

# Novo Modelo de Gestão da Alimentação Escolar

Diretoria de Alimentação Escolar  
Secretaria de Estado de Educação



# Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal



# Atual Forma de Gestão

## \* Avanços:

- ampliação da aquisição da agricultura familiar;
- melhoria nutricional dos cardápios ofertados;
- aumento da oferta de frutas e hortaliças;
- diminuição da oferta de alimentos processados e ultra processados.



# Atual Forma de Gestão

## 2019

### **Alunos atendidos:**

- 399.056 de estudantes atendidos em média, por dia.

### **Refeições servidas:**

- Por ano: 97.870.600 de refeições;
- Por mês: 9.078.122 de refeições, em média; *(Equivalente à população do Estado do Ceará)*
- Por dia: 489.353 de refeições, em média. *(Equivalente à população de Vila Velha-ES)*

### **Total de escolas que oferecem alimentação escolar:**

- 669 unidades.

### **Nutricionistas do Programa/SEEDF:**

- 74 nutricionistas.

# Atual Forma de Gestão

- \* Aquisição de Alimentos por meio de Contratações;
- \* Armazenamento de Alimentos em âmbito Central por meio de Contratação;
- \* Transporte de Alimentos por meio de Contratação;
- \* Serviço de mão de obra de cocção por meio de Contratação.

# Atual Forma de Gestão

## \* Entraves:

- Sobrecarga da administração pública (mais de 50 contratos de aquisições de alimentos);
- Impossibilidade de renovação de contratos de aquisição de alimentos;
- Quantitativo substancial de procedimentos licitatórios de aquisições de alimentos;
- Logística complexa (669 unidades de alimentação);
- Escassez de servidores;
- Sobrecarga da unidade escolar com atividades de apoio, desvinculando da atividade fim.

# Atual Forma de Gestão

## \* Entraves:

- **Equipe Gestora** da unidade escolar realiza atividades de:
  - Controle de recebimento, guarda e conservação de alimentos;
  - Separação e controle dos alimentos a serem ofertados diariamente;
  - Controle das Preparações e Execução dos Cardápios;
  - Controle da oferta dos per capita adequadas a cada aluno;
  - Controle das datas de validades dos alimentos
  - Controle de Vetores e Pragas
  - Supervisão de Funcionários da Cozinha
  - Controle Sanitário das Preparações e dos ambientes.



# Atual Forma de Gestão 2019

G1

DISTRITO FEDERAL

## Escolas públicas de Brasília deixam de servir proteína animal in natura na merenda

Unidades estão sem carne, peixe, frango e ovos, pelo menos, desde junho. GDF diz que última licitação 'fracassou' e carne de frango deve voltar ao cardápio ainda em outubro.

Por Kamilla Costa e Luiza Garonce, TV Globo e G1 DF

04/10/2019 16h10 - Atualizado há 3 meses



# Atual Forma de Gestão 2019

[Ir para busca](#) | [Ir para menu](#) | [Ir para conteúdo](#) | [Ir para rodapé](#)

AGÊNCIA BRASÍLIA

FALE COM O GOVERNO

AÇÕES EM DESTAQUE



Digite aqui

Notícias

Fotos

Vídeos

Áudios

[Agência Brasília](#) > [Educação suspende consumo de carne bovina e investiga qualidade do produto](#)

EDUCAÇÃO

GDF

SAÚDE

28/8/19 @ 16:19

ATUALIZADO EM 28/8/19 ÀS 16:21

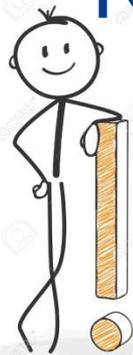
## Educação suspende consumo de carne bovina e investiga qualidade do produto

Diretoria de Alimentação Escolar envia amostras de almôndegas para análise para verificar se o produto respeita teor de gordura de até 8% exigido em edital

# Atual Forma de Gestão

AS UNIDADES ESCOLARES  
PRECISAM ATUAR COM MAIS  
EFETIVIDADE NA ÁREA DO  
**ENSINO/APRENDIZAGEM,**  
TRANSFERINDO A

RESPONSABILIDADE DA EXECUÇÃO  
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA  
QUEM É ESPECIALIZADO.



# Novo Modelo de Gestão

- \* Contratação de empresa **especializada** na prestação de serviço de alimentação escolar e nutrição, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

# Novo Modelo de Gestão

## Divisão por Lotes de Atendimento

### **Lote 01**

- **Brazlândia**
- **Ceilândia**
- **Taguatinga**

### **Lote 02**

- **Gama**
- **Recanto da Emas**
- **Samambaia**
- **Santa Maria**

### **Lote 03**

- **Guará**
- **Núcleo Bandeirante**
- **Plano Piloto e Cruzeiro Sobradinho**

### **Lote 04**

- **Paranoá**
- **Planaltina**
- **São Sebastião**

# Novo Modelo de Contratação

## Capacitação Técnica das Contratadas

- \* Atestado de Capacidade Técnica das Empresas
- \* Diligências nos locais onde há a prestação do serviço;
- \* Atestado de Capacidade Técnica do RT das Empresas;
- \* Registro das Empresas e seus RTs nos Órgãos de Classe;
- \* Licença Sanitária;
- \* Certidões de Regularidade Fiscal.

# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* **Preparação e Distribuição das Refeições nas Unidades Escolares:**

- Os alimentos serão armazenados, conservados e preparados nas unidades escolares, sob responsabilidade da Contratada;
- Os alimentos serão preparados nas escolas e servidos aos alunos logo após o preparo;
- Não haverá reaproveitamento de alimentos;
- Esta SEEDF jamais cogitou a possibilidade de fornecimento de “quentinhas”.

# Novo Modelo de Gestão



# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* **Fornecimento de Alimentos:**

- .Foco nos alimentos *in natura* e minimamente processados;
- .Somente alimentos previamente definidos e autorizados pelas nutricionistas da SEEDF;
- .Melhoria dos Cardápios e Incremento das Preparações;
- .Fornecimento de refeições completas e nutricionalmente adequadas, em face das melhorias das estruturas físicas e equipamentos disponíveis;
- Os alunos poderão realizar repetições das refeições, caso queiram.

# Novo Modelo de Gestão

## Possibilidade de Oferta de Novas Preparações



# Novo Modelo de Gestão



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO  
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL  
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR



## CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

### EDUCAÇÃO INTEGRAL 03 REFEIÇÕES COM REGULAR

3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL</b>					
<b>Lanche 1,</b> <b>Horário turno das</b> <b>Atividades da Educação</b> <b>Integral entre:</b> <b>Matutino:</b> <b>10h e 10h:30min/</b> <b>Vespertino:</b> <b>14h e 14h:30min.</b>	-Bolo Caseiro de Banana -Suco de Polpa de Fruta	- Cuscuz com Manteiga - Vitamina de fruta <i>in natura</i>	- Biscoito Água e Sal Com Geléia de Morango -Vitamina de Fruta <i>in natura</i>	- Bolo caseiro de Laranja - Suco de Polpa de Fruta	- Pão de Forma com Queijo - Vitamina de fruta <i>in natura</i>
<b>Refeição</b> <b>Horário do Almoço da</b> <b>Educação Integral entre:</b> <b>11h45min e 12h:30min.</b>	- Peito de Frango Cozido com Batata Inglesa - Arroz branco - Feijão Carioca - 02 hortaliças (AF)	- <del>Feijoadinha</del> (Feijão Preto, Paleta Suína em cubos) - Arroz branco -Farofa com Couve (AF) -Salada de Tomate (AF) - Abacaxi	- Coxa e sobrecoxa cozida ao próprio molho -Arroz Branco -Feijão Carioca - Couve Flor ao Molho Branco - 01 hortaliça (AF)	-Came Bovina Cozida Com Hortaliça -Arroz branco -Feijão Fradinho -Macarrão Padre Nosso - Salada de hortaliça -Fruta <i>in natura</i>	- Polenta com Ragu de Carne Bovina Moída ao Molho de Tomate -Arroz Branco -Feijão Carioca -Salada de Hortaliças
<b>REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR - 1 REFEIÇÃO</b>					
<b>Refeição única</b> <b>Horário turno regular</b> <b>entre:</b> <b>Matutino:</b> <b>9h e 9h: 30min/</b> <b>Vespertino:</b> <b>15h: 30min e 16h.</b>	-Torta salgada de Carne com hortaliça. - Suco de Polpa de Fruta -Fruta <i>in natura</i>	-Macarrão Parafuso com Estrogonofê de Peito de Frango - Salada de Hortaliças	- Filé de Peixe Assado com Hortaliça - Arroz branco - Feijão Tropeiro com Hortaliça	-Pão Brioche com Ovos mexidos, Queijo <del>Mussarela</del> e Orégano - Vitamina de fruta <i>in natura</i>	-Galinhada com Milho e Cheiro Verde -Batata inglesa -Fruta <i>in natura</i>

# Novo Modelo de Gestão Qualidade dos Alimentos

## Características dos Gêneros Alimentícios:

- \* Características Gerais/Composição
- \* Características Sensoriais
- \* Características Macroscópicas e Microscópicas
- \* Apresentação:
  - Embalagem Primária*
  - Informações Obrigatórias Na Embalagem Primária*
  - Embalagem Secundária*
- \* Prazo de Validade
- \* Certificado de Classificação e Especificações Agronômicas do Produto emitido por Órgãos Credenciados pelo MAPA, quando aplicável.
- \* Registro de Rótulo do Produto, quando aplicável.
- \* Ficha Técnica
- \* Amostras

# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## *\* Aquisição e Reposição de Equipamentos:*

.Adequação das quantidades de freezers, geladeiras, fornos, liquidificadores, processadores de alimentos e demais equipamentos necessários à realização dos cardápios;

. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mantendo-os em perfeitas condições de funcionamento.

# Novo Modelo de Gestão

## Reparos e Substituições de equipamentos



- \* Geladeira da cozinha em mau estado de conservação e com ferrugem.

# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* **Manutenção das unidades de produção:**

- Controle de Pragas e Vetores;
- Reparos e manutenção das áreas depósito, cozinha e refeitórios (pisos, paredes, armários, instalações elétrica, hidráulica e de gás de cozinha).
- Adequação das cozinhas, refeitórios e estoques de alimentos conforme normas da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros.

# Novo Modelo de Gestão

## Reparos e Substituições de equipamentos



- \* Botijão de gás dentro da cozinha.

# Novo Modelo de Gestão

## Reparos nas Estruturas Físicas



- \* Parede da área de manipulação em mau estado de conservação.

# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* **Atendimento aos Alunos com Necessidades Alimentares Especiais:**

- Aquisição e preparo de alimentos específicos, de acordo com cada patologia;
- Refeições Adequadas para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais;
- Controle das Boas Práticas de Fabricação, com a produção das refeições livres de contaminações cruzadas.

# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* Boas Práticas de Fabricação:

- Controle de Temperatura dos Alimentos;
- Controle de Estoque, armazenamento, PVPS;
- Controle de Coleta de Amostras;
- Análises Laboratoriais das Preparações;
- Controle de Qualidade da Água.



# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* Cozinha Experimental e Análises de Alimentos

- Testes de Aceitabilidade
- Monitoramento da Qualidade das Refeições
- Desenvolvimento de Novas Receitas
- Análises Organolépticas
- Análises Laboratoriais das Amostras de Preparações.



# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* Fornecimento de Insumos, Produtos de Higienização, Uniformes e EPIs:

- Gás de Cozinha, sacos de lixo, sacos para coleta de amostras, papel filme, etc;
- Produtos de Higiene Pessoal do Manipulador;
- Produtos de Higienização dos Ambientes em quantidades e qualidade adequadas;
- Produtos de Sanitização dos Alimentos;
- Uniformes Completos dos Trabalhadores;
- Equipamentos de Proteção Individual.



# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* **Logística:**

- Centro de Distribuição de gêneros alimentícios;
- Controle de Fornecedores;
- Manutenção das aquisições de alimentos e insumos;
- Transporte de gêneros alimentícios às escolas;
- Abastecimento sem prejuízo da rotina de funcionamento das unidades escolares.



# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* Aquisição e Reposição de Utensílios de Cozinha:

- . Substituição dos atuais talheres e pratos utilizados;
- . Reposição constante garantindo a qualidade e quantidade adequadas.
- . Previsão de fornecimento de todos os utensílios necessários ao preparo das refeições.



# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* Mão de Obra Especializada

- . Merendeiros em quantidades suficientes e com Capacitação Permanente;
- . *Lei Distrital nº4.794/2012 assegura a manutenção dos profissionais já atuantes.*
- . Nutricionistas para acompanhamento da segurança sanitárias das refeições nas unidades escolares;
- . Apoio Administrativo.

# Novo Modelo de Gestão Compõe a Contratação

## \* **Sustentabilidade e Boas Práticas Ambientais**

- Atendimento às legislações vigentes;
- Medidas de uso racional da água;
- Consumo de Energia dos Equipamentos
- Coleta Seletiva de Resíduos



# Competências da SEEDF

## Agricultura Familiar

- \* Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – com previsão de ampliação da oferta e uso dos recursos federais para aquisição dos itens;
- \* Continuidade e ampliação das compras de hortifrutis;
- \* Ampliação das aquisições com compras de laticínios, panificados e polpas de frutas.
- \* Intenção de investimento de 100% do repasse federal na compra de alimentos provenientes da Agricultura Familiar.
- \* Previsão desta Ampliação no 1º Semestre de 2020.



# Competências da SEEDF

## Planejamento de Cardápios e Preparações

### \* Quadro Técnico de Nutricionistas SEEDF

- Planejamento dos Cardápios, definição das preparações a serem ofertadas aos alunos;
- Estabelecimento de per capita e adequações nutricionais;
- Definição da qualidade dos alimentos.



# Competências da SEEDF

## Educação Alimentar e Nutricional

### \* Quadro Técnico de Nutricionistas da SEEDF

- Ações de Educação Alimentar e Nutricional;
- Formação de Hábitos Alimentares Saudáveis;



# Competências da SEEDF

## Controle e Fiscalização

### \* **Fiscalização do Serviço Prestado!**

- Acompanhamento das refeições ofertadas (qualidade e quantidade);
- Monitoramento das condições sanitárias das ambientes e alimentos;
- Acompanhamento das condições físicas das Unidades de Alimentação;
- Monitoramento das condições dos equipamentos e utensílios;
- Verificação dos uniformes, EPIs, Materiais de Higiene, etc.
- A Equipe Técnica da SEEDF possui expertise para fiscalizar a prestação do serviço pois é ela que executa atual forma de gestão.



# Implementação do Novo Modelo

- \* Início da Implementação do novo modelo no início do 2º Semestre/2020.
- \* Implementação Gradual:
  - Início em Unidades Escolares e Coordenações Regionais de Ensino a serem definidas pela SEEDF;
- \* Implementação total até o final de 2022.

