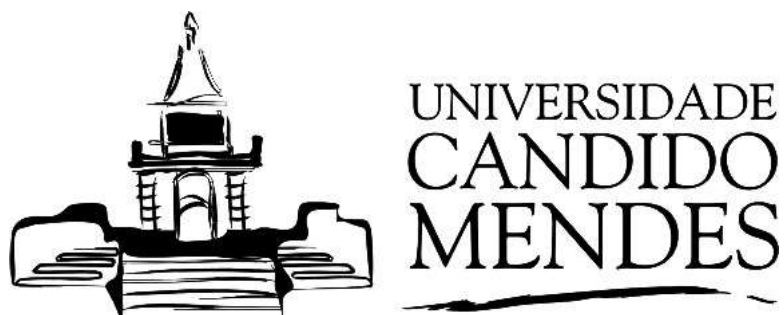




UNIVERSIDADE CANDIDO MENDES – NITERÓI

MYLLENA DE FREITAS MENDES
11457016-2

**A LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA
ESCOLAR:
Estudo de caso na escola CEIM Professor José Carlos de
Almeida e Silva**

MONOGRAFIA
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO

NITERÓI – RJ

DEZEMBRO DE 2018

MYLLENA DE FREITAS MENDES
11457016-2

**A LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLA:
Estudo de caso na escola CEIM Professor José Carlos de
Almeida e Silva**

Monografia apresentada à banca examinadora da
Universidade Candido Mendes – Niterói, como exigência
parcial para a obtenção do grau de bacharel em Engenharia de
Produção.

ORIENTADOR: Professor Luís Antônio dos Anjos Lopes.

NITERÓI – RJ

DEZEMBRO DE 2018

MYLLENA DE FREITAS MENDES
11457016-2

**A LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA
ESCOLAR:
Estudo de caso na escola CEIM Professor José Carlos**

Monografia apresentada à banca examinadora da
Universidade Candido Mendes – Niterói, como exigência
parcial para a obtenção do grau de bacharel em Engenharia de
Produção.

Nota: _____

Aprovada ()

Aprovada com louvor ()

Aprovada com restrições ()

Reprovada ()

Data: ____ / ____ / ____

Professor Luís Antônio dos Anjos Lopes
UNIVERSIDADE CANDIDO MENDES

AGRADECIMENTO

Agradeço, primeiramente a Deus pelo dom da vida, e por toda energia e benefícios para concluir todo esse trabalho. Agradeço aos meus pais, Horácio Augusto Mendes do Nascimento e Andrea Rangel de Freitas que me proporcionaram todos esses anos de estudos e a realização de um sonho, que a todo tempo me incentivaram. Aos colegas de classe que estiveram comigo todos esses anos compartilhando conhecimentos para a conquista desse objetivo comum. A minha avó Abélia Alves Rangel que durante a maior parte esteve presente, e que nunca me deixou desistir. Ao meu professor orientador Luís Antônio dos Anjos Lopes que por muitos períodos esteve presente na minha vida acadêmica. Enfim, a todas as pessoas que fizeram parte dessa etapa decisiva na minha vida.

RESUMO

Atualmente a logística dentro de qualquer corpo administrativo privado ou público, tornou-se um instrumento da estratégia de suma importância. Neste sentido no que se refere a esfera pública, surge a necessidade de melhorias nos seus serviços, visando um ambiente favorável de trabalho e melhores condições na prestação de serviços para a sociedade. Este trabalho tem como intuito apresentar uma análise sobre a logística de distribuição de merenda escolar na Instituição de ensino CEIM Professor José Carlos de Almeida e Silva, sendo esta uma escola vinculada à Secretaria Municipal de Educação – Maricá, RJ. A partir da observação dos desperdícios existentes, através de pesquisas de campo, principalmente em termos de qualidade de produtos entregues, verificou-se a necessidade da investigação logística. Os métodos adotados são o de pesquisa descritiva, pesquisa bibliográfica e um estudo de caso realizado na escola a qual foi mencionada. Os resultados obtidos nos levaram a ter clareza e tais orientam para uma oportunidade no seu grande processo, objetivando não apenas a alimentação dos alunos, mas também uma opção para melhor qualidade de toda a comunidade frequentadora desse ambiente estudantil.

Palavras-chave: Estratégia. Desperdício. Resultados.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Visão da Logística.....	5
Figura 2 - Modelo de Gerenciamento de Recursos Financeiros para a Merenda	14
Figura 3 - Mapa do Município de Maricá	29
Figura 4 - Vista Aérea do Município de Maricá.....	30
Figura 5 - CEIM Profº José Carlos de Almeida e Silva.....	31
Figura 6 - Armazenamento dos Alimentos na Unidade Escolar	35
Figura 7 - Instrução de Organização na Armazenagem dos Alimentos	36

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Valor do Repasse.....	17
Tabela 2 - Exemplo de Recomendações para o Auxílio na Armazenagem de Alimentos.....	20
Tabela 3 - Especificação de Armazenagem de Alimentos Perecíveis.....	22
Tabela 4 - Validade de Alimentos com Baixa Temperatura	22
Tabela 5 - Etapa de Ensino x Quantidade de Alunos.....	31
Tabela 6 - Empresa x Alimentos	34

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	1
1.1.	INTRODUÇÃO.....	1
1.2.	APRESENTAÇÃO DO TEMA.....	2
1.3.	DELIMITAÇÃO DO TEMA.....	3
1.4.	SITUAÇÃO PROBLEMA.....	3
1.5.	OBJETIVOS GERAIS.....	3
1.6.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	3
1.7.	JUSTIFICATIVA DO TRABALHO.....	3
1.8.	METODOLOGIA DE TRABALHO.....	4
2.	LOGÍSTICA.....	4
2.1.	INTRODUÇÃO A LOGÍSTICA: CONCEITO E CLASSIFICAÇÃO.....	4
2.2.	LOGÍSTICA E SUA APLICAÇÃO AO SETOR PÚBLICO.....	7
2.3.	PLANEJAMENTO LOGÍSTICO.....	8
2.4.	NÍVEL DE SERVIÇOS.....	10
3.	MERENDA ESCOLAR.....	12
3.1.	LEGISLAÇÃO.....	12
4.	GESTÃO PÚBLICA.....	17
5.	ARMAZENAGEM DOS ALIMENTOS.....	18
5.1.	CUIDADOS NA ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS.....	19
6.	DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS.....	23
6.1.	TRANSPORTE.....	24
6.2.	TRANSPORTE RODOVIÁRIO.....	26
7.	ESTUDO DE CASO.....	28
7.1.	LOCAL DE PESQUISA.....	28
7.2.	ANÁLISE ESTRUTURAL DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO.....	30

7.3	COLETA DE DADOS	32
8.	CONCLUSÃO	38
9.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	41

1. INTRODUÇÃO

1.1. INTRODUÇÃO

Devido ao cenário competitivo, a logística enquanto área de conhecimento adquire cada vez mais relevância. Atualmente encontramos a palavra logística o tempo todo, seja relacionada ao transporte, a entrega de produtos a um determinado cliente, ao armazenamento e ou estoque. Ou seja, ela está presente em todo processo estratégico, gerenciando todas as atividades em torno dos recursos.

Desta forma a logística engloba toda a cadeia operacional, de modo que os elos internos de uma organização consigam atender as necessidades dos clientes. Para isso é importante atender os objetivos traçados pela empresa em seu Planejamento Estratégico, sendo necessário que cada stakeholders faça sua parte, procurando atender as carências dos seus clientes em potencial.

Portanto, podemos definir logística como todo o processo desde a escolha do produto até a sua entrega, levando em consideração o prazo, o estoque, a armazenagem, a qualidade, os menores custos, a distribuição rápida e eficaz, além da agregação do valor ao produto.

O estudo e a pesquisa logística são relativamente novos, entretanto a sua aplicação remete as civilizações antigas, como por exemplo, nos campos de batalha onde as tropas se posicionavam de forma estratégica levando em consideração que cada equipe executasse suas atividades no momento certo, ou seja, o deslocamento, a quantidade de munição, equipamentos e socorro médico de forma adequada.

No Brasil, o termo logística está obtendo lugar de destaque, com o crescimento da demanda por serviços logísticos, pois as condições atuais são mais favoráveis. Ou seja, em tempos remotos seria difícil imaginar a utilização dos processos logísticos, pois tínhamos uma economia instável e o comércio internacional ainda pequeno. A inflação incentivava a prática especulativa no

processo de compra, ou seja, a remarcação de preços nos produtos diariamente fazia com que as pessoas estocassem tudo que fosse possível, desta forma a prática de logística era obsoleta.

A administração pública requer de maneira sequencial o processo de planejar, organizar, dirigir e controlar o uso de recursos a fim de alcançar os objetivos organizacionais, ou seja, obter um resultado útil para a sociedade. Porém na prática o que se verifica é que os recursos e o público alvo estão espalhados em área de distintos tamanhos, além da diversidade sociocultural dos residentes locais, o que faz com que os serviços não satisfatoriamente realizados. Esse é o problema que a logística tem a missão de resolver, junto com o Setor Público.

Considerando o campo da administração pública, a relevância do estudo da logística se dá em função da necessidade de diminuir o lapso entre o resultado do processo de transformação da organização e a demanda, otimizando recursos para o eficiente gerenciamento do dinheiro público e a prestação adequada do serviço ao cidadão, atendendo às suas necessidades.

A logística da Administração Pública, visando a distribuição de merendas necessita de maior atenção, pois é notório o grande desperdício de alimento durante este processo de entrega e armazenamento.

O CENSO ESCOLAR, diz que:

O desperdício de merendas pode ser identificado ao longo de toda a cadeia produtiva alimentícia, onde a maioria dos alunos de escola pública, vivem abaixo da linha de pobreza, no entanto, o Brasil está entre os três países que mais desperdiçam merenda. São mais de 10 milhões de alunos que fazem parte desta estatística nos país (2017).

1.2. APRESENTAÇÃO DO TEMA

Informar e mostrar a população o índice de desperdício de alimentos que ocorre no processo logístico de distribuição da merenda escolar, durante o

transporte. Planejando os canais de distribuição e o estoque para que ocorra um menor número de alimentos perdidos pela falta de cuidado no percurso que ele fará.

1.3. DELIMITAÇÃO DO TEMA

Este estudo visa a logística de distribuição da merenda escolar na escola CEIM Professor José Carlos de Almeida e Silva, onde atende 340 alunos da Educação Infantil e 1º ano do Ensino Fundamental, localizada no Município de Maricá – RJ. Para qualquer outro caso necessita de outra pesquisa de campo.

1.4. SITUAÇÃO PROBLEMA

O que faz a escola Ceim Professor José Carlos receber alimentos inapropriados para o consumo assim como com embalagens danificadas durante seu transporte até sua chegada, ocasionando desperdício?

1.5. OBJETIVOS GERAIS

O presente trabalho tem como objetivo identificar os principais fatores que dificultam a qualidade dos alimentos recebidos pela Ceim Profº José Carlos de Almeida e Silva, por meio do estudo da logística de distribuição da merenda escolar.

1.6. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Os objetivos específicos são evidenciar a importância que a ferramenta logística tem para o contexto atual das organizações públicas, identificar os gargalos no processo de transporte da merenda escolar no Município e apresentar proposições de melhorias para minimizar os desperdícios dos alimentos.

1.7. JUSTIFICATIVA DO TRABALHO

A logística tem como papel principal na vida das crianças de escolas públicas por ser o processo estratégico da administração pública, visando a segurança alimentar e nutricional, contribuindo para o crescimento e

desenvolvimento intelectual das crianças afetando diretamente o rendimento escolar.

A lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 determina que “a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública que compreende desde a educação infantil até o ensino médio.”

Desta forma a premência em investigar essa logística, aconteceu a partir da necessidade de buscar subsídios, a fim de amenizar a questão do desperdício durante o transporte até a data de entrega dos itens alimentícios ainda existentes neste estabelecimento de ensino, visto que não há um planejamento de controle desse desperdício.

Entretanto, cabe salientar que uma análise contribuirá para aprimorar o controle e gestão dos alimentos que a escola recebe, além do controle e sugestão para a distribuição dos recursos.

1.8. METODOLOGIA DE TRABALHO

Através de uma pesquisa descritiva exploratória, que utilizou para o desenvolvimento de seu processo, foram coletadas as informações necessárias onde se buscou identificar os principais pontos de desperdícios no processo logístico da distribuição da merenda escolar voltado para informar e conscientizar a população de quanto esse tema é importante. O método utilizado para fazer essa pesquisa foram os livros acadêmicos, artigos científicos, sites regulamentados e outras monografias. Além de um estudo de caso através de dados qualitativos e quantitativos, e um questionário semiestruturado respondido pela gestora da instituição.

2. LOGÍSTICA

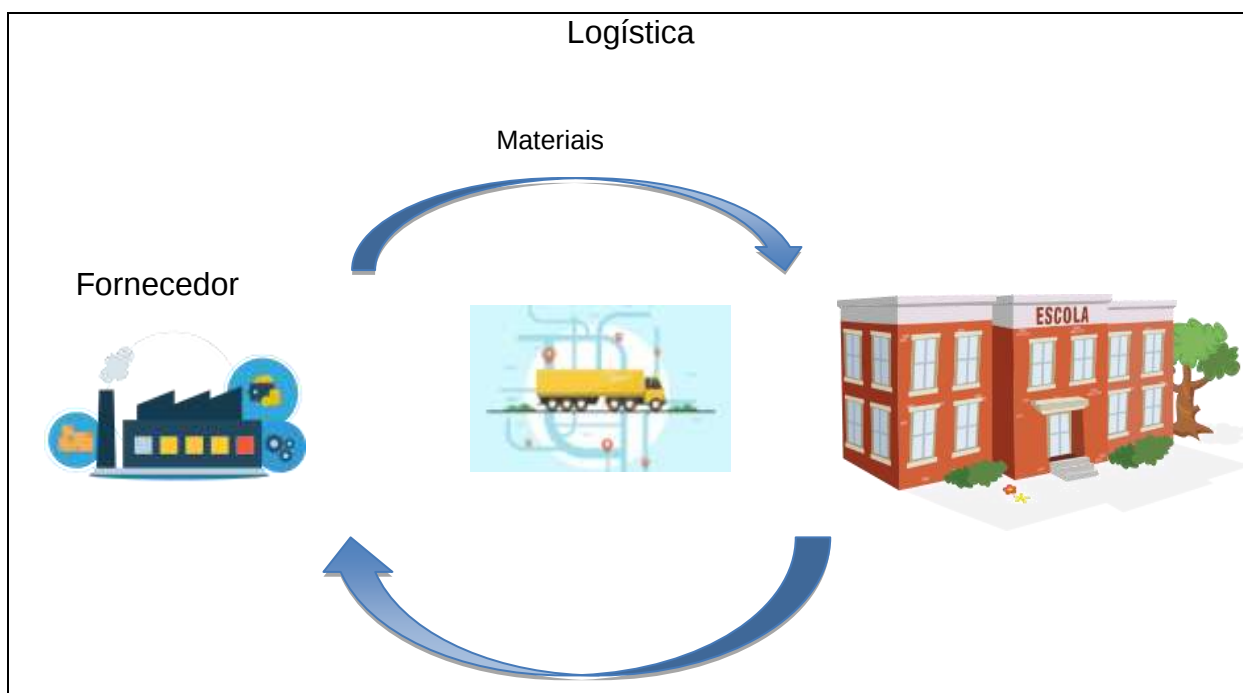
2.1. INTRODUÇÃO A LOGÍSTICA: CONCEITO E CLASSIFICAÇÃO

A logística sempre esteve presente, porém começou a ter uma grande importância e relevância durante as guerras. A ideia que a logística foi desenvolvida a partir das estratégias militares é considerada por vários autores. Segundo Novaes (2004), durante a Segunda Guerra Mundial ao necessitar que as tropas avançassem, assim como o fornecimento de munições, equipamentos e socorro médico os generais faziam parte de grupos logísticos que trabalhavam em silêncio para o sucesso da missão sem correr riscos frequentes.

Por um período de tempo pouco se sabia sobre as atividades logísticas, assim como as mesmas deveriam ser definidas pelas organizações.

De acordo com, Council of Supply Chain Management Professionals (CSCMP), “Logística é o processo de planejamento, implantação e controle do fluxo eficiente e eficaz de mercadorias, serviços e das informações relativas desde o ponto de origem até o ponto de consumo com o propósito de atender às exigências dos clientes.”

Figura 1 – Visão de Logística.



Fonte: Autora

A logística tende a buscar a qualidade da operação produtiva pensando na experiência do cliente final e na redução de custos, dessa forma em tempos de competitividade, ou você encontra formas de se destacar, ou cria novos mercados para sua organização.

De acordo com Pozo, sendo citado por Lima:

A logística empresarial trata de todas as atividades de movimentação e armazenagem que facilitam o fluxo de produtos desde o ponto de aquisição de matéria prima até o ponto de consumo final, assim como dos fluxos de informação que colocam os produtos em movimento, com o propósito de providenciar níveis de serviços adequados aos clientes a um custo razoável (2002/2013).

Dessa forma a logística propõe caminhos para organizar melhor os processos de produção da empresa, o que envolve a gestão de estoque, transporte, distribuição, fornecedores, enfim, engloba tudo que está ligado à sua produção. Sendo considerada a responsável pelo sucesso ou insucesso das organizações.

A logística também está ligada à criação de valor, onde diz respeito aos clientes, acionistas e fornecedores. Esse valor na logística é expresso em termos de lugar e tempo. Os serviços e/ou produtos só tem valor quando estão sob posse do cliente. Ou seja, quando o produto está disponível em um determinado lugar, o mesmo só terá valor se tiver consumidores para o mesmo. Exemplo, em um evento nutricional não haverá valor para os consumidores se eles não estiverem disponíveis na hora e lugar em que o evento estiver ocorrendo ou se o estoque for inadequado para atender a demanda. Por seguinte a logística não terá valor para os fornecedores e acionistas desta empresa.

Encontramos dentro do estudo da Logística a seguinte classificação:

Logística Reversa que para alguns autores é o ramo da logística que tem como objetivo o reaproveitamento de alguns resíduos, remetendo a movimentação dos mesmos desde o ponto do seu consumo até o ponto onde foi produzido,

diminuindo a necessidade de novos custos com matérias primas e consequentemente reduzir o impacto ambiental.

Logística Integrada, é a que tem como objetivo a integração de todo o processo logístico da empresa, com intuito de aumentar a eficiência da empresa e melhorar os seus resultados. Nela é abordado o custo de armazenamento dos recursos utilizados para criação de produtos. No atual contexto do mercado, a sua eficiência é cada vez mais importante, pois os consumidores são cada vez mais exigentes.

Logística Empresarial, é conhecida como parte essencial nas empresas, pois é a que administra os recursos financeiros e materiais, além do planejamento da produção, armazenamento, transporte e distribuição. Sendo a responsável pela gestão dos materiais.

2.2. LOGÍSTICA E SUA APLICAÇÃO AO SETOR PÚBLICO

A importância do planejamento, controle e gerenciamento de custos logísticos dentro do setor público se iniciou a partir do momento em que houve a necessidade de crescimento e/ou atendimento ao público em geral. Ou seja, a logística seria uma área que atuaria subsidiando todas as etapas do processo de prestação de serviços, disponibilizados pelo âmbito do setor público.

Atualmente encontramos problemas na logística do setor público em diversas áreas, sejam elas no transporte, estoque, armazenagem, compras ou atendimento. Como por exemplo, a compra de medicamentos e a falta de estocagem em lugar adequado o que provoca o desperdício dos mesmos, por mais que haja a demanda de consumidores.

Dessa forma a logística tem como objetivo auxiliar todo o processo, a aquisição dos materiais utilizados na prestação de serviços aos potenciais fornecedores, até a empregabilidade desse produto na concretização dos serviços aos cidadãos. Com a finalidade de atender a satisfação da população ao garantir a obtenção elevado do serviço proposto.

Segundo Ballou:

A logística trata da criação de valor – valor para os clientes e fornecedores da empresa, e valor para todos aqueles que têm nela interesses diretos. O valor da logística é manifestado primeiramente em termos de tempo e lugar. Produtos e serviços não têm valor a menos que estejam em poder dos clientes quando (tempo) e onde (lugar) eles pretendem consumi-los (2006).

A busca por serviços de qualidade está cada vez mais presentes no contexto atual, ao passo em que a sociedade como um todo vem aumentando sua expectativa e exigência. Dessa forma a agregação de valor aos produtos ou serviços do setor público, torna a logística como um processo de grande valia, por ser ela a mediadora de todo o processo.

Cabe ressaltar que as organizações públicas não visam qualquer tipo de compensação financeira e/ou lucro, sendo assim uma peculiaridade que a difere do setor privado que tem como principal objetivo o lucro através da sua logística.

2.3. PLANEJAMENTO LOGÍSTICO

O Planejamento Logístico é o que engloba durante o processo em sua totalidade todas as variáveis envolvidas, tais como: a rede de distribuição, os modais de transporte, os níveis de estoque e a localização das instalações. Pois é nele que se define as melhores estratégias, o que acarreta o melhor retorno a organização. Assim esse planejamento no setor público procura a otimização do serviço prestado a sociedade, além da redução dos custos logísticos.

Cabe dissertar que o sucesso organizacional está diretamente ligado a eficácia e eficiência do planejamento logístico ao se deparar com as quatro áreas de problemas comuns na logística, como por exemplo, a qualidade do nível de serviço que será prestado de acordo com o produto e/ou serviço disponibilizado à sociedade, o transporte escolhido para a movimentação do produto, a localização das instalações de acordo com a estratégia de armazenagem e movimentação devido às demandas e os tamanhos dos estoques para cada tipo de processo produtivo.

Tendo a integração dessas áreas como característica crucial, onde a eficácia de cada uma depende diretamente da efetivação da outra, por consequência ocorre a otimização e/ou potencialização do planejamento Logístico.

O planejamento logístico envolve três diferentes abordagens de planejamentos, sendo eles: planejamento tático, planejamento estratégico e planejamento operacional. Sendo assim o alcance dos objetivos organizacionais se dá através da complementação das três atividades juntas.

Planejamento Estratégico: é de longo prazo, porém não existe um consenso entre os autores do que seja longo prazo, alguns definem longo prazo como sendo maior que um ano, outros definem como maior que cinco anos. Assim, adotaremos o conceito de Planejamento Estratégico como maior que cinco anos.

Planejamento Tático: é aquele que ocorre em um horizonte máximo de um ano. Normalmente, acompanha o orçamento anual das organizações.

Planejamento Operacional: é o dia a dia das organizações, com horizonte máximo de uma semana.

Desta forma, segundo Ballou (2004), o planejamento logístico tenta responder aos questionamentos de: o que? Quando? Como? Nos níveis estratégico, tático e operacional. A preocupação é como movimentar produtos de maneira eficaz e eficiente através do canal logístico planejado. Sendo assim, os custos que uma empresa incorre para o suprimento e a distribuição física normalmente determinam com que frequência seu sistema logístico deverá ser replanejado, levando em consideração todas as questões respondidas pelo questionário citado por Ballou, em cada nível do planejamento.

Assim, para Rosa (2011), esses três níveis de planejamento abrange todas as vertentes relacionadas ao fluxo logístico. Dessa forma o Planejamento para

se materializar utiliza-se do nível de serviço como parâmetro principal. Podendo-se perceber que o embasamento necessário para se constituir tal planejamento ligado ao processo logístico é o nível de serviço, pois serão definidas as estratégias em seu âmbito em concordância com o mesmo.

2.4. NÍVEL DE SERVIÇOS

Ballou (1993), definiu como nível de serviços logísticos, a qualidade com que o fluxo de bens e serviços é gerenciado. Logo, os vários níveis de serviços logísticos oferecidos são instigados pela escolha do cliente. Ou seja, é o fator-chave que as empresas concedem aos seus clientes para propiciar a fidelidade, buscando custos menores, de acordo com a necessidade do desempenho no atendimento dos pedidos.

Por conseguinte, pode-se deduzir que a qualidade almejada, no que tange a prestação de serviços pela Gestão Pública, está atrelada ao cumprimento efetivo e mensurável dos requisitos condizem com as expectativas da coletividade. O Estado tem como obrigação prestar Serviços Públicos, tais como: de saúde, educação, transporte coletivo, limpeza pública, entre outros, a fim de satisfazer as necessidades das pessoas.

O nível de serviço pode ser executado de acordo com três etapas, segundo Rosa 2011:

Pré-transação: Essa fase é composta pela negociação formal do estabelecimento do serviço, proporcionando o bom desempenho do mesmo.

Transação: Essa fase tem como característica a execução do processo logístico, por meio da administração dos níveis de estoque, transporte e prazos. Ou seja, os resultados obtidos com a entrega do produto ao cliente.

Pós-transação: Essa etapa é a de serviços necessários para apoiar os produtos já entregue pela etapa anterior, reparos, reposição de peças, entre outros. É nela que também são recebidas as queixas e reclamações sobre o serviço prestado.

A etapa de pré-transação no âmbito do Setor Público é definida pela determinação por meio de leis e decretos a que definem quais as exigências devem ser cumpridas na prestação daquele serviço ao destino final, ou seja, a sociedade. Porém no setor privado, quem define o serviço ideal é o cliente final. É feita a partir da negociação, do estabelecimento do Nível de Serviço contratado, sendo tudo posto de maneira formal e por escrito. Particularmente, no serviço público, a pré-transação pode envolver licitação pública nos termos da Lei 8666 de 21 de junho de 1993. Pode-se concluir que nesta fase é planejado de acordo com dados coletados o número de pessoas a serem beneficiadas, a capacidade de armazenamento, além do transporte utilizado. Com base nestas informações é preparado editais para as licitações.

A transação na vertente do setor público é corporizada por intermédio das aquisições dos recursos que serão necessários para a prestação de serviço a coletividade. É necessário nessa etapa promover o controle efetivo e quantitativo desse processo para o alcance do objetivo final. Para tanto, é preciso administrar os níveis de estoque, os prazos, o transporte, o rastreamento do produto, etc. Portanto nesta fase o produto sai do armazenamento e vai para seus consumidores finais. Se ocorre falha na Logística, há um aumento significativo nos custos. O transporte é uma etapa delicada de todo o processo.

O estágio de pós-transação é reconhecido pela mensuração do grau de satisfação do cidadão pelo serviço prestado. Nesse caso é utilizado pesquisas para a coleta de informações por meio de elogios, reclamações e sugestões para que haja uma melhoria contínua, ou corrigir o que foi executado de forma incorreta. Com base nessa pesquisa, é possível gerar melhorias e mudanças no contrato/edital que sejam importantes para atingir as metas.

Durante a etapa da pós-transação são utilizados indicadores para medir a eficiência das operações logísticas executadas, sendo de suma importância para o Gestão Pública. Permitindo o alcance de altos níveis de qualidade nos serviços realizados.

3. MERENDA ESCOLAR

3.1. LEGISLAÇÃO

Segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), oferecer alimentos adequados, com qualidade e quantidade para a satisfação nutricional dos alunos no período escolar, além de contribuir com hábitos saudáveis faz parte da sua função. Ou seja, o Pnae foi criado com um dos seus objetivos garantir a alimentação de alunos de escolas públicas.

A alimentação escolar é um direito humano e social de todos que frequentam a educação infantil, o ensino fundamental e o ensino médio, sendo dever do Estado (governo federal, estadual, distrital e municipal) – Constituição Brasileira, art. 208, incisos IV e VII.

A Legislação Brasileira, do Código de Conduta Internacional sobre o direito à alimentação adequada, afirma que:

Art. 4 O direito à alimentação adequada significa que todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade, deve ter acesso físico e econômico, a todo tempo, à alimentação adequada ou através do uso de uma base de recurso apropriada para sua obtenção de maneira que condiz com a dignidade humana.

Dessa forma é possível concluir que o Pnae tem como outras funções, reconhecer, concretizar e reconhecer o direito humano à alimentação.

É reconhecido como alimentação escolar todo tipo de alimento oferecido pelo Estado independente de sua origem durante o período em que o aluno se encontra no ambiente escolar.

A Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009 em seu art. 2, apresenta as seguintes diretrizes:

- I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;*
- II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;*
- III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica; IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;*
- V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;*
- VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre*

idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. (Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009).

A merenda escolar tem como importância o desenvolvimento educacional, pelo pressuposto de que as crianças têm um melhor aprendizado e rendimento escolar quando estão satisfeitas nutricionalmente, com uma alimentação saudável, com qualidade e quantidade adequada.

Os recursos financeiros consignados no orçamento da União para execução do PNAE serão repassados em parcelas aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, em conformidade com o disposto no art. 208 da Constituição Federal e observadas as disposições desta Lei.

Figura 2 – Modelo de Gerenciamento de Recursos Financeiros para a Merenda.



Fonte: Programa Nacional de Formação Continuada a Distância nas Ações do FNDE (2008).

Sendo assim, o Pnae é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que é responsável por repassar os recursos financeiros necessários para a compra e fornecimento dos alimentos que serão oferecidos a população no âmbito escolar. O que passou a ser responsabilidade das prefeituras municipais em fornecer a merenda escolar no âmbito municipal.

O Pnae tem como obrigação de acordo com o art. 14 da Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009, que 30% do total financeiro repassado pelo FNDE seja para a compra direta com fornecedores rurais familiar, visando uma alimentação mais saudável com valor nutricional maiores, o que acarreta no desenvolvimento e crescimento das crianças, além do crescimento econômico rural.

O Pnae (2008), diz que o FNDE é o órgão vinculado ao MEC (Ministério da Educação) que é o responsável pelo gerenciamento do Pnae, sendo responsabilidade do mesmo, o controle, monitoramento, fiscalização e estabelecimento de normas na execução de todo o processo.

Nesse âmbito alimentar, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é o órgão responsável por fiscalizar o presente programa em sua execução, com finalidade de fazer o devido controle no contexto do Pnae nos municípios brasileiros. Além das instituições como, o TCU, CGU e as secretarias de saúde que dão apoio ao FNDE para o alcance dos objetivos quanto na execução e prestação de contas dos recursos públicos, através do programa.

De acordo com o PNAE (2006), são reconhecidas quatro formas para a gestão feita pelas EE, com o capital cedido pelo PNAE:

Gestão Centralizada, nesse formato de gestão o FNDE disponibiliza os recursos financeiros diretamente a contas abertas pelas entidades executoras (EE), que por seguinte fazem a distribuição para a sua rede escolar, de acordo com a compra de alimentos estabelecidos pela legislação em vigor.

Gestão semi descentralizada, nesse formato de gestão o repasse de recurso financeiro as EE é feito idêntico a centralizada, com diferenciação no

repasse para as entidades escolares que podem ocorrer das seguintes formas segundo o PNAE (2006):

- a) a EE compra e distribui os gêneros alimentícios não perecíveis para todas as escolas de sua rede e repassa parte dos recursos financeiros para as escolas adquirirem os gêneros alimentícios perecíveis; ou*
- b) a EE compra e distribui todos os gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para as escolas localizadas nas zonas rurais, mas repassa o recurso financeiro para que as escolas da zona urbana comprem os gêneros alimentícios.*

Gestão terceirizada, nesse formato de gestão as EE utilizam os recursos financeiros repassados pelo FNDE para o contrato de empresas terceirizadas, por meio de licitações, para o atendimento aos alunos das escolas públicas.

Gestão descentralizada, nesse formato de gestão as EE repassam os recursos para as escolas beneficiadas pelo Pnae, e cada uma se responsabiliza por adquirir os gêneros alimentícios necessários para a preparação do cardápio, obedecendo a legislação vigente responsável pela compra.

O PNAE, diz que:

A presença do nutricionista no contexto do Pnae é imprescindível, sobretudo se levarmos em conta que a Medida Provisória nº 2.178-36/01, art. 6º, determina que o cardápio da alimentação escolar, sob a responsabilidade dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, será elaborado por nutricionista habilitado, por ser essa uma atividade exclusiva deste profissional (2006).

Ou seja, o nutricionista reconhece toda a sua responsabilidade em planejar o cardápio oferecido para as unidades escolares, tendo a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Assim os recursos financeiros só poderão ser utilizados para a compra de gêneros alimentícios a serem utilizados na preparação dos alimentos, de acordo com o estabelecido pela nutricionista.

De acordo com o FNDE, atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

Tabela 1 – Valor do Repasse.

Modalidade de ensino	Valor/dia
Creches	R\$ 1,07
Pré-escola	R\$ 0,53
Escolas indígenas e quilombolas	R\$ 0,64
Ensino fundamental e médio	R\$ 0,36
Educação de jovens e adultos	R\$ 0,32
Ensino integral	R\$ 1,07
Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral	R\$ 2,00
Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado contraturno	R\$ 0,53

Fonte: FNDE (2018).

4. GESTÃO PÚBLICA

O Estado tem como obrigação prestar Serviço Público, tais como, de saúde, educação, transporte coletivo, limpeza pública, entre outros, a fim de satisfazer as necessidades das pessoas.

Atualmente o que se diz respeito ao papel do Estado como prestador de serviços com qualidade se desenvolveu a partir do momento em que a sociedade passou a ter acesso a informação, aguçando o senso crítico da população.

JACOBSEN E NETO (2009), explicam que as modificações das organizações e dos seus colaboradores se iniciou através do avanço das demandas sociais, além dos reclames coletivos pelo aumento da transparência. Sendo assim com os preceitos e/ou paradigmas é necessário uma gestão que atenda a demanda contemporânea, surgindo a necessidade de mudança relativas ao ambiente corporativo.

De acordo com Coelho (2009), há também outro aspecto importante na diferenciação do setor público para o setor privado, que são as leis que determinam e autorizam a atuação do Estado a partir de um conjunto de princípios que sustentam toda a atividade administrativa, sendo eles a legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, e eficiência o que para as empresas privadas a recíproca não é perfeita, aspecto esse denominado “Liberdade Negativa”.

Contudo, a obtenção da eficácia e eficiência na execução dos serviços públicos dependem do planejamento logístico já que essa área está ligada a logística e é considerada como crucial nesse escopo da Gestão Pública.

5. ARMAZENAGEM DOS ALIMENTOS

Atualmente a armazenagem não é apenas uma parte do sistema logístico, devendo ser vista também como forma de economia para a empresa. Porém se não for utilizada de forma correta pode representar um capital financeiro prejudicial ao recurso financeiro da organização.

De acordo com Viana (2000, p.308) o objetivo da armazenagem é operar no ambiente utilizando as três dimensões de maneira eficiente. Deve haver movimentação ágil e acessível dos recursos a partir do recebimento até a expedição dentro das instalações do armazém.

A concepção de ocupação física que se centralizava mais na área do que na altura, está se transformando. Em geral, o local destinado à armazenagem era sempre preterido ao local menos adequado. Com o decorrer do tempo, a má

utilização do espaço sucedeu a uma prática antieconômica. A armazenagem dos insumos adquiriu, então, uma alta importância no alcance de melhores rendimentos.

Ballou (1993, p. 152) afirma que os custos com armazenagem e estocagem de suprimentos absorvem de 12% a 40% dos recursos financeiros de uma empresa. Esse custo é relativamente proporcional ao volume de produtos e o período de permanência do mesmo, ou seja, quanto maior o tempo e quantidade de produtos, maior será a despesa.

O sistema de armazenagem apresenta uma complexidade devido à interdependência dos departamentos da empresa e da cadeia de fornecimento. Algumas empresas acabam não dando tanta importância para a fase de armazenagem no seu processo de prestação de serviços, o que acarreta ao mau funcionamento de todo o processo logístico.

Na área alimentícia, a armazenagem é sim o cargo chefe para a qualidade dos seus produtos, ou seja, se os alimentos perecíveis e não perecíveis não estiverem em um lugar apropriado para a sua armazenagem o mesmo poderá perder sua qualidade e, por conseguinte se transformar em perda de produto e aumento de custo.

No âmbito da Administração Pública a armazenagem não tem como objetivo o lucro e sim a disponibilidade dos insumos necessários para a execução dos serviços prestados para a sociedade com qualidade e prazo acessível às carências existentes. A armazenagem nesse setor é realizada de acordo com procedimentos e normas pré-determinadas por legislação específica.

5.1. CUIDADOS NA ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS

A distribuição da merenda escolar está inserida na complexidade da estabilidade de distribuir merenda para todas as escolas de uma cidade ou estado, o que torna a armazenagem o ponto chave para o plano de distribuição. Deve-se ressaltar a importância dos cuidados com os alimentos durante o processo de armazenagem levando em consideração a deterioração dos produtos alimentícios

que por vezes são danificados durante sua movimentação ou a falta de condições adequadas para o seu armazenamento.

A armazenagem dos alimentos escolares deve respeitar as normas estabelecidas para garantir a segurança e qualidade dos alimentos que podem ser feita tanto em depósitos do EE, quanto nas próprias escolas.

O Pnae estabelece as seguintes orientações para a garantia da segurança e qualidade dos alimentos:

- *os gêneros alimentícios devem ser armazenados separadamente dos produtos de limpeza, pertences pessoais e materiais em desuso;*
- *o armazenamento deve ser feito considerando-se as condições dos alimentos: perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis;*
- *o armazenamento deve ser feito por ordem de vencimento e com a devida identificação, por lote. Os que vencem primeiro deverão ser utilizados primeiro.*

Deve-se levar em consideração as seguintes classificações para os alimentos, segundo a tabela 2.

Tabela 2 – Exemplo de Recomendações para o Auxílio na Armazenagem de Alimentos.

Alimentos	Definição	Exemplos
Perecíveis	São todos os alimentos que estragam com muita facilidade e, por esse motivo, devem ser guardados na geladeira ou no freezer.	Peixes, carnes, leites e seus derivados, verduras, legumes e algumas frutas, sucos naturais etc.
Semiperecíveis	São os alimentos que não estragam com tanta facilidade como os perecíveis e não precisam ser guardados na geladeira.	Algumas frutas e alguns legumes.
Não-perecíveis	São os alimentos que podem ser armazenados fora da geladeira e do freezer por um determinado tempo. Precisam sempre de lugares secos e ventilados para serem guardados.	Feijão, arroz, farinhas, macarrão etc.

Fonte: Programa Nacional de Formação Continuada a Distância nas Ações do FNDE (2008).

No que se diz respeito ao recebimento e armazenagem de produtos perecíveis é necessário seguir as seguintes orientações, de acordo com o manual de boas práticas na alimentação escolar do estado de do Mato Grosso do Sul (2015):

- *os produtos embalados em caixas de papelão devem ser retirados das caixas antes de serem colocados na geladeira ou freezer, por serem porosas, isolantes térmicas, além de promoverem contaminação externa;*
- *todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados, antes de serem guardados devem ser cobertos com plásticos transparentes ou em vasilhas com tampas;*
- *as frutas, verduras e legumes devem ser lavados e retirados todos os resíduos visíveis e as folhas ou partes estragadas antes de serem armazenados na geladeira. Caso não seja possível a pré-lavagem desses alimentos, colocá-los em sacos plásticos transparentes e mantê-los fechados sob refrigeração, para evitar que a sujeira se espalhe;*
- *os alimentos enlatados (exemplo: milho, sardinha, polpa de tomate etc.) depois de abertos devem ser transferidos para recipientes limpos, tampados, identificados (nome do produto, data de fabricação,*
- *no armazenamento em geladeira, deve-se respeitar a seguinte ordem: - prateleiras superiores: alimentos prontos para consumo; - prateleiras do meio: os semi prontos e/ou pré-preparados; 24 - prateleiras inferiores: alimentos crus (carnes, verduras), separados um do outro.*
- *os alimentos armazenados em freezer devem estar em porções pequenas, geralmente na medida utilizada para o seu preparo, pois uma vez o alimento descongelado, não poderá ser congelado novamente;*

- *qualquer irregularidade com produtos deve ser informada ao responsável, para sua inutilização.*

Tabela 3 – Especificação de Armazenagem de Alimentos Perecíveis.

PRODUTO/ESPECIFICAÇÃO	TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM
Carne congelada	- 18° C
Carne resfriada	Até 6° C
Frios embutidos e defumados (linguiça, salsicha, bacon, presunto)	Até 10° C
Hortifrutigranjeiros (hortaliças, vegetais, frutas e ovos)	Temperatura ambiente ou até 10° C

Fonte: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Campo Grande/MS, (2012).

Além disso, é necessário observar de acordo com a tabela abaixo a validade para produtos alimentícios que necessitam de baixas temperaturas.

Tabela 4 – Validade de Alimentos com Baixa Temperatura.

Validade de alimentos congelados

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

Validade de alimentos refrigerados

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento
Pescados	1 dia
Misturas com maionese	1 dia
Sobras de alimentos	1 dia
Demais alimentos	3 dias
Ovos	2 semanas

Fonte: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Campo Grande/MS, (2012).

Na atividade da armazenagem também é definido o espaço físico necessário para manter os estoques de produtos, além da estruturação do layout. Além disso, é imprescindível o registro de toda a movimentação dos alimentos que entram e saem do estoque, sendo função das pessoas que trabalham dentro da área de armazenagem.

6. DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Para entender a distribuição de alimentos partimos da premissa do conceito geral dessa atividade do processo logístico. O minidicionário da língua portuguesa (2004) conceitua a palavra distribuição das seguintes formas:

- *Ato ou efeito de distribuir, de dar, ou entregar várias coisas (semelhantes ou não) a diversos recebedores.*
- *Ato de dar atribuir diversas coisas a distintos componentes de um grupo, selecionado, escolhendo ou separando aquilo que cabe ou corresponde a cada um.*
- *Conjunto de operações por meio das quais produtos e serviços são postos à disposição dos consumidores.*

A função desta atividade para o produtor constitui nos meios e estruturas que permitem seus produtos e/ou serviços atingirem seus consumidores/clientes. Em contrapartida para os consumidores, ela é essencial, por ser o último elo da cadeia das transformações, que coloca os produtos e/ou serviços em estado de serem consumidos.

Desta forma cabe salientar que a distribuição de alimentos é a fase em que há maiores dificuldades em assegurar a qualidade do produto. Isto se dá, principalmente a respeito dos alimentos perecíveis que são mais sensíveis a deterioração. Desta forma, a Organização Mundial da Saúde (OMS), declara que todos os fabricantes de alimentos necessitam conhecer as particularidades do seu processo logístico, pois são responsáveis pelas embalagens, temperatura e transporte desses gêneros alimentícios.

É comum encontrarmos alimentos danificados após sua chegada ao mercado, ou até mesmo durante o transporte do mesmo até nossa residência. Sendo assim essa se constitui uma fase do processo logístico onde há grande importância para o lucro e qualidade do produto para a empresa e clientes.

6.1. TRANSPORTE

O transporte é considerado por muitos a principal e apenas a única atividade que a logística executa. De acordo com alguns autores, o transporte em termos logísticos é a atividade de movimentação de insumos, produtos e/ou pessoas ao longo da cadeia de abastecimento. Desta forma é o responsável por disponibilizar os recursos no prazo correto, onde os mesmos se fazem necessário com menores custos possíveis para as empresas.

Segundo Ronald H. Ballou (2015) para a maioria das firmas, o transporte é a atividade logística mais importante simplesmente porque ela absorve, em média, de um a dois terços dos custos logísticos. É essencial, pois nenhuma firma moderna pode operar sem providenciar a movimentação de suas matérias primas ou de seus produtos acabados de alguma forma.

Sua importância é sempre frisada pelos problemas financeiros colocados para muitas organizações quando há uma paralisação ferroviária nacional ou quando carreteiros autônomos entorpecem suas atividades devido a aumentos de combustíveis.

Rosa (2011), disserta que nessa etapa do processo logístico é onde se define o transporte utilizado, o roteiro que irá ser seguido, a quantidade necessária de transporte para a entrega do pedido e a programação de saída para o roteiro de entrega. Nesta etapa são utilizados os métodos de movimentação do produto até o consumidor final.

Pode-se dizer que o transporte tem como objetivo garantir o deslocamento de insumos por intermédio de uma via e de um modal de transporte, de um ponto de origem até o destino final. É necessário que haja um planejamento

bem estruturado para que a escolha ideal no que se refere ao meio de transporte, de acordo com a necessidade da empresa, levando em consideração os requisitos para cada tipo de serviço e as condições desses meios de transporte. Por exemplo, componentes químicos não podem ser transportados por qualquer tipo de transporte, nem mesmo em qualquer condição de temperatura.

Para o setor público o transporte é o que irá intermediar a prestação de serviços necessários a sociedade, no prazo e condições adequadas. Vale salientar a importância do mesmo para a movimentação e entrega dos gêneros alimentícios necessários para a alimentação das crianças em seu âmbito escolar.

O Estado deve planejar e optar pelo transporte que apresente requisitos, tais como, o custo, o prazo, confiabilidade e os níveis de riscos. Levando em consideração principalmente a atual conjuntura que o Brasil está passando em relação ao transporte rodoviário por conta do grande número de assaltos a cargas.

Há seis tipos de modais de transporte, porém cada um tem sua característica e periculosidade referente ao tipo de insumo que irá transportar. Para Rosa (2011), os conceitos e características de cada modal são:

- *O modal marítimo é o transporte realizado por meio de navios ou de barcas oceânicas em mares ou oceanos que necessitam de portos para que seja possível a carga e descarga das mercadorias transportadas.*
- *O modal fluvial é o transporte realizado em rios, podendo ser feito apenas dentro do país, ligando portos internos, denominado navegação nacional, ou envolvendo outros países.*
- *O modal ferroviário é o transporte realizado por locomotivas e vagões que formam os trens, trafegando sob estruturas específicas denominadas via permanente (trilhos) que conduzem os trens. As ferrovias são diferentes dos outros meios de transporte pelo fato de o veículo ferroviário não possuir mobilidade quanto à direção que tomará, tendo em vista que o seu trajeto é limitado pelos trilhos.*

- *O modal rodoviário é o transporte realizado em estradas de rodagem, asfaltadas ou não, com utilização de veículos, como caminhões e carretas.*
- *O modal dutoviário é o transporte realizado em tubulações que podem ser localizadas em terra ou submersas em mares, oceanos, rios e lagos. Esse modal de transporte é uma das formas mais econômicas de transporte para grandes volumes, principalmente de derivados de petróleo, líquidos e gasosos, de álcool e produtos líquidos de uma maneira geral, no entanto em distâncias menores.*
- *O modal aéreo é o transporte realizado por meio de aviões, os quais necessitam de aeroportos para pouso, decolagem, carregamento e descarga de produtos. O transporte aéreo é caracterizado pela sua rapidez no deslocamento da carga. O modal aéreo é adequado para o transporte com alta velocidade em grandes e médias distâncias de produtos acabados de alto valor agregado. No entanto, apresenta alto custo de transporte.*

Tendo em vista que a gestão de transporte é abrangente, é imprescindível o planejamento coerente para a roteirização, que consequentemente irão proporcionar para a Administração Pública vantagens em seu processo logístico.

6.2. TRANSPORTE RODOVIÁRIO

De forma abrangente o transporte rodoviário é o que se pode movimentar diversos tipos de cargas em até grandes distâncias devido ao grande número de rodovias que há no Brasil. Porém, é nela que se encontra o maior índice de perdas e roubos de mercadorias. As perdas são consideradas em números elevados devido ao mal estado de conservação de estrada o que faz com que os caminhões necessitam de manutenção durante o trajeto, ou mesmo quando há enchentes e deixa o trajeto interditado para a movimentação de veículos. Já em consideração aos assaltos o estado do Rio de Janeiro é o segundo com maior índice de assaltos atualmente, chegando ao total de 33,54% em 2018, de acordo com o Firjan – Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro.

O Brasil é o país com maior concentração de transporte rodoviário do mundo com 58% entre as principais economias mundiais, segundo os dados do Banco do Brasil. A malha rodoviária é utilizada para o escoamento de 75% da produção no país, seguida da marítima (9,2%), aérea (5,8%), ferroviária (5,4%), cabotagem (3%) e hidroviária (0,7%), de acordo com a pesquisa Custos Logísticos no Brasil, da Fundação Dom Cabral. Porém os custos são ainda muito altos, por conta dos valores dos combustíveis, o que é passado esses custos para os consumidores finais.

Na visão de Jacobsen (2006), o modal rodoviário é o que permite movimentar uma grande variedade de materiais e pequenas cargas de forma parcelada, para qualquer destino, sendo o mais flexível que os outros modais. Ou seja, esta modalidade destaca-se pelas facilidades de seus processos, tendo uma maior disponibilidade entre as outras.

No Brasil, o transporte rodoviário é o mais utilizado de forma global dos alimentos perecíveis, é necessário também o transporte por meio de outros modais, ou seja, depende de outras operações de baldeação, principalmente em contêineres. Porém os problemas são visualmente encontrados, como por exemplo, a má conservação de rodovias o que acarreta o atraso ou danificação dos alimentos.

Existem legislações e órgãos governamentais, no Brasil, que instruem sobre o transporte de alimentos perecíveis. A Norma Brasileira (NBR) 14701, de junho de 2002, (ABNT, 2002), que regulamenta o transporte de alimentos perecíveis refrigerados, apresenta procedimentos e critérios de temperatura que visa manter os alimentos em perfeitas condições ao longo de toda a cadeia de abastecimento.

Enfim, a merenda escolar é feita a distribuição de forma total pelo modelo modal rodoviário, o que acarreta o desperdício de alguns alimentos por conta das dificuldades encontradas durante o percurso que foram comentadas anteriormente. Sendo assim, o planejamento logístico da distribuição de merenda pelo setor público é cada vez maior.

7. ESTUDO DE CASO

Conforme Yin (2005) o estudo de caso é uma estratégia de pesquisa que compreende um método que abrange tudo em abordagem específicas de coletas e análise de dados. O estudo de caso requer múltiplos métodos e fontes para explorar, descrever e explicar um fenômeno em seu contexto.

Gil (2009), aponta alguns propósitos dos estudos de caso:

- Explorar situações da vida real cujos limites não estão claramente definidos;
- Preservar o caráter unitário do objeto estudado;
- Descrever a situação do contexto em que está sendo feita uma determinada investigação;
- Formular hipóteses ou desenvolver teorias, e
- Explicar as variáveis causais de determinado fenômeno em situações complexas que não permitam o uso de levantamentos e experimentos.

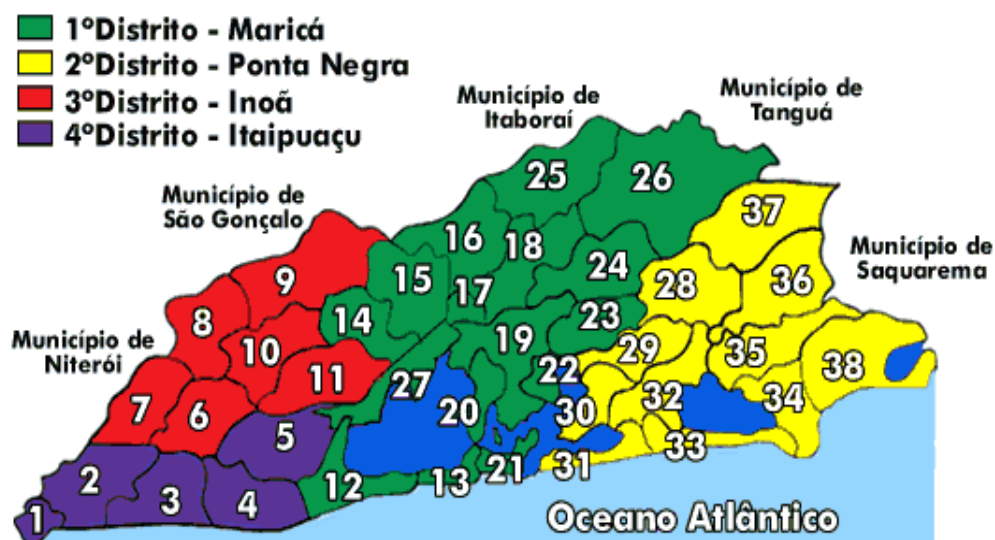
Sendo assim, esse estudo de caso consiste em um método qualitativo com intuito de aprofundar o assunto dentro de uma unidade individual, sendo esta a Unidade Escolar do Município de Maricá, utilizando questionamentos para responder determinadas situações em que não há o total controle sobre o fenômeno estudado. Ou seja, a distribuição da merenda escolar, por meio dos dados disponíveis pela gestora atual.

7.1. LOCAL DE PESQUISA

O município de Maricá faz parte da região metropolitana do Rio de Janeiro, no Estado do Rio de Janeiro. O território municipal estende-se por 361.995 km e é dividido em quatro distritos: Maricá (sede), Ponta Negra, Inoã e Itaipuaçu. O acesso ao município pode ser feito tanto pela RJ 106 que liga os municípios às

idades de Niterói, São Gonçalo e Saquarema, quanto pela RJ 104 que faz conexão com o município de Itaboraí e a BR 101.

Figura 3 - Mapa do Município de Maricá.



Fonte: MG Imóveis (2018).

De acordo com o IBGE (2018), a população estimada é de 157.789 habitantes. Seu PIB per capita em 2015 era de R\$ 65.334,32.

O Município apresenta um grande complexo lagunar, além de praias oceânicas e áreas de Proteção Ambiental.

Figura 4 - Vista Aérea do Município de Maricá.



Fonte: ASCOM/CGU (Foto: Rosely Pellegrino) (2011).

O município é composto por 56 escolas públicas municipais, destinadas à Educação Infantil (Maternal I, Maternal II, Maternal III, Pré I e Pré II), Ensino Fundamental (1º ao 9º ano) e EJA (Educação de Jovens e Adultos).

7.2. ANÁLISE ESTRUTURAL DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

O Centro de Educação Infantil Municipal Professor José Carlos de Almeida e Silva foi inaugurado em 27 de maio de 2013. Teve autorização para funcionar através do decreto 106 de 21 de dezembro de 2009 com a denominação de Professor José Carlos de Almeida e Silva. Este homem foi um grande defensor da cultura afrodescendente, referência para História da Educação do município. José Carlos foi também encenador, poeta, dramaturgo e ator, além de professor de várias gerações de maricaenses e Secretário de Educação, tendo sido também diretor de escolas da rede estadual.

Figura 5 – CEIM Prof. José Carlos de Almeida e Silva.



Fonte: Arquivo pessoal da Orientadora Pedagógica Kelly Gissane Perrout Rosa (2018).

A escola fica situada na Rua Antônio de Castilho, Cep: 24943-600. Atualmente a escola possui 348 alunos distribuídos entre as etapas da Educação Infantil e Ensino Fundamental I.

Tabela 5 - Etapa de Ensino x Quantidade de Alunos.

ETAPA	ALUNOS
PRÉ I (Educação Infantil)	102
PRÉ II (Educação Infantil)	120
1º ANO (Ensino Fundamental I)	126

Fonte: Secretaria da Unidade Escolar (2018).

A escola tem disponível 8 salas próprias da estrutura inicial, e mais 3 containers apropriados para serem utilizados como sala de aulas. Porém uma sala atualmente não está em condições de ser usada devido a uma obra na estrutura da escola.

7.3. ANÁLISE DE DADOS

Em entrevista realizada com a servidora pública Municipal Simone Torres, lotada no cargo de Diretora Geral, na unidade escolar apresentada, verificou-se - segundo a explanação da servidora- que a transferência de recursos financeiros destinados a compra da merenda advém do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), onde o repasse é feito por intermédio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ao verificar dados de aquisição da merenda escolar no município é possível observar que há em alguns casos há necessidade de investimentos de recursos próprios para atender as demandas das diversas escolas atendidas pela prefeitura. Dessa forma sendo um direito o alimento oferecido ser de qualidade sendo de suma importância para o desenvolvimento dos estudantes, o presente município assume sua responsabilidade em incluir seus recursos financeiros próprios para a garantia do direito constitucional dos alunos.

Sendo assim, é fundamental que haja um planejamento logístico muito bem estruturado para garantir a qualidade necessária, além de minimizar os gastos e custos, com eficiência e eficácia em todas as fases deste processo.

Enfim, ao levar em consideração todas essas questões anteriormente mencionadas é importante mensurar os recursos disponíveis e/ou encontrados de acordo com orçamentos realizados, para a aquisição dos alimentos necessários para a preparação da merenda escolar, se utilizando de uma estrutura do início do processo (pedido/ aquisição do alimento), até a armazenagem do alimento.

A unidade escolar estudada atualmente recebe de diversos fornecedores alimentos que consiste em suprir as diferentes necessidades nutricionais das crianças de forma a conceder merenda do café da manhã a janta. Ou seja, os alunos que estudam de forma integral recebem na instituição a colação, o café da manhã, almoço, lanche e janta.

Desta forma, o cardápio seguido pelas merendeiras escolares é criado pela nutricionista do Município de Maricá - Lourice Soares - a atual responsável por todo o cardápio das unidades escolares públicas municipais, além da averiguação da qualidade e desperdício dos alimentos.

Após esta etapa, inicia-se a aquisição dos alimentos necessários para suprir a demanda e as refeições do cardápio. Essa aquisição deve ser realizada por meio de licitações, salvo algumas exceções prevista em lei.

De acordo com a gestora da Unidade Escolar, a distribuição da merenda escolar é feita por 5 empresas fornecedoras, separada por segmento de alimentos.

A empresa Milano é responsável pela distribuição dos alimentos considerados cereais. Situada em Duque de Caxias, a Comercial Milano Brasil é especializada no segmento de logística. A empresa opera em todo o país, nas áreas pública e privada, provendo soluções inovadoras e sustentáveis. As atividades da Milano iniciaram, em 1997, focadas no fornecimento de gêneros alimentícios. Investindo em alta tecnologia, a empresa tornou-se referência nacional como operador logístico.

O fornecimento de carne bovina é realizado pela empresa GN Alimentos, que tem sua sede situada na Rodovia Anel Rodoviário 4700 - BR 262 Galpão, MG.

A empresa IMEDIATA COMÉRCIO DISTRIBUIÇÃO E SERVIÇO LTDA, é a responsável pela distribuição de alguns tipos alimentícios de hortifrúti, que fica localizada na Rua Galvão Nº 148, loja 112 bloco 2b – Barreto – Niterói.

C TEIXEIRA 110 COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA ME, está localizada na Rua Capitão Felix, 110 Rua 13, Loja 13/15 – Benfica – RJ. A mesma é responsável pelo fornecimento dos itens laticinoso.

Desta forma podemos de acordo com a tabela a seguir visualizar os alimentos entregues de acordo com a empresa responsável como já mencionado anteriormente.

Tabela 6 – Empresa x Alimentos.

EMPRESA	ALIMENTOS
MILANO	Açúcar, arroz, sal, soja, suco,
IMEDIATA	Alho, cebola, ovos
HORTIFRUTI AF	Aipim, batata doce, cenoura, cheiro verde, coentro, couve, frutas.
GN ALIMENTOS	Chã, musculo
C TEIXEIRA	Achocolatado, composto, iogurte, iogurte sem lactose, margarina, margarina sem leite.

Fonte: Secretaria da escola (2018).

O pedido de merenda é elaborado por cada escola e/ou creche, de acordo com as variáveis existentes, tais como, quantidade de alunos frequentando e cardápio cedido pela nutricionista. Sendo este realizado por uma planilha online direto com a assessoria de merenda escolar do município.

Há também a necessidade de alimentos específicos para alunos que são alérgicos a lactose, nesse caso é feito o pedido dentro da mesma planilha, porém é necessário comprovar por meio de laudo a restrição alimentar do aluno em questão. Nesses casos as merendeiras são as responsáveis pela distinção desses alimentos aos respectivos alunos.

Como exemplo, um aluno que tem intolerância a lactose tem sua merenda diferenciada com alimentos denominados “zero lactose” que são entregues pelos fornecedores, de acordo com o solicitado pela escola na planilha. Se no almoço o cardápio for algo que em sua preparação há leite, as merendeiras são instruídas a fazer um outro tipo de alimentos para essa determinada criança, isto também ocorre nas outras refeições, tais como, colação, lanche ou janta.

O Departamento de Assessoria Nutrição da Merenda Escolar do Município não dispõe de um local e/ou armazém para se efetivar qualquer tipo de estocagem para com os alimentos recebidos.

Isto ocorre devido a esses gêneros alimentícios serem apresentados diretamente pelos fornecedores nas creches, escolas e demais instituições de ensino do município. Sendo que os mesmos consentem os cronogramas processados pela nutricionista Lourice que contém todas as informações fundamentais, como: quantidade; endereço da instituição; e respectivas datas de entrega. Logo, por esse motivo não há exigência de se ter um local para a armazenagem desses produtos.

Entretanto, apesar de não haver o procedimento de estocagem no departamento de assessoria responsável pela merenda escolar, para com as instituições de ensino que adquirem esses alimentos, a quantidade de alimentos recebida é expressiva, o que normalmente é um montante que dura uma semana, sendo assim há necessidade de se manter um estoque regular.

Dessa forma, foi verificado como é realizada e/ou organizada a armazenagem dos alimentos na unidade escolar, de acordo com as instruções. É possível observar que há etiquetas indicando a validade dos alimentos, além da separação em duas diferentes dispensas de acordo com o gênero alimentício.

Figura 6 – Armazenamento dos Alimentos na Unidade Escolar.



Fonte: Autora (2018).

É efetuado por esse motivo por parte da nutricionista do município a realização de visitas semanalmente nas creches, escolas e demais instituições de ensino, com intuito de verificar as condições estruturais dos locais onde são armazenados os alimentos.

Além disso, a nutricionista propicia reuniões e palestras direcionadas aos diretores e responsáveis pela merenda nessas instituições, visando expor a correta organização e/ou prática no que tange o acondicionamento e manuseio desses alimentos, haja vista que em sua grande maioria são alimentos in natura, demandando maior cuidado para que não ocorra a ausência de qualidade e acima de tudo que esses alimentos não estraguem e propiciem discordâncias referentes ao fornecimento da merenda escolar com qualidade nutricional.

Segundo essa instrução durante as palestras foi cedido pela assessoria de merenda escolar para a instituição de ensino um modelo organizacional que se encontra na parede da dispensa, podendo ser consultada pelas merendeiras ao efetuar o recebimento das mercadorias. Além de receberem materiais necessários para a movimentação e acondicionamento dos alimentos para garantir a qualidade e características dos mesmos, sem oferecer riscos nutricionais para as crianças ao se alimentarem.

Figura 7 – Instrução de Organização na Armazenagem dos Alimentos.



Fonte: Escola CEIM Prof. José Carlos de Almeida e Silva (2018).

No que se diz respeito ao transporte dos alimentos até as entidades de ensino, a responsabilidade é dos repetitivos fornecedores, sejam eles do comércio local ou de demais regiões.

Sendo assim, a partir do momento que é destinado as solicitações aos fornecedores contendo todas as informações pertinentes à demanda pelos alimentos, os mesmos devem promover e planejar todos os meios para que a entrega seja efetivada no prazo acordado e acima de tudo em consonância com a qualidade ansiada pelo departamento.

O recebimento da mercadoria pela instituição de ensino deve ser feito de acordo com as recomendações feitas por parte da nutricionista aos diretores. Caso alguma avaria seja detectada em relação a qualidade e/ou característica do alimento o responsável pela entidade é esclarecida a não realizar o recebimento desse item. Comunicando, em seguida, o fato a nutricionista.

O transporte é efetivado duas vezes por semana, de acordo com o processo logístico realizado pela assessoria de merenda escolar, sendo eles a terça-feira e quinta-feira, no entanto, não há um horário determinado para a concretização dessa movimentação, podendo ocorrer no período matutino ou vespertino sendo responsabilidade de cada fornecedor e seu planejamento.

Verificou-se junto ao motorista de uma das empresas fornecedoras que há uma rota pré-definidas para efetuar o transporte da merenda. Sendo assim, a logística nessa área é realizada junto com a estruturação e planejamento de uma rota. É possível propiciar uma agilidade e rapidez no transporte, e consequentemente a redução de custos.

Os veículos utilizados são caminhões das próprias empresas fornecedoras, sendo dois do tipo frigoríficos para a entrega dos alimentos refrigerados. Eles utilizam das RJ 106 e 104.

A escola também recebe doação de alimentos de hortifrúti de uma horta comunitária do município, de um bairro próximo da unidade escolar, tais como: alface, couve, cheiro verde, coentro, pimentão, aipim, rúcula e batata doce. Este

transporte é fornecido pela prefeitura por meio de um carro com totais condições e características para a realização do mesmo.

8. CONCLUSÃO

No Brasil a logística pública passa por um sistema de mudanças relacionadas aos seus protótipos, tendo como principal intuito de minimizar a vagarosidade na atuação do Estado, tal fato se reflete na baixa capacidade de utilizar recursos pertinentes as necessidades e demandas para com a sociedade por parte do setor público. Por consequência a não realização do seu papel em promover ações que visem o bem-estar da população acarreta na ascensão no que se refere o nível de qualidade de vida pública.

Partindo dessa premissa, observa-se que para haver esse aprimoramento no desempenho do Poder Público e a evolução dos resultados adquiridos para com as demandas, faz-se necessário a procura pelo progredimento contínuo. Ou seja, para fornecer essa modernização do setor público é indispensável à adesão de práticas gerenciais advindas do setor privado, com intuito de elevar substancialmente o nível de desempenho do setor público brasileiro.

Dentre essas ferramentas gerenciais do setor privado, o presente trabalho ateuve-se na logística como uma prática que tem grande potencial de propiciar inúmeros benefícios para a Administração Pública. Evidenciando a importância que tal ferramenta tem para com o contexto das organizações públicas na atualidade, no que concerne, ao transporte da merenda escolar no âmbito municipal.

Tendo este estudo como finalidade principal verificar o planejamento logístico de distribuição da merenda escolar no Município de Maricá formalmente organizado, mensurando os incentivos alcançados pela aplicação dessa metodologia. Sendo que para alcançar até a presente conclusão foi indispensável ter a devida clareza do método logístico total da merenda escolar, envolvendo todas as etapas pertinentes a esse procedimento.

Chegou-se as seguintes reflexões: os recursos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) são insuficientes para atender a demanda da comunidade escolar do presente município, no que se relaciona a merenda escolar. Logo, tal fato assoberba o orçamento municipal, que por consequência prejudica outras áreas do município, já que o complemento da merenda é realizado por intermédio de recursos próprios da prefeitura.

O Município de Maricá atua no processo de aquisição da merenda escolar conforme com a legislação. Ou seja, segue todas as etapas exigidas por lei, para com o objetivo de adquirir gêneros alimentícios com qualidade nutricional necessária para a alimentação dos alunos, além da diversificação dos tipos de alimentos. Tendo como resultado o alto nível de aceitação dos alunos e o baixo desperdício na rede municipal de ensino.

Durante o estudo de caso foi concluído que a logística de armazenamento na escola é realizado de maneira correta, tendo o acompanhamento periódico da nutricionista Lourice. Nesse processo, o conhecimento necessário é transmitido para que haja o manuseio desses alimentos de forma correta, bem como o acondicionamento e conservação das mercadorias.

Foi possível identificar durante alguns dias de observação na escola, que os alunos aceitam de forma quase total os cardápios de almoço elaborados pela nutricionista. Para que não haja o desperdício de alimentos as professoras perguntam quais as crianças que irão almoçar para que não peguem o prato e acabem deixando a comida toda no prato sem ao menos toca-las. Por se tratarem de crianças de 4 a 6 anos de idade a quantidade de comida colocada no prato para os alunos é inferior que em demais escolas que oferecem etapas de ensino de fundamental II. Desta forma é possível identificar a eficácia do processo logístico junto com o baixo desperdício de alimentos.

Os alimentos que são recebidos com embalagens danificadas e/ou datas de vencimento próximas são informadas ao setor responsável da Prefeitura Municipal, onde o mesmo toma as devidas providencias. Como o caso presenciado de abóboras que foram entregues pela empresa de hortifrúti, e ao serem abertas

pelas merendeiras todas estavam inadequadas para consumo. Diante disso, ao ser repassado tal fato para nutricionista a mesma entrou em contato com o fornecedor responsável que fez a nova entrega com a qualidade necessária dos alimentos. Desta forma pode-se concluir que neste caso o alimento passa por etapas onde poderia ser observado a situação da qualidade, tais como: o local de armazenamento antes da entrega, o meio de transporte utilizado, o tempo que o alimento passa dentro do caminhão, além do prazo para ser servido através do cardápio.

Partindo do pressuposto do transporte, é notório que no Brasil a situação das rodovias não está adequada para as devidas movimentações de transporte de qualquer tipo, ou seja, é encontrado durante esse processo logístico de merenda escolar grandes impactos na qualidade dos alimentos. Ou seja, durante o transporte o motorista muitas vezes é obrigado a desviar de buracos o que pode fazer com que os alimentos caiam e sofram danificações em suas embalagens, além dos constantes assaltos aos caminhões que ocorrem no estado do Rio de Janeiro. Diante disso, dentro da Unidade Escolar os desperdícios encontrados são referentes a esse tipo de casos referentes ao transporte.

Em relação aos gargalos encontrados são todos relacionados a carnes onde que em muitas ocasiões os freezers que a escola possui não acomodam a demanda. Os pedidos dos mesmos eram realizados até o mês de setembro direto pela assessoria de nutrição, ao decorrer do ano letivo foi observado que havia muitos gargalos durante esse processo logístico. Como por exemplo algumas unidades recebiam uma quantidade onde a mesma não comportava por conta da falta de armazenamento adequado, porém, a mesma quantidade era a necessária para as refeições do quantitativo de alunos, por outro ponto, algumas escolas recebiam uma quantidade inferior, por conta de se tratarem de comunidades onde havia necessidade de alimentação e por esse motivo a merenda escolar era seu alimento diário mais importante muitos alunos repetiam e as vezes as merendeiras precisavam economizar para dar pro outro turno.

Desta forma, uma solução encontrada para o primeiro caso foi à aquisição de novos freezers para as unidades que necessitavam que houvesse o devido

armazenamento que atendesse a sua demanda. Já para o outro caso mencionado, os pedidos passaram a ser realizados por meio de planilha, onde cada escola preenchia calculando por meio das merendeiras a devida demanda, além, do disposto para a armazenagem do mesmo.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

BALLOU, Ronald H. Logística Empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 1993.

BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos: Planejamento, Organização e Logística Empresarial. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001-2004.

BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos/Logística Empresarial. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

BRASIL. Lei nº 11.947/2009 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: <file:///C:/Users/felipe/Downloads/lei_11947-2009-pnae%20(1).pdf>. Acesso em: 20 de Agosto de 2018.

BRASIL. LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006- planalto. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Acesso em: 20 de agosto de 2018.

BRASIL. LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 - Planalto. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm>, Acesso em: 20 de agosto de 2018.

BRASIL. RESOLUÇÃO/FNDE/CD/No 32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006. Disponível em: <(ftp://ftp.fnde.gov.br/web/resolucoes_2006/res032_10082006.pdf)>, Acesso em: 20 de agosto de 2018.

BRASIL. Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da

educação básica. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/1998-legisla%C3%A7%C3%A3o>>. Acesso em: 20 de agosto de 2018.

COELHO, Ricardo Corrêa. O Público e Privado na Gestão Pública. Florianópolis: Departamento de Ciências em Administração/UFSC; [Brasília]: CAPES: UAB, 2009

FIRJAN. Cresce número de roubo de cargas na Baixada Fluminense. Disponível em: <<https://www.firjan.com.br/noticias/cresce-numero-de-roubo-de-cargas-na-baixada-fluminense-1.htm>>. Acesso em: 20 de agosto de 2018.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ed. São Paulo: Atlas, 2009.

IBGE, MARICÁ. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/marica/panorama>>. Acesso em: 20 de agosto de 2018.

JACOBSEN, Alessandra de Linhares; NETO, Luís Moretto. Teorias da administração II. Florianópolis: Departamento de Ciências em Administração/UFSC; [Brasília]: CAPES: UAB, 2009.

LIMA, José Carlos de Sousa. Logística empresarial integrada - São Paulo: Anhembi Morumbi, 2013.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Campo Grande/MS, maio de 2012. Disponível em: <http://www.sed.ms.gov.br/wp-content/uploads/sites/67/2015/05/Manual-de-Boas-Pr%C3%A1ticas-na-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-Escolar.pdf>. Acesso em: 20 de agosto de 2018.

Mini Aurélio Século XXI – O minidicionário da Língua Portuguesa – 5 edição revista e ampliada do minidicionário Aurélio – 1 impressão - Rio de Janeiro, 2001.

NOVAES, Antônio Galvão. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição: Estratégia, Operação e Avaliação. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

Prefeitura de Maricá, Conheça Maricá. Disponível em: <<http://conheca.marica.rj.gov.br/sobre/>>, Acesso em: 20 de agosto de 2018.

Programa Nacional de Formação Continuada a Distância nas Ações do FNDE MEC / FNDE / SEED Brasília, 2008 2ª edição atualizada. Disponível em: <ftp://ftp.fnde.gov.br/web/formacao_pela_escola/modulo_pnae_conteudo.pdf>, Acesso em: 20 de agosto de 2018.

Ronald H. Ballou. Logística empresarial, São Paulo – Atlas 2015.

ROSA, Rodrigo de Alvarenga. Gestão de Operações e Logística I. Florianópolis: Departamento de Ciências em Administração/UFSC; [Brasília]: CAPES: UAB, 2011.

VIANA, J. Administração de Materiais. São Paulo: Atlas, 2000.

YIN. R. K. Estudo de caso: planejamento e métodos. 3 ed., Porto Alegre: Bookman, 2005.

ANEXOS

ANEXO A – Ata de Licitação – Merenda Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS/ÓRGÃO GERENCIADOR

Ata de R.P. nº 71/2018

Processo Administrativo Nº 1125/2018

Validade: 18/07/2019

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Ao décimo nono dia do mês de julho do ano de dois mil e dezoito, a Municipalidade de Maricá, através do Órgão Gerenciador de Registro de Preços, integrante da Coordenadoria de Compras, situado na Rua Álvares de Castro, nº 346, nesta Cidade, aqui representado, nos termos do Decreto Municipal nº 93/2012, por **Marcio Mauro Leite de Souza** portador (a) do R.G nº 013066324-8 e inscrito (a) no CPF sob nº 029.316.447-90, e a empresa **COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA**, situada na Estrada Velha do Pilar, 1083 – Chácara Rio Petrópolis/RJ – Cep: 25.243-260, CNPJ: 01.920.177/0001-79 neste ato representado por seu representante legal **Lincoln Herbert Magalhães Oliveira**, portador do RG nº 100932326 DETRAN/RJ e inscrito no CPF sob nº 033.947.107-73, nos termos do Decreto Municipal nº 135/2013, da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/93, e demais normas complementares, e consoantes às cláusulas e condições constantes deste instrumento, resolvem efetuar o registro de preço, conforme decisão de fls. 1092/1102, HOMOLOGADA às fls. 1169, ambas do processo administrativo nº 1125/2018, referente ao Pregão Presencial nº 58/2018.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E PREÇOS

1.1. Constitui o objeto da presente Ata o registro de preços do(s) item (ns) dela constante (s), nos termos do artigo 15 da Lei Federal 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 135/2013.

1.2. Os preços registrados na presente Ata referem-se aos seguintes itens:

LOTE 7						
Item	Especificação	Unid	Qde	Marca	Vir Unit (R\$)	Vir Total (R\$)
1	Água Mineral sem Gás - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	30.800	Da Montanha	0,61	18.788,00
2	Amido de Milho - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	6.832	Milhena	3,5	23.912,00
3	Açúcar - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	9.359	Caravelas	2,11	19.747,49
4	Adoçante - especificação de acordo com o termo de referência	Caixa	1.462	Finn	3,95	5.695,90



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS/ÓRGÃO GERENCIADOR

5	Arroz - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	6.720	Apti	2,55	17.136,00
6	Arroz - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	112.700	Blue Soft	2,54	286.258,00
7	Arroz Integral - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	1.232	Granfino	2,85	3.511,20
8	Atum - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	135.450	Rubi	4,41	597.334,50
9	Biscoito Doce - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	176.680	Germani	1,85	326.858,00
10	Biscoito Doce sem Leite - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	4.854	Liane	3,10	15.450,40
11	Biscoito Salgado Sabor Tradicional - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	5.135	Pit Shop	2,51	12.883,83
12	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	250.320	Germani	1,98	495.633,60
13	Biscoito Salgado Tipo Água e Sal sem Leite - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	6.832	Liane	2,04	13.937,28
14	Biscoito Rosquinha - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	33.740	Mabel	3	101.220,00
15	Biscoito Rosquinha sem Leite - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	1.176	Liane	3,9	4.586,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS ÓRGÃO GERENCIADOR

16	Café - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	1.683	Delícia	8,57	14.251,91
17	Caneta - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	3.290	Italianinho	1,29	4.244,10
18	Canjica - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	1.796	D. Nova	1,65	2.964,40
19	Coco Ralado - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	656	Seragy	2,33	1.533,14
20	Creme de Leite - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	12.320	Cemil	2,11	25.995,20
21	Doce de Leite - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	26.180	Xamego Bom	4,01	104.981,80
22	Enrolado - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	7.280	D. Nova	2,79	20.311,20
23	Extrato de Tomate - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	84.700	Bonaro	1,93	163.471,00
24	Farinha de Mandioca - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	15.351	Rocha	4,61	70.768,11
25	Farinha de Trigo - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	1.659	Tres Coroas	1,93	3.201,87
26	Feijão Branco - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	12.012	D. Nova	3,9	46.846,80
27	Feijão Fradinho - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	1.960	D. Nova	2,1	4.116,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS ÓRGÃO GERENCIADOR

28	Feijão Preto - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	91.434	Gibi	3,83	350.192,22
29	Fermentado Acético - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	10.315	Neval	1,7	17.535,50
30	Fermento - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	1.106	Itaiguara	2	2.212,00
31	Fubá - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	6.748	Granfino	1,66	11.201,68
32	Leite Condensado - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	3.757	Piracnjuba	R\$ 3,25	12.210,25
33	Leite de Coco - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	2.170	Seregy	R\$ 2,77	6.010,90
34	Macarrão Massa Alimentícia Espaguete - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	22.890	Cadore	R\$ 2,22	50.815,80
35	Macarrão Massa Alimentícia Parafuso - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	36.450	Cadore	R\$ 2,52	41.454,00
36	Milho de Pipoca - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	2.072	D. Nuva	R\$ 3,49	7.231,28
37	Milho Verde - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	18.760	Pramesa	R\$ 1,49	27.952,40
38	Mini Solo - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	30.800	Bauducco	R\$ 0,88	27.104,00

 4



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS-ÓRGÃO GERENCIADOR

39	Óleo de Soja - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	18.442	Vila Velha	R\$ 2,84	46.695,28
40	Pão Cereja - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	111.580	Midas	R\$ 11,20	1.249.696,00
41	Pão Doce - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	36.960	Midas	R\$ 5,59	206.606,40
42	Queijo Pasteurizado - especificação de acordo com o termo de referência	Caixa	3.850	Polenghi	R\$ 4,89	18.828,50
43	Sal Refinado - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	7.330	Salmone	R\$ 1,54	11.288,20
44	Soja - especificação de acordo com o termo de referência	Pacote	33.264	Armazen	R\$ 3,95	131.392,80
45	Suco de Frutas - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	121.200	Sulfresh	R\$ 1,96	241.472,00
46	Suco de Cajá - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	20.580	Mil	R\$ 2,70	55.566,00
47	Suco de Maracujá - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	22.176	Mil	R\$ 4,47	99.126,72
48	Suco de Uva - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	39.592	Mil	R\$ 4,56	180.539,52
Total do lote 7					R\$ 5.200.687,58	



Ata de R.P. nº 67/2018
Processo Administrativo Nº 1125/2018
Validade: 18/07/2019

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Ao décimo nono dia do mês de julho do ano de dois mil e dezoito, a Municipalidade de Maricá, através do Órgão Gerenciador de Registro de Preços, integrante da Coordenadoria de Compras, situado na Rua Álvares de Castro, nº 346, nesta Cidade, aqui representado, nos termos do Decreto Municipal nº 93/2012, por **Marcio Mauro Leite de Souza** portador (a) do R.G nº 013066324-8 e inscrito (a) no CPF sob nº 029.316.447-90, e a empresa **GN ALIMENTOS LTDA**, situada na Rod. Anel Rodoviário Celso Mello Azevedo, 23065 - B. Eymard - Belo Horizonte/MG, CEP: 31.910-585 - CNPJ: 03.948.499/0001-51, neste ato representado por seu representante legal **Gilmar de Oliveira Costa**, portador do RG nº M-2217.658 e inscrito no CPF sob nº 489.992.616-20, nos termos do Decreto Municipal nº 135/2013, da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/93, e demais normas complementares, e consoantes às cláusulas e condições constantes desse instrumento, resolvem efetuar o registro de preço, conforme decisão de fls. 1092/1102, HOMOLOGADA às fls. 1169, ambas do processo administrativo nº 1125/2018, referente ao Pregão Presencial nº 58/2018.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E PREÇOS

1.1. Constitui o objeto da presente Ata o registro de preços do(s) item (ns) dela constante (s), nos termos do artigo 15 da Lei Federal 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 135/2013.

1.2. Os preços registrados na presente Ata referem-se aos seguintes itens:

LOTE 3						
Item	Especificação	Unid	Qde	Marc	Vir Unit	Vir Total
1	Carne Bovina Tipo Chã de Dentro - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	94.418	GN SIF 3481	R\$15,16	R\$1.431.348,56
2	Carne Bovina Tipo Fígado - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	15.400	GN SIF 3481	R\$7,10	R\$109.340,00
3	Carne Bovina Tipo Carne Seca - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	34.020	PARAISO SIF 3224	R\$19,00	R\$646.380,00
4	Carne Bovina Tipo Músculo - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	45.360	GN SIF 3481	R\$12,96	R\$587.865,60
5	Carne Bovina Tipo Búfalo - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	10.780	GN SIF 3481	R\$8,73	R\$94.109,40
Total do lote 3						R\$2.869.041,56



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS-ÓRGÃO GERENCIADOR

Ata de R.P. nº 66/2018

Processo Administrativo Nº 1125/2018

Validade: 18/07/2019

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Ao décimo nono dia do mês de julho do ano de dois mil e dezoito, a Municipalidade de Maricá, através do Órgão Gerenciador de Registro de Preços, integrante da Coordenadoria de Compras, situada na Rua Álvaro de Castro, nº 346, nesta Cidade, aqui representado, nos termos do Decreto Municipal nº 93/2012, por **Marcio Mauro Leite de Souza** portador (a) do R.G nº 013066324-8 e inscrito (a) no CPF sob nº 029.316.447-90, e a empresa **C. TEIXEIRA 110 COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, situada na Rua Capão Felix, 110 Rua 13, Lote 13/15 - Benfica, Rio de Janeiro- RJ, CEP: 20.920-310 - CNPJ: 05.279.529/0001-84, neste ato representado por seu representante legal **Carlos Alberto Pinto Teixeira**, portador do RG nº 03.774.940-5 e inscrito no CPF sob nº 495.696.277-00, nos termos do Decreto Municipal nº 135/2013, da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/93, e demais normas complementares, e consoantes às cláusulas e condições constantes deste instrumento, resolvem efetuar o registro de preço, conforme decisão de fls. 1092/1102, HOMOLOGADA às fls. 1169, ambas do processo administrativo nº 1125/2018, referente ao Pregão Presencial nº 58/2018.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E PREÇOS

1.1. Constitui o objeto da presente Ata o registro de preços do(s) item (ns) dela constam (s), nos termos do artigo 15 da Lei Federal 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 135/2013.

1.2. Os preços registrados na presente Ata referem-se aos seguintes itens:

LOTE 1						
Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Alimento Açocolatado - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	38.675	XOCOPINHO	R\$ 4,40	R\$ 170.170,00
2	Alimento em Pó com Proteína Isolada de Soja - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	10.690	SOYMILK	R\$ 28,44	R\$ 303.983,60
3	Composto Lácteo - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	56.196	PONTUAL	R\$ 17,51	R\$ 983.991,96
4	Leite em Pó - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	132.600	PONTUAL	R\$ 9,13	R\$ 1.210.638,00

C. Teixeira
Coord. de Adm. UBA
05.279.529/0001-84
(21) 2589-4067



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE COMPRAS ÓRGÃO GERENCIADOR

5	Leite em pó sem lactose - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	12.054	ITAMBÉ	R\$ 11,70	R\$ 141.031,80
Total do lote 1						R\$ 3.085.815,36
LOTE 2						
1	Iogurte - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	273.000	FRIMESA	R\$ 1,28	R\$ 349.440,00
2	Iogurte sem Lactose - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	21.840	ITAMBÉ	R\$ 1,81	R\$ 39.530,40
3	Iogurte Base de Soja - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	21.840	BATAVO	R\$ 3,48	R\$ 76.003,20
4	Margarina - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	8.666	DELÍCIA	R\$ 3,13	R\$ 27.124,58
5	Margarina sem Leite - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	280	QUALY VITA	R\$ 5,97	R\$ 1.671,60
6	Presunto - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	210	FRIMESA	R\$ 18,70	R\$ 3.927,00
7	Queijo Muçarela - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	5.544	FRIMESA	R\$ 15,99	R\$ 88.648,56
8	Requeijão - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	32.455	NATA	R\$ 4,38	R\$ 142.152,90
9	Requeijão sem Lactose - especificação de acordo com o termo de referência	Unidade	636	ITAMBÉ	R\$ 8,14	R\$ 5.177,04
10	Salsicha - especificação de acordo com o termo de referência	Kilo	2.744	COPAVEL	R\$ 5,61	R\$ 15.395,84
Total do lote 2						R\$ 749.069,12
TOTAL GERAL						R\$ 3.834.884,48

ANEXO B – CARDÁPIO

CARDÁPIO NOVEMBRO 2018					
1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA 01/11	6ª FEIRA 02/11
DESJEJUM 7:00 às 7:55h				BISCOITO SALGADO	RECESSO
DESJEJUM 7:00 às 7:55h				IOGURTE	RECESSO
COLAÇÃO 10 às 10:10h				LEITE	
ALMOÇO 12 às 12:40h				MAÇÃ	
				ARROZ/FEIJÃO	
				CARNE ENSOPADA	
				COM INHAME /CENOURA	
LANCHE TARDE 14:20 às 14:30h				VITAM. FRUTAS(BANANA MAÇÃ) C/AVEIA C/BISC. SALG.	
JANTAR 16:30 às 17h				FEIJÃO	
				FRANGO DESFIADO AO MOLHO	
				MACARRONADA (ESPAGUETE)	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 05/11	3ª FEIRA 06/11	4ª FEIRA 07/11	5ª FEIRA 08/11	6ª FEIRA 09/11
DESJEJUM 7:00 às 7:55h	BISCOITO SALGADO	COMPOSTO	ROSQUINHA	LEITE	PAO DOCE
COLAÇÃO 10 às 10:10h					COMPOSTO
ALMOÇO 12 às 12:40h					MAÇÃ
					ARROZ/FEIJÃO
					FRANGO ENSOPADO
					ENSOPADINHO DE CARNE (CHÁ)
					ABOBORA, INHAME, AIPIM,
					CENOURA, MUSC, MASSA PARAFUSO
LANCHE TARDE 14:20 às 14:30h					VITAM. FRUTAS(BANANA MAÇÃ) C/AVEIA C/ROSQUINHA
JANTAR 16:30 às 17h					ARROZ/FEIJÃO
					ARROZ/FEIJÃO
					FRANGO DESFIADO AO MOLHO
					FEIJE ENSOPADO
					C/BATATA DOCE
3ª SEMANA	2ª FEIRA 12/11	3ª FEIRA 13/11	4ª FEIRA 14/11	5ª FEIRA 15/11	6ª FEIRA 16/11
DESJEJUM 7:00 às 7:55h	BISCOITO SALGADO	COMPOSTO	ROSQUINHA	COMPOSTO	BICOITO DOCE COM CAFÉ COM LEITE
COLAÇÃO 10 às 10:10h					BAANANA
ALMOÇO 12 às 12:40h					ARROZ/FEIJÃO
					FEIJÃO
					FRANGO ENSOPADO
					COM PURÊ DE INHAME
					FERIADO
					RECESSO
LANCHE TARDE 14:20 às 14:30h					MINGAU DE AVEIA
JANTAR 16:30 às 17h					ARROZ/FEIJÃO
					ISCA DE CARNE ENSOPADA (CHÁ)
					C/ CENOURA
4ª SEMANA	2ª FEIRA 19/11	3ª FEIRA 20/11	4ª FEIRA 21/11	5ª FEIRA 22/11	6ª FEIRA 23/11
DESJEJUM 7:00 às 7:55h					BISCOITO SALGADO
COLAÇÃO 10 às 10:10h					ROSQUINHA
ALMOÇO 12 às 12:40h					COMPOSTO
					SUCO
					FEIJÃO
					MACARRONADA COM
					REQUEIÃO E SOJA/MILHO
					MINGAU DE AMIDO
					ARROZ/FEIJÃO
					TIRINHAS DE CARNE (CHÁ) AO MOLHO
					FAROFÁ
					COM MILHO E VAGEM/CENOURA
5ª SEMANA	2ª FEIRA 26/11	3ª FEIRA 27/11	2ª FEIRA 28/11	3ª FEIRA 29/11	2ª FEIRA 30/11
DESJEJUM 7:00 às 7:55h	BISCOITO SALGADO	COMPOSTO	ROSQUINHA	LEITE	PAO DOCE
COLAÇÃO 10 às 10:10h					CAFÉ COM LEITE
ALMOÇO 12 às 12:40h					BANANA
					ARROZ COM BROCOLIS /FEIJÃO
					FRANGO ENSOPADO
					CARNE DE PANELA
					CHURRASCO MISTO (FRANGO E CARNE)
					C/ ABOBORA E INHAME
LANCHE TARDE 14:20 às 14:30h					VITAM. FRUTAS(BANANA MAÇÃ) C/AVEIA C/BISC. SALG.
JANTAR 16:30 às 17h					FEIJÃO
					FRANGO DESFIADO AO MOLHO
					COM SOJA AO MOLHO
					MACARRONADA (ESPAGUETE)
					COM CENOURA E MILHO

OBS: OS HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES DO INTEGRAL - DEVERÁ SER RESPEITADOS / PARCIAL SERÁ DE ACORDO COM SUA DEMANDA.

QUADRO TÉCNICO DE NUTRICIONISTA DA SME
ENVOLVIDOS NA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:
ALINE SOARES - CRN 05100856
JAQUELINE GOMES - CRN 09100340
JULIANA PEÇANHA - CRN 10100089
MARCEL OLIVEIRA - CRN 06100170

NUTRICIONISTA RT
CRN 20011000281