

ATIVIDADES PNAE -2°
SEMESTRE 2019
IFAM *CAMPUS* PRESIDENTE
FIGUEIREDO CPRF

RELATÓRIO 2° SEMESTRE DE 2019

**PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

Adelaide de Souza Araújo
NUTRICIONISTA
CRN/AM 07: 5730
SIAPE 2199258

1 APRESENTAÇÃO

O presente documento se refere as atividades realizadas no 2º semestre do ano de 2019 do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM) Campus Presidente Figueiredo**. Foi elaborado em consonância com as disposições da lei 11.947 de 16/06/2009, Resolução/FNDE/CD/Nº 38 16/07/2009. O relatório apresenta a visão geral das atividades realizadas na alimentação escolar no segundo semestre do ano de 2019.

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O PRIMEIRO SEMESTRE DE 2019

RELATÓRIO SEMESTRAL – EXECUÇÃO MERENDA ESCOLAR 2º SEMESTRE DE 2019

1 RELATÓRIO SEMESTRAL – EXECUÇÃO MERENDA ESCOLAR 2º SEMESTRE DE 2019	
1.1 Entidade Executora:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas- <i>Campus</i> Presidente Figueiredo-CPRF
CNPJ:	10.792.928/0007-03
Exercício:	2019 (julho a dezembro)
Nutricionista responsável:	Adelaide de Souza Araújo CRN7/5730 SIAPE 2199258
<p>1. INTRODUÇÃO</p> <p>Segundo Teixeira et al (2007) “ os princípios gerais relacionados com a tarefa de administrar se aplicam a qualquer tipo ou tamanho de organização, em outras palavras, toda organização, seja ela industrial ou prestadora de qualquer tipo de serviço, precisa ser administrada adequadamente, para alcançar seus objetivos com a maior eficiência e economia de ação e de recursos. Paralelo a administração, o IFAM CPRF trabalha com a alimentação escolar, onde o PNAE é a política pública de maior abrangência em alimentação e nutrição no país, apresentando como diretriz o emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar. Sendo o principal objetivo atender as necessidades nutricionais dos escolares durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.</p>	

2. NÚMERO DE DISCENTES ATENDIDOS POR FORMA/MODALIDADE DE ENSINO

Modalidade	Quantidade
Ensino médio integrado	360
Ensino subsequente médio	137
Ensino superior	20
TOTAL	517

Tabela 1. Número de alunos regularmente matriculados em 2019.

De um total de 517 alunos regularmente matriculados, 46% são educandos da zona rural, bem como 70% são alunos do ensino médio integrado, conforme gráfico abaixo 1 e 2.

Tais números estão relacionados ao início de fevereiro de 2019, onde o número de matriculados eram o relacionados na tabela acima.

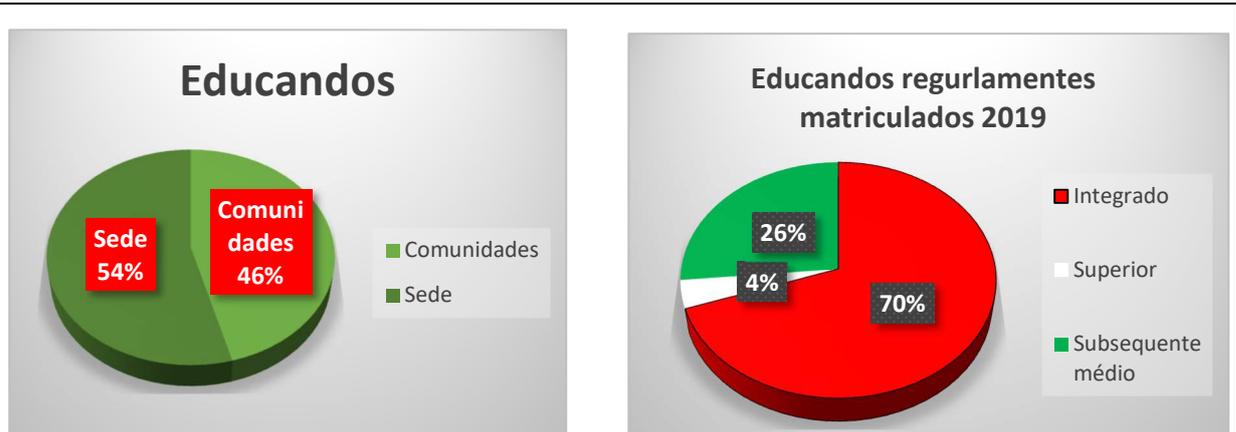


Gráfico 1. Representação gráfica em percentual de localidade dos alunos

Gráfico 2. Representação gráfica em percentual de alunos regularmente matriculados por modalidade.

3. NÚMERO DE DISCENTES CADASTRADOS NO CENSO ESCOLAR DE 2019

Número de alunos cadastrado no censo 2019: 462 alunos do integrado e subsequente do primeiro semestre. O número do censo não conta com os alunos do subsequente do segundo semestre, o que aparenta o número menor de alunos atendidos. Porém isso não implica do planejamento do quantitativo de refeições oferecidas, visto o controle ser feito diariamente, alterando a quantidade se preciso for. Vale lembrar que o ensino superior não é contabilizado pelo Censo e sim pelo CENSUP.

4. REFEIÇÕES OFERTADAS POR FORMA/MODALIDADE DE ENSINO

Tabela – 2 Refeições servidas diariamente

Quantidade de refeição 2º semestre semanal								
Refeições	Clientela	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Lanche e extra	Total semanal
Lanche matutino	Ensino integrado	360	360	360	360	360		1.800
	Ensino superior	20	20	20	20	20		100
Almoço	Ensino integrado	360	360	360	360	360		1.800
	Ensino superior	20	20	20	20	20		100
Lanche Vespertino	Ensino integrado	360	360	360	360	360		1.800
Lanche Noturno	Ensino médio subsequente	139	139	139	139	139		695
Total diário		1.259	1.259	1.259	1.259	1.259		
Total semanal								6.295

Tabela – 3 Refeições servidas no 2º semestre de 2019

Quantidade de refeições 2º semestre de 2019

Mês	Quantidade de dias letivos/mês	Quantidade de refeições mensal
Julho	12	15.108
Agosto	22	27.698
Setembro	20	25.180
Outubro	22	27.698
Novembro	19	23.921
Dezembro	14	17.626
Total de dias letivos	109	
Total de refeições fevereiro a agosto		137.231

4.1 Tipo de cardápio oferecido

O Tipo de cardápio oferecido na respectiva Unidade de Alimentação e Nutrição é o cardápio **médio ou popular**, são oferecidos **4 tipos** de cardápio por mês, elaborado pela nutricionista do *Campus* CPRF, as informações obtidas nas tabelas 4, 5, 6 e 7

CARDÁPIO 1 Tabela 4					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE MANHÃ	Mungunzá com canela	Pão com ovo mexido, achocolatado	macaxeira assada, banana pacovã cozida, farinha de tapioca, café com leite	Pão com ovos mexidos, achocolatado	Bolo de aveia com maçã, suco de abacaxi
ALMOÇO	Ovo mexido, feijão, arroz co cenoura, salada	Carne assada de panela (carne bovina) arroz refogado,	Frango assado na laranja, arroz, macarrão ao alho óleo, salada	Charque acebolado, feijão, arroz com cenoura, maionese	Guisado de frango, arroz, macarrão ao alho e óleo, salada
LANCHE TARDE	Suco de goiaba com biscoito salgado, melancia	Pão bolo com suco, melancia	Vitamina mamão, banana, maçã e aveia	Farofa de cuscuz com ovo, suco de goiaba	Biscoito doce com suco de maracujá, laranja
LANCHE NOITE	Mungunzá com canela	Pão bolo com suco, melancia	Macaxeira assada, banana pacovã cozida, achocolatado com leite	Farofa de cuscuz com ovo, suco de goiaba	Bolo de aveia com maçã, suco de abacaxi, melancia
CARDÁPIO 2 Tabela 5					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE MANHÃ	Quarentão e café com leite	Pão com ovo mexido, suco de	Batata doce cozida, banana pacovã	Pão com ovo mexido, suco de	Bolo de aveia com maçã, suco

		goiaba	cozida, farinha de tapioca, café com leite	abacaxi	de abacaxi
ALMOÇO	Farofão de arroz com banana, ovos e carne de seca (charque)	Vaca atolada, arroz com couve, macarrão com legumes	Arroz, macarrão colorido, frango assado e salada	Farofão de arroz com banana, ovos e carne de seca (charque). laranja	Arroz colorido, frango guisado com abobora, macarrão com legumes, salada
LANCHE TARDE	Suco de uva com biscoito salgado, banana prata	Mingau de farinha láctea	Vitamina mamão, banana, e aveia	Vitaminada	Biscoito doce com suco de maracujá
LANCHE NOITE	Farofa de milho com ovos com suco de caju	Pão com ovo mexido, suco de goiaba	Sopa de abóbora com charque, laranja	Arroz a grega com frango	Bolo de aveia com maçã, suco de abacaxi

CARDÁPIO 3 Tabela 6

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE MANHÃ	Café com Leite e Biscoito salgado, farinha de tapioca	Batata doce e macaxeira assada, farinha de tapioca, café com leite	Café com leite, biscoito doce, banana prata	Torrada temperada, suco de abacaxi	Bolo de aveia com maçã, suco de goiaba
ALMOÇO	Refogado de proteína de soja, feijão, arroz com pimenta de cheiro, salada	Isca de carne acebolada, arroz com cebolinha, feijão preto, farofa, salada de repolho, cenoura, tomate	Ísca de fígado, feijão branco, arroz primavera, salada, suco de caju	Carne moída com batatas, arroz e feijão	Arroz colorido, frango guisado com abobora, macarrão com legumes, salada
LANCHE TARDE	Cuscuz com ovo e tomate, suco de maracujá, banana prata	Vitamina de banana, mamão com aveia	Vitamina de abacate	Pão com patê de cenoura com suco de maracujá	Biscoito doce com suco de maracujá
LANCHE NOITE	Macarronada de sardinha, banana prata	Vitamina de banana, mamão com aveia	Arroz com banana e carne	Batata doce e macaxeira assada, farinha de tapioca, café com leite	Bolo de aveia com maçã, suco de abacaxi

CARDÁPIO 4 Tabela 7

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE MANHÃ	Café com Leite e Biscoito salgado, farinha de tapioca, banana prata	Café com leite e pão	Café com leite, biscoito doce,	Torrada temperada, suco de abacaxi, melancia	Bolo de aveia com maçã, suco de goiaba
ALMOÇO	Lasanha de carne, arroz refogado, legumes refogados	Isca de carne acebolada, arroz com cebolinha, feijão preto, farofa, salada de repolho, cenoura, tomate	Ísca de fígado, feijão branco, arroz primavera, salada, suco de caju	Carne moída com batatas, arroz e feijão	Arroz colorido, frango guisado com abobora, macarrão com legumes, salada
LANCHE TARDE	Cuscuz com ovo e tomate, suco de	Vitamina de banana, mamão	Vitamina de abacate	Pão com patê de cenoura com suco	Biscoito doce com suco de

	maracujá	com aveia		de maracujá	maracujá
LANCHE NOITE	Macarronada de sardinha	Arroz com couve e frango	Arroz com banana e carne, banana prata	Arroz com ovos mexidos, maçã	Bolo de aveia com maçã, suco de goiaba

4.2 Horário das refeições

Tabela-8 Distribuição das Refeições de Acordo com os horários

Horários	Refeições	Comensais
08:50 às 09: 20 hs	Lanche matutino	Ensino médio integrado
		Ensino Superior
11:30 às 12:15 hs	Almoço	Ensino médio integrado
		Ensino Superior
14:50 às 15:20 hs	Lanche Vespertino	Ensino médio integrado
		Ensino Superior
20: 00 às 20:10 hs	Lanche noturno	Ensino médio subsequente

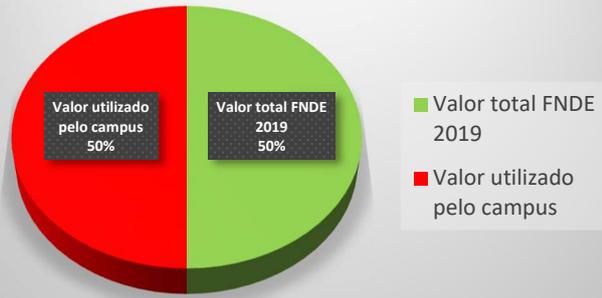
5. - DEFINIÇÃO E DESCRIÇÃO DAS FORMAS DE GESTÃO DO PAE/IFAM ADOTADA PARA A OFERTA DE ALIMENTAÇÃO.

O funcionamento do refeitório é auto gestão, e, visando os princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o atendimento da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional o Ifam Campus Presidente Figueiredo atende de forma universal aos educandos regulamente matriculados. Onde o objetivo é garantir o direito dos estudantes à alimentação escolar.

6. VALOR ORÇAMENTÁRIO DO PNAE/FNDE DESCENTRALIZADO E VALOR EXECUTADO EM 2019.

O valor total descentralizado para *Campus* Presidente Figueiredo foi de R\$ 69.922,00 (sessenta e nove mil, novecentos e vinte dois mil reais), sendo gasto com a agricultura familiar R\$ 33.459,02 (trinta e três mil, quatrocentos e cinquenta e nove mil e dois centavos). E com gêneros alimentícios via empresas foi gasto R\$ 36.462,98 (trinta e seis mil, quatrocentos e sessenta e dois mil e noventa e oito centavos). Distribuído nos percentuais conforme mostra os gráficos a seguir.

Valor utilizado do orçamento do FNDE descentralizado para o Campus CPRF 2019



Percentual utilizados com gêneros alimentícios

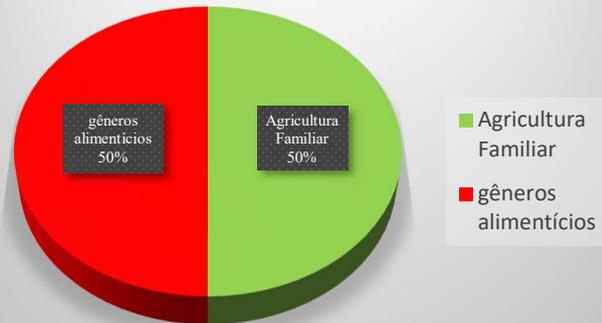


Tabela com recursos- alimentação escolar-2019

Favorecido NE Ccor	Nota Empenho CCor	Fonte Recursos Detalhada	Modalidade Licitação NE CCor	Natureza Despesa Detalhada	29	31	34				
					DESPESAS EMPENHADAS (CONTROLE EMPENHO)	DESPESAS LIQUIDADAS (CONTROLE EMPENHO)	DESPESAS PAGAS (CONTROLE EMPENHO)				
27652983000105	A. F. DE SOUZA JUNIOR E CIA LTDA	158562264032019N E800107	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	12	PREGAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	646,67		
		158562264032019N E800108	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	12	PREGAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	858,00	214,50	214,50
95402292272	AERIANE SILVA DE SOUZA	158562264032019N E800095	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	06	DISPENSA DE LICITACAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	14.660,15		
03038656000191	ANA CLAUDIA RODRIGUES DA SILVA MELO	158562264032019N E800105	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	12	PREGAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	702,60		
28388146000175	ANDREA DA COSTA FERREIRA EIRELL	158562264032019N E800104	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	12	PREGAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	31.957,55	7.444,50	7.444,50
40438597249	MARIA DE NAZARE DA SILVA SOUTO	158562264032019N E800094	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	06	DISPENSA DE LICITACAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	18.798,87		
20972272000160	P G DE LIMA COMERCIO	158562264032019N E800106	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	12	PREGAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	1.953,60	814,00	814,00
22226368000105	W W COMERCIO DE	158562264032019N E800109	0113150072	QUOTA FEDERAL DO SALARIO-EDUCACAO-FNDE	12	PREGAO	MATERIAL DESTINADO A ASSISTENCIA SOCIAL	33903203	327,40	327,40	327,40
TOTAL									69.904,84	8.800,40	8.800,40

7. NÚMERO DOS PROCESSOS E VALORES DENTRO DOS 70% (OU MAIS) E 30% (OU MAIS) EXECUTADOS PELO CAMPUS EM 2019 DO TOTAL REPASSADO PELO FNDE

Processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar: **23443.015928/2019-01**

Processo de aquisição de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: **23443.018542/2019-43**

8. VALOR INVESTIDO PELA ENTIDADE EXECUTORA (CONTRAPARTIDA) NA COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E/OU NO FORNECIMENTO DE SERVIÇOS REFERENTES A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Empresa	Nota de empenho	Fonte de recursos	Modalidade de licitação	Natureza detalhada das despesas	Despesas empenhadas
MENDELI REPRESENTAÇÃO COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI ME	158562264032019NE800097	RECURSOS ORDINARIOS	DISPENSA DE LICITAÇÃO	MATERIAL DE COPA E COZINHA	1.246,30
MAGNATA COMERCIO VAREJISTA DE FERRAGENS E FERRAMENTAS	158562264032019NE800136	RECURSOS ORDINARIOS	PREGÃO	MATERIAIS DE COPA E COZINHA	502,06
TOTAL					1.748,36

9. DESCRIÇÃO DOS PROCESSOS DE COMPRA REALIZADOS E DIFICULDADES ENCONTRADAS.

ATIVIDADES	OBJETIVOS	AÇÃO	DIFICULDADES	ESTATUS
Escolhas e determinação dos gêneros alimentícios que irão compor o cardápio da Merenda Escolar.	- Garantir alimentação saudável de qualidade para os alunos beneficiados pelo PNAE. - Respeitar e valorizar os hábitos alimentares regionais;	Buscar nos guias de alimentação e tabelas nutricionais	-	Concluído
Elaboração e avaliação dos cardápios para 2019, com base na Resolução FNDE 26/13 e no diagnóstico nutricional.	Indicar as refeições que compõem a alimentação dos alunos, bem como nortear as compras.	Em planilhas excel dispor das refeições a cada dia do Mês, de acordo com a legislação vigente.	-	Concluído
Descrição das DFDs de gêneros alimentícios especificações para os processos licitatórios e chamadas publicas.	Parametrizar a coordenação de compras e licitações da quantidade e qualidade de alimentos e matérias necessários para atendimento aos discentes.	Descrição do quantitativo de alimentos e materiais.	-	Concluído
Construção dos termos de referências	Compra de gêneros alimentícios.		-	Concluído
Empenho Materiais adquiridos via licitação;	Compra de gêneros alimentícios.		-	Concluído
Liquidação e Pagamento dos	Compra de gêneros alimentícios.		-	Concluído

Materiais adquiridos via Licitação;			
Publicação Edital Chamada Pública;	Compra de gêneros alimentícios.	-	Concluído
Realização da Chamada Pública;	Compra de gêneros alimentícios.	-	Concluído
Empenho Materiais a serem adquiridos via Chamada Pública;	Compra de gêneros alimentícios.	-	Concluído
Aquisição Produtos via Edital Chamada Pública;	Compra de gêneros alimentícios.	-	Concluído
Liquidação e Pagamento dos Materiais adquiridos via Chamada Pública	Compra de gêneros alimentícios.	-	Os pagamentos serão realizados mensalmente após os fornecedores entregarem as NF. Concluído.

10. DIFICULDADES ENCONTRADAS NA EXECUÇÃO DO PROGRAMA E O IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO NO CAMPUS.

As dificuldades encontradas foram as empresas aderirem a licitação, tendo como dificuldade itens do termo de referência fracassados.

Em relação a agricultura familiar, a dificuldade foi encontrar famílias com maior variedade de gênero alimentícios e também pelas famílias não terem conhecimento de como concorrer, notas fiscais, documentações, etc. Estes fatos ocasionam na diminuição da procura para adesão.

Outro fator importante é o quantitativo anual, onde por não termos um público com números altos de alunos, isso implica na baixa quantidade de gêneros a ser consumido, sendo o valor para alguns não são interessantes.

11. SUGESTÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA.

- ✓ Encontro presenciais com as nutricionistas dos *Campi*;
- ✓ Padronizações de ações de nutrição.

Presidente Figueiredo, 22 de Junho de 2020.


Adelaide de Souza Araújo
Nutricionista
CRN7 - 5730

REFERÊNCIAS

BRASIL. Merenda escolar. **Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes. 2012.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A.M de S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.3.ed. São Paulo: Metha, 2009.

MEZOMO, I. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

MAZALLI, P.V. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002.

SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo:Varela, 1995.

RDC 216. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Agência nacional de vigilância sanitária, 2004.

RDC 275. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimento operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimento produtores/industrializadores de alimentos. Ministério da Saúde: Agência nacional de vigilância sanitária, 2002.