COMUNICADO DAAA Nº0012/2018

'Esclarecer sobre a aquisição e oferta de Hortifrutigranjeiro'.

O cardápio da alimentação escolar é elaborado pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação e assistência ao aluno diante a utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

Os cardápios são planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas de modo a suprir:

- no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

- no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

- no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os alunos matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; e

- no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral.

Cabe ao nutricionista a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitando a cultura alimentar.

A porção ofertada deverá ser diferenciada de acordo com a faixa etária dos alunos, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas.

RECEBIMENTO:

Quanto ao recebimento a escola deverá receber, aprovar, conferir e atestar os produtos, por meio de funcionário especificamente designado.

Zelar pelo cumprimento dos padrões definidos entre as partes, determinando a substituição dos produtos, sem ônus para a Contratante, tantas vezes quantas forem necessárias.

Deverá ser designado um servidor para acompanhar e fiscalizar o fornecimento do produto, que promoverá o acompanhamento e fiscalização sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas à Diretoria de Ensino.

QUALIDADE DOS PRODUTOS:

O produto deverá ser adequado ao consumo humano e seguir o padrão mínimo de qualidade estabelecido neste Termo de Referência.

Deverão ser entregues totalmente sãos e limpos, em perfeito estado de desenvolvimento fisiológico para o tipo de cada espécie. As frutas, a serem adquiridas deverão estar em grau de maturação adequado ao consumo.

As condições do produto deverão permitir transporte, manipulação e armazenamento, sem que haja comprometimento de sua qualidade até as datas de consumo definidas nos cardápios escolares.

Para garantir a qualidade dos itens adquiridos, a detentora deverá assegurar que os produtos deverão ser produzidos em locais que atendam as normas higiênico sanitárias instituídas pela legislação vigente.

CARDÁPIO:

As aquisições do cardápio são realizadas para atender 3.324 unidades escolares, e uma média de 1.7 milhões de alunos comensais diários, distribuídos em 80 municípios do Estado de São Paulo, subordinados a 62 Diretorias de Ensino, totalizando em média 340 milhões de refeições ao ano.

Diante da necessidade de atendimento, e para garantirmos um cardápio completo com minerais e vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis que de acordo a demanda, possuímos 07 tipos de cardápio, por ciclo de distribuição (composto de 04 a 06 semanas de consumo):

- Cardápio Padrão para ensino regular (composto de refeição salgada)
- Cardápio Lanche (composto de itens de café da manhã e lanche da tarde)
- Cardápio Integral (composto de 03 refeições, sendo 01 salgada e 02 lanches)
- Cardápio Emergencial (composto de itens que dispensam manipulação, para situações onde não há mão de obra ou cozinha, ou quando a cozinha esta impossibilitada de ser usada)
- Cardápio Indígena (composto por refeições salgadas com produtos típicos da cultura indígena)
- Cardápio Integral sem congelado (composto de 03 refeições, ausente de itens que dependam de freezer ou geladeira)
- Cardápio regular sem congelado (composto de refeição salgada, ausente de itens que dependam de freezer ou geladeira)

A gestão dos 07 cardápios sofre desmembramentos para a realização da logística de distribuição de alimentos, haja vista o volume de atendimentos e as distâncias geográficas. As entregas são divididas, logisticamente, em 03 agrupamentos, levando em consideração a localização geográfica e a distribuição de mercadorias.

Diante a nova aquisição de hortifrutigranjeiros (ATA) estamos tomando novas medidas para o mês vigente e os demais, a fim de atender o cardápio de uma melhor forma de acordo com a resolução em vigor do Programa Nacional de Alimentação Escolar que preconiza a quantidade mínima per capta semanal dos itens de enriquecimento, sendo frutas, verduras ou legumes.

Buscando a melhoria contínua na alimentação escolar notamos que no mês de Agosto os itens foram entregues de forma fracionada. Reavaliamos e remodelamos o cronograma de distribuição para favorecer o abastecimento da rede Estadual de Ensino a partir desta semana.

A forma de oferta desses produtos poderá ser de acordo com a melhor aceitabilidade dos alunos de cada região, podendo servir uma salada crua ou refogada ou até mesmo uma salada de frutas com laranja e mamão, salada de tomate meia lua ou vinagrete (podendo utilizar cenoura ralada, salsinha, cebolinha). Carne de panela com batata ou salada de batata com tomate, beterraba cozida ou salada de beterraba ralada, virado de couve, couve refogada ou salada de folhas de couve-manteiga, entre outras preparações.

Essa ação tem por intuito manter e evoluir cada vez mais a qualidade das refeições servidas pela Alimentação Escolar atendendo as legislações e os órgãos de fiscalização.

Dúvidas poderão ser encaminhadas diretamente ao DAAA, por meio do endereço eletrônico daaa.cenut@educacao.sp.gov.br.

JAIME DANIEL MORAES

ASSESSOR TÉCNICO IV

CISE/DAAA

De acordo,

SILVANIA VIDAL DEIUSTI

DIRETOR TÉCNICO III

CISE/DAAA