ATA SEI

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PLEITO 2022/2026

ATA DE REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA 19/10/2023

Aos dezenove dias do mês de outubro de dois mil e vinte e três, às oito horas e trinta minutos, realizou-se a reunião do Conselho Municipal de Alimentação Escolar na sala de reuniões do CME, na Secretaria Municipal de Educação, tendo como presentes os Conselheiros/as: Edilson Alves da Silva, Patrícia Costa, Ciro Dóros Alexandre Cardoso, Simone Luciana Alexandre, Heloisa Bade, Simone Cidral Stringari, Tatiana Alessandra Triervailler Jahn, Cleiton Leonidas Isauro, como convidadas: Márcia Schneider, Nutricionista Responsável Técnica da Prefeitura de Joinville, Tainá Baumer - Coordenadora de Experiência do Cliente SEPAT, Luciene Viana Nunes - Responsável Técnica - Gestora do Contrato SEPAT/ Prefeitura de Joinville, Ceciane Teodozio - Coordenadora Corporativa SEPAT, Leila Maria Pereira Habtzreuter - Supervisora Merenda Escolar SEPAT e as Assessoras Técnicas do Conselho Municipal de Educação: Cassiane Leite da Silva e Milena Voss. **1. Ordem do dia:** Esclarecimentos sobre o início da implantação do Novo Modelo de Gestão Alimentar**.** O Presidente Conselheiro Edilson deu início a reunião saudando os presentes, a Assessora Cassiane deu boas vindas às participantes da empresa SEPAT e fez as apresentações dos Conselheiros. Após, as representantes da SEPAT projetaram um vídeo institucional dos primeiros dias de implantação da merenda escolar, das ações nas escolas e da empresa. Márcia pergunta como está o quadro de funcionários da empresa para atender o item da TR que compõe produção, lavação de louças e medição? Luciene responde que estão com o quadro de produção quase completo, que estão contratando, mas há uma grande dificuldade em captar mão de obra. Como o quantitativo produzido/servido aumentou em relação ao quantitativo referenciado nas vias do contrato a prioridade de mão de obra nesse momento é para a produção. Márcia chama a atenção para a pontualidade na entrega das refeições, que o controle de faltas de funcionários e substituições estão lentas diante da responsabilidade de servir a refeição no horário estipulados pelas unidades, a quantidade de produtos destinados as unidades precisa ser revisto. Ceciane fala que já está tendo uma reestruturação quanto aos itens mencionados. Edilson fala que no CEI Teresa Campregher Moreira estavam tendo um impasse com a nutricionista e funcionários da SEPAT. Lucilene responde que a nutricionista já foi substituída e que nesse local será feita um acompanhamento, pois as funcionárias não retornam para o local de trabalho, para ver quais situações estão acontecendo, desde empatia, aceitação do novo modelo de gestão da produção da merenda escolar. Por parte da gestão é um local que estará em estudo nos próximos dias. Heloísa fala do importância de estar contratando funcionários que residam próximo aos locais de trabalho. Simone Cidral fala em colocar mais de um buffet para agilizar as filas e não extrapolar o horário do lanche e mais tablet. Ceciane fala da importância da ajuda na organização das filas, já que as pessoas da gestão no dia a dia conhecem o perfil dos estudantes e a melhor forma de encaminhar as filas. Márcia relata que na escola Thereza Mazzolli Hreisemnou o diretor mandou fotos da organização e desperdício zero na unidade. Ciro pergunta sobre entrega de buffet nas unidades que ainda não receberam, Márcia responde que até início de 2024 todas as unidades receberão. Ciro pergunta ainda sobre o Projeto Prato Limpo quem irá executar, Márcia responde que será em parceria com a SEPAT através das nutricionistas. Laís fala da cartilha que a empresa tem sobre alimentação saudável e obesidade e pode estar repassando para alunos e famílias. Ciro pergunta sobre a capacitação das cozinheiras e Cleiton sobre quais orientações as cozinheiras estão recebendo, Laís explica que todas já receberam quatro capacitações com diferentes temas e as nutricionistas também. Ciro pontua sobre a a importância delas estarem coletando as amostras. Ceciane fala que estão realizando reuniões semanais com as nutricionistas para repassar de como atuar, casos de seletividade, informa que já foi solicitado aos gestores uma revisão dos alunos com seletividade alimentar, uma das dificuldades encontradas em algumas unidades é o empasse da gestão em permitir o trabalho das

cozinheiras, que há necessidade de ajustes no "modus operante" em algumas unidades. Simone Cidral fala da importância da gestão acompanhar desde a preparação, a limpeza e armazenamento dos alimentos dentro das unidades. Edilson pergunta para SEPAT um balanço do início da gestão da alimentação das unidades até o presente momento. Luciene fala que hoje está entre setenta a oitenta por cento do contrato em dia. Patrícia fala que entrou em contato com o CAE de Gaspar para saber quais são os itens conferidos na prestação de contas, já que o referido município também possui contrato com a empresa SEPAT. Assessora Milena apresenta o formulário de Visitas do CAE, redigido com novas informações para apreciação e complementação dos conselheiros. **2. Grupo Qualidade:** Conselheiros Ciro e Cleiton: Segue relato das visitas realizadas no dia três de outubro pelos conselheiros: E.M. Nilson Wilson Bender, cozinha organizada, tudo certo, mas não estavam fazendo a coleta das amostras, os conselheiros falaram da importância do procedimento e que é necessário fazer. E.M Ada Sant'Anna da Silveira não estavam fazendo a coleta de amostras, forno combinado desde o mês de março colocado no pátio da escola, cozinheiras sem os ASO'S na escola. E M. Saul Sant'anna de Oliveira Dias, não estavam fazendo a coleta de amostras, cozinha organizada. CEI Marilene dos Passos Santos, tudo organizado. CEI Alegria de Viver, tudo organizado. Segue relato das visitas realizada pela conselheira Heloísa e Simone Luciana em dez de outubro: E.M. Max Colin, ao chegarem na unidade ficaram surpresas pois o gestor e profissionais da SEPAT estavam esperando a visita, sendo que as mesmas não são agendadas com as unidades, no dia anterior duas nutricionistas da SEPAT estiveram na unidade organizando a cozinha, de modo que tudo estava em ótimo estado e organização. E.M Hilda Anna Krisch, cozinha e cantina estava em ordem, no momento tiveram de recuar quanto ao uso do buffet, pois será necessário implantar aulas de educação alimentar para orientar os alunos. E.M. Castelo Branco tudo organizado. E.M. Castelo Branco Extensão tudo organizado, segundo as conselheiras o que chamou a atenção que eram três cozinheiras e hoje estão somente duas, dificuldade em colocar a cozinha em ordem e atender os alunos. Conselheiro Edilson e a nutricionista Júlia Néri, segue relato das visitas realizadas por eles no dia vinte e oito de setembro: E.M. Paul Harris, não tem horta pedagógica, não estão coletando as amostras, escola organizada, cozinha limpa. E.M. José Motta Pires, cardápio não está exposto, não realizam o projeto prato limpo, telas da cozinha rasgadas. Cei Mundo Azul, tudo organizado. **3. Grupo Prestação de Contas:** As Conselheiras Patrícia e Simone Cidral Stringari, informam que no dia onze de outubro foram conferidos por elas os documentos conforme relatório anexo (SEI 0018891587), onde apresenta-se a análise das entregas realizadas pelos fornecedores: **1- FORNECEDOR: Cooperativa Rio Novo - Corupá** 1.1 Produto Pão Caseiro fatiado de Aipim - 500gr; **2- FORNECEDOR: LE Comércio Atacadista Ltda. 2.1 Produto** Pão massinha doce Marca: Amore de Pane; **3- FORNECEDOR: LE Comercio Atacadista Ltda** 3.1 Produto: Pão de forma fatiado integral; **4- FORNECEDOR:** : **Juttel Alimentos LTDA** 4.1 Produto: Carne suína em cubos; **5-** F**ORNECEDOR: Gustavo Freislebem** 5.1 Produto: Mel de Abelha silvestre; **6- FORNECEDOR: Coopaville** 6.1 Produto: Laranja Pera; **7- FORNECEDOR: Coopaville** 7.1 Produto: Abobrinha Italiana **4. Demais assuntos:** Envio de ofício ao setor responsável solicitando informações sobre: Previsão de equipar a cozinha do E.M Rosângela Martinowsky, devido a grande demanda de alunos e necessidade de produção de alimentos. Instalação elétrica e hidráulica para funcionamento dos buffes nas unidades, sendo que muitas já estão com o equipamento mas não estão instalados para utilização. Forno combinado, quando serão instalados, estão em desuso, pois não foram instalados e nem guardados corretamente, foi um alto valor investido. Denúncia E.M. Nelson de Miranda Coutinho vendendo refrigerante na cantina e há consentimento da gestão que uma pessoa da comunidade entre na escola para vender guloseimas aos alunos durante o recreio. Importância da Gestão Escolar e Equipe Administrativa das unidades ajudarem na organização das filas, bem como buscar soluções junto a SEPAT para um melhor atendimento aos alunos e ajustes na preparação e entrega dos alimentos. Prestação de contas do valor pago no primeiro mês do Novo Modelo de Gestão da Alimentação Escolar. Lista de produtos liberados pelo setor de Alimentação escolar para compra pela Empresa SEPAT. Solicitação à empresa SEPAT: Relatórios de adesão das refeições servidas nesse primeiro mês de gestão das cozinhas das unidades escolares. Como é controlado a medição de temperatura dos alimentos nas cozinhas. Por que as cozinheiras não podem utilizar as máquinas de lavar e a "cabrita". Manual de boas práticas. **5. Organização das atividades do Conselho para próximo mês:** Ficou deliberado pelos presentes os grupos e as escolas e as datas das visitas do próximo mês, a data da próxima conferência de contas no CDP. Reunião Ordinária de novembro, confirmada para 23/11/2023 na Secretaria Municipal de Educação. Não havendo mais nada a ser tratado, a reunião deu-se por encerrada e eu, Cassiane Leite da Silva, Assessora do Conselho Municipal de Educação e secretária designada nesta reunião, lavro e assino a presente ata, que após lida, será submetida à avaliação, devendo ser assinada em caso de aprovação. Joinville, 19 de outubro de dois mil e vinte e três.

Documento assinado eletronicamente por **Patricia Costa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 30/10/2023, às 13:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Edilson Alves da Silva**, **Usuário Externo**, em 01/11/2023, às 08:50, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Cleiton Leonidas Izauro**, **Servidor(a) Público(a)**, em 01/11/2023, às 09:32, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Heloisa Bade**, **Usuário Externo**, em 09/11/2023, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Ciro Doros Alexandre Cardoso**, **Servidor(a) Público(a)**, em 08/12/2023, às 08:14, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **0018875735** e o código CRC **FB2FA037**.

0018875735v34

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO PRESTAÇÃO DE CONTAS

DATA: 11/10/2023
HORÁRIO: 08:00
PARTICIPANTES: Patricia Costa, Simone Cidral Stringari

RELATÓRIO:

Foram verificadas as notas fiscais com os romaneios de entrega conforme abaixo:

1- FORNECEDOR: Cooperativa Rio Novo - Corupá
1.1 Produto: Pão Caseiro fatiado de Aipim - 500gr
Marca:
Destino: CEIS
Quantidade 409,5 kg
Valor R$ 25,98 kg
Empenho: 5905/2023 e 9068/2023
Destino: Escolas
Marca:
Quantidade
Valor R$
Empenho:

Quantidade Total: 409,5 kg
Valor Pago: R$ 10.638,81
Nota Nº: 24073 e 24074
Vistoria dos Produtos: Nutricionista: Ana Carolina Data: 12/09/2023
Período de Entrega: 11 a 15 de setembro/23

Parecer do GT Prestação de Contas: Conferido e Deferido/indeferido

2- FORNECEDOR: LE Comercio Atacadista Ltda
2.1 Produto: Pão massinha doce
Marca: Amore de Pane
Destino: CEIS
Quantidade
Valor R$
Empenho:
Destino: Escolas
Marca: Amore de Pane
Quantidade: 1520
Valor R$: 20,88
Empenho: 13821/2023

Quantidade Total: 1520 kg
Valor Pago: R$ 31.737,60
Nota Nº: 38252
Vistoria dos Produtos: Nutricionista: Lucia Data: 28/08/2023
Período de Entrega: 28/08 a 01/09
Parecer do GT Prestação de Contas: Conferido e Deferido/indeferido

3- FORNECEDOR: LE Comercio Atacadista Ltda

3.1 Produto: Pão de forma fatiado integral

Marca:

Destino: CEIS

Quantidade 44,5

Valor R$ 20,68 kg

Empenho: 10783, 10782, 3643, 3642

Destino: Escolas

Marca:

Quantidade:

Valor R$

Empenho:

Quantidade Total: 59 kg

Valor Pago: R$ 20,68 kg

Nota Nº: 38253, 38254, 38255, 38256

Vistoria dos Produtos: Nutricionista: Lucimar Data: 28/08/2023

Período de Entrega: 28 de agosto a 01/09/23

Parecer do GT Prestação de Contas: Conferido e Deferido/indeferido

4- FORNECEDOR: Juttel Alimentos LTDA

4.1 Produto: Carne suína em cubos

Marca: King

Destino: CEIS

Quantidade 514 kg

Valor R$ 13,50

Empenho: 14543

Destino: Escolas

Marca:

Quantidade

Valor R$

Empenho:

Quantidade Total: 514 kg

Valor Pago: R$ 6.939

Nota Nº: 4122

Vistoria dos Produtos: Nutricionista: Ana Data: 11/09/2023

Período de Entrega: 30 e 31 de Agosto/23

Parecer do GT Prestação de Contas: Conferido e Deferido/indeferido

5- FORNECEDOR: Gustavo Freislebem
5.1 Produto: Mel de Abelha silvestre
Marca: Princesa da Serra
Destino: CEIS
Quantidade 200 kg
Valor R$ 39,75
Empenho: 10474
Destino: Escolas
Marca:
Quantidade
Valor R$
Empenho:

Quantidade Total: 200 kg
Valor Pago: R$ 7.950,00
Nota Nº: 065
Vistoria dos Produtos: Nutricionista: Luciana Data: 22/08/2023
Período de Entrega: Setembro/23
Parecer do GT Prestação de Contas: Conferido e Deferido/indeferido

6- FORNECEDOR: Coopaville
6.1 Produto: Laranja Pera
Marca:
Destino: CEIS
Quantidade: 1585 kg
Valor R$ 3,98
Empenho: 5967 e 7948
Destino: Escolas
Marca:
Quantidade: 110 kg
Valor R$ 3,98
Empenho: 5967 e 7948

Quantidade Total: 1695 kg
Valor Pago: R$ 8.138,46
Nota Nº: 8228, 8229
Vistoria dos Produtos: Nutricionista: Luciana Data: 22/08/2023
Período de Entrega: Setembro/23
Parecer do GT Prestação de Contas: Conferido e Deferido/indeferido

7- FORNECEDOR: Coopaville
6.1 Produto: Abobrinha Italiana
Marca:
Destino: CEIS
Quantidade: 45 kg
Valor R$ 4,55
Empenho: 7948
Destino: Escolas
Marca:
Quantidade:

Valor R$
Empenho:

Quantidade Total: 45 kg
Valor Pago: R$ 204,75
Nota Nº: 8229
Vistoria dos Produtos: Nutricionista: Luciana Data: 21/08/2023
Período de Entrega: Setembro/23
Parecer do GT Prestação de Contas: Conferido e Deferido/indeferido