

ATA 007/2022 - 13/10/2022 - REUNIÃO ORDINÁRIA PRESENCIAL 8h CASA DOS CONSELHOS

Aos treze dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e dois, às 8h, reuniram-se de forma presencial, na Casa dos Conselhos, os conselheiros do CAE gestão 2021/2025: Liza Carolina Gomes Martins (presidente), João Evangelista Chagas Santos Neto (vice-presidente), Letícia Alves Jurado (titular), Ligia Gorges (titular), Irineu Zimmermann (titular), Joyce Adriane Franz de Souza, Elza Aniceto da Silva (suplente), a nutricionista Elaine M. Prestes, a representante Vanessa Haiduk, da empresa AROMAS ALIMENTACAO PROFISSIONAL EIRELI e a Secretária executiva Viviane Berkenbroch Ramos. A pauta da reunião, previamente encaminhada ao conselho: Aprovação e assinatura da ata. Avaliação do Primeiro mês de implantação da merenda terceirizada. Participação de representantes da empresa: AROMAS ALIMENTAÇÃO PROFISSIONAL EIRELI. Alteração do art. 27 do regimento do CAE. Apresentação do relatório, com base no formulário solicitado às escolas. Resposta do CECANE sobre os recursos do CAE. Lei de doação de sobra de alimentos. A presidente agradeceu a presença de todos e a presença da representante da empresa Aromas. Solicitou que os conselheiros apresentassem suas demandas observadas nas visitas às escolas. A conselheira Ligia destacou que a escola Idília está somente com uma pessoa na cozinha, que não é suficiente. O conselheiro João informou que a escola Maria de Lourdes Antunes está na mesma situação. A convidada Vanessa argumentou que tem uma funcionária volante que passa nas escolas auxiliando. Os conselheiros reforcaram que somente nas creches Maria Carlota e Isabel pode ter uma só fixa, nas demais, conforme número de alunos, no mínimo são duas cozinheiras fixas. O senhor Edilson, proprietário da empresa, chegou para participar da reunião. Foram apresentadas imagens, conforme relatório de visitas dos conselheiros às escolas. Foram discutidas as imagens com as demandas, apresentando várias situações de frutas muito maduras, desorganização nas cozinhas, produtos de limpeza próximo aos alimentos, etc... Também discutiram sobre a produção de alguns alimentos que não são bem aceitos pelos alunos. O sr Edilson informou que está preparando uma palestra sobre alimentação para trabalhar com pais e funcionários das escolas, sobre a seletividade de alimentos, a proibição do açúcar. A conselheira Elza destacou o grande desperdício de alimentos. Discutiram sobre a ausência do açúcar nos alimentos para as crianças de zero a três anos. O conselheiro João destacou que é um tempo de adaptação dos alunos e que a medida que as crianças vão se acostumando com essa rotina os desperdícios vão diminuindo. O sr. Edilson informou que os desperdícios não podem ser doados. A conselheira Lígia informou que muitos alimentos, em alguns casos, não estão sendo bem preparados, que não é só a falta de açúcar, que as cozinheiras precisam de treinamento para melhorarem sua prática. O sr. Edilson convidou os conselheiros para conhecerem a empresa, onde está sendo montada uma cozinha escola. Justificou que precisaram contratar pessoas sem experiência, mas estas serão treinadas. A secretária explicou que os conselheiros querem que a terceirização dê certo, que tem uma visão do antes da terceirização e do momento atual com a empresa, que está munido de muitas informações que precisam ser ajustadas pela empresa. Os relatórios das fiscalizações já foram passados à SME para conhecimento e providências. O sr Edilson confirmou que as situações serão resolvidas, que precisa receber as informações indicando de qual escola é, para que possam resolver os problemas. Concordou com as colocações dos conselhos e surpreendeu-se com várias situações. A presidente destacou que as nutricionistas precisam orientar as cozinheiras sobre os procedimentos, com as mesmas observações que o CAE tem feito nas escolas. Destacou a desorganização das cozinhas. Sugeriu que a nutricionista já tenha um manual para passar para as cozinheiras nas visitas, com as instruções e/ou advertência formalizada para as funcionárias. Destacou que não quer ficar nas reuniões discutindo os mesmos problemas, as mesmas situações. O sr. Edilson justificou que nesse primeiro mês as nutricionistas ficaram de uma escola pra outra levando alimentos que estavam faltando pois os cardápios



chegaram com curto prazo de antecedência (dez dias). Destacou que os cardápios dos próximos meses já chegaram, o que facilitará a ação da empresa. O sr. Edilson ainda reforçou que para alguns problemas apresentados nas imagens não tem justificativa, ficando surpreendido com os registros, se comprometendo a resolver os problemas. A presidente solicitou que orientem às cozinheiras para não aceitarem os alimentos estragados ou com baixa qualidade, que elas precisam ter essa autonomia. Também destacou que todas as cozinhas precisam ter uma líder pois todas querem mandar, gritam e se desentendem, que a líder irá organizar o processo, delegando as funções e respondendo pelos resultados. O conselheiro João também destacou a apresentação do alimento, para que a criança queira comer. Também destacou a desorganização e a limpeza das cozinhas. A presidente reclamou sobre o mofo no teto, em uma cozinha e a empresa ressaltou que isso não é com a empresa. O sr. Edilson comentou sobre o sindicato da agricultura familiar que estão reclamando que a empresa não está comprando deles, destacou que eles precisam ter um preço competitivo, para a compra. A secretária mostrou todo o relatório para conhecimento da empresa. A presidente falou sobre os uniformes, pois as cozinheiras informaram que receberam somente um. O sr. Edilson disse que foi entregue dois uniformes para cada funcionário. A presidente destacou que o conselheiro age com ética em relação as imagens e as situações levantadas, que são destinadas à SME e à empresa para solucionar os problemas. O conselheiro João ressaltou que algumas unidades são mais receptivas e aceitam melhor as orientações dos conselheiros, sendo que algumas unidades não aceitam muito bem as ponderações dos conselheiros, que algumas se comprometem a resolver o problema e outras não. Foi apresentado pão sem validade e a nutricionista Vanessa, da empresa, explicou que foi uma aquisição emergencial, mas que o fornecedor da fábrica de pães é muito confiável, que o pão estava no prazo de validade. A secretária destacou que as nutricionistas da empresa precisam orientar as cozinheiras da mesma forma que os conselheiros fazem, pois os problemas são recorrentes. Destacou que os mesmos problemas estão ocorrendo em diferentes escolas. Os conselheiros exemplificaram que nutricionistas viram determinadas situações nas escolas e não falaram nada. A presidente voltou a destacar a importância da liderança na escola. A secretária reforçou que problemas de organização, limpeza, produtos de limpeza junto com alimentos não ocorriam antes. A Vanessa informou que estão com 140 funcionárias e destas 23 são que já estavam nas cozinhas. A conselheira Elza questionou sobre a capacitação para as funcionárias. O sr. Edilson reforçou que farão capacitação. A secretária apresentou ainda algumas demandas apontadas pelos conselheiros como: alimentos cortados muito grande, laranja servida com casca... A presidente destacou a necessidade de padronizar as receitas de preparo dos alimentos. O conselheiro João informou que os alimentos novos estão comendo com os alunos para que eles comam e assim eles estão comendo. Houve também elogios a alguns preparos de alimentos com boa aceitação dos alunos. A secretária destacou que a conselheira da escola Clarinda não está presente mas pediu para abordar o preparo dos alimentos da escola onde está havendo muita rejeição, sendo necessário o remanejamento da cozinheira. A presidente comentou que provou um bolo na escola Clarinda e não foi possível comer, o gosto estava muito ruim e também viu fotos de arroz e feijão sendo jogados no lixo. A presidente também comentou sobre o excesso de comida produzida onde as sobras são jogadas fora. O sr. Edilson informou que ele orientou, no início, que produzam os alimentos com maior quantidade para ir ajustando, reduzindo, conforme vão se acostumando com a produção, para não faltar. Várias situações da escola Nerozilda foram pontuadas pelos conselheiros. Também reclamaram da falta de louças para servir os alimentos aos alunos. Outra situação levantada é sobre a discussão entre as funcionárias da cozinha, que na unidade Maria Regina discutiram com muita briga e gritos, que isso precisa ser controlado e resolvido pela empresa. A secretária informou que alguns itens do cardápio não estão sendo produzidos como solicitados no cardápio. A presidente sugeriu que a próxima reunião do conselho seja feita no almoxarifado da empresa para conhecimento. Finalizaram destacando a necessidade da organização do ambiente, apresentação do alimento e o



preparo com maior qualidade. A presidente agradeceu a presença da Vanessa e do sr. Edilson. Seguindo a pauta o conselho analisou a alteração do artigo 27 do regimento, contendo uma cláusula que não passará pelo jurídico, pois o artigo indica que "as decisões do conselho que causam despesas devem ser cumpridas", contudo, conforme artigo 45 da LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 o que determina que o município deve garantir ao CAE são as condições para seu funcionamento. Que esta cláusula como está colocada não está de acordo com a lei, portanto, foi solicitado que alterassem este artigo colocando como está na lei federal. Foi discutido os itens deste artigo, conforme a lei federal. Os conselheiros concordaram com a alteração. A alteração já veio impressa para assinatura dos conselheiros. Em seguida, a presidente solicitou a apresentação do relatório, com base no formulário solicitado às escolas. A secretária explicou que trata-se do formulário solicitado pela comissão de análise dos cardápios para acompanhamento dos alimentos servidos nas escolas. formulário está disponível link https://docs.google.com/forms/d/e/1FAlpQLScBpaHinLGAOOu6pSKu2fBrWKfh5zoletxd9UciVHE MJle6QQ/viewform?usp=sf link. A secretária informou que o formulário já tem 52 respostas e o que mais chamou a atenção foi em relação a refeição ofertada, que 82% indicaram que todos os itens do cardápio estão sendo servidos. O conselheiro João questionou se os diretores receberam a orientação sobre a importância de preencher esse formulário, pois muitos estão reclamando do trabalho. A secretária explicou que foi encaminhado ofício à todas as escolas explicando a importância do formulário e orientando sobre seu preenchimento, que é para escolher uma refeição por dia, para analisar. A secretária informou ainda, que foi solicitado que, neste período, que antecedeu a reunião do conselho, que o formulário fosse preenchido todos os dias e agora cabe ao conselho decidir se vão diminuir o tempo de preenchimento, duas ou três vezes na semana, ou ainda manter todos os dias. A presidente solicitou que nesse mês de outubro ainda fosse realizado todos os dias, pois após essa reunião com a empresa, os resultados do gráfico poderão alterar. Solicitou que a secretária envie e-mail às escolas agradecendo o empenho e que continuem com o preenchimento do relatório diariamente. A conselheira Joice destacou a importância da direção estar acompanhando diariamente os alimentos servidos. O conselheiro João reclamou da carne com nervos. A secretária apresentou que o gráfico mostra que 94% dos estudantes estão gostando das refeições. Portanto, concluíram que as reclamações são questões pontuais. Informou que um administrador escolar pediu para alterar o item que questiona se "gostaram ou não gostaram" da refeição, incluindo um meio termo, todos concordaram com a mudança nesta questão. A secretária apresentou o resultado sobre o desperdício, informando que 74% indicou que não há desperdício. Mas destacou que 28% de desperdício é um índice muito alto. O conselheiro João destacou que é preciso ficar claro que o formulário não é para punir ninguém, que podem informar sobre os desperdícios, sem receio. A conselheira Letícia informou que, na sua escola, há algumas divergências entre as antigas cozinheiras e as atuais. A conselheira Elza informou que percebeu essa situação na escola Clarinda também. A secretária continuou apresentando o formulário indicando algumas situações apontadas no seu preenchimento, como batata crua, troca de alimentos com o conhecimento da nutricionista, sobre a carne com gordura, polenta estranha... também apontaram alimentos que as crianças não comem. Mostrou também as imagens anexadas no formulário. Algumas imagens foram analisadas pelos conselheiros. Também questionaram que algumas escolas não estão usando o bufê. Comentaram sobre alguns alimentos experimentados nas escolas, sobre a produção dos alimentos. Questionaram sobre a forma como o ovo é servido no pão, que não é servido em prato e o ovo cai na mesa. Destacaram que o incentivo do professor contribui para que as crianças comam. A presidente parabenizou o relatório, instrumento de grande importância para o monitoramento do CAE, que devem acompanhar e avaliar os pontos isolados. A presidente solicitou que fosse apresentado a resposta do CECANE sobre os recursos do CAE. A secretária explicou que foi questionado ao CECANE a informação que o CAE tem direito a R\$5.000,00 (cinco mil reais), conforme manifestado pelo conselho na última reunião. O CECANE



respondeu que: "Durante nossas formações, orientamos que, conforme determina a Lei 11974/2009 e a Resolução CD/FNDE 06/2020, as Entidades executoras devem garantir a oferta dos recursos necessários ao desenvolvimento das atribuições do CAE (transporte, recursos humanos, financeiros, infraestrutura) conforme previsto no plano de trabalho do conselho. Não há um valor estipulado na legislação, mas há exigência da oferta dos recursos necessários conforme descrito no plano de trabalho". A presidente solicitou que se crie uma comissão para articular o seminário do CAE. A secretária explicou que há reclamações das saídas, das escolas, pelos conselheiros, que respondeu inclusive ouvidoria. Todos manifestaram que o conselho é muito atuante com as constantes saídas para visitas às escolas, reuniões da comissão de análise do cardápio e reuniões ordinárias. O conselheiro João destacou que foi um pedido da Secretária de Educação que fossem intensificadas as visitas. A presidente destacou que pode ser outra comissão mas isso não pode adormecer. O conselheiro João ressaltou que é importante que isso entre no orçamento da educação neste ano. A conselheira Ligia informou que não é um valor exorbitante, que é necessário fazer um plano com orçamento e conversar com a secretária de educação para verificar as possibilidades. A secretária executiva informou que inicialmente a presidente deveria conversar com a AMFRI para ver a possibilidade de fazer uma ação conjunta entre os municípios da região. A presidente solicitou à nutricionista Elaine que agende um horário com a sra Gilmara da AMFRI. Seguindo a pauta a secretária explanou sobre um questionamento pontuado, no grupo, pelo conselheiro João, a pedido de uma professora em relação a Lei de doação de sobra de alimentos. A secretária explicou que conversou com o sr. Evandro, da Secretaria de Educação, e o mesmo explicou que não é de competência do CAE deliberar sobre isso. Que o destino sobre a sobra do alimento é decisão da empresa, não é responsabilidade do CAE. A conselheira Letícia questionou se o alimento está sendo desviado, qual o procedimento. Os conselheiros e a nutricionista Elaine argumentaram que é responsabilidade da empresa esse controle. Que não pode faltar o alimento na escola. A conselheira Elza destacou que a melhor coisa que aconteceu foi a terceirização. A nutricionista Elaine explicou sobre a compra da agricultura familiar. A presidente destacou que o município vai economizar com a terceirização, argumentando que a projeção do município para as despesas da alimentação escolar é de R\$22milhões/ano, se o conselho tem autonomia para solicitar a prestação de contas para analisar a economia nesse investimento. Para que os conselheiros tenham as informações sobre os números e resultados. A conselheira Lígia questionou sobre quem é o fiscal do contrato. A secretária informou que viu no Portal da Transparência que é a servidora Natália, que não é da educação, é da administração. A secretária informou que acabara de receber, no e-mail do CAE, o demonstrativo do mês anterior, que a contabilidade fornecerá todos os meses o resultado para acompanhamento e controle do conselho. Informou os dados apresentados no relatório referente ao mês de agosto, onde o PNAE arrecadou de receita R\$201.987,48 (duzentos e um mil, novecentos e oitenta e sete reais e guarente e oito centavos, receita e a despesa foi de R\$268mil (duzentos e sessenta e oito mil reais) com os credores descritos no relatório. Que o demonstrativo ainda representa os gastos do município com alimentação escolar, pois ainda não havia a empresa terceirizada. Analisaram os valores questionando sobre os custos com agricultura familiar. Não havendo mais nada a tratar a presidente encerrou a reunião, agradecendo a participação de todos. A presidente solicitou que a próxima reunião de novembro seja agendada no almoxarifado da empresa, no dia 09/11/2022.

Liza Carolina Gomes Martins Presidente João Evangelista Chagas Santos Neto Vice-presidente



Joyce Adriane Franz de Souza Irineu Zimmermann

Letícia Alves Jurado Elza Aniceto da Silva

Ligia Gorges Viviane Berkenbroch Ramos Secretária Executiva