



## RELATÓRIO PRELIMINAR DE AUDITORIA

### SUMÁRIO

[1. RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO](#)

[2. QUAL FOI O TRABALHO REALIZADO PELA CGM?](#)

[3. INTRODUÇÃO](#)

[4. RESULTADOS DOS EXAMES](#)

[4.1. Aplicação dos recursos repassados pelo FNDE](#)

[4.2. Armazenamento e controle dos estoques dos gêneros alimentícios](#)

[4.3. Atuação do profissional de nutrição e definição dos cardápios](#)

[4.4. Controle social - Conselho de Alimentação Escolar](#)

[4.5. Procedimentos de controle](#)

[5. CONCLUSÃO](#)

[6. RECOMENDAÇÕES](#)

### 1. RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

Órgão: **Secretaria Municipal de Educação**

Unidade Auditada: **Diretoria Financeira e Compras**

Relatório de Avaliação: **02/2023**

### 2. QUAL FOI O TRABALHO REALIZADO PELA CGM?

O presente relatório teve por objeto a alimentação escolar nas unidades escolares do Município de Londrina. O escopo<sup>[1]</sup> definido foi a verificação do cumprimento dos seguintes critérios que envolvem a alimentação escolar:

1. Aplicação dos recursos repassados pelo FNDE para a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar;
2. Armazenamento e controle dos estoques dos gêneros alimentícios;
3. Atuação do profissional de nutrição, elaboração e aplicação dos cardápios;
4. Atuação do Conselho de Alimentação Escolar.

Foram emitidas conclusões e recomendações com a finalidade de contribuir para o aprimoramento do sistema de controle interno, conforme definido na Lei Municipal nº 9.698/2004.

A análise foi realizada em conformidade com as Normas e Princípios de Auditoria, levando em consideração os aspectos legais que envolvem a matéria, em especial:

- [Decreto Municipal nº 407, de 10 de abril de 2023](#), que dispõe sobre a atividade de Auditoria Interna e outros procedimentos de competência da Unidade de Auditoria Interna da Controladoria-Geral do Município;
- [Portaria Municipal CGM-GAB nº 9, de 08 de maio de 2023](#), que regulamenta o Procedimento de Auditoria Interna da Unidade de Auditoria Interna da Controladoria-Geral do Município, previsto no artigo 11, do Decreto Municipal nº 407, de 10 de abril de 2023;
- [Portaria Municipal CGM-GAB nº 12, de 05 de junho de 2023](#), que designa servidores para comporem Comissões de Auditoria;
- [Resolução FNDE nº 06/2020](#), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;
- [Resolução CFN nº 465/2010](#), que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências;
- [Resolução RDC Anvisa nº 275/2002](#), que 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.

### 3. INTRODUÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação possui a seguinte estrutura organizacional, conforme [Decreto nº 564 de 17 de maio de 2021](#):

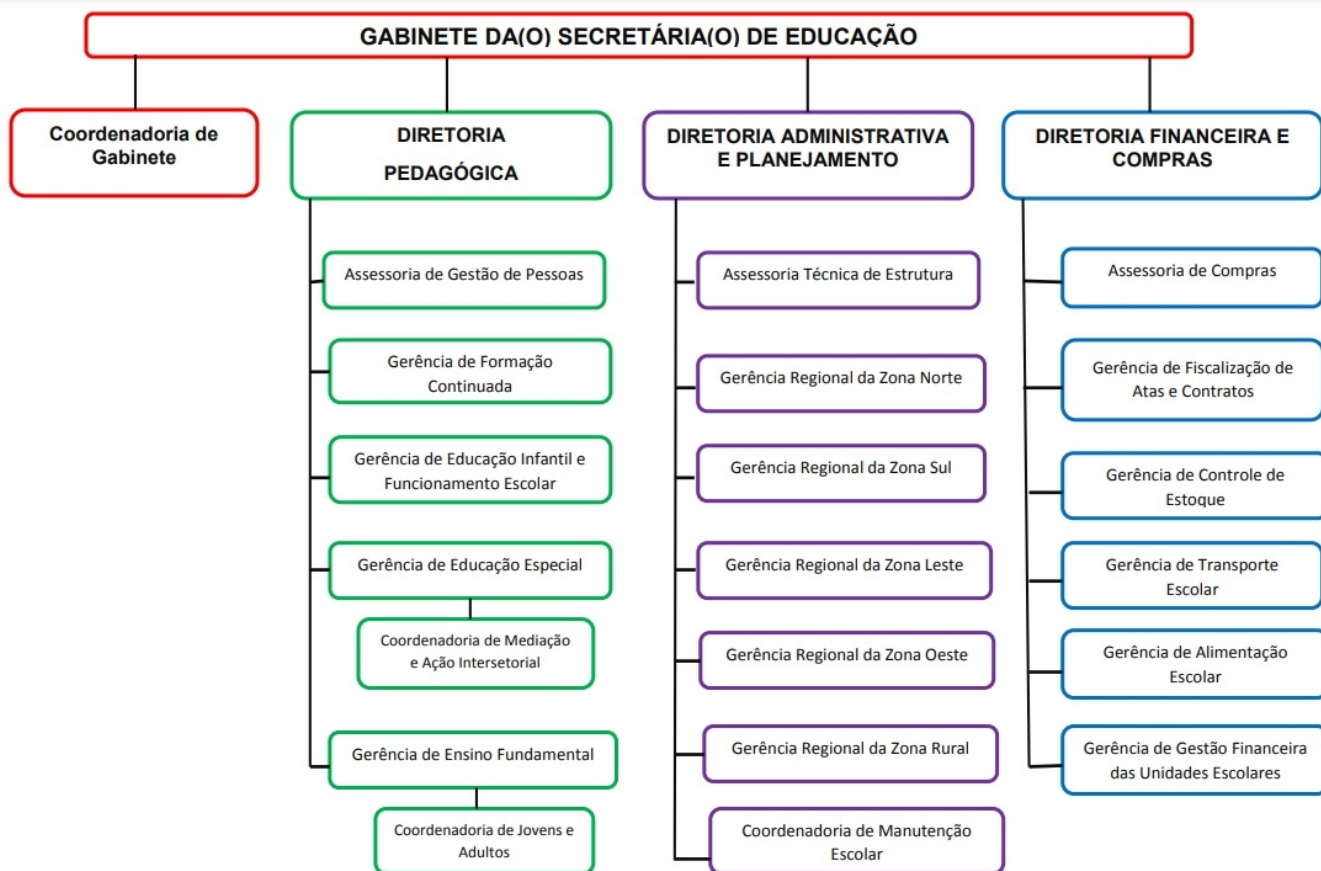


Figura 01: estrutura organizacional da SME.

A SME tem a missão de *contribuir para o desenvolvimento da sociedade, através da promoção*

da igualdade de oportunidades para todas as crianças, jovens e adultos Londrinenses<sup>[2]</sup>.

Este trabalho foi realizado por estar previsto no item 3. do Plano Anual de Auditoria Institucional 2023 (9573475), com base na relevância e na materialidade.

A relação das escolas municipais do ano de 2023 (10801209) indica a existência de 76 Escolas Municipais (E.M.) na zona urbana, 12 escolas municipais na zona rural e o total de 33 Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI).

Foram realizadas visitas em 6 unidades escolares, sendo 2 CMEIs e 4 Escolas Municipais. Decidiu-se visitar uma unidade escolar de cada região da cidade, sendo dois CMEIs e quatro Escolas Municipais:

- Centro: CMEI VALÉRIA VERONESI;
- Zona norte: CMEI IRMÃ MARIA NÍVEA;
- Zona sul: E.M. ANDREA NUZZI, MAESTRO;
- Zona leste: E.M. REVERENDO ODILON GONÇALVES NOCETTI;
- Zona oeste: E.M. NINA GARDEMANN;
- Rural: E. M. LUIZ MARQUES CASTELO.

Por meio da Ordem de Serviço CGM nº 02/2023 (10799053), foi iniciado o presente Relatório de Auditoria. Foram solicitadas informações à SME<sup>[3]</sup> e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE)<sup>[4]</sup>.

#### 4. RESULTADOS DOS EXAMES

Com base nas informações obtidas, os resultados dos exames foram divididos em quatro tópicos:

- Aplicação dos recursos repassados pelo FNDE;
- Armazenamento e controle dos estoques dos gêneros alimentícios;
- Atuação do profissional de nutrição e definição dos cardápios;
- Controle social - Conselho de Alimentação Escolar;
- Procedimentos de controle.

##### 4.1. Aplicação dos recursos repassados pelo FNDE

O Art. 29 da Resolução FNDE nº 06/2020 prevê que, *“do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações”*.

No primeiro semestre do ano de 2023, o município de Londrina recebeu do FNDE R\$ 3.124.116,24 (três milhões, cento e vinte e quatro mil, cento e dezesseis reais e vinte e quatro centavos). Nesse período, o valor gasto na aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar foi de R\$ 1.299.741,33 (um milhão, duzentos e noventa e nove mil, setecentos e quarenta e um reais e trinta e três centavos)<sup>[5]</sup>.

Portanto, no primeiro semestre de 2023 o município de Londrina destinou aproximadamente 42% dos valores recebidos pelo FNDE para a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar. No ano de 2022, por sua vez, a destinação<sup>[6]</sup> foi de 34,20%.

No ano de 2022 a SME fez um plano de trabalho para que todo o recurso recebido pelo FNDE fosse utilizado para comprar produtos exclusivos da agricultura familiar<sup>[7]</sup>. Por meio da

Chamada Pública nº 01/2022, foram credenciadas as cooperativas: COPACON (19.008.091760/2022-90); COOPAFI REALEZA (19.008.087688/2022-04); COAFAS (19.008.084143/2022-38); COOACEPA (19.008.081418/2022-81); CAAF (19.008.081416/2022-92); AAF CPR (19.008.079773/2022-91); COCAFAT (19.008.080280/2022-01); COPRAN (19.008.081413/2022-59). No entanto, algumas cooperativas não tiveram interesse em entregar os produtos, como por exemplo a COPRAN, que decidiu não assinar o contrato por conta da “baixa demanda de produtos” e da “logística de distribuição bastante extensa” (7997654). De fato, algumas cooperativas de agricultura familiar não estão instaladas na cidade de Londrina-PR mas nas cidades vizinhas ou distritos rurais, o que pode dificultar o processo de entrega dos alimentos nas escolas.

Assim, considera-se uma boa prática da SME a elaboração do plano de trabalho para utilização de todo o recurso recebido pelo FNDE para a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar. Isso possibilitou o atingimento do mínimo de 30% estabelecido no Art. 29 da Resolução FNDE nº 06/2020, mesmo com a dificuldade em firmar contrato com todas as cooperativas credenciadas.

Os procedimentos de controle das aquisições de produtos oriundos da agricultura familiar (em especial sobre o atingimento do percentual mínimo de 30% do recursos repassados pelo FNDE), apresentados pela SME, foram<sup>[8]</sup> :

1. Consulta dos itens de oferta da Agricultura Familiar da região (através de reuniões e levantamentos com as cooperativas);
2. Construção do chamamento público dentro das possibilidades de oferta pelas cooperativas e da necessidade do Município; publicação do chamamento; recepção dos projetos de vendas; formalização dos contratos;
3. Acompanhamento da execução dos contratos;
4. Acompanhamento bimestral dos empenhos executados para a aquisição de produtos da Agricultura Familiar, através de relatórios de empenhos e liquidações do sistema Equiplano;
5. Prestação de contas para o Conselho de Alimentação Escolar. No encerramento do exercício, o Município responde o questionário emitido pelo FNDE e apresenta a porcentagem alcançada pelo Município.

## **4.2. Armazenamento e controle dos estoques dos gêneros alimentícios**

Por meio de inspeção e observação das atividades de armazenamento dos gêneros alimentícios nas unidades escolares selecionadas, foi possível notar que as unidades seguem um padrão de armazenamento, controle dos estoques e registros dos cardápios.

Nas unidades escolares visitadas, os alimentos são armazenados em paletes ou prateleiras, em ambientes ventilados, conforme dispõe a Resolução RDC Anvisa nº 275/2002:



CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Rev. Odilon Gonçalves Nocetti. Visita em: 08/08/2023.



CMEI Irmã Maria Nívea. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Nina Gardemann. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.



E.M. Luiz Marques Castelo. Visita em: 09/08/2023.

Nas unidades escolares visitadas, as instalações elétricas estavam atendendo a Resolução RDC Anvisa nº 275/2002, que orienta que as instalações elétricas sejam embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos e em bom estado de limpeza, com fiações elétricas protegidas (tomadas, espelhos de luz, etc.). As luminárias de teto das cozinhas também estavam em funcionamento, conforme imagens a seguir.



E.M. Rev. Odilon Gonçalves Nocetti. Visita em: 08/08/2023.



CMEI Irmã Maria Nívea. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Nina Gardemann. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.

Exemplo de instalação elétrica exterior revestida por tubulação isolante:



E.M. Luiz Marques Castelo. Visita em: 09/08/2023.

Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) possuíam controle de temperatura. Dentre as unidades escolares que foram visitadas, uma delas possui câmara frigorífica:



CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.

Os refrigeradores e congeladores das unidades escolares visitadas estavam em funcionamento, conforme imagens a seguir.



CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Rev. Odilon Gonçalves Nocetti. Visita em: 08/08/2023.



CMEI Irmã Maria Nívea. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Nina Gardemann. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.



SEPAT		CONTROLE DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS								Unidade Escolar: E. M. M. ANDREA NUZZI			
										Mês: AGOSTO			
DIA	EQUIPAMENTO												OBSERVAÇÃO
	FREEZER 01		FREEZER 02		REFRIG 01		REFRIG 02						
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	
01.08.23	-10.9	-13.9	-11.1	-14.9	4.2	5.6	4.9	5.9					
02.08.23	-10.3	-14.6	-10.9	-14.6	4.0	5.1	4.3	5.1					
03.08.23	-11.0	-15.2	-11.2	-14.9	3.9	5.6	4.3	5.5					
04.08.23	-10.8	-12.9	-11.0	-13.6	4.1	5.9	3.9	6.1					
07.08.23	-10.0	-16.1	-11.1	-15.1	4.0	6.9	3.8	6.9					
08.08.23	-10.1	-14.1	-11.2	-14.2	3.9	5.3	3.9	5.9					

E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.

Além disso, amostras de cada refeição são guardadas por alguns dias para possível análise no caso de algum aluno passar mal após se alimentar nas unidades escolares:



CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.



E.M. Luiz Marques Castelo. Visita em: 09/08/2023.

Nos depósitos das unidades escolares visitadas, constatou-se a utilização da regra “primeiro que entra, primeiro que sai”, respeitando a ordem de validade dos alimentos. Por exemplo, na imagem a seguir constam dois lotes de óleo, sendo o de cima mais novo do que o de baixo. No lote de óleo que tem a validade mais curta, existe a etiqueta “usar primeiro”:



CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.

Dessa forma, os lotes dos alimentos estão recebendo etiquetas de identificação da validade, sendo diferenciados conforme seus respectivos vencimentos:



E.M. Rev. Odilon Gonçalves Nocetti. Visita em: 08/08/2023.





E.M. Nina Gardemann. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.



E.M. Luiz Marques Castelo. Visita em: 09/08/2023.

Os produtos de uso diário (cuja embalagem já foi aberta) estavam separados dos demais itens do depósito e acondicionados em embalagens com tampa ou em sacos plásticos fechados:



CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.



E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.

As unidades escolares apresentaram cardápios diferenciados para os alunos que necessitam de dieta especial ou possuem seletividade alimentar. Tal prática está de acordo com o § 1º do Art. 17 da Resolução FNDE 06/2020:

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão,

anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

Por exemplo, uma escola de grande porte afixou na parede da cozinha uma lista com os nomes das crianças, a turma e as restrições alimentares:

**LAUDOS**

**DIETA ESPECIAL**

NOME	ALÉRGICO	INTOL. RANTE	AO QUE (ALIMENTO)	OPÇÃO PARA SERVIR
[REDACTED] (C3)	X		LEITE DE VACA	SUCCO, CHÁ
[REDACTED] (C3A)	X		OVO	CARNE/FRANGO/LEGUMES
[REDACTED] (PSB)		X	LACTOSE	LEITE DE SOJA/ CHÁ / SUCCO / PÃO / BARRAS
[REDACTED] (P5c)		X	LEITE DE VACA GLUTEN	SUCCO / CHÁ / MACARRÃO SEM GLUTEN
[REDACTED] (P4c)	X		LEITE DE VACA	LEITE DE CABRA (FAMÍLIA TRAZ) / NÃO COME MACARRÃO
[REDACTED] (P4c)	X		ALMO, CEBOLA, CEBOLINA E CARNES AZULAS	OVO / MACARRÃO / FURTA (POLEVA)
[REDACTED] (C2c)	X		PROTEÍNA DO LEITE E GLUTEN	MACARRÃO SEM GLUTEN / SUCCO / CHÁ /
[REDACTED] (C2A)	X		OVO/LEITE	BISCOITO e PÃO SEM GLUTEN A FAMÍLIA TRAZ CEREBOS, LEGUMES, LEITE DE SOJA, CHÁ / SUCCO

**ALUNO SELETIVIDADE ALIMENTAR**

NOME	ALIMENTO
[REDACTED] (AUTISM) (C3c)	INCLUIR FEIJÃO E FRUTA NA RECEIÇÃO TODOS OS DIAS.
[REDACTED] (AUTISM) (P4c)	CONSUME FÓRMULA ESPECÍFICA (PEDIA SURE) FAMÍLIA TRAZ.
[REDACTED] (AUTISM) (C2B)	RECUSA COMIDA, COME MUITO DOCE (EM CASA) e ÁGUA PROVAVELMENTE SE ALIMENTARÁ DE LEITE e VITAMINA, (RECEITA FORA BATAVA NO LEITE). NÃO É ALÉRGICO GLICO, NEM INTOLERANTE.
[REDACTED] (C2A)	INCLUIR FARINHA NA RECEIÇÃO

CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.

Outra escola, de pequeno porte, por apresentar apenas dois alunos com restrições alimentares, decidiu por afixar também as fotos dos alunos, para facilitar a identificação pelas merendeiras:



DATA: 27/07/2023

CARDÁPIO DO DESJEJUM: Vitamina de frutas, banana

ALIMENTOS	QUANTIDADE
leite	2
mamão	400g
banana	300g

SEGUIU O CARDÁPIO	SIM ( )	NÃO ( )
FUNDAMENTEL	28	09
INFANTIL	13	05

OBS:

CARDÁPIO DO ALMOÇO: arroz, feijão, carne de panela, legume refogado, salada

ALIMENTOS	QUANTIDADE
arroz	3,100k
feijão	1,5k
carne de panela	5k
batata doce	2k
repolho	3k
cabouca	1/2k
ovo	1

SEGUIU O CARDÁPIO	SIM ( )	NÃO ( )
FUNDAMENTEL	55	23
INFANTIL	24	13

OBS:

CARDÁPIO DO DESJEJUM: Vitamina de frutas, laranja

ALIMENTOS	QUANTIDADE
leite	2
mamão	450g
banana	500g

SEGUIU O CARDÁPIO	SIM ( )	NÃO ( )
FUNDAMENTEL	33	12
INFANTIL	17	09

OBS:

CARDÁPIO DO JANTAR: arroz, feijão, carne de panela, legume refogado, salada

ALIMENTOS	QUANTIDADE
arroz	2,5k
feijão	1,5k
carne de panela	4k
repolho	3k
cabouca	1/2k
cebola	0,1

SEGUIU O CARDÁPIO	SIM ( )	NÃO ( )
FUNDAMENTEL	49	19
INFANTIL	17	07

OBS:

08/08/2023 09:48

E.M. Rev. Odilon Gonçalves Nocetti. Visita em: 08/08/2023.

O controle dos estoques das escolas é realizado por meio da utilização de planilhas que são preenchidas, arquivadas nas unidades escolares e inseridas no SGI ([Sistema de Gestão de Informações](#)).

**CONTAGEM DE ESTOQUE**

CONTAGEM DE ESTOQUE

UNIDADE ESCOLAR: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_ 4099m

PRODUTO	UNIDADE	QTD	MARCA	VALIDADE	QTD	MARCA	VALIDADE
ACHOCOLATADO EM PÓ	Pct de 1k	43 pct	Calley	10/23	15 pct	Am Rend	06/1/24
ARROZ INTEGRAL - TIPO 1, PACOTE COM 1 KG	UN						
ARROZ TIPO 1, POLIDO, PACOTE COM 05KG	UN	14	Camionera	01/06/23			
BOLACHA (BISCOITO) AMANTEIGADA	Pct 330g	12 pct	Reata	07/11/24			
BOLACHA (BISCOITO) CREAM CRACKER	Pct 400g	11 pct	Isiane	28/11/23	38 pct	Isiane	11/23
BOLACHA (BISCOITO) DOCE MAISENA S/ LACTOSE	Pct 400g	17 pct	Isiane	13/11/23			
BOLACHA (BISCOITO) DOCE TIPO ROSQUINHA	Pct 400g						
BOLACHA CASEIRA	UN						
CANIJA BRANCA DE MILHO TIPO 1 C/ 500GR	UN						
CHÁ DE ERVA MATE - KG	UN	15x	Dimille	08/24			
COLORAU	Pct 500g						
DOCE DE FRUTAS PASTOSO/GELÉIA	UN						
ESFERAS DE MILHO E SOJA SABOR CHOCOLATE	UN	9	Dimille	14/07/23			
FARINHA DE MANDIOCA	UN						
FARINHA DE MILHO	UN						
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	UN						
FEIJÃO PRETO PT C/ 1KG	UN						
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	UN	05	18/06/23 Dimille	05	Dimille	06/11/24	
FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO	Pct 1k	06	alca fardo	15/09/23	07	alca fardo	20/07/23
FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UN	04	alca fardo	09/09/23			
FOLHA DE LOURO	UN						
FORMULA INFANTIL ALFAMINO	UN						
FORMULA INFANTIL APTAMIL	UN						
FÓRMULA INFANTIL - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA	UN						
FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PEPTÍDEOS	UN						
FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA	UN						
FÓRMULA INFANTIL À PARTIR DE 6 MESES	UN						
FUBÁ AMARELO DE 1 KG - PML	UN						
GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ - KG	KG						
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO SEM LACTOSE	UN						
LEITE EM PÓ INTEGRAL NÃO MODIFIC. INSTANTÂNEO COM 400 G	Pct 400g	23 pct	Dimille	17/01/23	51 pct	Dimille	17/11/23
LEITE LONGA VIDA - Integral UHT	UN						
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL - UHT SEM LACTOSE	UN						
LEITE UHT DESNATADO	UN						

08/08/2023 09:45

E.M. Rev. Odilon Gonçalves Nocetti. Visita em: 08/08/2023.

**CONTAGEM DE ESTOQUE**

CONTAGEM DE ESTOQUE

UNIDADE ESCOLAR: ESCOLA M. M. ANDREA NUZZI DATA: 31.07.23

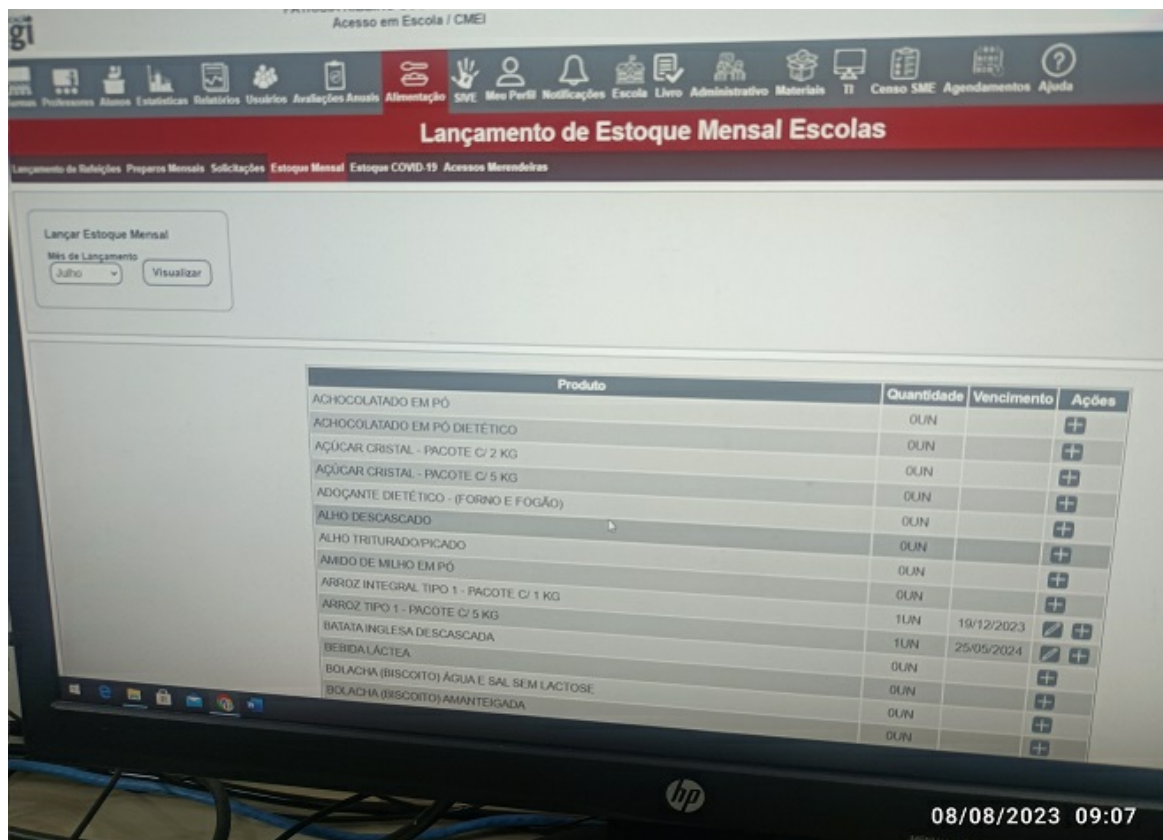
estoque lançado em 31/07/2023

PRODUTO	UNIDADE	QTD	VALIDADE	QTD	VALIDADE	QTD	VALIDADE
ACHOCOLATADO EM PÓ	Pct de 1k	08	10/23	11	03/05/24	03	16/01/24
ARROZ INTEGRAL - TIPO 1, PACOTE COM 1 KG	UN						
ARROZ TIPO 1, POLIDO, PACOTE COM 05KG	UN	13	25/05/24				
BOLACHA (BISCOITO) AMANTEIGADA	Pct 330g	09	09/03/24	03	04/01/24	04	03/01/24
BOLACHA (BISCOITO) CREAM CRACKER	Pct 400g	09	02/01/24	08	24/11/23		
BOLACHA (BISCOITO) DOCE MAISENA S/ LACTOSE	Pct 400g	09	18/02/24	05	14/12/23		
BOLACHA (BISCOITO) DOCE TIPO ROSQUINHA	Pct 400g						
BOLACHA CASEIRA	UN						
CANIJA BRANCA DE MILHO TIPO 1 C/ 500GR	UN						
CHÁ DE ERVA MATE - KG	UN	02	05/25				
COLORAU	Pct 500g	03	15/12/23	04	01/02/24		
DOCE DE FRUTAS PASTOSO/GELÉIA	UN						
ESFERAS DE MILHO E SOJA SABOR CHOCOLATE	UN						
FARINHA DE MANDIOCA	UN						
FARINHA DE MILHO	UN	03	23/11/23	02	12/10/23		
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	UN	07	06/02/24				
FEIJÃO PRETO PT C/ 1KG	UN						
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	UN	04	06/01/24	01	05/04/24	02	10/05/24
FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO	Pct 1k						
FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UN	01	12/04/24	01	02/02/24		
FOLHA DE LOURO	UN						
FORMULA INFANTIL ALFAMINO	UN						
FORMULA INFANTIL APTAMIL	UN						
FÓRMULA INFANTIL - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA	UN						
FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PEPTÍDEOS	UN						
FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA	UN						
FÓRMULA INFANTIL À PARTIR DE 6 MESES	UN						
FUBÁ AMARELO DE 1 KG - PML	UN	02	24/09/23				
GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ - KG	KG						
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO SEM LACTOSE	UN						
LEITE EM PÓ INTEGRAL NÃO MODIFIC. INSTANTÂNEO COM 400 G	Pct 400g	04	19/07/24				
LEITE LONGA VIDA - Integral UHT	UN						
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL - UHT SEM LACTOSE	UN						
LEITE UHT DESNATADO	UN						

09/08/2023 09:45

E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.

A seguir, uma imagem da tela de lançamento de estoque mensal do SGI:



CMEI Valéria Veronesi. Visita em: 08/08/2023.

Também são inseridas no SGI as informações sobre os cardápios utilizados nas unidades escolares. No próprio sistema tem a opção de justificar a não utilização do cardápio proposto pela SME, como por exemplo nos casos em que algum fornecedor atrasou na entrega dos alimentos ou quando algum tipo de fruta está madura e precisa ser consumida naquele dia.

Uma boa prática identificada no CMEI Irmã Maria Nívea foi a cultivo de produtos orgânicos em um espaço reservado dentro da escola. Na visita, a diretora comentou que os alunos ajudam a cultivar os alimentos e são orientados sobre a importância de uma alimentação equilibrada.



CMEI Irmã Maria Nívea. Visita em: 08/08/2023.



CMEI Irmã Maria Nívea. Visita em: 08/08/2023.

Outra boa prática encontrada nas unidades escolares foi referente à atuação do [fiscal setorial](#) da alimentação escolar. Dentre os servidores de cada unidade escolar, são designados [\[9\]](#) alguns servidores para atuarem como fiscais setoriais. Os fiscais recebem treinamento da SME e têm o objetivo de [\[10\]](#):

- Aprimorar a qualidade;
- Buscar a eficiência;
- Otimizar o dinheiro público;
- Promover a eficácia do atendimento;
- Proporcionar a satisfação da clientela atendida;
- Obrigação legal.

Exemplos de atuação dos fiscais podem ser observados nas imagens a seguir.

Nesta imagem, a fiscal descreveu que faltou 500g de alface e 800g de tomate, portanto os valores referentes a esses itens não são computados como entregues e não são pagos. Foi observado também o não recebimento de 5kg de carne por apresentar qualidade duvidosa:

DATA 7/8/2023

Orgão 8

Local de Entrega ANDREA NUZZI, E. M. MAESTRO

156 Ordem de Carregamento ROTA SUL LONDRINA

Qtde	Unid.	Descrição	OBSERVAÇÃO
-	KG	ABÓBORA KABOTIÁ	
8,0	KG	ABOBRINHA VERDE - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR	OK
3,0	KG	ACELGA (couve chinesa)	OK
3,0	KG	ALFACE CRESPA	Faltou 500 gr
2,0	KG	ALHO ROXO	OK
-	KG	ALMEIRÃO - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR	
18,0	KG	BATATA COMUM	OK
-	KG	BATATA DOCE	
-	KG	BETERRABA	
2,0	KG	CEBOLA	OK
10,0	KG	CENOURA	OK
-	KG	ESCAROLA-CHICORIA	
3,0	KG	PEPINO JAPONES	OK
7,0	KG	REPOLHO	OK
14,0	KG	TOMATE	Faltou 800 gr

Entregador Luan

Data e Horário de Recebimento 07/08/23 às 09:40 hrs

Assinatura por Extensão Alessandra M. D. E 33738-2

Carimbo do Estabelecimento E.M. MAESTRO ANDREA NUZZI E.F. Rua Suécia, 67 - Jardim Igapó Fone: (43) 3375-0143 CNPJ: 75.245.219/0001-52

CX VAZIA( )

RECIBO DE HORTIFRUTI

Unidade recebedora: ANDREA NUZZI

Tipo da unidade: FUNDAMENTAL R4-7

PRODUTO	KG	PRODUTO	KG	PRODUTO	KG	PRODUTO
CUBOS	5	TIRAS	6			

Recebi os produtos marcados, conforme as quantias indicadas na tabela acima, nas condições exigidas pelo edital, no dia 08/08/23, às 11:07, de

Nome do recebedor: Mariana

Assinatura e carimbo: [Assinatura] 31.9773

09/08/2023 09:54

Obs: Não recebemos os 05kg de cubos devido a aparência escura.

E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.

Unidade Escolar: E.M. MAESTRO ANDREA NUZZI

Diretor(a): MÉRICA

Técnico Responsável: REGIANE

CRN: 1 3

DATA: 08/08/2023

ASSUNTO: RECUSA DE CARNE

VENHO POR MEIO DESTA COMUNICAR QUE RECEBEMOS ENTREGA DE CARNES, AS CARNES MOÍDA E TIRAS (BOVINA) ESTÃO OK, COM APARÊNCIA, COR, TEMPERATURA DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS. PORÉM A CARNE CUBOS (BOVINA) ESTÁ COM APARÊNCIA ESTRANHA, BEM ESCURA E JÁ DESCONGELANDO. PORTANTO NO RECEBIMENTO (EU REGIANE E A GESTÃO) RECUSAMOS E A GESTÃO IMEDIATAMENTE ENTROU EM CONTATO COM A GAE E FOI ORIENTADA PELO MARCOS A FAZER ESTE OFÍCIO COMUNICANDO A RECUSA

PROTEÍNA: CARNE CUBOS BOVINA

QUANTIDADE: 5 KG

GRATA!

E.M. Maestro Andrea Nuzzi. Visita em: 09/08/2023.

Na imagem a seguir, por exemplo, foi relatado o não recebimento de alface, alho e recebimento parcial de abobrinha e couve:

DATA 31/7/2023  
 Orgão  
 Local da Entrega LUIZ MARQUES CASTELO, E. M.  
 136 Ordem de Carregamento

Qtd	Unid.	Descrição	ROTA	RURAL	OBSERVAÇÃO
				LONDRINA	
1,0	KG	ABOBRINHA VERDE - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR			
1,0	KG	ACELGA (couve chinesa) ✓			
1,0	KG	ALFACE CRESPA ✓ NÃO VERIO			
1,0	KG	ALHO ROXO			
-	KG	BATATA COMUM			
-	KG	BATATA DOCE			
1,0	KG	BETERRABA ✓			
1,0	KG	CEBOLA ✓			
1,0	KG	CENDOURA ✓			
1,0	KG	ESCAROLA-CHICORIA ✓			
1,0	KG	PEPINO JAPONES ✓			
1,0	KG	REPOLHO ✓			
1,0	KG	TOMATE ✓			
-	-	-	0,00		
-	-	-	0,00		

Data e Horário de Fecimento 02/08/2023 às 07:55 Hs  
 Fica! Setorial Port. 99 de 13/03/2023 Centro do Estabelecimento 353418  
 Assinatura por Estabelecimento Luiz M. Castelo

---

DATA 12/6/2023  
 Orgão  
 Local da Entrega LUIZ MARQUES CASTELO, E. M.  
 136 Ordem de Carregamento

Qtd	Unid.	Descrição	ROTA	RURAL	OBSERVAÇÃO
				LONDRINA	
-	KG	ABÓBORA KABOTIA			
11,0	KG	ABOBRINHA VERDE - ORIGEM NA AGRICULTURA FAMILIAR			FALTAU RABO
-	KG	ALFACE CRESPA			
2,0	KG	ALHO ROXO FALTAU			
9,0	KG	BATATA COMUM			
9,0	KG	BRÓCOLIS (couve brócolis)			
3,0	KG	CEBOLA			
10,0	KG	COUVE MANTEIGA FALTAU 4kg			
4,0	KG	PEPINO JAPONES			
14,0	KG	REPOLHO			
5,0	KG	TOMATE			
-	-	-	0,00		
-	-	-	0,00		
-	-	-	0,00		
-	-	-	0,00		

Data e Horário de Fecimento 14/06/23 às \_\_\_\_\_ Hs  
 Fica! Setorial Port. 99 de 13/03/2023 Centro do Estabelecimento  
 Assinatura por Estabelecimento LUIZ MARQUES CASTELO  
 09/08/2023 10:43

E.M. Luiz Marques Castelo. Visita em: 09/08/2023.

Atitudes de boas práticas como essas auxiliam na melhoria da qualidade da alimentação escolar nas escolas, e o conhecimento que as crianças adquirem sobre a alimentação adequada tem o potencial de gerar bons hábitos alimentares ao longo de suas vidas.

### 4.3. Atuação do profissional de nutrição e definição dos cardápios

De acordo com as informações apresentadas pela SME (10688202), em julho de 2023 o Município contava com seis nutricionistas, sendo três temporários e três efetivos, mas havia a perspectiva de contratação de mais nutricionistas (solicitação da substituição de uma Nutricionista temporária que pediu exoneração e aprovação da Secretaria Municipal de Fazenda de concurso para preenchimento das vagas existentes).

Conforme quadro geral de vagas disponibilizado no site da SME<sup>[11]</sup>, o Município tem 46.463 (quarenta e seis mil, quatrocentos e sessenta e três) alunos matriculados.

O §2º do art. 15 da Resolução FNDE nº 06/2020 estabelece que o Município "deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN". Em complemento, o Art. 10 da Resolução CFN 465/2010 dispõe sobre o número mínimo de nutricionistas:

Nº de alunos	Nº Nutricionistas	Carga horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1001 a 2500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Quadro 01: número mínimo de nutricionistas. Fonte: Art. 10 da Resolução CFN 465/2010.

Dessa forma, o município de Londrina se enquadra na última linha desse quadro. Ao se dividir 46.463 alunos por 2.500, chega-se à fração de aproximadamente 18,6. Somando-se 1 RT + 3 QT, chega-se ao resultado de 22,6, ou seja, existe a necessidade de 23 nutricionistas para o atual número de alunos.

No que se refere aos cardápios, de acordo com o Art. 17 da Resolução FNDE nº 06/2020,

Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, 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 promoção da alimentação adequada e saudável.

O Art. 18 dessa Resolução dispõe que os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais dos alunos.

Em Londrina, os cardápios são disponibilizados no site do Município, na seção da SME:

portal.londrina.pr.gov.br/merenda-escolar

PREFEITURA DE LONDRINA

PORTAL DA TRANSPARÊNCIA | OUVIDORIA-GERAL | SECRETARIAS/ÓRGÃOS/ENTIDADES | ATIVIDADES E PROJETOS | PORTAL DO SERVIDOR

Localização e Contatos  
Acesso à informação  
Agenda da Secretaria  
Sistema Municipal de Ensino  
Londrina Mais 2023  
Conselhos  
Plano Municipal de Educação - Monitoramento  
Central de Vagas  
Vagas na Rede Municipal  
Documentação Escolar  
Auxílio Brasil / Sistema Presença  
Unidades Escolares  
Calendário Escolar

**Cardápio proposto na Rede Municipal de Ensino em AGOSTO de 2023:**

Cardápio proposto	Cardápio executado	Cardápio executado CEI
- Fundamental	- Fundamental	- Educação Especial Filantrópico
- Integral	- Integral	- CEI Integral
- EJA	- EJA	- CEI Berçário Integral
- PROJOVEM	- PROJOVEM	- EJA Filantrópico
- CMEI Integral	- CMEI Integral	
- CMEI Parcial	- CMEI Parcial	
- CB	- CB	
- Menores de 6 meses	- Menores de 6 meses	

Clique aqui e veja o cardápio dos meses anteriores

Figura 02: Cardápio na Rede Municipal de Ensino. Disponível em: <<https://portal.londrina.pr.gov.br/merenda-escolar>>. Acesso em: 01 ago. 2023.

Verificou-se que os cardápios estão sendo elaborados de acordo com as necessidades

nutricionais dos alunos, ou seja, os cardápios são definidos de acordo com a faixa etária dos alunos e conforme o período de tempo que os alunos permanecem nas unidades escolares. Por exemplo, para o dia 31/07/2023 foram definidos os seguintes cardápios para EJA, ensino fundamental e ensino integral:

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA DATA: 31/07/2023	REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA DATA: 31/07/2023	REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA DATA: 31/07/2023
PRINCIPAL	ARROZ	DESJEJUM / LANCHE DA TARDE	LEITE ACHOCOLATADO	DESJEJUM	LEITE ACHOCOLATADO
	FEIJÃO		BISCOITO		BISCOITO
	OVOS MEXIDOS COM LEGUMES (CENOURA)	PRINCIPAL	ARROZ	COLAÇÃO	FRUTA - MELÃO
	LEGUME REFOGADO OU ASSADO (BATATA)		FEIJÃO	ALMOÇO	ARROZ
	SALADA CRUA (ALMEIRÃO)		OVOS MEXIDOS COM LEGUME (CENOURA)		OVOS MEXIDOS COM LEGUMES (CENOURA)
KCAL TOTAL	515		LEGUME REFOGADO OU ASSADO (BATATA)		LEGUME REFOGADO OU ASSADO (BATATA)
EJA			SALADA CRUA (REPOLHO)		SALADA - (REPOLHO)
			FRUTA - LARANJA	JANTAR	ARROZ
		KCAL TOTAL	583		FRANGO AO MOLHO COM LEGUME (FILÉ/COLORAU / ABOBRINHA)
FUNDAMENTAL					FEIJÃO
					FRUTA - LARANJA
				KCAL TOTAL	981
				INTEGRAL	

Figura 03: Exemplo de cardápio na Rede Municipal de Ensino. Adaptado de: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/merenda-escolar> >. Acesso em: 01 ago. 2023.

Nos cardápios estão definidos os horários de servimento, além de indicar as assinaturas do gerente de alimentação escolar e das três nutricionistas:

HORÁRIO DO SERVIMENTO	
DESJEJUM	7H50
COLAÇÃO	10H00
ALMOÇO	12H00
JANTAR	15H20

 <b>Fábio Alfredo Gonçalves de Campos</b> Gerente de Alimentação Escolar	 <b>Beatriz Lourenço Nunes</b> Nutricionista CRN8/231	 <b>Mirtz A. Nakamura Kuwahara</b> Nutricionista CRN-8/1212	 <b>Renata Perucelo Romero</b> Nutricionista CRN8/2451
---	--	---	---

Figura 04: Exemplo de horário de servimento e de assinaturas no cardápio do ensino integral. Adaptado de: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/merenda-escolar> >. Acesso em: 01 ago. 2023.

Os cardápios também apresentam os valores nutricionais mensal e semanal:

	AGOSTO 2023		DE 31/07/2023 A 04/08/2023	
	QTD MENSAL	MÉDIA DIÁRIA	QTD SEMANAL	MÉDIA DIÁRIA
E. (KCAL)	21.261	966	4.403	881
PROT. (g)	882	40	183	37
LIPÍDEOS (g)	520	24	110	22
SAT. (g)	176	8	36	7
CARB. (g)	3.351	152	689	138
FIBRA (g)	321	15	77	15
CÁLCIO (mg)	6.164	280	1246	249
MAGNÉSIO (mg)	3.713	169	858	172
FERRO (mg)	125	6	27	5
ZINCO (mg)	102	5	22	4
RETINOL (mcg)	2.465	112	438	88
VIT. C (mg)	3.432	156	946	189
SÓDIO (mg)	22.521	1024	4303	861
GORD. TRANS (g)	0	0	0	0

Figura 05: Exemplo de valores nutricionais mensal e semanal no cardápio de ensino integral. Adaptado de: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/merenda-escolar> >. Acesso em: 01 ago. 2023.

Quanto à dieta especial, a SME apresenta no site uma seção específica:



Figura 06: Dieta especial. Adaptado de: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/merenda-escolar> >. Acesso em: 01 ago. 2023.

No link de "*anamnese alimentar*" consta um formulário para preenchimento referente aos alunos com restrições alimentares (10783244). No link de "*protocolo de dieta*" é disponibilizado um documento que indica o fluxo de inserção dos documentos de alunos com restrições alimentares no SGI (Sistema de Gestão de Informações).

Portanto, com base nos cardápios disponibilizados, nas informações neles contidas e nos documentos relacionados à dieta especial, nota-se que a SME está cumprindo os requisitos estabelecidos nos Arts. 17 e 18 da Resolução FNDE nº 06/2020.

#### 4.4. Controle social - Conselho de Alimentação Escolar

De acordo com o Art. 43 da Resolução FNDE 06/2020, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) deve ser composto da seguinte forma:

- I - um representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;
- II - dois representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes [...];
- III - dois representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares [...];

IV – dois representantes indicados por entidades civis organizadas [...].

[...]

§ 3º Cada membro titular do CAE deve ter um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais podem ter como suplentes qualquer uma das entidades referidas no inciso.

No município de Londrina, a composição do CAE para a gestão 2021-2025 é [121](#):

### **I. Na qualidade de representantes do Poder Executivo Municipal:**

a. Titular: M\*\*\*\*\* F\*\*\*\*\* B\*\*\*\*\*

b. Suplente: J\*\*\*\*\* d\* S\*\*\*\* B\*\*\*\*

### **II. Na qualidade de representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes:**

a. Titular: A\*\*\*\*\* M\*\*\*\*\* A\*\*\*\*\*

b. Suplente: D\*\*\*\*\* A\*\*\*\*\* A\*\*\*\* d\* R\*\*\*\*

c. Titular: J\*\*\*\*\* P\*\*\*\*\* L\*\*\*\*\*

d. Suplente: Vacância

### **III. Na qualidade de representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares:**

a. Titular: M\*\*\*\*\* R\*\*\*\*\* A\*\*\*\*\*

b. Suplente: Vacância

c. Titular: C\*\*\*\*\* A\*\*\*\*\* D\*\*\*\*\* G\*\*\*\*\*

d. Suplente: L\*\*\*\*\* d\* O\*\*\*\*\*

### **IV. Na qualidade de representantes indicados por entidades civis organizadas:**

a. Titular: D\*\*\*\* A\*\*\*\*\* d\* C\*\*\*

b. Suplente: R\*\*\*\*\* C\*\*\*\* C\*\*\*\*\* L\*\*\*

c. Titular: V\*\*\*\*\* A\*\*\*\*\* B\*\*\*\*\* Á\*\*\*\*

d. Suplente: A\*\* C\*\*\*\*\* P\*\*\*\*\* G\*\*\*\*\*

Os representantes do CAE foram definidos de acordo com as formalidades exigidas no Art. 43 da Resolução FNDE 06/2020 por meio do [Decreto nº 197 de 18/02/2021](#). Porém, no decorrer do tempo houve alteração na composição do Conselho, de forma que duas vagas de suplentes ficaram vagas (representante dentre as entidades de trabalhadores e representante de pais de alunos).

Sobre o Plano de Ação para acompanhar a execução do PNAE, este foi elaborado pelo CAE e disponibilizado no [site do Município](#), de acordo com o previsto no Inciso VII do Art. 44 da Resolução FNDE 06/2020.

O Regimento Interno do CAE está publicado no [Jornal Oficial do Município nº 4589 de 22 de março de 2022, p. 54-62](#), conforme dispõe o Inciso VI do Art. 44 da Resolução FNDE 06/2020.

Também são disponibilizados no site do Município a [agenda das reuniões](#) e as [atas das reuniões](#), por meio das quais pode-se identificar os atos de monitoramento e fiscalização da aplicação dos recursos na alimentação escolar. Por exemplo:

- Na [ata da 1ª reunião ordinária do CAE](#) – 06/02/2023 – foram discutidas a proposta de organizar grupo de estudo para executar teste de aceitabilidade e a análise da adequação

da oferta da merenda escolar e execução do PNAE, entre outros assuntos;

- Na [ata da 2ª reunião ordinária do CAE](#) - 23/03/2023 - foi relatada visita técnica do CAE ao Centro de Educação Infantil Alicerce e apresentado relatório da visita; foram discutidas questões sobre os postos de trabalho de merendeiras e o quadro de nutricionistas da SME, com a solicitação de adequação do quadro à SME, além de outros assuntos;
- Na [ata da 3ª reunião ordinária do CAE](#) - 20/04/2023 - houve a explicação pelo Secretário Municipal de Gestão Pública sobre a nova lei de licitações; foi relatada visita técnica na Escola Municipal América Sabino Coimbra e ao Centro de Educação Infantil Alicerce, entre outros assuntos;
- Na [ata da 4ª reunião ordinária do CAE](#) - 25/05/2023 - foi realizada a análise da prestação de contas dos recursos do PNAE referente ao ano de 2022 (19.022.019418/2023-65) e foram discutidos outros assuntos;
- Na [ata da 5ª reunião ordinária do CAE](#) - 22/06/2023 - foram sugeridas as solicitações à SME dos processos de penalidade abertos, do calendário de chamamentos e licitações da agricultura familiar e da presença de uma vereadora e da Secretária Municipal de Educação para tratar sobre os temas; foi discutido o Teste de Aceitabilidade e as ações de educação alimentar e nutricional do Projeto Político Pedagógico, a vacância de nutricionistas, entre outros assuntos.

Quanto à infraestrutura do CAE, o Art. 45 da Resolução FNDE nº 06/2020 prevê que o Município deve

garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

- a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;
- b) disponibilidade de equipamento de informática;
- c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;
- d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

Por meio do pedido de informações, questionou-se o CAE sobre a disponibilização por parte do Município da infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência (SEI 10892351). Em resposta, o CAE relatou (SEI 11019448) que o Município está garantindo ao CAE local apropriado para as reuniões do Conselho, mas são necessárias melhorias, "*principalmente em relação a falta de equipamento adequado para gravação e transmissão das reuniões, notebooks para uso do Colegiado e móveis*".

Quanto ao transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, "*a SME disponibilizou um veículo exclusivo para atender as demandas de visitas e fiscalizações dos Conselhos CAE, CMEL e CACS/FUNDEB, que pode ser usado pelo CAE mediante prévio agendamento das Comissões de Visitas, para as visitas nas unidades*" (SEI 11019448).

Em relação à disponibilização de recursos humanos e financeiros pelo Município ao CAE, foi relatado pelo CAE que:

[...]

- Temos os servidores que fazem a assessoria administrativa ao CAE e também aos Conselhos CMEL e CACS/FUNDEB. Atualmente o número de servidores não atende às necessidades de todos esses conselhos;

[...]

- Não temos a efetiva assistência da RT DO PNAE/QUADRO TÉCNICO, a mesma se limita a apenas participar da Reunião ordinária do CAE mensalmente, prestando informações pontuais;

[...]

- Não temos instrumentos de divulgação de mídia (Facebook ou Instagram) pois a SME alega

que não há possibilidade de disponibilizar servidor para esta atividade;

[...]

- Em relação à recursos financeiros, não temos rubrica na SME que dispõe deste item, pois para capacitação e participação externa do CAE, seja em Congressos, Seminários ou Fórum de discussões (etc.), dependemos da liberação ou não da Chefia da Pasta (SEI 11019448).

Com base nos documentos disponibilizados pelo CAE, nota-se que o Conselho está atuante no monitoramento e na fiscalização dos assuntos que envolvem a alimentação escolar. São realizadas reuniões e as atas são disponibilizadas para acesso público. Quanto à infraestrutura, o CAE fez apontamentos de itens que exigem melhoria.

#### **4.5. Procedimentos de controle**

Neste item serão descritos os procedimentos de controle relativos ao armazenamento e gestão dos gêneros alimentícios, bem como os procedimentos de controle relativos aos cardápios e à destinação das sobras dos alimentos<sup>[13]</sup>. Tais procedimentos foram apresentados pela SME nos documentos SEI 10760119 e 11068510.

Armazenamento dos gêneros alimentícios nas unidades escolares:

[...]

Para que os gêneros recebidos se mantenham com qualidade, a forma de armazenamento destes nas unidades escolares deve seguir as orientações contidas no Manual de Boas Práticas (MBP) existente em todas as unidades escolares próprias do município.

De acordo com as recomendações, os gêneros que não necessitam de refrigeração ou congelamento deverão ser armazenados à temperatura ambiente (estoque seco), sendo que a disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai. As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade. As caixas devem respeitar o empilhamento máximo (descrito nas caixas), evitando-se submetê-las a peso excessivo, que pode danificar o produto. Os gêneros devem estar distante da parede pelos menos 10cm e quando armazenados em paletes a distância do piso deve ser de pelo menos 30cm. Todos os produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado, separado dos demais produtos. Não é permitido o uso de caixas de madeira ou papelão no interior do estoque.

Para os gêneros perecíveis, como os derivados do leite, carne, peixes e aves, o armazenamento deve ser sob refrigeração, para que não ocorra deterioração destes e uma possível contaminação que prejudica à saúde. O acondicionamento dos alimentos nos equipamentos refrigerador e freezer deve respeitar a capacidade máxima de armazenamento, a fim de evitar sobrecargas e redução na eficiência de refrigeração, reforçando que as portas dos freezers e refrigeradores devem permanecer fechadas, devendo ser abertas o menor número de vezes e pelo menor tempo possível. Todas estas atividades devem ser fiscalizadas pelos fiscais setoriais (SEI 10760119).

Gestão dos estoques de gêneros alimentícios da Secretaria:

[...]

O registro de estoque de gêneros alimentícios no estoque da Secretaria Municipal de Educação é realizado por sistema próprio (baseado em MICROSOFT ACCESS), na própria Gerência de Alimentação Escolar (GAE), desenvolvido pelos próprios servidores para controle e emissão de guias de entrega. O sistema próprio do nosso estoque registra de forma manual o saldo da quantidade em estoque (entrada e saída), a validade dos produtos armazenados e permite a emissão de relatórios das entregas efetuadas.

O estoque da SME/GAE é um local adaptado e com limite pequeno de armazenamento. Lembramos que o município de Londrina não possui um estoque/centro de distribuição e armazenamento central e, até por isso, as entregas de gêneros nas unidades é feita pelos próprios fornecedores vencedores das respectivas atas, no modelo ponto-a-ponto.

O estoque de gêneros alimentícios da GAE é utilizado para armazenamento de gêneros da

dieta especial e utensílios de menor porte. Equipamentos e utensílios de maior porte, utilizados nas cozinhas das unidades escolares, ficam estocados no depósito do antigo IBC, que é utilizado para armazenamento de itens diversos do município, até a devida destinação.

A dieta especial são gêneros alimentícios específicos para atendimento de alunos com necessidades alimentares específicas (intolerâncias diversas, diabetes, entre outros), que são fornecidos pela GAE após identificação (atestados e orientações médicas) e análise das nutricionistas do setor, ficam estocados no depósito próprio da gerência e são encaminhados às unidades escolares, por servidores responsáveis pela entrega da própria SME, após liberação das nutricionistas.

[...]

A quantidade de gêneros de dieta especial em estoque nas unidades escolares, deve ser acompanhada pela empresa terceirizada e a reposição dos itens de dieta especial deve ser realizada mediante a solicitação, antecipada, pelos técnicos em nutrição, da empresa terceirizada devido à dificuldade de logística de entrega pela equipe da GAE que conta com apenas um funcionário disponível para realizar estas entregas. Ainda acrescentamos que nas unidades filantrópicas a solicitação da reposição de gêneros de dieta especial deve ser realizada pelas nutricionistas RT das instituições.

Ademais, acrescentamos a dificuldade por parte da empresa terceirizada, em atender de forma plena os alunos com restrições alimentares, devido à falta de controle de estoque destes gêneros, o não cumprimento do cardápio com o preparo e oferta de refeições com os gêneros específicos, acompanhamento da aceitação da dieta por parte da empresa terceirizada e equipe gestora da unidade escolar, solicitação do pedido em tempo hábil e falta de lançamento fidedigno do estoque lançado mensalmente pela unidade escolar (SEI 10760119).

## Gestão dos estoques de gêneros alimentícios nas unidades escolares:

[...]

As unidades, mensalmente, registram no Sistema de Gestão de Informações (SGI) da Secretaria Municipal de Educação, através de sua equipe gestora, os dados de entrada e saída de gêneros alimentícios, alimentados através do registro diário de saída realizado pelas merendeiras terceirizadas (nas unidades municipais) e pelas cozinheiras e equipe gestora das unidades filantrópicas.

A Gerência de Alimentação Escolar, na Secretaria Municipal de Educação, através do sistema SGI, tem acesso aos registros de informações do estoque mensal (quantidade e validade do produto) de todas as unidades escolares do município, sendo este registro realizado muitas vezes de forma equivocada e incompleta, por parte da equipe gestora das unidades escolares, o que inviabiliza a análise dos dados para o processo de compras.

Foi iniciada a tentativa de registro de entrada e saída de gêneros através do SGI mobile que não foi implementado de forma completa e este registro ainda é realizado, pelas merendeiras, em caderno de anotações de forma manual e precária.

O registro de entrada e saída dos gêneros não é eficiente, uma vez que, não existe um estoque/centro de distribuição unificado no município sendo a entrega dos gêneros alimentícios realizada ponto a ponto, portanto o estoque de gêneros é disperso, localizado em cada unidade escolar e a estrutura física das unidades não comporta de forma adequada a logística de entrega, por serem construções antigas e adaptadas, sem padrão, principalmente no que se refere a área de recebimento e estoque. Estes fatores interferem ainda na manutenção da qualidade e características dos gêneros alimentícios ocasionando problemas frequente com presença de carunchos e umidade que proporciona o crescimento de fungos.

[...]

Após o devido recebimento pelos fiscais setoriais/equipe gestora, as unidades armazenam nos seus respectivos estoques, através, no caso das unidades municipais, das funcionárias terceirizadas da SEPAT, seguindo o manual de boas práticas elaborado pela equipe técnica de nutrição da GAE em conjunto com a Universidade Estadual de Londrina (UEL) e disponibilizado a empresa terceirizada para adaptação de acordo com cada unidade municipal atendida.

[...]

É evidente que a falta de um sistema informatizado de controle de entrada e saída diário de gêneros e de contagem de servimentos prejudica o efetivo controle por parte da GAE, pois, além do estoque ser disperso entre as várias unidades escolares do município, ainda depende de um controle manual de contagem por parte das unidades, tanto de estoque quanto de servimentos, o que torna a informação do quantitativo dos estoques de gêneros

alimentícios do município comprometida, pois não tem a consistência e efetividade que um sistema com atualização em tempo real proporcionaria (SEI 10760119).

## Atendimento dos critérios estabelecidos para a elaboração dos cardápios:

[...]

O cardápio é elaborado de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos. O guia alimentar é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira e têm como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para a promoção da saúde.

[...]

Para a propositura do cardápio faz-se necessário inicialmente a elaboração das FTP - Fichas Técnicas de Preparo (FTP), que é um instrumento gerencial de apoio operacional que garante a padronização da qualidade das receitas preparadas, preservando suas propriedades sensoriais e físicas, tanto de maneira quantitativa (porção) como qualitativa (sabor e preparação). De forma que, qualquer membro treinado seja capaz de reproduzi-las com o mesmo nível de excelência.

Na FTP estão descritos: nome da preparação, os ingredientes, quantidades per capita, fator de correção, fator de cocção, peso bruto, peso líquido, porcionamento, medida caseira, modo de preparo, informação nutricional, por modalidades da alimentação escolar.

Foram elaboradas 632 FTP, pela equipe técnica da GAE no sistema SGI, de forma manual, para todas as preparações passíveis de inserção nos cardápios do Desjejum/Lanche da Tarde, Almoço/Jantar/EJA e Dietas Especiais.

O cardápio é proposto mensalmente considerando feriados e recessos, de acordo com o calendário escolar, com preparações pré-definidas nas FTP específicas por refeição (Desjejum, Almoço, Lanche da Tarde e Jantar) e modalidades (Berçário, Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI), Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA), contemplando ainda a sequência de práticas pedagógicas, a partir da interlocução com o pedagógico.

Dentre todas as modalidades de ensino existem 13 cardápios, sendo 9 das unidades escolares próprias e 4 dos CEIs - Centro de Educação Infantil filantrópicos.

[...]

Ressaltamos que todo o processo de elaboração do cardápio é realizado de forma manual, em planilha do Excel, o que torna o processo de elaboração bastante moroso. No momento da elaboração do cardápio, para o cumprimento das Legislações citadas anteriormente, são propostas preparações que atendam as regras de: variedade de hortifrutis, alimentos *in natura* ou minimamente processados, alimentos de uso obrigatório, restritos e proibidos. Diante da falta de sistema, este processo é realizado de forma manual e precário.

Para a Dieta Especial as preparações que compõem o cardápio necessitam de uma lista de substituição de gêneros alimentícios específicos para cada restrição alimentar. Com frequência a falta de ata de gêneros nem sempre possibilita a substituição destes, necessitando a inclusão de uma preparação substitutiva, que modifica o cálculo do valor nutricional do cardápio, sendo necessário a realização de um novo cálculo de valor nutricional do cardápio, que deve ser feito de forma manual, o que se torna inviável.

[...]

O cálculo do valor nutricional do cardápio em calorias, macro e micronutrientes, é um processo complexo, realizado no sistema SGI, tendo como base os dados das preparações das FTP, por modalidade, período e per capita específicos. Estes dados são inseridos manualmente e o cálculo também é realizado de forma manual, por refeição e por preparação, para se obter o valor nutricional mensal e a média diária, sendo estes dados publicados no cardápio mensal. No entanto, este sistema não está finalizado. Desta forma, os cálculos do valor nutricional do cardápio são realizados manualmente, de forma precária.

Para que o cardápio proposto seja executado são utilizados os gêneros disponíveis em atas e contratos vigentes, hábeis para suprir as necessidades do cardápio, cujo controle é feito de forma precária em Planilha Excel. Além disso verifica-se a disponibilidade de hortifrutis repassadas pelos fornecedores e a oferta da agricultura familiar. Diante disso, o cardápio passa a ser cardápio executado onde se retrata a dificuldade de cumprir o cardápio proposto, ora pela falta de oferta de gêneros da agricultura familiar, ora pela falta de gêneros com atas e contratos vigentes.

Ressaltamos que estes ajustes prejudicam a oferta da diversidade de gêneros alimentícios e a variedade de preparações (SEI 10760119).

## Utilização dos cardápios pelas unidades escolares:

[...]

Os cardápios com as informações nutricionais estão disponíveis em locais visíveis nas unidades escolares e cozinhas e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx. A utilização destes cardápios deve ocorrer de forma obrigatória com atendimento universalizado a todos os alunos matriculados nas unidades escolares do município.

O acompanhamento do pleno cumprimento do cardápio é realizado pelos fiscais setoriais das unidades escolares e este é registrado no SGI com o lançamento diário do número de refeições servidas e deve ser apontado se houve o cumprimento do cardápio do dia, em todas as refeições. Caso haja mudança na execução do cardápio a equipe gestora deve especificar o motivo. Essas alterações devem ainda ser apontadas no IMR (Indicador de Medição de Resultados) da unidade. Este processo de registro dos apontamentos, nem sempre retratam a realidade, impossibilitando desta forma, o uso destes dados para controle efetivo.

Para o acompanhamento da execução do cardápio, pela equipe técnica da GAE, ainda que de forma precária, foi implementada a foto do prato do dia, no sistema SGI mobile, com o objetivo de verificar o cumprimento do cardápio, de todas as refeições (Desjejum, Lanche da Tarde, Almoço, Jantar, EJA e modalidades (Berçário, Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI), Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA).

As fotos devem ser feitas sobre a balança, para que possam ser avaliados apenas de forma visual os seguintes itens: a quantidade porcionada de acordo com a Ficha Técnica de Preparo, o cumprimento do cardápio de acordo com as preparações servidas. Neste ponto ressalta-se que este é um registro precário e inconsistente e estes dados não são passíveis de tratamento por falta de sistematização, o que torna o controle ineficiente.

Ressaltamos ainda que estas fotos devem ser feitas, de forma obrigatória, pelas merendeiras e devem ser postadas, diariamente, no SGI por meio dos celulares existentes nas cozinhas de todas as unidades escolares próprias.

Este é um processo bastante precário, uma vez que existem muitas variáveis que interferem nestes lançamentos, tais como: erros na forma como as fotos são realizadas, lançamentos equivocados entre as modalidades, falta de registro das fotos, dependência de internet funcionando regularmente nas unidades escolares.

Ainda acrescentamos que a verificação dos registros das fotos do prato do dia é realizada da forma manual e dificultosa, pela equipe técnica da GAE, fato este que somado a falta de pessoal impossibilita a análise dos dados obtidos, tornando o controle da utilização do cardápio inviável.

Apesar dos avanços ainda é necessário o trato dos dados via sistema (SEI10760119).

## Destinação das sobras dos alimentos:

[...]

O preparo das refeições deve ser realizado considerando o número de alunos presentes no dia, média diária de servimento de refeições considerando o número de repetições, uso correto dos per capita estipulados nas Fichas Técnicas de Preparo.

A quantidade de sobra está relacionada ao número de refeições servidas e o seu excesso pode estar relacionado com o planejamento incorreto do preparo das refeições.

Os dados da quantidade de sobras são registrados de forma manual, pelas merendeiras, em planilhas de controle da empresa terceirizada, sendo estas de preenchimento complexo e dificultoso, por agrupar todos os dados de controle como: cardápio do dia, retirada de estoque, temperatura de cocção e servimento, sobra limpa, resto, servimento de frutas, refeições e repetições. Estes dados coletados, muitas vezes de forma incorreta e incompleta, não são passíveis de análise por não estarem sistematizados, fazendo com que o controle seja ineficiente.

A orientação do planejamento adequado, para evitar desperdício, deve ser realizada pelo profissional capacitado (Técnico em Nutrição da empresa terceirizada SEPAT) para que não existam excessos durante o processo de produção e consequentes sobras. Ressaltamos que o técnico em nutrição realiza visitas semanais, pelo período de 8 horas de permanência nas unidades escolares, fazendo parte da sua atribuição acompanhar e ajustar as quantidades necessárias para o cumprimento do cardápio do dia.

Considerando que as sobras devem ser descartadas, conforme procedimento institucionalizado, é de responsabilidade da gestora da unidade escolar e fiscais setoriais, verificar a destinação adequada das sobras quando descartadas, além de acompanhar se a quantidade de refeições preparadas está de acordo com o número de servimentos para evitar desperdício. Caso haja ocorrência de inconformidades esta deve ser apontada no IMR

(Instrumento de Medição de Resultados), atividade que deve ser realizada pela gestora da unidade escolar regularmente.

Apesar dos avanços ainda é necessário o trato dos dados via sistema (SEI10760119).

Como se pode observar, a SME busca utilizar procedimentos padronizados para as atividades que envolvem a alimentação escolar. Por exemplo, utiliza o Manual de Boas Práticas (MBP) disponível nas unidades escolares; elabora os cardápios com base no Guia Alimentar para a População Brasileira; implementou a foto do prato do dia para o acompanhamento da execução do cardápio; instituiu os fiscais setoriais para realizar a fiscalização da alimentação escolar em cada unidade. No entanto, são necessárias melhorias, conforme foi relatado pelos próprios servidores da SME.

Em reunião entre os representantes da Alimentação Escolar (SME) e os responsáveis pela Auditoria Interna, foram discutidas as dificuldades que envolvem a alimentação escolar, a partir das informações apresentadas pela SME (SEI 11068510). Em resumo, foram apresentadas as seguintes dificuldades:

- Necessidade de mais nutricionistas;
- Necessidade de dois analistas de informática exclusivos para a SME;
- Os processos de penalidade aplicados aos fornecedores que não cumprem as obrigações contratuais não estão gerando o efeito necessário;
- Algumas unidades escolares possuem projetos antigos e suas cozinhas precisam de reforma ou ampliação;
- O cardápio é elaborado manualmente em planilhas. Quando faltam alimentos, é necessário se fazer o recálculo das informações de forma manual e demorada;
- O registro dos estoques realizado pelas merendeiras não está sendo adequado;
- O estoque das escolas é lançado mensalmente, mas a Gerência de Alimentação Escolar precisaria da atualização dos dados diariamente.

As possíveis soluções apresentadas pelos servidores da SME foram: separação das atas de aquisição de alimentos entre a SME (alimentação escolar) e outras secretarias; revisão da eficácia dos processos de penalidade aplicados às empresas; realização de licitação em lotes econômicos; melhorias no Sistema de Gestão de Informações (SGI) e/ou contratação de um novo sistema de gestão das informações.

Todas as unidades (Administração Direta e Indireta) são responsáveis primárias por controles internos de suas atividades e a CGM, como órgão central e supervisor/coordenador das atividades do Sistema de Controle Interno, aplica testes de controle para verificar se esses controles são (in)existentes, (in)suficientes, ou até em exagero.

## 5. CONCLUSÃO

O objeto desta auditoria foi a verificação do cumprimento de alguns critérios que envolvem a alimentação escolar, como a aplicação dos recursos repassados pelo FNDE para a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar; o armazenamento e o controle dos estoques dos gêneros alimentícios; a atuação do profissional de nutrição, elaboração e aplicação dos cardápios; a atuação do Conselho de Alimentação Escolar.

Em resumo, constatou-se que:

- No primeiro semestre de 2023 o município de Londrina destinou aproximadamente 42% dos valores recebidos pelo FNDE para a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar. No ano de 2022, por sua vez, a destinação foi de 34,20%.
- Em análise amostral, verificou-se que as unidades escolares seguem um padrão de armazenamento, controle dos estoques e registros dos cardápios. Os alimentos são armazenados em paletes ou prateleiras, em ambientes ventilados. Os refrigeradores e congeladores das unidades escolares visitadas estavam em funcionamento. O controle de

temperatura de cada equipamento de refrigeração é realizado diariamente. Amostras de cada refeição são guardadas por alguns dias.

- Nos depósitos das unidades escolares visitadas, constatou-se a utilização da regra “primeiro que entra, primeiro que sai”, respeitando a ordem de validade dos alimentos.
- As unidades escolares apresentaram cardápios diferenciados para os alunos que necessitam de dieta especial ou possuem seletividade alimentar.
- O controle dos estoques das escolas é realizado por meio da utilização de planilhas que são preenchidas, arquivadas nas unidades escolares e inseridas no SGI. Também são inseridas no SGI as informações sobre os cardápios utilizados nas unidades escolares.
- De acordo com o Art. 10 da Resolução CFN 465/2010, existe a necessidade de 23 nutricionistas para o atual número de alunos.
- Os representantes do CAE foram definidos de acordo com as formalidades exigidas. Porém, no decorrer do tempo houve alteração na composição do Conselho, de forma que duas vagas de suplentes ficaram vagas (representante dentre as entidades de trabalhadores e representante de pais de alunos).
- O Plano de Ação para acompanhar a execução do PNAE, o Regimento Interno do CAE, a agenda das reuniões e as atas das reuniões estão disponibilizados no site oficial do Município.
- O CAE está atuante no monitoramento e na fiscalização dos assuntos que envolvem a alimentação escolar. Porém, o CAE fez apontamentos de itens que exigem melhoria na parte de infraestrutura.
- A SME necessita de melhorias no Sistema de Gestão de Informações (SGI) e/ou contratação de um novo sistema de gestão das informações.
- Boas práticas identificadas: cultivo de produtos orgânicos e atuação do fiscal setorial da alimentação escolar.

## 6. RECOMENDAÇÕES

### Recomendações à Secretaria Municipal de Educação:

- 6.1. Adequar o número de nutricionistas, em atendimento ao Art. 10 da Resolução CFN 465/2010; §2º do art. 15 da Resolução FNDE nº 06/2020 (**subitem 4.3**).
- 6.2. Atualizar o quadro de membros do CAE por meio do preenchimento das vagas que ocasionalmente estejam livres, em atendimento ao Art. 43 da Resolução FNDE 06/2020 (**subitem 4.4**).
- 6.3. Analisar as sugestões de melhorias indicadas pelo CAE, no subitem 4.4, considerando as questões de estrutura física, de equipamentos, de pessoal e de planejamento orçamentário da SME (**subitem 4.4**).
- 6.4. Estabelecer um plano de contratação (com metas e prazos) de um novo sistema de gestão das informações e/ou um plano de execução de melhorias no Sistema de Gestão de Informações (SGI).

### Recomendação à Secretaria Municipal de Gestão Pública:

Discussão entre a SMGP e a SME e busca de solução conjunta referente a:

- 6.5. Revisão da eficácia dos processos de penalidade aplicados aos fornecedores;
- 6.6. Separação das atas de aquisição de alimentos entre a SME (Alimentação Escolar) e outras secretarias;
- 6.7. Realização de licitação em lotes econômicos.

É o que tínhamos a relatar.

Ivan Cesar Marconi  
**Gerente de Auditoria**

Fabio Rodrigo Cordeiro  
**Diretor de Auditoria Institucional**

Beatriz de Oliveira Teixeira  
**Controladora-Geral do Município**

- [1] Em atendimento à Ordem de Serviço - CGM nº 02/2022 (SEI 10799053).  
[2] Disponível em: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/menu-oculto-educacao/estrutura-educacao> >. Acesso em: 06 jul. 2023.  
[3] SEI 10524957.  
[4] SEI 10892351.  
[5] De acordo com informações apresentadas pela SME no SEI 10688202.  
[6] De acordo com o Relatório de Prestação de Contas de 2022: SEI 10698948.  
[7] Conforme notícia - SEI 10764522.  
[8] De acordo com informações apresentadas pela SME no SEI 10688202.  
[9] Através de portaria publicada no site: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/fiscal-setorial> >. Acesso em: 15 ago. 2023.  
[10] Disponível em: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/fiscal-setorial> >. Acesso em: 15 ago. 2023.  
[11] Disponível em: < <https://www2.londrina.pr.gov.br/sistemas/educacao/quadrogeral/index.php> >. Acesso em: 05 out. 2023. No campo "Tipo" são disponibilizadas três opções, sendo estes os resultados para a consulta realizada no dia 05/10/2023: "escolas": 34943 alunos, "resumo geral CMEIs": 5152 alunos, "resumo geral CEIs": 6368 alunos. Total: 46463 alunos.  
[12] Disponível em: < <https://portal.londrina.pr.gov.br/composicao-cons-alim-esc> >. Acesso em: 16 ago. 2023.  
[13] Os procedimentos de controle relativos às aquisições de produtos oriundos da agricultura familiar já foram descritos no subitem 4.1



Documento assinado eletronicamente por **Ivan César Marconi, Gerente de Auditoria**, em 19/10/2023, às 17:54, conforme horário oficial de Brasília, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2 de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 1.525 de 15/12/2017.



Documento assinado eletronicamente por **Fabio Rodrigo Cordeiro, Diretor(a) de Auditoria Institucional**, em 19/10/2023, às 17:55, conforme horário oficial de Brasília, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2 de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 1.525 de 15/12/2017.



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz de Oliveira, Controlador(a) Geral do Município**, em 20/10/2023, às 14:29, conforme horário oficial de Brasília, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2 de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 1.525 de 15/12/2017.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.londrina.pr.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.londrina.pr.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **10560094** e o código CRC **0AE6D6A5**.