



**Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Educação
Assistência Técnica São Roque**

Ofício nº 186/2024-SEDUC-AT-SRQ

São Roque, 03 de maio de 2024.

Ao Senhor
PAULO ROGÉRIO NOGGERINI JÚNIOR
Vereador
Câmara Municipal de Vereadores
Prefeitura de Estância Turística de São Roque

Assunto: OFÍCIO VEREADOR Nº 752/2024

Cumprimentando-o cordialmente, segue resposta em atendimento ao Ofício nº 752/2024.

Informamos que em 23/04/2024, a Supervisora de Ensino da Unidade Escolar EE Germano Negrini, compareceu in loco e realizou os procedimentos necessários, fazendo a devida identificação do lote, para que o mesmo fosse separado, visando a inutilização do alimento.

O lote foi devidamente identificado e separado, seguindo as diretrizes de registros junto ao Sistema da Secretaria Escolar Digital, aguardando a troca pelo fornecedor.

Em consonância com o Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação do Governo do Estado de São Paulo, ressaltamos que a alimentação escolar da rede estadual de ensino, é pautada na Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução nº 6/2020 - que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como notas técnicas e atualizações divulgadas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

As aquisições dos gêneros alimentícios para a alimentação escolar, são realizadas nos termos da Lei nº 11.947/2009, e Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Os produtos passam por rigoroso controle de qualidade, em atendimento às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e demais órgãos reguladores. Como parte dos procedimentos de controle de qualidade, a secretaria estabelece já por ocasião do processo de seleção uma série de procedimentos como:

“5. DA QUALIDADE DO PRODUTO

Para garantir a qualidade do produto adquirido, a deverá assegurar que:

5.1 O produto, deverá ser produzido em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento. 5.2 O produto deverá ser produzido mediante o registro ou comunicação sobre o início de fabricação do produto “dispensados de registro”, em órgãos competentes.

5.3 O produto deverá ser produzido de acordo com o artigo 2º da Portaria Nº 1428, de 26 de novembro de 1993, expedido pelo Ministério da Saúde, em que determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na presente Portaria e Portaria SVS/MS 326 de 30/07/1997. e Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002.

5.4 Os estabelecimentos produtores deverão possuir e manter Responsável Técnico - RT pela fabricação do produto. O Responsável Técnico - RT deverá estar registrado em Conselho de Classe.”

Todos os produtos passam por análises laboratoriais em estabelecimentos credenciados, atestando as conformidades com os termos do edital. Estas análises são realizadas em todos os lotes e validades. Além dos laudos, são ainda realizados testes internos sensoriais, pela equipe técnica da secretaria e os produtos só são liberados para distribuição nas escolas, após concluídas todas essas etapas de controle de qualidade com resultados satisfatórios.

Em que pese o rigor no controle de qualidade adotado pela secretaria, os grãos, in natura, como arroz e feijão, passam por processos de beneficiamento mínimo, e não recebem sal, açúcar, óleos, gorduras, nem outros ingredientes. Portanto, são gêneros mais sensíveis às alterações ambientais como o clima. As altas

temperaturas registradas no estado de São Paulo, podem ter contribuído para a inconformidade ora relatada. Importante enfatizar que o produto impróprio foi cadastrado para ser substituído pelo fornecedor, por um que atenda as especificações técnicas constantes no edital de licitação. A substituição ocorre às expensas do fornecedor, sem que haja qualquer prejuízo ao erário.

Referente à possibilidade do produto estar fora da validade, o departamento esclarece que todos os produtos consumidos na alimentação escolar da rede, estão em plena validade. Ainda por ocasião da aquisição do produto, a secretaria estabelece que o arroz entregue pelos fornecedores deve possuir no mínimo 10,2 meses de validade, para que haja tempo hábil de distribuição e consumo do produto. As escolas são orientadas a seguir o método de controle de estoque, PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que sai para que os gêneros sejam consumidos sempre em plena validade. O produto em questão possui validade até 09/01/2025.

No que se refere ao armazenamento dos produtos, a SEDUC informa que os ambientes da alimentação (cozinha e estoque) passam por controle de pragas e vetores conforme as normas da Vigilância Sanitária. O estoque de alimentos e a cozinha, possuem comprovação do controle de pragas e vetores, possuem telas milimetradas para impedir o acesso de insetos e similares, assim como ralos escamoteáveis e os ambientes são devidamente higienizados. Desta forma, a secretaria tem adotados todas as medidas necessárias para a oferta de uma alimentação saudável e segura.

Atenciosamente.

Luciane de Camargo Mendes
Dirigente Regional de Ensino



Documento assinado eletronicamente por **Luciane De Camargo Mendes, Dirigente Regional de Ensino**, em 03/05/2024, às 13:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0026878168** e o código CRC **74975073**.