



# CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - COMSEA - SANTOS/SP.

Lei de Criação nº. 2248-2004 de 07/07/04,

Lei de Reestruturação nº. 3135 de 12/05/15.

1

1 Ao **décimo quinto dia** do mês de **junho de dois mil e dezesseis**, as **nove e trinta horas** no  
2 **Departamento de Articulação - DEARTI**, situado a Rua Quinze de Novembro, 195 – 3º andar no  
3 Centro Histórico em Santos, São Paulo, realizou-se a **11ª (décima primeira) Assembleia Geral**  
4 **Ordinária**, com a presença dos conselheiros, e colaboradores, cujas assinaturas constam da lista  
5 de presença, parte integrante desta ata. **Compareceram na reunião os seguintes conselheiros:**  
6 Celina-GPM; Thiara-SEAS; Sofia-SEDUC; Paulo Marco-SEMAM; Simone-SEFIN; Thalita-CRN;  
7 Jenifer-UNIP. Os demais conselheiros não se manifestaram: Juliana-SMS; Nicola-SECID;  
8 Fernando-SEDES; Djalma-SEPORT; Selley-FSS; Cátia-CMAE; Paula-UNIFESP e Luciana-  
9 UNIMONTE. Dando início a reunião a presidente do conselho a Senhora Celina, leu a ata da  
10 reunião anterior para os presentes, sendo a mesma aprovada. **ITEM I. Apresentação da**  
11 **Secretaria de Educação - SEDUC/ Merenda.** A Senhora Sofia, Coordenadora da Merenda  
12 Escolar, inicia a apresentação comentando que a Prefeitura de Santos atende cerca de 48.000  
13 alunos. O município tem a delegação da alimentação escolar do governo do Estado atendendo 24  
14 unidades. No ano passado ampliamos e iniciamos o atendimento das escolas técnicas Aristóteles  
15 Ferreira e Dona Escolástica Rosa e alunos do ensino médio e tivemos um aumento de cerca  
16 2.000 alunos na rede, atendemos um total de 49 entidades conveniadas (creches) que só  
17 recebem uma parte da alimentação escolar e para essas atendemos com gêneros suplementares  
18 respeitando a Lei Nº 1952/2001 – Programa Feijão com Arroz para o volume de 5 dias úteis que é  
19 de 25% da demanda mensal das entidades. O cardápio das unidades de ensino parcial é  
20 composto de 2 refeições: café da manhã e almoço ou almoço e lanche da tarde. Nas unidades de  
21 período integral, educação infantil e creches é composto de 4 refeições: café da manhã, almoço e  
22 jantar. Os alunos do berçário recebem um suco entre o leite da manhã e o almoço. Nas unidades  
23 de ensino fundamental de período integral os alunos recebem 3 refeições: café da manhã, almoço  
24 e lanche da tarde baseado na resolução 26 do Governo Federal para seguir os quesitos de  
25 necessidades calóricas e de macro nutrientes, no período parcial 30% das necessidades para  
26 cada faixa etária e no período integral 70%. Temos cerca de 425 cozinheiros atuando na rede e no  
27 almoxarifado 12 pessoas para fazer o carregamento dos caminhões de todos os gêneros que são  
28 estocados como : arroz, feijão, óleo, macarrão, molho, sal, açúcar, bolacha para distribuir para  
29 cercade 156 locais. O tempo de entrega está demorando cerca de 10 à 12 dias úteis, porque o  
30 volume das escolas aumentou muito neste ano. Neste ano houve uma mudança no cardápio, pois  
31 retiramos o hambúrguer e a salsicha que são prejudiciais à saúde. O cardápio é composto por  
32 arroz, feijão, carne, uma verdura ou legume e 1 fruta de uma ou duas vezes por semana. No  
33 cardápio não entra suco. As quantidades consumidas são as seguintes: 35.000 litros de leite por  
34 mês e as entregas são feitas diretamente nas escolas a cada 15 dias. Este mês estamos com um  
35 produto diferente, o leite em pó com sabor de chocolate e morango que substitui o leite UHT e  
36 qualquer produto que entra na alimentação escolar passa por um teste de aceitabilidade para os  
37 gêneros arroz, feijão e macarrão e temos que ter no mínimo 90% de aceitação do produto. Para  
38 os produtos: margarina, molho e achocolado em pó fazemos um outro teste e tem que ter no  
39 mínimo 85% de aceitação é o Teste de Escala Hedônica. Nada entra na merenda escolar sem ter  
40 a aprovação por parte dos alunos e fazemos o teste com no mínimo 100 alunos e as empresas  
41 que vão entregar esses gêneros tem que apresentar vários documentos: alvara sanitário,  
42 documento de inspeção federal ou estadual, CIF, CISP e um laudo bromatológico que é uma  
43 análise laboratorial para comprovar o que está inscrito na ficha técnica do produto. Para alguns  
44 produtos, como por exemplo a carne estamos estudando uma mudança no edital com a realização  
45 de laudos intermediários a critério da coordenadoria. Temos 14 nutricionistas, mas atuando na  
46 supervisão das unidades são 12 dando cerca de 10 unidades para cada uma. A Senhora Jenifer  
47 comenta que a merenda escolar de Santos está muito bem em relação a outras cidades da  
48 Baixada Santista no assunto de Segurança Alimentar. A Senhora Sofia comenta que Santos  
49 fornece na merenda escolar peixe duas vezes por semana e não faz propaganda dos serviços  
50 realizados. O Senhor Ed Carlos - SECID concorda com a Senhora Sofia e diz que fazemos muito  
51 com excelência em todas as áreas, mas não divulgamos os nossos serviços. A Senhora Sofia  
52 disse que avançamos muito com a compra dos sabonetes anti-sépticos para a lavagem das mãos  
53 das cozinheiras e os saquinhos de congelamento para guardar o excedente das sobras  
54 contribuindo para evitar o desperdício dos alimentos. A Senhora Sofia fala dos avanços das

2

1



## CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - COMSEA - SANTOS/SP.

Lei de Criação nº. 2248-2004 de 07/07/04,

Lei de Reestruturação nº. 3135 de 12/05/15.

3

55 reformas das cozinhas e cita a UME Pedro Crescenti e UME José Carlos de Azevedo Júnior. O  
56 Senhor Paulo Marco – SEMAM pergunta sobre a cozinha da UME Pedro Crescenti e a Senhora  
57 Sofia explica que a UME Pedro Crescenti na Zona Noroeste era uma escola estadual que foi  
58 herdada pelo município e atende cerca de 1000 alunos não poderia ter nenhuma intervenção  
59 enquanto não estivesse com toda a documentação em dia para a prefeitura. Vai receber um  
60 investimento em torno de um milhão de reais, que saiu do orçamento participativo do ano passado  
61 e já teve a licitação da obra aprovada no dia 7 de junho e com isso vai minimizar a situação de  
62 alagamento, citado pelo Senhor Paulo Marco. A reforma da cozinha da UME Predro Crescenti vai  
63 ser feita primeiro, pois temos um espaço anexo a cozinha, já a UME José Carlos de Azevedo  
64 Júnior tem que esperar o recesso escolar e a obra foi dividida em 4 etapas, porque a escola é  
65 muito grande e devido ao tempo e as dificuldades financeiras. Foram no total 10 escolas que  
66 foram passadas do estado para a prefeitura, segundo a Senhora Jossélia – DEARTI. A Senhora  
67 Celina comenta que devemos fazer uma divulgação mensal do conselho no Diário Oficial sobre as  
68 ações de Segurança Alimentar no município. A Senhora Sofia disse que o Diário Oficial fez uma  
69 matéria no dia 10 de junho explicando do planejamento ao preparo da merenda escolar. A  
70 Senhora Thalita, cita que fez uma apresentação no ano passado no Congresso Federal de  
71 Nutricionistas e que Santos tem um trabalho de Educação Nutricional bastante eficiente, que não  
72 tem em outras cidades pode servir como referência. O Senhor Ed Carlos comenta que esta  
73 divulgação pode servir de modelo para outras prefeituras. Os Senhores Ed Carlos e Paulo Marco  
74 comentaram da participação do COMSEA no Evento do Dia Mundial do Meio Ambiente no Jardim  
75 Botânico Chico Mendes com a distribuição dos pães confeccionados pelas voluntárias do Fundo  
76 Social de Solidariedade e do interesse do público em saber notícias sobre o conselho e sobre a  
77 fabricação dos pães e cursos de geração de renda do Fundo Social. A Senhora Jenifer comenta  
78 sobre a possibilidade da participação de estagiários da UNIP, para mapear o perfil dos alunos  
79 junto com uma nutricionista supervisionando e a prefeitura fornecer apenas os certificados de  
80 participação sem ônus inclusive a universidade, pagando o seguro de vida dos estagiários. A  
81 Senhora Sofia diz que é preciso resolver algumas questões burocráticas administrativas.  
82 Podemos começar com grupo pequeno de estagiários e algumas escolas de período integral e  
83 fundamental. A Senhora Thalita cita a Lei nº465/2010 (Atribuições do Nutricionista na alimentação  
84 escolar) e diz que devemos começar por uma amostragem e com esta mostra podemos divulgar  
85 para a população o perfil dos alunos e elaborar um cárdapio adequado. A Senhora Jenifer disse  
86 que já fizeram este estudo numa pequena escola particular com alunos do ensino médio e fizeram  
87 a avaliação de peso e altura chamando os pais para divulgar os gráficos e mostrar que grande  
88 parte dos alunos estavam obesos. O Senhor Paulo, fala sobre o Encontro de Agricultores  
89 Orgânicos e Merenda Escolar no Município de São Paulo, realizado na 12ª Feira Internacional de  
90 Produtos Orgânicos e Agroecologia - BIOFAIR 2016, onde foi apresentado a Lei (com conselho  
91 gestor para esta Lei) e foi compartilhado diferentes casos do País, que estão virando referência  
92 para outras regiões como por exemplo: “compra por grupos” no Paraná. A relação de custo  
93 benefício com alimentação orgânica versus a alimentação agrotóxica. A questão da crise atual,  
94 que está totalmente ligada a crise ambiental. **ITEM II. Apresentação da ferramenta BI –**  
95 **Inteligência de Negócios.** O Senhor Ed Carlos apresentou a possibilidade de mapeamento dos  
96 alunos nas escolas através da criação de um banco de dados. Cita ainda os sistemas: “FICAIWEB  
97 – Ficha de Comunicação do Aluno Infrequente e o “SIGES” - Sistema Integrado de Gestão Escolar  
98 que poderá complementar a pesquisa com eficiência e alimentar o Programa. O Senhor Victor-  
99 SECID comenta que este sistema é ligado ao RA do aluno podendo acompanhar o aluno desde a  
100 pre-escola até o ensino médio podendo dividir por bairro e indicar a policlínica correspondente e  
101 verificar o acompanhamento do tratamento do aluno. As Senhoras Simone e Thalita comentam  
102 que o investimento em “prevenção é sempre melhor que o custo com tratamento”. Como já temos o  
103 Siges devemos fazer apenas a pesquisa. A Senhora Celina comenta que o Conselho pode sugerir  
104 uma parceria pública e privada para viabilizar o contrato de estagiários para traçar o perfil  
105 nutricional e, a partir deste, fomentar ações estratégicas de melhorias de vida e bem estar  
106 socioambiental. O Senhor Victor propõe uma reunião intersetorial com o COMSEA, Secretarias,  
107 CMAE, CRN e Universidades para o desenvolvimento do Programa. A Senhora Celina comenta  
108 com estes dados podemos saber a situação nutricional nos bairros e trabalhar o Projeto Cozinhas

4

2



## CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - COMSEA - SANTOS/SP.

Lei de Criação nº. 2248-2004 de 07/07/04,  
Lei de Reestruturação nº. 3135 de 12/05/15.

5

109 com um cardápio adequado. A Senhora Fabiana - Fórum da Cidadania de Santos, sugere uma  
110 consulta a Secretaria de Educação - SEDUC sobre a contratação de educadores ambientais pelo  
111 Programa Mais Educação, previsto no macro campo meio ambiente, para fortalecer o trabalho de  
112 hortas escolares. A Senhora Simone compartilha também, que foi possível mapear todo o gasto  
113 com alimentação escolar municipal (atualização viva Prodata), exceto, quando não for compra  
114 alimentícia (ou de consumo, por exemplo, equipamentos para cozinha). E poderá ser  
115 disponibilizado ao Conselho. A Senhora Fabiana, parabeniza a iniciativa e trabalho da Secretaria  
116 de Finanças - SEFIN. **ITEM III. Elaboração da Minuta da Câmara Intersectorial de Segurança**  
117 **Alimentar e Nutricional Municipal - CAISAN;** O Senhor Paulo Marco, inicia a leitura e faz a  
118 comparação das duas minutas de referência com os membros do Conselho. Em seguida, os  
119 membros, pontuam suas considerações e iniciam a elaboração da minuta da CAISAN Municipal.  
120 Finalizando e com aprovação dos mesmos, faltando somente checar as legislação e revisão final  
121 para encaminhamento ao Senhor Prefeito. **ITEM IV. Assuntos Gerais.** A Senhora Fabiana  
122 informou que entrou em contato com o Senhor Daniel Ferratoni e que no momento ele está  
123 realizando trabalho fora do Estado, impossibilitando assim, neste momento, sua exposição sobre  
124 a experiência com o Banco de Alimentos em Santos. **ITEM V. Encaminhamentos.** **1)** A Senhora  
125 Celina enviará comunicado via conselho as secretarias, com urgência, sobre a frequência dos  
126 Conselheiros, **segundo regimento interno: “ a partir de três faltas consecutivas” haverá a**  
127 **mudança do titular. Já foi enviado via e-mail a frequência de cada secretaria.** **2)** A Senhora  
128 Celina irá consultar a Secretaria de Educação - SEDUC sobre a contratação de educadores  
129 ambientais pelo Programa Mais Educação, previsto no macro campo meio ambiente, para  
130 fortalecer o trabalho de hortas escolares; **3)** O Senhor Paulo vai verificar se o SESC poderá ceder  
131 o local para o Evento do Dia Mundial da Alimentação, que irá ocorrer em outubro e também  
132 sugere a criação de um grupo de estudos sobre Lei do Programa Municipal de Alimentação de  
133 São Paulo, para melhor entendimento e possibilidade de melhorias e avanços dentro da nossa  
134 realidade. **A próxima reunião** está agendada para o dia 15 de julho de 2016 às 14:00 horas no  
135 Departamento de Articulação – DEARTI, sito à Rua XV de novembro, 195, 3º andar – Centro  
136 Histórico – Santos.

137

138

139

140

141

142

143

144 Celina Isabel da Encarnação Nascimento

**Presidente**

145

146

147

148

149

150

151

152

153

Fabiana de Oliveira Silva

**Secretária**