da despesa como por exemplo, obrigação financeira pendente decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

3.4 Fica condicionado à liberação do pagamento a apresentação dos comprovantes de pagamento e recolhimento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas e de pessoal, sem prejuízo dos demais;

Pág. 355

3.5 Quando do pagamento serão feitos os descontos que lhe são próprios como taxas e impostos;

3.6 Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que inviabilize seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item fluirá a partir da respectiva regularização.

3.7 Os pagamentos serão realizados de forma mensal, mediante apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento e com recibo em anexo;

Caixa de Texto: CLÁUSULA 4- DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1. Os recursos necessários para a aquisição dos serviços objeto deste Termo de Referência, são provenientes de **Recursos Próprios da Secretaria de Educação**, por meio da fonte de **25% de impostos e transferências.** Diante o exposto, verifica-se a seguinte classificação orçamentária.

Órgão	15000	Secretaria de Educação
Unidade Orçamentária	15001	Secretaria de Educação
Função	12	Educação
Sub-função	361	Ensino Fundamental
Ação	2404	Melhoramento nos Indicadores de Ensino
Despesa	788	
Elemento	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros ? Pessoa Jurídica
Recursos	1.500.1001	25% de Impostos e Transferências

Caixa de Texto: CLÁUSULA 5ª - DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

São obrigações da **CONTRATADA:**

5.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes e da boa e perfeita entrega do objeto;

5.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na Ordem de Fornecimento, acompanhado da respectiva nota fiscal e certidões negativas que comprovem a regularidade fiscal;

5.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do serviço;

5.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto com avarias ou defeitos;

5.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a execução dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação fiscal e jurídica e qualificação exigidas para assinatura do presente Termo de Colaboração;

5.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros;

5.8. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente contrato, nos termos do art. 71 da Lei 8.666/93, quando for cabível;

5.9. Durante a execução contratual ocorrerão, exclusivamente, por conta e risco da CONTRATADA, as consequências de:

I.Sua negligência, imprudência ou imperícia;

II. Imperfeição ou falta de segurança na execução do serviço;

III. Ato ilícito seu e/ou de seus empregados.

São obrigações da **CONTRATANTE:**

5.10. Executar o serviço no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Colaboração;

5.11. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.12. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.13. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente aos serviços executados, no prazo e forma aqui estabelecida;

5.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

5.15. Realizar os pagamento devidos à Contratada, nas condições e prazos previstos neste contrato;

5.16. Atestar a execução do serviços contratados, rejeitando-o caso não esteja de acordo com as especificações;

5.17. Notificar à contratada sobre as irregularidades observadas no produto adquirido;

5.18. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 6ª - DO AJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. Eventuais alterações contratuais reger se-ão pela disciplina da Lei 13.019/14;

Caixa de Texto: CLÁUSULA 7ª - RESCISÃO

7.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei 13.019/14, sem prejuízo das sanções aplicáveis;

7.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao**CONTRATADO** o direito à prévia e ampla defesa.

7.3. A **CONTRATADA** reconhece os direitos da contratante em caso de rescisão administrativa nos termos da Lei 13.019/14;

7.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

I.Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

II.Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

III.Indenizações e multas.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 8ª - VEDAÇÕES

Pág 357

É vedado à **CONTRATADA:**

8.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

8.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 9ª - DA CESSÃO

9.1. A **CONTRATADA** não poderá ceder ou transferir a terceiros os direitos e obrigações decorrentes deste contrato.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 10ª - DAS PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE

10.1. O regime jurídico que rege este contrato confere ao Município de Garanhuns as prerrogativas constantes da Lei 13.019/14.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 11ª - DOS CASOS OMISSOS

11.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste contrato serão resolvidos segundo as disposições contidas na Lei nº 13.019/14, com os princípios gerais do direito.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 12ª - DA PUBLICAÇÃO

12.1. Incumbirá à contratante providenciar a publicação do extrato, no prazo previsto na Lei Federal nº 8.666/93.

Caixa de Texto: CLÁUSULA 13ª - DO FORO

13.1. No ato da liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicarão aos órgãos incumbidos da arrecadação e fiscalização de tributos da União, Estado ou Município, as características e os valores pagos, tudo em conformidade com o disposto na Lei 4.320 de 17 de março de 1964;

13.2. Fica eleito o foro da Comarca de Garanhuns/PE, como competente para dirimir dúvidas ou controvérsias decorrentes da execução do presente contrato;

13.3. E, por estarem justos e acordados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e para um só efeito legal, na presença das testemunhas que também assinaram.

Garanhuns/PE, 01 de março de 2023

Pág. 358

PREFEITURA DE GARANHUNS

CNPJ Nº. 11.303.906/0001-00

WILZA ALEXANDRA DE CARVALHO RODRIGUES VITORINO

CPF Nº. 000.448.184-40

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

AGÊNCIA BRASILEIRA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DOS MUNICÍPIOS - ABDESM

CNPJ: 07.575.730/0001-60

ELISABETE VIRGINIA PESSOA

CPF: 217.467.104-20

Presidente

TESTEMUNHAS:

1._____ RG _____

2._____RG_____

PREFEITURA MUNICIPAL DE GARANHUNS - PE
CNPJ: 11303906000100
PÓRTAL DA TRANSPARÊNCIA
Código de Autenticidade:
Emitido em, 05 de Junho de 2023 às 11h:11m