Câmara Mun de Pato Branco
Fls 1
Visto

Exmo Sr
Claudemir Zanco
Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco

O vereador infra-assinado **NELSON BERTANI – PDT**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, apresenta para a regimental tramitação, apreciação e discussão ao douto e soberano Plenário desta Casa de leis, e solicitam apoio dos nobres pares para a aprovação do seguinte Projeto de Lei:

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -13-Jul-2011-10:41-010069-1/1

PROJETO DE LEI Nº 148/2011

Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e ou ovinos na merenda escolar nas escolas do Município de Pato Branco.

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e ou ovinos, 1 (uma) vez por mês, na merenda escolar das Escolas Municipais de Pato Branco.

Art. 2º As carnes deverão ser procedentes de criadouros localizados preferencialmente dentro do município de Pato Branco.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2012.

Pato Branco, em 12 de julho de 2011.

Nelson Bertani
Vereador - PDT

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 2
Visto

JUSTIFICATIVA

A importância da carne na dieta humana é muito maior do que se imaginava. Não apenas para a nutrição, mas em relação à própria evolução da espécie. Estudos revelam que os ancestrais do homem moderno passaram a viver mais depois que começaram a comer carne.

Atualmente, as carnes caprinas e ovinas vêm se sobressaindo como uma das grandes opções dentre as carnes vermelhas, por seu valor nutricional e suas qualidades organolépticas. Dentre as vantagens comparativas em termos nutricionais da carne de caprino, relativamente às demais carnes consumidas, encontram-se os baixos teores de gorduras e colesterol, além de sua fácil digestão e aos elevados níveis de proteína e ferro.

A inclusão destas carnes na merenda escolar visa a contribuição no desenvolvimento da atividade, gerando uma fonte de renda alternativa para a agricultura familiar, uma vez que a atividade de ovinocultura e caprinocultura podem ser consorciadas com a produção de bovinos.

Pato Branco, em 12 de julho de 2011.

Nelson Bertani
Vereador - PDT

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 3
Visto

PARECER JURÍDICO
PROJETO DE LEI Nº 148/2011

Pretende o ilustre Vereador Nelson Bertani, através do Projeto de Lei em epígrafe, obter o apoio do douto plenário desta Casa Legislativa, para dispor sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e ou ovinos na merenda escolar nas escolas da rede municipal de ensino.

Em síntese, justifica o autor, que o objetivo do projeto é incentivar cada vez mais o consumo da carne de caprinos e ovinos, visando qualificar a merenda escolar, em razão das propriedades nutricionais nele encontradas.

É o brevíssimo relatório.

Sem dúvida alguma, trata-se de iniciativa louvável, em se propor a inserção na alimentação escolar da carne de caprinos e ovinos, alimento de alto grau nutritivo, além disso, visa contribuir no desenvolvimento da atividade, gerando uma fonte de renda alternativa para a agricultura familiar.

A matéria encontra guarida na norma contida no artigo 107, inciso IV da Lei Orgânica do Município de Pato Branco, "in verbis":

"Art. 107. O dever do Poder Público, dentro das atribuições que lhe são conferidas, será efetivado mediante a garantia de:

IV – atendimento ao educando no ensino pré-escolar, fundamental e especial, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde;"

Cumpre ressaltar, a título de informação, que programas suplementares de alimentação não constituem despesas de manutenção e desenvolvimento do ensino, conforme prescreve a norma contida no artigo 71, inciso IV da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional).

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 4
Visto

No presente caso, **entendemos s.m.j que objeto tratado é de pura gestão administrativa, sendo desnecessária a edição de lei para tanto**, todavia competirá aos nobres edis promover a análise sob o enfoque de mérito.

Feitas essas considerações, opinamos em exarar parecer favorável a regimental tramitação da matéria.

É o parecer, SALVO MELHOR JUÍZO.

Pato Branco, 1° de agosto de 2011.

José Renato Monteiro do Rosário
Assessor Jurídico

Luciano Beltrame
Procurador Legislativo

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 05
Visto

Exmo. Sr.
Claudemir Zanco
Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco

APROVADO
Data 8/8/2011
Assinatura
CÂMARA MUNICIPAL PATO BRANCO

O vereador infra-assinado, **William Cezar Pollonio Machado – PMDB**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, requer seja oficiado ao **Executivo Municipal**, solicitando que através dos departamentos competentes, informem a esta casa os seguintes itens relacionados ao projeto de lei n° 148/2011, de autoria do Vereador Nelson Bertani-PDT, que trata da obrigatoriedade da inclusão de carne de caprinos e ou ovinos na merenda escolar nas escolas do Município de Pato Branco.

.Se atende as necessidades nutricionais das crianças.
.Se poderá haver dificuldades no preparo da carne.
.Se no município temos estrutura, desde a criação até o abate e fornecimento desse produto.
.Se vai ser dado, em caso de aprovação do referido projeto, prioridade para os produtores do município de Pato Branco, desde assistência técnica, até incentivos para que permaneçam na atividade.
.Se no comparativo com a carne de peixe os valores médios do quilo desses produtos se equivalem.

Justifica-se a solicitação, tendo em vista que entendemos ser esse um projeto de grande valia com relação ao possível aumento de produção em nosso Município, atendendo de forma direta e incentivadora nossos produtores, no entanto nos preocupa o fato de que a manifestação do Executivo Municipal em projeto similar a este, era de que seria inviável financeiramente e que poderia ter alguma dificuldade no preparo e na aceitação de produtos diferentes aos tradicionais que são utilizados atualmente.

Nestes termos, pede deferimento.

Pato Branco, 08 de agosto de 2011.

William Cezar Pollonio Machado
Vereador – PMDB

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral 08-ago-2011-14:15-000169-12

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls 06
Visto

Ofício nº 374/2011

Pato Branco, 9 de agosto de 2011.

Senhor Prefeito:

Levamos ao conhecimento de V. Exª as proposições dos vereadores, aprovadas por unanimidade na sessão ordinária realizada no dia 8 de agosto de 2011:

1. Do vereador **Claudemir Zanco – PPS,** solicitando que através do departamento competente, seja providenciada a colocação de pavimentação asfáltica, na via de entrada que dá acesso a empresa de Areia Borsoi, localizada na Rua Genuíno Piacentini, 691 – Bairro Santa Terezinha. Justificamos esta solicitação, pois o acesso de entrada à empresa é para veículos pesados, e a sua atual condição dificulta a circulação e manobra dos veículos.

2. Do vereador **William Cezar Pollonio Machado – PMDB,** solicitando informar esta Casa de Leis os seguintes itens relacionados ao **Projeto de Lei nº 148/2011**, de autoria do Vereador Nelson Bertani - PDT, que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos na merenda escolar nas escolas do Município de Pato Branco: informar se atende as necessidades nutricionais das crianças; informar se poderá haver dificuldades no preparo da carne; informar se no município temos estrutura, desde a criação até o abate e fornecimento desse produto; informar se vai ser dado, em caso de aprovação do referido projeto, prioridade para os produtores do município de Pato Branco, desde assistência técnica, até incentivos para que permaneçam na atividade; informar se no comparativo com a carne de peixe os valores médios do quilo desses produtos se equivalem. Justifica-se a solicitação, tendo em vista que entendemos ser esse um projeto de grande valia com relação ao possível aumento de produção em nosso Município, atendendo de forma direta e incentivadora nossos produtores, no entanto nos preocupa o fato de que a manifestação do Executivo Municipal em projeto similar a este, era de que seria inviável financeiramente e que poderia ter alguma dificuldade no preparo e na aceitação de produtos diferentes aos tradicionais, que são utilizados atualmente.

Atenciosamente.

Claudemir Zanco
Presidente

Excelentíssimo Senhor
Roberto Viganó
Prefeito do Município de
Pato Branco – Paraná

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls 07
Visto

Prefeitura Municipal de Pato Branco

ESTADO DO PARANÁ
GABINETE DO PREFEITO

Ofício nº 049/2011/AAL

Pato Branco, 22 de agosto de 2011.

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral - 22-ago-2011-14:02-000005-1/2

Senhor Presidente,

Em atendimento ao Ofício nº 374/2011 e itens 6 e 7 do Ofício 378/2011, do vereador William Cezar Pollonio Machado, encaminhamos documentação referente aos Projetos 134/2011, 148/2011 e 155/2011.

Respeitosamente,

CLAUDIO BONATTO

A Sua Excelência o Senhor
CLAUDEMIR ZANCO
Presidente da Câmara Municipal
Pato Branco – PR

Secretaria de Agricultura

Câmara Mun. de Palo Branco
Fls. 08

MEMO N. º 157/11 SMA — Em, 15 de agosto de 2011.

De: Secretaria Municipal de Agricultura — Ramal: 1504

Para: Cláudio Bonato

Assunto: Solicitação Vereadores

Prezado Senhor:

Segue a resposta conforme solicitação infra citadas:

Ofício nº 374/2011 – Vereador Willian Cezar Pollonio Machado -

Resposta ás dúvidas do projeto de Lei N° 148/2011 que dispõe sobre a inclusão de carnes ovina/caprina na alimentação escolar.

As carnes caprina e ovina se assemelham nutricionalmente com as outras espécies, principalmente quão comparada a carne bovina, pois possuem um maior índice de proteína e um menor percentual de gordura sendo estas características benéficas para a saúde, portanto de forma nutricional não se observa prejuízos associados a alimentação humana podendo sim ser utilizada. A tabela abaixo mostra a comparação entre valores nutricionais das diferentes espécies.

Espécie	**Calorias Kcal**	**Proteína %**	**Gordura %**
Cordeiro	163	19,3	9,5
Bovino	244	18,7	18,2
Suíno	216	15,5	16,6
Caprino	265	18,1	9,4
Frango	219	25	3,75

Fonte: Interdepartam entat Commitees on Nutriotion for National Developmente in: Guilherme Franco, CATI/SP

Câmara Municipal de Vereadores de Rio Branco
Fls 09
Visto

Em relação ao preparo da carne ovina, necessita de um breve curso de atualização para as cozinheiras, uma vez que não e um produto comumente utilizado na alimentação escolar, porém o preparo destas carnes pode ser desde cozida na panela ate a forma mais comum que é assada.

O município possui 2 abatedouros-frigorificos com autorização estadual para o abate de ovinos e caprinos, uma cooperativa de produtores (SUDCOOP) que organiza o abate dos animais conforme o consumo do mercado, mantendo assim nos mercados sempre um produto de qualidade. Também se encontra no município o IAPAR, órgão Estadual responsáveis por pesquisas de manejo, sanidade, genética e produção caprina e ovina (assessoria técnica) onde anualmente ocorre distribuição de reprodutores e matrizes aos produtores da região promovendo um avanço na atividade. Portanto, para atender uma vez por mês as escolas o município tem a produção.

A aquisição de produtos para a merenda escolar deve ser feita por meio da licitação, não podendo dar algum privilégio aos produtores regionais ou municipais.

O valor aproximado do filé de tilápia aproximado é R$ 14,00 em relação à carne ovina se observa uma equiparação para o consumidor no mercado local.

Atenciosamente.

Leunira Viganó Tesser

Secretária Municipal de Agricultura

Prefeitura Municipal de Pato Branco

Estado do Paraná

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

MEM.: 179 16 DE AGOSTO DE 2011

Para: Leunira viganó Tesser
Secretária Municipal de Agricultura
De: Divisão de Alimentação Escolar

A carne ovina e caprina atende as necessidades nutricionais das crianças, porém a aceitação do produto depende muito da cultura alimentar da população, e isto é muito regionalizado, sendo que na região comumente não é consumido. O cordeiro é um ingrediente tradicional da culinária do Oriente Médio e do Mediterrâneo, e também está presente na cozinha brasileira, sobretudo no Nordeste e no Rio Grande do Sul.

Referente ao preparo da carne, a qualidade da mesma, pode ser definida pela sua composição centesimal, qualidade sanitária, cor da carne e gordura, capacidade de retenção de água, gordura de marmóreo e de cobertura, sabor e aroma, dentre outras. O sabor e aroma da carne são mais intensos nos animais mais velhos, principalmente nos animais abatidos com mais de um ano de idade, ou seja, a carne de cordeiro tem odor e sabor mais suave que a carne de carneiro (Sañudo et al. 1998). O flavour (sabor mais aroma) da carne vermelha que se desenvolve durante o cozimento é devido à degradação e reação de componentes solúveis em água. Com isso, quem manipula esse alimento deverá passar por treinamento sobre o preparo deste produto.

Carne caprina e ovina comparativamente ao peixe, nutricionalmente são carnes diferenciadas, uma por ser carne vermelha outra carne branca que oferece melhor qualidade nutricional com gorduras benéficas que aumentam o HDL (colesterol bom).

Com relação ao custo, observa-se que em média o Kg do caprino fica em R$16,20 e o preço do filé de tilápia R$17,97, não apresentando diferença significativa, uma vez que o filé de tilápia terá menores perdas no preparo (ossos, gordura).

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 11

Conforme Resolução do CFN (Conselho Federal de Nutricionistas) em anexo, no que se refere ao Programa de Alimentação Escolar (PAE) Art. 3º Cabe ao Município primeiramente, que seja realizado teste de aceitabilidade na merenda escolar com as crianças, sempre que ocorrer no cardápio introdução de alimentos novos, e com isso após avaliação poderá ou não, tornar-se lei no município.

nutricionista
Bruna Rebonatto
CRN8 6327

PREFEITURA MUN. DE PATO BRANCO
FRANCIELE CIECHOWICZ
Coordenadora P.M.A.E.

Acides Benato
Secretário Municipal de Educação
Cultura Esporte e Lazer
Portaria n.º 098/2009

Câmara Mun de São Bento
Fls. 12

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010

Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no uso das atribuições que lhe são conferidas nas Leis n° 6.583, de 20 de outubro de 1978, e n° 8.234, de 17 de setembro de 1991, no Decreto n° 84.444, de 30 de janeiro de 1980, e no Regimento Interno aprovado por Resolução CFN. n° 320 de 2 de dezembro de 2003, tendo em vista o que foi deliberado na 218ª Reunião Plenária Ordinária, realizada no dia 17 de julho de 2010.

CONSIDERANDO QUE:

Compete ao nutricionista, conforme a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde;

Os incisos XXV e XXVI e o parágrafo único do art. 10, da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, dispuseram sobre as infrações sanitárias;

Os artigos 1º, 2º, 3º e 4º do Decreto Federal nº 77.052, de 19 de janeiro de 1976, dispuseram sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas diretamente com a saúde;

O Anexo I, Item VII, da Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, aprovou o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos;

O art. 200 da Constituição Federal e a Lei n° 8080, de 19 de setembro de 1990, dispuseram sobre a Lei Orgânica da Saúde;

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, dispôs sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e normas regulamentadoras do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

A Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001, aprovou o Plano Nacional de Educação;

A Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, estabeleceu as diretrizes e bases da educação nacional;

Câmara Fls 13

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

As Resoluções vigentes do CFN estabelecem critérios para assunção de responsabilidade técnica e as áreas de atuação do nutricionista;

A Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006, instituiu as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil fundamental e de nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

A Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA;

A Lei nº 11.107/2005 dispôs sobre normas gerais de contratação de consórcios públicos.

RESOLVE:

Art. 1º. As disposições desta Resolução aplicam-se à execução do Programa de Alimentação Escolar (PAE) nos Estados, Municípios, Distrito Federal e nas escolas federais, inclusive escolas filantrópicas e comunitárias da respectiva rede de ensino.

Art. 2º. Para fins desta Resolução definem-se os seguintes termos:

AGRICULTOR FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I – não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II – utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III – tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; IV – dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

ALIMENTO ORGÂNICO: produto produzido em um ambiente de produção orgânica, onde se utiliza como base do processo produtivo os princípios agroecológicos que contemplam o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais.

ASSESSORIA EM NUTRIÇÃO: serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas e jurídicas, planejando, implementando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.

CARDÁPIO: ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos, por preparação,

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais e conforme a norma de rotulagem.

CARGA HORÁRIA TÉCNICA MÍNIMA RECOMENDÁVEL: é a carga horária necessária para a execução das atribuições previstas em resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA.

CHAMADA PÚBLICA DE COMPRA: é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

COMUNIDADE ESCOLAR: conjunto de pessoas envolvidas diretamente no processo educativo de uma escola, composto por docentes, discentes, outros profissionais da escola, pais ou responsáveis pelos alunos e pela comunidade local.

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE): órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, responsável pelo acompanhamento da utilização dos recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), zelando pela qualidade da alimentação escolar, em todas as etapas do processo de execução do Programa.

CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO: serviço realizado por nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.

ENTIDADES EXECUTORAS: são as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação que gerenciam o Programa de Alimentação Escolar nos Estados e Municípios brasileiros.

FRAÇÃO: número de alunos compreendidos entre 1 e 2500 para aumento do Quadro Técnico (QT) a partir da faixa acima de 5000, para efeito da definição do parâmetro numérico.

GÊNERO ALIMENTÍCIO BÁSICO: é aquele indispensável à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável.

NUTRICIONISTA HABILITADO: profissional portador de Carteira de Identidade Profissional expedida por Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e regularmente inscrito em um CRN, nos termos da legislação vigente.

PLANO ANUAL DE TRABALHO: instrumento de planejamento anual que deve conter o detalhamento das atividades, projetos e programas a serem desenvolvidos, acompanhado de justificativa, estratégias operacionais, locais e órgãos executores, cronograma de execução, metas, cronograma de execução financeira, orçamento e instrumentos avaliativos.

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PAE): Programa Nacional de Alimentação Escolar executado nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, que tem por objetivo contribuir

Câmara Municipal de São Paulo Estado
Fls. 15
Visto

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE): Programa executado pelo Governo Federal sob responsabilidade do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

RELATÓRIO ANUAL DE GESTÃO: documento elaborado pela Entidade Executora, e remetido ao CAE, contendo as informações quanto à execução anual do Programa, nos termos da legislação vigente.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA: atribuição legal dada ao nutricionista habilitado, após análise pelo CRN, para o profissional que assume atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição desenvolvidas nas pessoas jurídicas.

RESPONSÁVEL TÉCNICO (RT): nutricionista habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição.

TESTE DE ACEITABILIDADE: é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

UNIDADE EXECUTORA: entidades representativas da comunidade escolar (caixa escolar, associação de pais e mestres, conselho escolar e similares) responsáveis pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela Entidade Executora e pelo FNDE para execução do PNAE em favor das escolas que representam, bem como as escolas federais.

CAPÍTULO I
DAS ATIVIDADES TÉCNICAS

Art. 3º. Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

I – Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil – creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA – educação de jovens adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE;

II – Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar (PAE);

III - Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando:

Câmara Mun. de Tijuco Branco
Fls. 16
Visto

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

a) adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos;

b) respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar de cada localidade, à sua vocação agrícola e à alimentação saudável e adequada;

c) utilização dos produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos; local, regional, territorial, estadual, ou nacional, nesta ordem de prioridade.

IV – Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;

V – Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;

VI – Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias;

VII - Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Para tanto, devem ser observados parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, estabelecidos em normativa do Programa. O registro se dará no Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme estabelecido pelo FNDE;

VIII - Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar;

IX - Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros);

X - Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição;

XI – Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN;

XII – Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;

XIII – Assessorar o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

Art. 4º. Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares:

I – Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;

II – Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;

III - Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do PAE;

IV – Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE;

V – Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;

VI – Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;

VII – Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, supervisionando estagiários e participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação;

VIII – Comunicar os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de condições do PAE impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;

IX – Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE.

Art. 5º. Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do PAE.

CAPÍTULO II
DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA E DO QUADRO TÉCNICO

Art. 6º. Poderá ser responsável técnico do PAE o nutricionista habilitado e regularmente inscrito no CRN e que for contratado pela entidade executora como pessoa física.

Parágrafo Único. É vedada a assunção de responsabilidade técnica por nutricionista:

Câmara Mun de Paiçandu
Fls 18
Visto

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

I - que atue como assessor da entidade executora;
II – que atue como consultor da entidade executora;
III - cuja contratação pela entidade executora se dê por meio de uma pessoa jurídica.

Art. 7º. O Quadro Técnico (QT) será constituído por nutricionistas habilitados, que desenvolverão as atividades definidas nesta Resolução e nas demais normas baixadas pelo CFN, em consonância com as normas do FNDE, fazendo-o sob a coordenação e supervisão do responsável técnico, assumindo com este a responsabilidade solidária.

Art. 8º. O Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) fará análise e emitirá a declaração para a assunção de responsabilidade técnica pelo PAE que fará parte da documentação para cadastro no FNDE.

Art. 9º. A assunção da responsabilidade técnica em mais de um município executor do PAE será permitida, a critério do Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição, observando-se os seguintes critérios:

I – número de alunos atendidos;
II – compatibilidade de tempo para atendimento das atividades dos diferentes locais, levando em conta o tempo despendido para acesso aos locais de trabalho;
III – existência de quadro técnico;
IV – grau de complexidade dos serviços.

Art. 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº Nutricionistas	Carga horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1001 a 2500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Parágrafo Único. Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do caput deste artigo, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.

Câmara Mun. de Fls. 19 Visto

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

CAPITULO III
DAS DISPOSICOES GERAIS

Art. 11. Periodicamente, o CRN realizará, nos estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização, visitas técnicas para examinar o cumprimento das atividades obrigatórias e complementares do nutricionista, expedindo relatórios mediante a apresentação do Plano Anual de Trabalho, registro das atividades executadas, planilhas de controle, Relatório Anual de Gestão do PNAE, entre outros.

Art. 12. Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE for terceirizada, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.

Art. 13. Os Estados, Distrito Federal e Municípios e Entidades Mantenedoras das Escolas Federais estarão sujeitos ao cadastro no CRN da respectiva jurisdição, de acordo legislação vigente do CFN de registro/cadastro de Pessoa Jurídica, e deverão apresentar o Nutricionista Responsável Técnico pelo PAE, bem como o quadro técnico, indicando quais profissionais são do seu quadro de pessoal e quais são os da prestadora de serviço, quando for o caso.

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a Resolução CFN n° 358, de 18 de maio de 2005.

Brasília, 23 de agosto de 2010.

Rosane Maria Nascimento da Silva
Presidente do CFN
CRN-1/191

Ivete Barbisan
Secretária do CFN
CRN-2/0090

(Publicado no Diário Oficial da União de 25/8/2010, páginas 118 e 119, Seção I)

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 20
Visto

COMISSÃO DE JUSTIÇA E REDAÇÃO

PARECER AO PROJETO DE LEI N°148/2011

Os membros da Comissão de Justiça e Redação, reuniram-se para emitir parecer ao **Projeto de Lei n°148/2011**, de autoria do vereador NELSON BERTANI-PDT, para o qual busca autorização legislativa para tornar obrigatória a inclusão de carne de caprinos e ou ovinos na merenda escolar nas escolas do Município de Pato Banco.

Votando pela constitucionalidade, juridicidade e boa técnica legislativa, no mérito, emitimos **PARECER FAVORÁVEL**, estando a matéria apta a seguir sua regimental tramitação e aprovação.

É o nosso parecer, Salvo Melhor Juízo.

Pato Branco, 24 de agosto de 2011.

Laurindo Cesa – PSDB - Presidente

Guto Silva - DEM - Membro

William Cezar Pollonio Machado - PMDB – Relator

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -24-Ago-2011-17:54-010365-1/1

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 21
Visto

COMISSÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 148/2011

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -30-Ago-2011-08:32-010426-1/1

O **vereador Nelson Bertani - PDT,** busca apoio para aprovação do **Projeto de Lei nº 148/2011**, que tem por finalidade dispor sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos na merenda escolar nas Escolas do Município de Pato Branco.

Observando a intenção do proponente que é tornar a merenda escolar mais saudável e nutritiva e o desenvolvimento da atividade de ovinocultura e caprinocultura, emitimos **PARECRE FAVORÁVEL**, à tramitação e aprovação da matéria.

É o nosso parecer, SMJ.

Pato Branco, 29 de agosto de 2011.

Guilherme Sebastião Silverio - PMDB
Relator

Valmir Tasca – DEM
Presidente

Vilmar Maccari – PDT
Membro

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 22

COMISSÃO DE ORÇAMENTO E FINANÇAS
PARECER AO PROJETO DE LEI N° 148/2011

Os membros da Comissão de Orçamento e Finanças reuniram-se para emitir parecer ao **Projeto de Lei n° 148/2011**, de autoria do vereador **Nelson Bertani - PDT,** para o qual busca autorização legislativa para tornar obrigatória a inclusão de carne de caprinos e/ou ovinos, na merenda escolar, nas escolas do Município de Pato Branco.

Após a análise do Projeto e observando que a intenção do proponente é de tornar ainda mais saudável a merenda escolar e ainda contribuir para o desenvolvimento da atividade de ovinocultura e bovinocultura no Município e por estar em conformidade com as normas que regem a matéria, emitimos **PARECER FAVORÁVEL**, estando apta a seguir sua regimental tramitação.

É o nosso parecer, Salvo Melhor Juízo.

Pato Branco, 30 de agosto de 2011.

Osmar Braun Sobrinho – PR – Presidente e Relator

Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB – Membro

Nelson Bertani – PDT – Membro

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral 01-Set-2011-09:53-010456-1/1

Projeto aprovado pelos vereadores diversifica a merenda nas escolas da rede municipal

Os vereadores aprovaram na segunda-feira (05), durante a sessão plenária da Câmara Municipal, um total de 12 projetos de lei e uma moção de aplauso. Entre as proposições que tramitaram está o projeto de lei nº 148/11, de autoria do vereador Nelson Bertani (PDT) que incluiu as carnes de caprinos e ou ovinos, uma vez por mês, na merenda escolar das escolas da rede municipal de ensino.

A matéria tramitou com os pareceres favoráveis das comissões de Justiça e Redação, de Políticas Públicas e Orçamento e Finanças. No plenário, o relator da Comissão de Orçamento e Finanças, Osmar Braun Sobrinho (PR), por exemplo, destacou o projeto, a importância da inclusão na merenda escolar das carnes de caprinos e ovinos.

O autor do projeto, vereador Bertani, antecipadamente agradeceu os relatores e ressaltou que o projeto além de diversificar a merenda dos alunos, ele também visa viabilizar a pequena propriedade rural. Ele comentou que o Governo do Estado está mantendo programa de apoio à estruturação das cadeias produtivas de caprinos e ovinos, iniciado no governo anterior.

A distribuição de reprodutores para incentivar o melhoramento genético dos rebanhos é um dos principais objetivos do programa. A Estação Experimental do Iapar em Pato Branco já distribuiu centenas animais, entre reprodutores e matrizes.

Bertani anunciou que dentro dos próximos meses, a cidade de Pato Branco será sede de um Encontro Nacional de Caprinos e Ovinos, oportunidade que, segundo ele, estará divulgando a lei aprovada pelo Legislativo.

Moção: De autoria da vereadora Arilde Longhi (PR), os vereadores aprovaram moção de aplauso a ser com concedida à equipe de Cirurgia Bariátrica do Hospital São Lucas de Pato Branco. Os procedimentos são custeados pelo Sistema Único Saúde (SUS) e a equipe é a única credenciada pelo sistema na região.

Em um ano, comentou a vereadora, mais de 250 pacientes, portadores de obesidade mórbida, passaram pelo processo operatório, 99,9% das cirurgias foram realizadas com sucesso. O procedimento trata e previne a hipertensão arterial, diabetes, doenças cardiovasculares entre outras.

Fonte: patob

Câmara Mun de Pato Branco Fls 23 Visto

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 24
Visto

PROJETO DE LEI Nº 148/2011

Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos na merenda escolar nas escolas do Município de Pato Branco.

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos, 1 (uma) vez por mês, na merenda escolar das Escolas Municipais de Pato Branco.

Art. 2º As carnes deverão ser procedentes de criadouros localizados preferencialmente do Município de Pato Branco.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2012.

Esta Lei decorre do projeto de lei nº 148/2011, de autoria do vereador Nelson Bertani – PDT.

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 25
Visto

DIÁRIO DO SUDOESTE

REDE DIÁRIOS DO PARANÁ

PATO BRANCO | SEXTA-FEIRA, 16 DE SETEMBRO DE 2011 | ANO XXVI | NÚMERO 5281 EDIÇÃO REGIONAL |

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRANCO – ESTADO DO PARANÁ

LEI Nº 3.682 DE 14 DE SETEMBRO DE 2011

Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos na merenda escolar nas escolas do Município de Pato Branco.

A Câmara Municipal de Pato Branco, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos, 1 (uma) vez por mês, na merenda escolar das Escolas Municipais de Pato Branco.

Art. 2º As carnes deverão ser procedentes de criadouros localizados preferencialmente do Município de Pato Branco.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2012.

Esta Lei decorre do projeto de lei nº 148/2011, de autoria do vereador Nelson Bertani.

Gabinete do Prefeito Municipal de Pato Branco, 14 de setembro de 2011.

ROBERTO VIGANÓ
Prefeito Municipal

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 26
Visto

PROJETO DE LEI Nº 148/2011

RECEBIDO EM: 13 de julho de 2011

Nº DO PROJETO: 148/2011

SÚMULA: Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos na merenda escolar nas escolas do Município de Pato Branco.
(Inclusão da carne de caprinos e/ou ovinos uma vez por mês na merende escolar; carnes procedentes de criadouros localizados preferencialmente no município de Pato Branco).

AUTOR: Vereador Nelson Bertani – PDT.

LEITURA EM PLENÁRIO: 13 de julho de 2011

DISTRIBUÍDO À COMISSÃO DE JUSTIÇA E REDAÇÃO EM: 2 de agosto de 2011
RELATOR: William Cezar Pollonio Machado – PMDB

DISTRIBUÍDO À COMISSÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS EM: 25 de agosto de 2011
RELATOR: Guilherme Sebastião Silverio – PMDB

DISTRIBUÍDO À COMISSÃO DE ORÇAMENTO E FINANÇAS EM: 30 de agosto de 2011
RELATOR: Osmar Braun Sobrinho – PR

VOTAÇÃO SIMPLES

PRIMEIRA VOTAÇÃO REALIZADA EM: 5 de setembro de 2011
Aprovado com 9 (nove) votos.
Votaram a favor: Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB, Guilherme Sebastião Silverio - PMDB, Laurindo Cesa – PSDB, Luiz Augusto Silva – DEM, Nelson Bertani – PDT, Osmar Braun Sobrinho – PR, Valmir Tasca – DEM, Vilmar Maccari – PDT e William Cezar Pollonio Machado – PMDB.

SEGUNDA VOTAÇÃO REALIZADA EM: 12 de setembro de 2011
Aprovado com 8 (oito) votos e 1 (uma) ausência.
Votaram a favor: Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB, Guilherme Sebastião Silverio - PMDB, Laurindo Cesa – PSDB, Nelson Bertani – PDT, Osmar Braun Sobrinho – PR, Valmir Tasca – DEM, Vilmar Maccari – PDT e William Cezar Pollonio Machado – PMDB.
Ausente: Luiz Augusto Silva – DEM.

ENVIADO AO EXECUTIVO EM: 13 de setembro de 2011

ATRAVÉS DO OFÍCIO Nº: 440/2011

Lei nº 3682, de 14 de setembro de 2011

PUBLICADA: Jornal Diário do Sudoeste – Edição nº 5281, de 16 de setembro de 2011.