

1 Ata da Sessão Plenária da 3ª Reunião Extraordinária do Conselho Municipal de  
2 Alimentação Escolar de Londrina - CAE, **Abertura:** realizada às nove horas, de 29 de  
3 agosto de 2018, no Gabinete da Secretária. Com a existência do quórum o Presidente  
4 **Cícero** declara aberta a reunião plenária. **A. Expediente: 1. Leitura e aprovação da**  
5 **pauta - Pauta aprovada: 2. Justificativas** de ausência aceitas pelo pleno. **B. Ordem do**  
6 **dia:** Presentes: Secretário da Gestão Pública, Fábio Cavazotti, Assessora Financeira  
7 Marcia Barioto e Maria Tereza – Secretária de Educação – A secretária **Maria Tereza**  
8 informa aos presentes que esta reunião é para a Marcia apresentar para o conselho um  
9 resumo da Minuta do TR. **Marcia:** a apresentação segue a anterior em que verificamos  
10 algumas alterações que foram realizadas naquela apresentação anterior, depois que  
11 conversamos com o conselho, estamos em parceria também com a gestão, então o gestor  
12 atual já leu o TR e já apontou questões principalmente de glosa, de multa para fechar esta  
13 questão, este trabalho antecipado é para que o processo não tenha retorno. **Maria Tereza:**  
14 já estamos conversando sobre isso pediu para a Marcia que possamos ouvir mais o  
15 conselho, o que eles vão fazer. **Marcia:** as responsabilidades da contratada e da  
16 contratante, cargos, foi apresentado na forma de execução, manual de boas práticas, POP,  
17 o treinamento periódico dos funcionários, previsão de transporte interno de alimentos  
18 adequado com responsabilidade da contratada, prevendo os equipamentos necessários,  
19 apontamento feito na reunião do conselho, e deixamos agora de uma forma clara, porque  
20 não estava previsto. **Maria Tereza:** é um problema do CAIC Mari Carrera. **Marcia:** tem  
21 instituições que se tem uma cozinha e tem que transportar a alimentação para o anexo e  
22 não tínhamos previsto as caixas térmica hot box, só nos dois CAICs, só eles que fazem  
23 este transporte. **Cícero:** outro ponto, quando da reforma da escola muitas vezes é feita  
24 uma cozinha em separado, e tem que transportar os alimentos, por isso a preocupação do  
25 conselho, e Fábio só para deixar você a par de todas as questões foi apresentado uma  
26 Minuta do TR para o conselho, e o conselho verificou e tem acompanhado também através  
27 das atas do SEI e de análise de contrato anterior, os aditivos, o conselho hoje esta saindo  
28 só da questão do fiscalizatório e como a própria Lei nº 141 estabelece, nós estamos  
29 acompanhando todo o processo, desde o TR, Cícero parabeniza a SME, pois isso é uma  
30 evolução, porque antes era empurrado para o conselho e não se acompanhava nenhum  
31 processo, e é uma evolução essa questão de acompanhar e participar do processo de  
32 construção, porque nosso objetivo é contribuir para que se erre menos. **Marcia:** a previsão  
33 de transporte interno de alimentos, o cronograma de limpeza, que deve ser semanal ou  
34 mensal, a previsão de alteração de horário de posto de atendimento de EJA prevendo a  
35 otimização de recursos, no outro processo estava previsto que tinha obrigatoriedade de  
36 aumentar um posto, mas com a prática chegamos a conclusão de que não precisa  
37 aumentar um posto, se alterar o horário para que a merendeira entre mais tarde para  
38 atender o período noturno, eu não preciso aumentar um posto, porque ele ficaria ocioso.  
39 **Maria Tereza:** é uma demanda que pode surgir 5 alunos na E.M. Moacir querendo estudar  
40 à noite, obrigatoriamente tem que abrir uma sala e não preciso por um posto, aumentar o  
41 custo, eu posso organizar o horário das merendeiras que já estão na escola. **Marcia:** sobre  
42 a definição de critérios para definir o número de postos na unidade, que antigamente não  
43 tínhamos só o posto geral, definia na prática com a reclamação, hoje eu tenho um critério  
44 de número de refeição que faz com que eu defina o número de postos, supervisão global  
45 do serviço pelo técnico de nutrição, penalidades pela inexecução de cláusulas contratuais,

46 neste contrato está bem claro e que não tinha no contrato anterior, esses são dois pontos  
47 que estamos acabando o estudo para fechar, porque existe algumas questões  
48 preocupantes, que trabalhamos com a Maria Tereza, que é o acompanhamento digital do  
49 controle de estoque através de tablets e smartphone, porque hoje temos dificuldade de ter  
50 isto em tempo real, para otimizar compras, conversei com a DTI, e disseram que é possível  
51 fazer, só estamos pensando em como vou por este equipamento, se vamos por este  
52 equipamento, se vamos exigir da empresa que ela tenha este equipamento para fornecer,  
53 ou se teremos condição de fornecer o equipamento para a terceirizada fazer este controle,  
54 para que se tenha o controle do estoque da escola em tempo real, e saibamos exatamente  
55 o que tem dentro do depósito de merenda da escola, isso vai otimizar muito na compra e a  
56 frequência do posto através de aplicativo, outra questão com que estou terminando o  
57 estudo, pois tenho ainda que conversar com o procurador devido a questão trabalhista, até  
58 que ponto eu posso exigir este controle eletrônico, pois na Lei fala que quando se tem um  
59 espaço com mais de 10 funcionários tem que ter o ponto eletrônico, mas como a empresa  
60 teria dois ou três em cada unidade, segundo o tribunal, conversei com o técnico do Tribunal  
61 ontem e que podemos ter problemas neste sentido se a empresa entrar juridicamente  
62 contra o município por ela não ter a obrigatoriedade pelo número de funcionários em cada  
63 UEs. **Fábio:** não faz muito sentido isso. **Maria Tereza:** temos que pedir para a empresa  
64 fornecer esta tecnologia, pois quem vai usar são as cozinheiras, de repente ter um link no  
65 computador da escola, seria uma questão de controlar frequência, hoje. Fábio disse que é  
66 um controle que o município quer ter, para servidor e terceirizada. **Marcia:** hoje falta  
67 cozinheira e não mandam outra de imediato e ao invés de você penalizar com a falta e tem  
68 todo o questionamento sobre esta falta. **Fábio:** é uma garantia de cumprir o horário de  
69 trabalho correto, independente de ser uma pessoa, isso não tem a ver com a legislação,  
70 tem a ver com o nosso direito de exigir da contratada, não é do ponto de vista da justiça do  
71 trabalho, é nosso, do contratante, e que ela nos comprove. **Maria Tereza:** quero o posto  
72 de trabalho no horário correto e prove isso, só não pode exigir a pessoalidade, pois é uma  
73 característica da terceirização. Marcia informou que queria este controle em tempo real,  
74 tem uma dificuldade por isso não fechou estes dois itens por estas dúvidas e solucionando  
75 vamos concluir. **Marcia:** os postos estão definidos por modalidade de cardápio, fizemos um  
76 panorama destes cardápios dentro de cada região, e no quantitativo isso vai ficar claro  
77 quando mostrarmos o número de postos, a divisão, na região norte eu preciso de 71 postos  
78 de cozinheiras e 3 de lactaristas, se olharmos temos 5 infantil, e provável que neste infantil  
79 eu tenho pouco bercário, eu preciso de menos lactarista e isso que vai ajudar a definir o  
80 número de postos. Tenho número de postos por região que foram divididos em 4 lotes para  
81 ter um número homogêneo de alunos em cada região, critério de definição por postos, por  
82 número de produtividade e refeições servidas para cada tipo de cardápio que fizemos um  
83 cálculo para chegar no número de postos por região, a manutenção escolar que agora  
84 está prevista, o controle de estoque que é esta questão que eu coloquei para vocês como  
85 era e como está, análise microbiológica, o fornecimento e o boletim, quero mostrar. **Cicero**  
86 comentou que a Lei 141 estabelece que você acompanhe desde o processo licitatório até o  
87 pregão?, muitas vezes, o TR já vai para o processo licitatório e o que muitas vezes  
88 acontece como exemplo da manutenção da frota da saúde, por não ter passado o TR pelo  
89 conselho, o processo dá deserto, e como temos a experiência também da saúde, estamos  
90 tentando trazer para a educação errar menos e tentar ajudar a melhorar o processo.  
91 **Cicero:** as questões dos cardápios seria importante em alguns pontos, você coloca a  
92 participação do conselho, só que a questão da fiscalização fica a cargo da GAE e como o  
93 conselho faz visitas de inspeção seria importante acrescentar também o conselho. **Fábio:**  
94 Cicero a fiscalização do ponto de vista legal é aquela que vai fazer aplicação de  
95 penalidades e ela tem que ser exercida pelo servidor do município, Cicero informou que da  
96 forma que está na Minuta está condicionando não só a questão da responsabilidade da  
97 contratada, mas se você for analisar na Minuta, Fábio comentou que a visita que o

98 conselho faz e muito bem vinda, pois é mais um olhar na situação, aquilo que é constatado  
99 no programa e registrado tem que chegar na mão do fiscal, para que ele tome  
100 providências, se ele não tomar as providências, aí tem que ter as providências contra o  
101 fiscal, o fiscal tem a obrigação de fazer a verificação ninguém tem olho para tudo, então o  
102 controle social auxiliando, contribui muito para o trabalho do fiscal, e a partir daí o fiscal tem  
103 que tomar as providências e fazer a gestão e parece que o papel do conselho é estar  
104 acompanhando a partir deste momento nestas providências que estão sendo tomada, não  
105 só para corrigir as coisas pontuais, mas de repente para estruturar uma determinada  
106 situação que passe a impedir aquela situação, o conselho ele é um órgão que auxilia na  
107 fiscalização, digamos que o fiscal, a fiscalização quando você fala por excelência, que é a  
108 que tem o poder de notificar, a de aplicar as penalidades, é um trabalho conjunto do gestor  
109 e do fiscal, o fiscal é quem vai registrar, a diferença do gestor e do fiscal, às vezes fica um  
110 pouco confusa, o fiscal é o servidor que vai a campo, o acompanhamento de um contrato  
111 depende da atuação conjunta e harmônica de duas figuras: o gestor e o fiscal, o fiscal é o  
112 servidor que fiscaliza in loco o cumprimento do objeto contratado, se é o de alimentação,  
113 ele vai e vê se o cardápio está sendo cumprido, se não está, havendo problemas, é ele  
114 quem faz e não o gestor, quando ele encontra um problema ele relata, registra todos os  
115 elementos que ele conseguir, de fotografia de depoimento etc, e passa para o gestor, ao  
116 gestor cabe outras atribuições que é o acompanhamento da parte administrativa do  
117 contrato, então se houver necessidade de um reequilíbrio econômico financeiro é o gestor  
118 quem vai avaliar, um aditivo contratual, e quando há por parte do fiscal o apontamento de  
119 irregularidades quem vai conduzir o processo de aplicação de penalidades é o gestor,  
120 então são dois servidores que tem que trabalhar juntos, um está no campo e o outro está  
121 acompanhando a parte administrativa do contrato e um alimentando o outro, estamos  
122 fazendo agora, não sei o que diz no curso, estamos fazendo uma reestruturação do sistema  
123 de fiscalização, o problema do município é que não tem gratificação para o fiscal e ninguém  
124 quer ser fiscal e tem uma duplicidade na Lei 1004 que dá a entender que o gestor vai fazer  
125 a fiscalização, mas o gestor não vai fazer a fiscalização, estamos elaborando um projeto de  
126 Lei para enviar para a CML tirando essa confusão da atribuição de gestor/fiscal e criando  
127 uma gratificação para os fiscais, criando 55 gratificações de fiscal, fazer um manual de  
128 fiscalização e o processo de fiscalização ir para o SEI, será também um processo  
129 eletrônico, você vai ter todos os formulários padronizados, notificação de penalidades, etc,  
130 da mesma forma que você faz uma licitação e você entra no sistema e vai puxando os  
131 documentos e preenchendo, porque os formulários são padronizados, nós vamos fazer isto  
132 na fiscalização, a documentação vai ser padronizada. **Maria Tereza:** tem que fazer a  
133 previsão no contrato e a empresa vai se adequar a utilização do SEI. Fábio comenta que o  
134 que é interessante prever no contrato é que o município já tem o SEI com o peticionamento  
135 externo, preferencialmente que a comunicação formal da empresa com o município seja via  
136 SEI, e ele será notificado dos problemas que ele tiver também via SEI, como usuário  
137 externo vai poder, mas o resto é só melhoria e vai ter que cumprir, e outra coisa que vamos  
138 colocar no manual e eu acho que é uma prática imprescindível para ter uma boa qualidade  
139 no acompanhamento, assinou o contrato, a primeira reunião na minha forma de ver é com  
140 o fiscal e gestor juntos para fazer o plano de fiscalização, primeiro documento que vai estar  
141 no processo eletrônico é o plano de fiscalização, é um plano elaborado conjuntamente com  
142 o gestor e o fiscal e no dia seguinte chama a empresa, está assinando o contrato, faz o  
143 plano de fiscalização e se apresenta, é muito bom que você venha trabalhar com o  
144 município de Londrina, temos expectativas de uma ótima relação, só que temos obrigações  
145 legais de fiscalização da qualidade, já elaboramos um plano e nós vamos fiscalizar, mais  
146 ou menos desta forma sem prejuízo de outras coisas que vão aparecendo, vamos passar  
147 na escola e vamos ver isto e o senhor vai ter que mensalmente enviar aquilo, o senhor tem  
148 mais alguma sugestão. Tem o plano de fiscalização, o papel do fiscal e do gestor, tudo  
149 registrado no checklist, tudo no plano de fiscalização e tudo registrado no SEI, para não ter

150 mais esta coisa de ser no papel, esse é o modelo que estamos construindo e inclusive para  
151 manutenção de frota e outros contratos. **Cícero:** o que acontece é que queremos errar  
152 menos na educação, e a preocupação é ir para uma reunião sendo controle social e  
153 encontrar um fiscal e um gestor de contrato que sabe menos que o controle social, foi uma  
154 reunião na gestão que estavam o gestor e o fiscal de contrato, e não sabiam analisar uma  
155 nota, cobramos do procurador e do secretário da saúde que todo gestor e fiscal de contrato  
156 tem que ser capacitado, Fabio comentou que o ideal é ter um especialista, na manutenção  
157 de frotas não adianta dar um curso, a gestão pública tem a gerência de frota, existem mais  
158 ou menos 4 mecânicos espalhados nas secretarias com conhecimento de mecânica, as 20  
159 secretarias todas tem veículos, mas são 3 ou 4 secretarias que tem mecânicos, as outras  
160 secretarias quando tem que mandar um carro para consertar, um pessoa que não conhece  
161 mecânica para levar e para retirar, o fiscal não tem o menor conhecimento de mecânica,  
162 isso tem levado a desvios, inqueritos, vários problemas, estamos pedindo para que todos  
163 os mecânicos do município sejam concentrados na gerência de frota, quando a educação  
164 precisar levar um carro para oficina, este carro será levado primeiro na gerência de frota, o  
165 mecânico vai fazer um checklist e ele vai levar e retirar na oficina e entregar na educação,  
166 o mesmo será feito por todas as secretarias, todo veículo do município faça desta forma, o  
167 prejuízo disso é para as secretarias que tinha mecânico, é a única solução que podemos  
168 fazer em conjunto, e quando falavam que tinha que fazer a credenciadora, a razão era para  
169 ter um histórico dos veículos, o equiplano já tem um módulo de histórico de veículos que  
170 não usam, a estrutura que estamos fazendo da obrigatoriedade dos mecânicos em um só  
171 local, a saúde terá o seu mecânico devido o volume da frota, e o funrebom o dele, e na  
172 gestão pública para o restante das secretarias, funcionando da mesma forma, fazendo  
173 assim a fiscalização adequada, existe um módulo no equiplano de histórico de veículos que  
174 não é utilizado, então é obrigatório, estamos colocando dois TGPs que são os técnicos de  
175 gestão pública junto com os mecânicos, o mecânico faz o checklist e o TGP lança no  
176 sistema, qualquer peça que trocar, vai ter o prazo de garantia tudo certinho, assim que vai  
177 funcionar, e pedir a contratação de novos mecânicos para serem fiscais. Marcia retomou  
178 sobre a composição de planilhas, Fábio perguntou quem fez a planilha e a Marcia  
179 respondeu que foi feita aqui na educação mesmo, e o Fábio questionou se o pessoal da  
180 composição de preço ajuda, quando precisamos sim. Marcia informou que toda planilha é  
181 construída, a única coisa que quando tenho dúvida é que preciso da gestão e da  
182 controladoria que a gente usa é sobre a tributação, pois depende de Legislação legal e  
183 preciso de um contador para ajudar a fechar. **Fabio:** Cícero, sobre a planilha da  
184 alimentação da saúde, e o Cícero respondeu que é bem mais cara. **Marcia:** peguei a  
185 planilha da saúde para ter uma referência, peguei a do Pregão já realizado, faltou  
186 fundamentação na planilha em alguns pontos que não encontrei, quando eu monto uma  
187 planilha, estou fazendo agora uma planilha de composição de custo dos cargos que  
188 preciso, a primeira coisa por onde começo e com um memorial de onde vou tirar cada  
189 informação que eu utilizo para compor o preço, nesse memorial eu contemplo, a convenção  
190 que estou usando, de onde tirei os índices, os benefícios, os índices legais, a tributação,  
191 tudo isso tem uma Lei em que se baseia, quando vou montar a planilha, ela já está toda  
192 vinculada a fechar os dados e justificado lá no memorial porque cheguei neste valor, tem o  
193 cargo de cozinheira, de lactarista e de técnico em nutrição, e começo com os insumos que  
194 compõe cada cargo, tenho os uniformes, alguns itens ainda não fechou o preço, não  
195 terminou as cotações, faço a cotação de cada item, respeitando as regras do Decreto de  
196 formação de preço, tem o uniforme de cada cargo que vai precisar, o material de higiene e  
197 limpeza que vou precisar, teremos que fazer a divisão por lotes, primeiro eu tinha uma lista  
198 única, que formava o preço único, não posso ter o mesmo cargo com preço diferente, em  
199 lotes pelo tamanho dos mesmos, isto pode dar questionamento, é difícil de explicar, uma  
200 infinidade de coisas, eu tenho cozinheiras em todas as regiões, só que a realidade de cada  
201 região ela difere na utilização dos insumos, uma região tem insumo maior outra menor isso

202 causou uma dificuldade na hora de formar o preço único, vamos fazer por médias  
203 ponderadas de consumo para gerar um preço único, se eu usasse uma média simples eu  
204 iria causar prejuízo em alguns lotes que precisariam de mais insumos e daria problemas,  
205 poderia ter questionamento, dessa forma eu não terei questionamento, consigo alcançar  
206 todos os lotes, Fábio comentou que em algum lance um pode ser menor que o outro e a  
207 Marcia respondeu que pode. vai ser aquele item aberto, onde ele pode lançar o que ele  
208 precisa desde que ele forneça esse tipo de material e dê o serviço realizado, é o que  
209 interessa. Aqui tenho os equipamentos que agora será pedido a manutenção, isso ainda  
210 não é o dado real, estamos terminando, já temos o levantamento de freezer, de fogão, de  
211 geladeira e de liquidificador de cada unidade, vou calcular a depreciação de nossos bens e  
212 vou calcular o índice para colocar na planilha de cada posto para cobrir a manutenção e a  
213 reserva que estou pedindo que a empresa tenha para suprir quando necessária a  
214 manutenção, este é o formato da composição de preço que estamos concluindo para  
215 enviar para a gestão, terminando as cotações, a Larissa está trabalhando nesta planilha e  
216 fechando os eletrodomésticos, Fábio comentou fazendo as cotações para inserir, vocês  
217 elaboram tanto a planilha quanto as alimentam, fazem as duas coisas, Marcia respondeu  
218 que sim, mandamos o preço formado. Fábio questionou quantos lotes terá e a Marcia  
219 respondeu que serão 4 lotes. **Marcia:** eram 5, mas quando vai dividir tem lote de 3 de 4,  
220 tem várias empresas ligando para saber quando vamos soltar o edital. **Marcia:** que está  
221 trabalhando e o que influência na minha definição de postos é o número de refeições,  
222 tenho o número de alunos, tenho 35 unidades com 9800 alunos e o número de refeições  
223 são 15 mil, isso que define o número de postos, depende do cardápio de cada unidade  
224 escolar que gera o número de refeições que geram o trabalho a serem feitos que geram o  
225 número de postos que eu preciso para atender cada um. Cicero comentou que na 7.1.8  
226 permitido o acesso nas dependências da cozinha e no depósito de alimentos, só que não  
227 está nas penalidades, caso não permita, qual é a penalidade, não está categorizado. Maria  
228 Tereza questionou se isto acontece e o Cicero respondeu que sim, em algumas visitas a  
229 diretora relatou que não poder entrar na cozinha, como que ele na condição de gestor da  
230 unidade e não pode entrar, o CAE entra porque de vez em quando é chamado de outro  
231 nome, mas entra, e também entra como penalidade, caso houver impedimento do gestor  
232 da UE entrar na cozinha, o Cicero comentou que no item 7 são as obrigações e  
233 responsabilidades da contratada, a partir do momento que tem as responsabilidade e não  
234 cumpre tem que ser penalizado, todos os itens 7 Responsabilidades e Obrigações da  
235 contratada, se não cumprir tem que estar nas penalidades. **Roberto:** Fábio e Maria  
236 Tereza, o que nós temos visto é que as pessoas que estão trabalhando na cozinha são  
237 mães, avós e tem família, elas não estão tendo da empresa a garantia da estabilidade que  
238 vão continuar no trabalho, isso está causando depressão, falta no serviço, stress, com isso  
239 altera a pressão, não estão se alimentando, dormindo, Maria Tereza comentou como que a  
240 empresa vai garantir se não sabe se ela vai ganhar a licitação, Roberto disse que estão  
241 fazendo um terrorismo, Fábio comentou para colocar no edital, como o caso da Grande  
242 Londrina, caso a empresa se torne vencedora ela preferencialmente reaproveite a mão de  
243 obra, não é vinculante. **Fabio:** para colocar no edital para evitar o sindicato. **Renata:** que é  
244 só colocar que precisa ter experiência. Roberto comentou que não está fazendo política,  
245 estou aqui por uma causa justa, as pessoas precisam do trabalho, e isso pode impactar na  
246 merenda e estão fazendo esta pressão. **Maria Tereza:** tenho comentado sobre o TR com  
247 os diretores da escola, falamos na reunião dos diretores, que seria incluído a manutenção  
248 dos equipamentos no contrato, quando tem vazamento de gás o conserto é feito com a  
249 verba da APM, eles comemoraram, e o diretor fica preocupado, ele sabe que a cozinheira  
250 geralmente é vizinha da escola, vou compartilhar também com os diretores que a pedido do  
251 conselho e por sugestão do secretário da gestão será colocado no contrato. **Marcia:** vai  
252 colocar de uma forma geral que tenho vários itens de penalidades que são pontuais e na  
253 de advertência, que todas as obrigações da contratada devem ser cumpridas, caso as

254 ocorrências de descumprimento de cláusulas contratuais elas se englobam em penalidade.  
255 **Cicero:** perguntou em qual penalidade. Marcia respondeu que em pontos mais sérios nós  
256 podemos, podemos nos demais. **Fábio:** perguntou se reincidência de advertência pelo  
257 mesmo motivo gera multa, de 1 a 3 ocorrências mensais, promovemos a advertência,  
258 acima de 3 advertências e a cada nova ocorrência no mês é uma advertência. Cicero  
259 comentou outra questão da penalidade que não verifiquei é a questão do estoque, em uma  
260 das atribuições da contratada é a questão do controle do estoque, armazenamento, só que  
261 esse descumprimento do controle de estoque não está na penalidade e muitas vezes  
262 fazendo as visitas in loco, nós verificamos que em alguns casos tem nutricionista que estão  
263 cobrando da funcionária a reposição da mercadoria e isso é imoral, obrigar um funcionário  
264 a repor algo, ele teria que estar repondo dentro das características, dos lotes e  
265 especificações daquele produto e se der algum problema naquele alimento que colocou no  
266 estoque, que não é da mesma marca, quem vai se responsabilizar. **Marcia:** é uma  
267 orientação que não pode ser feita, estão fazendo sem autorização, comentou que precisa  
268 de um acompanhamento da validade de cada produto e tudo é etiquetado, a partir de  
269 aberto tem que colocar etiqueta com nova data de validade, se isto está ocorrendo a  
270 empresa está evitando de tomar uma penalidade, se a cozinheira não fez a etiquetagem  
271 ela não pode estar repondo produto da merenda, sem ter passado pelas amostras, Renata  
272 comentou que se o produto carunchar e estiver dentro da validade, se comunicar a GAE  
273 faremos a troca com o fornecedor, Cicero orientou a funcionária a pegar nota de tudo.  
274 **Cicero:** sugeriu colocar nas penalidades que fica vedada a cobrança de produtos da  
275 merenda do funcionário a empresa deve repor, e se for o caso descontar da funcionária. É  
276 proibido a reposição de produtos que não tenha passado pelas amostras. **Maria Tereza:** a  
277 empresa pode até descontar do funcionário que deu causa ao desperdício, mas repor o  
278 produto pedindo para comprar o produto não pode. **Cicero:** não é só diretor entrar na  
279 cozinha, ai tem que ser orientado através de um POP, foi colocado na Minuta, mas quem  
280 faz, quem elabora, se elabora precisa orientar melhor os entregadores da GAE, pois  
281 entram na cozinha sem usar toca ou luvas. Fabio comento que no TR a preocupação é que  
282 a previsão de tudo isso conste para poder exigir, os procedimentos cabe uma cartilha de  
283 orientação, um Manual de Boas Práticas que está dentro do POP. Cicero comentou que é  
284 importante destacar de quem é a responsabilidade de elaboração do POP. Na Minuta  
285 consta que o POP será elabora pela equipe técnica, tem que ter esta referência, pois  
286 podem pensar o seguinte, este POP será feito pela contratada ou contratante. O POP será  
287 feito pela empresa com ratificação da GAE, deverá ser elaborado e cumprido o MBP com  
288 POP seguindo a portaria 05 de 09/04 e a RDC 216 , além das demais normas técnicas  
289 sanitárias vigentes, assinado por nutricionista habilitado portadora de carteira e inscrito no  
290 CRN, manual para cada unidade e este seguir os padrões de boas práticas do anexo 6 e  
291 passar por apreciação/aprovação do responsável técnico do município com ratificação da  
292 GAE, prazo de 15 dias corridos do inicio da prestação de serviço, no caso de não  
293 apresentação a contratada terá um prazo de 10 para corrigir/adequar e apresentar. **Fábio:**  
294 foram feitos os apontamentos do TR por escrito, Cicero informou que fomos construindo  
295 juntos, O Sr Natal perguntou se estava na ata, e a secretária disse que deve estar na ata,  
296 vou fazer um sugestão de fazer os apontamentos por escrito, pois quando vai lendo muita  
297 coisa vem na cabeça e se pontuar isso, passar por escrito fica mais fácil corrigir o que  
298 precisa. **Cicero:** já avançamos, essa é a terceira reunião, hoje já é o fechamento, inclusive  
299 da primeira Minuta teve uma mudança bem significativa e uma evolução bem interessante,  
300 tanto que algumas questões que estavam dúbias nas próprias penalidades nos itens a,b.  
301 **Maria Tereza:** esta reunião é para fechar, por isso que pedi para você vir para que  
302 pudesse minimizar os apontamentos. **Cicero:** outra questão de dúvida também com  
303 relação ao percentual das penalidades, na tabela logo após as ocorrências do tipo c, item  
304 13.2, quanto as penalidades no tipo a temos uma multa que é o 1º item 20% e depois 5%,  
305 não sei como mensurou isso, ações e omissões que causam danos a saúde do usuário de

306 serviço contratado etc, Marcia comentou que é uma intoxicação alimentar, quis dizer que  
307 promove um alimento que intoxique uma escola inteira, Cicero e qual a diferença deste  
308 item com o de atentar a integridade física etc, Renata comentou que caso ele não colham  
309 as amostras, isso é uma omissão, como fazer uma análise. **Marcia:** é atentar à integridade  
310 física no local de trabalho, não é do objeto que estou contratando que é alimentação, e sim  
311 uma briga entre cozinheiras. **Cicero:** o problema é a ordenação da forma que está, nós  
312 começamos 1º pela intoxicação e vamos para uma briga dentro da cozinha, por uma  
313 questão de ordem intoxicação é grave e briga não, e as multas começam pela valor maior  
314 e vai para o menor. **Marcia:** quantas advertências a empresa vai ter para chegar na multa  
315 de 1%, acima de 3 ocorrências par ter 1 advertências, mais 3 ocorrências dou uma  
316 advertência, mais 3 ocorrências dou mais 1 advertência são 9 ocorrências para gerar 3  
317 advertência, das 3 advertência vou descontar 1% do valor mensal faturado, ele deu as 3  
318 advertências eu não vou mais esperar dar 3 ocorrências para poder penalizar, a 10ª  
319 ocorrência já vai ser uma advertência, só vai chegar em 10% se ele tiver 16 ocorrências no  
320 mês. **Cicero:** existe uma questão pedagógica da multa, avalio na saúde 8 contratos de  
321 hospitais, se for analisar de 1 a 3 ocorrência do tipo c, essas ocorrências do item c, são  
322 difíceis de serem descumpridas, na ata do SEI consta que há indícios, mas não houve  
323 penalidades para a empresa. **Marcia:** que está passando um pente fino nos contratos da  
324 empresa para regularizar. **Cicero:** teria que ter algo factível, o descumprimento do  
325 cardápio pela 1ª vez, 2ª vez, na terceira vez e não entra no decorrer do mês, temos que  
326 estimular a manutenção da qualidade, se colocarmos a questão da penalidade de 1 mês,  
327 com qual frequência nós vamos fiscalizar no mês. **Marcia:** cheguei num consenso que  
328 paga a empresa todo mês, fecho o ciclo de execução e pagamento, pensamos em fazer no  
329 trimestre ou quadrimestre num boletim diferente para uma avaliação de qualidade  
330 dependendo do número de ocorrências, mas fica difícil deixar para penalizar lá na frente,  
331 depois de 3 fiscalizações da mesma unidade, precisamos fechar este ciclo. **Cicero:** como  
332 na saúde há um glosamento do pagamento do mês seguinte. Marcia tem glosa para o  
333 pagamento para o mês seguinte. **Cicero:** deu um exemplo, recentemente o sr Natal  
334 levantou uma questão de uma peça de uma caixa de direção que custava 4 mil, solicitou a  
335 nota de origem da peça, a empresa foi multada em 352 mil e até ontem ainda não tinham  
336 dado a nota de origem. Poderia colocar esta avaliação, caso haja penalidade, em 4 ou 6  
337 meses e ai é passível de penalidade até tanto, proporcional. Marcia se colocar um item de  
338 acordo com todas estas penalidades e você vai verificar ai uma pontuação de  
339 eficiência/eficácia, que seja regular, se ela não atingir nota tal terá uma penalidade de  
340 tanto, vou incorporar, e é algo a parte do ciclo. **Cicero:** se formos trabalhar a questão da  
341 forma como colocou as penalidades, as penalidades composta no item 7.1 a 7.3 do  
342 contrato teve tal penalidade, é passível de uma multa até 10%, baseado na avaliação do  
343 gestor do contrato etc, outra penalidade 15% e outra até 20% numa questão que a gente  
344 possa realmente fiscalizar, da forma como está em 1 mês ter 3 penalidades, não vamos ter  
345 perna, dificilmente estaremos na escola todo mês. Marcia informou que terá um boletim de  
346 inspeção onde o diretor vai inserir todas as ocorrências, vai abrir o formulário que envolvem  
347 a Sepat e enviar para fechamento, todo mês ela fecha e envia,informa se houve falta, se a  
348 cozinha estava limpa, etc. estou falando do lote inteiro, tenho 35 unidades quando for  
349 faturar a nota daquela unidade, das 35, 10 mandaram ocorrências 10 já vão dar 3  
350 advertências se for a do tipo c, automaticamente já vou gerar multa de 1% para a empresa,  
351 eu faço o processo envio para o gestor e ele aplica a penalidade, onde eu não posso  
352 aplicar, tem que dar alternativa do contraditório e o serviço foi prestado não posso deixar  
353 de pagar, a glosa das faltas é imediata. **Cicero:** preocupou lendo a planilha, e já evoluiu  
354 muito da outra, vou voltar ao caráter pedagógico, não podemos levar muito pelo lado da  
355 multa, a reincidência leva a multa, a escola do São Jorge a primeira impressão foi terrível,  
356 na segunda visita e demos até os parabéns, depois da visita nos melhoramos, temos que  
357 pensar na questão pedagógica, a primeira advertência e dar prazo. **Marcia:** concordo com

358 o Cicero porque eu penso dessa forma também, mas tem ocorrência do tipo a e b, que não  
359 pode acontecer, são questões que não posso trabalhar pedagogicamente, se acontecer  
360 estou colocando em risco minhas crianças, aconteceu, muito, isso é parte do objeto que  
361 ela tem que ter expertise de fazer com qualidade. **Cicero:** outra questão que foi colocado  
362 no item, fala que é proibido a utilização de outros temperos, outros temperos, está muito  
363 aberto, porque nós estamos lutando com a secretaria de agricultura por uma horta nas  
364 escolas e vemos que a cebolinha a salsinha vem numa quantidade insuficiente, Marcia  
365 comentou que são os temperos industrializados, Cicero acredita que tem que melhorar o  
366 texto, pode colocar um coentro, uma folha de louro, um orégano, plantar para utilizar de  
367 forma fresca, o próprio Hospital do Câncer utiliza mais orégano do que sal, se vedamos  
368 esta questão fica complicado, e outra questão é a utilização da cozinha, fica vedada a  
369 utilização da cozinha, exceto em atividades, poderíamos melhorar, tem que constar  
370 atividades pedagógicas dentro da cozinha tem que estar no plano pedagógico anual,  
371 muitas vezes o professor fala semana que vem todo mundo trás, farinha, ovo, óleo e muitas  
372 vezes nem a gerência é informada, mandam bilhetinhos. **Marcia:** por isso é vedado,  
373 quando eles forem usar a cozinha tem que pedir autorização para não fugir do controle.  
374 **Cicero:** colocar um item das atividades já proposta no Plano Pedagógico Anual, dá para a  
375 nutricionista fazer o planejamento, para que os pais não precisem mandar produtos para  
376 esta atividade. **Marcia:** citou que dependendo do que solicita é responsabilidade do diretor,  
377 todos os conviveres no ano, apresentando as legislações, apresentando as proibições,  
378 apresentando o porque de não ter refrigerantes na escola, porque não podemos receber  
379 doações, qual é o risco, não temos olho para tudo. **Renata:** sobre o ciclo do CECANE que  
380 foi feito um encontro em Londrina e semana que vem estou indo para Curitiba com o  
381 pedagógico para fazer um aperfeiçoamento, agora as nutricionistas da GAE terá que  
382 tralhar junto com o pedagógico da educação, vai ter um projetoproposta que está em  
383 estudo até por isso não apresentei para o CAE, no próximo ano vamos trabalhar junto com  
384 o professor de ciência e de educação física, quem fala de alimentação dentro da sala de  
385 aula, geralmente é o professor de ciência e de educação física e já existe um trabalho lindo  
386 em Londrina, mas a gente não consegue acompanhar por causa da demanda, a proposta  
387 da equipe de nutrição é conseguir estar na educação continuada naqueles cursos que os  
388 professores fazem, para capacitar os professores para eles falarem sobre alimentação e  
389 fazer um trabalho pedagógico. **Marcia:** é educação alimentar. **Renata:** continuou que já  
390 conversou com a Priscila que é a coordenadora da educação física que tem a semana  
391 saudável dentro da escola que é o movimento saúde, que eles fazem na maioria da vezes  
392 quando tem estas aulas de culinária, são nestas semanas que eles promovem esta parte,  
393 pensamos em colocar no cardápio estas práticas pedagógicas para podermos unir as  
394 informações e fornecer o alimento para não ter que acontecer isso, será um trabalho bem  
395 legal com os professores que a gente conseguindo introduzir. **Cicero:** antecipei isto.  
396 **Renata:** inserir dentro do currículo da criança. **Marcia:** tudo a gente tem que caminhar para  
397 melhorar. **Renata:** a coordenadora de ciência que é a Cristina Borba ela tem toda essa  
398 preocupação com a horta. **Roberto:** o projeto da garrafa pet. **Renata:** ela já tem este  
399 trabalho bem legal, parece que está vindo um engenheiro agrônomo para a educação  
400 para ajudar. **Marcia:** que ele vai trabalhar especificamente com isso em conjunto com a  
401 secretaria de agricultura. **Marcia:** que com estas ideias da horta estamos trabalhando o  
402 processo de capina e roçagem e estou prevendo que o corte pode ser usado como  
403 compostagem, no contrato anterior era todo recolhido e destinado para outro lugar, agora  
404 vamos trabalhar como adubo orgânico, para trabalhar a compostagem das hortas para que  
405 as escolas tenham, estou prevendo o destino para onde vai, mas tem escola que não vai  
406 ter, não vai ter mais descarte todo o corte de grama/mato será aproveitado mesmo que  
407 escola seja do outro lado da cidade será enviado para lá para ser feito a compostagem.  
408 Marcia comentou que dos diretores eleitos todos participaram do encontro no dia  
409 31.01.2018, só alguns casos excepcionais por n motivos. **Cicero:** outra questão no item



410 13.3.1 critérios para o boletim de inspeção de avaliação, do anexo 3, sobre a  
411 impossibilidade de avaliar em determinado item, esse será desconsiderado, ai entra o  
412 POP, pensar em certificar as escolas no POP, pensar em utilizar as que aplicam a  
413 qualidade. **Marcia:** na impossibilidade de não avaliar determinado item, com justificativa  
414 apresentada este será desconsiderado, deixar claro sobre o POP quem vai elaborar.  
415 **Cicero:** sobre a capacitação dos conselheiros do CAE, teremos que nas próximas reuniões  
416 apresentar um projeto de capacitação e gostaríamos de saber como está a situação de  
417 investimento no controle social. **Maria Tereza:** quando for tratar disso na reunião,  
418 convidaremos a gerente de formação continuada que é a Viviane, esta semana está  
419 acontecendo as palestra do ciclo de colegiado no CMEI Valeria a noite, são pais, tem que  
420 passar qual é o assunto que precisa. **Renata:** sinto que, a Secretaria do CAE sempre  
421 coloca os cursos no grupo, teve 2 oficinas do Cecane o Calma e ninguém foi, tudo é  
422 colocado no grupo. **Cicero:** estive em Brasília no Conselho de Alimentação Nacional e  
423 conversando com eles, informaram sobre os vários cursos que disponibilizamos, tem em  
424 Curitiba e que pensasse num planejamento estratégico do Conselho e também conversei  
425 com alguns deputados, falei da dificuldade em relação a carros, solicitei uma emenda,  
426 pediram para encaminhar um ofício enquanto CAE, solicitando um veículo para o conselho,  
427 estamos avançando, temos vários eventos e gostaríamos de contar com mais conselhos  
428 municipais participando. **Maria Tereza:** hoje tem um ônibus indo para o CONAE em  
429 Curitiba, se o CAE pedir vai também, isso é compromisso, teve o pedido, mas não é  
430 servidor, mas vai ter a diária porque é conselheiro e ele tem que ir para o evento, o CAE  
431 faz um evento na UFSCAR que é muito bom, a Renata pediu diária para ir para o Cecane e  
432 eu sempre autorizo, formação é política pública, nós temos que fazer formação. **Cicero:** a  
433 grande dificuldade, hoje está sendo autorizado, mas não era essa a prática, pedia e não  
434 liberava, a secretária anterior não liberava, mas hoje tendo esta a abertura, todo evento  
435 que acontecer vamos estimular os conselheiros a participar e o Cicero não é eterno dentro  
436 do CAE e temos que pensar na qualificação dos demais membros para poder estimular  
437 essa participação. **Renata:** vai comentar sobre a aceitabilidade, temos que escolher as  
438 escolas. **Renata:** já enviou todo o projeto que foi repassado para os conselheiros, é só  
439 definir a escola, aceitabilidade da bolacha no desjejum, para ver a rejeição para mudar o  
440 cardápio, precisa ver qual a porcentagem de rejeição, fazer um estudo, a Renata tem que  
441 fazer conforme o manual. **Cicero:** explicou que a bolacha já esta condicionada. **Roberto:**  
442 perguntou qual escola será feito o teste. **Renata:** vamos definir agora, pelo manual o CAE  
443 ajuda a escolher a escola dentro da reunião, seguiremos o manual do FNDE para o teste  
444 da bolacha e da polenta com frango, situação identificado dentro da reunião do CAE, e com  
445 o peixe para uma futura aquisição, são os 3 ítems que faremos. **Cicero:** acreditava que o  
446 teste de aceitabilidade era para aceitação de novos produtos. **Maria Tereza:** pelo nome dá  
447 a impressão que está inserindo algo novo. **Renata:** são 3 tipos de teste de aceitabilidade,  
448 são 3 etapas. **Renata:** 1ª etapa escolher o alimento, que já é aplicado, um alimento que se  
449 quer inserir, no caso a fruta, e a inserção de um alimento novo que nunca foi comprado.  
450 **Maria Tereza:** faremos o registro científico, qual o percentual e registrar para poder alterar.  
451 **Renata** comentou que o nome é investigação do índice de adesão, será feito pela escala  
452 hedônica, é facial, uma carinha, que é mais fácil de aplicar. **Cicero:** perguntou quem vai  
453 aplicar e a Renata respondeu que são as nutricionistas da GAE, o CAE pode participar,  
454 mas não podemos interferir. O teste da bolacha será no dia 10/09 a 21/09, se for em duas  
455 escolas escolher o dia, polenta com frango do dia 24/09 a 28/09 e do peixe tem que  
456 esperar o fornecedor definir quando terá o produto, quibe de tilapia. As escolas não pode  
457 ter dualidade, não pode ser Rural e CMEI, tem que ser escola municipal que tenha o  
458 desjejum. **Roberto:** sugeriu uma escola com maior número de alunos. **Renata:** será no  
459 período da manhã, pode ser feito nos dois horários. **Maria Tereza:** definir como critério  
460 escola com maior número de alunos. **Cicero:** sugeriu 2 escolas com maior número de  
461 alunos. **Renata:** fazer uma com maior número de alunos com o principal e desjejum e uma

462 com alternativo e desjejum, fica um estudo muito bom. **Cicero:** será uma única  
463 amostragem, o que prevê no manual, Renata tem que fazer com no mínimo 100 alunos, e a  
464 escola de 100 a 500 alunos. **Cicero:** uma escola de cada região. **Maria Tereza:** informou o  
465 critério para fazer o teste de aceitabilidade que pode ser feito em 4 escolas com maior  
466 número de alunos, uma em cada região, marcar a data e encaminhar para o CAE. Nada  
467 mais a tratar, o presidente do Conselho deu por encerrada a sessão plenária, eu Sandra  
468 Maria Ernst Kerche, secretária administrativa do Conselho, lavrei esta ata, que vai com  
469 uma lista de presença em anexo, assinada por todos os presentes.

470

471

472

473

474

475

476

477