

Com o credenciamento, o Poder Público não seleciona os participantes, mas pré-qualifica todos os interessados que preencham os requisitos previamente determinados no ato convocatório, por meio de critérios isonômicos.

Nesse modelo, o responsável pelo aluno escolhe o condutor para transportar seu filho/a, zelando pela qualidade do atendimento.

A Prefeitura de São Paulo implantou medidas que tornaram ainda mais atrativa a prestação de serviços pelos condutores do Programa Vai e Volta na cidade. Além do reajuste contratual anual, conforme variação do IPC-FIPE no período, o transporte de educando cadeirante também foi ajustado em 75%. Ainda foi instituído o adicional de distância para os educandos que residem a partir de 6 km da escola onde estão matriculados.

Com a implementação do credenciamento, gradativamente, os contratos emergenciais estão sendo extintos e, se consolida na cidade, um novo modelo de prestação de serviços para o atendimento dos educandos que possuam direito ao transporte escolar.

6 - COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CODAE)

O Programa de Alimentação Escolar, desenvolvido pela Secretaria Municipal de Educação, por meio da Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE, atende mais de 3.100 unidades educacionais, beneficiando quase 1 milhão de alunos, com refeições saudáveis e balanceadas, que cobrem suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Em números aproximados, são servidas mais de 2.170.000 refeições/dia.

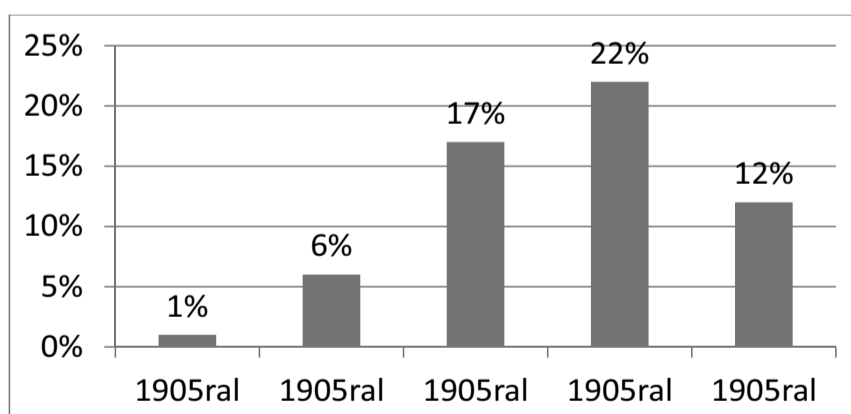
O Programa de Alimentação Escolar teve como objetivos a constituições de hábitos alimentares saudáveis, com prevenção da obesidade infantil.

Os cardápios são cuidadosamente planejados pelos nutricionistas para atender as necessidades nutricionais dos alunos durante seu período de permanência nas escolas e creches, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis.

São respeitadas as diretrizes e os objetivos definidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que normatiza o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Para os Centros de Educação Infantil, o Guia Alimentar para Crianças Menores de 02 anos (Ministério da Saúde) e o manual da Sociedade Brasileira de Pediatria também são referências adotadas.

Dentre as especificações de alimentos realizadas pela CODAE, além de muitos alimentos in natura, em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira, desde 2012 são feitas aquisições da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, com destaque para o arroz orgânico, o primeiro de muitos outros alimentos orgânicos. A CODAE incluiu alimentos: com maior teor de fibras (pães, biscoitos); com redução dos teores de sódio e açúcar; com restrições de adição de corantes artificiais e conservadores; com restrição de gorduras totais, saturadas e trans; provenientes da agricultura familiar e empreendedorismo rural; orgânicos e de base agroecológica.

A compra direta da agricultura familiar foi uma prioridade, o que assegura alimentos mais saudáveis, com distribuição de renda para os produtores familiares. As compras da agricultura familiar atingiram 22% dos recursos do PNAE em 2015. Em 2016, apesar de problemas burocráticos e de safra do primeiro semestre, as compras foram retomadas.



Em 2015, a **Lei dos Orgânicos** (Lei 16.140/2015) tornou obrigatória a inclusão de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar, na Rede Municipal de Ensino de São Paulo.

A CODAE lançou, em maio de 2014, o Prêmio Educação Além do Prato. Esta política pública objetivou fomentar estratégias integradas de incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras em conjunto com a valorização dos cozinheiros nas unidades educacionais, ampliando os espaços para reflexão sobre alimentação na comunidade educativa, com a participação efetiva dos educandos.

O Seminário: Educação Além do Prato – Territórios Educativos Mais Saudáveis e Sustentáveis foi promovido em outubro de 2016, no Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN). O evento objetivou compartilhar, discutir e inspirar estratégias para promover a alimentação escolar na perspectiva de

um currículo integrador que promova a construção de territórios educativos mais saudáveis e sustentáveis. As atividades foram agrupadas em quatro eixos temáticos: comensalidade, saúde e alimentação, sustentabilidade e alimentação no território.

O Plano de Introdução progressiva de alimentos orgânicos ou de base agroecológica no Programa de Alimentação Escolar do Município de São Paulo (Decreto nº 56.913 de 05/04/2016) que regulamenta a Lei Municipal nº 16.140 de 17/03/2015, prevê a implementação de programas educativos de implantação de hortas escolares orgânicas e de base agroecológica, em consonância com a Política Municipal de Educação Ambiental. O curso oferecido integrou esses programas educativos previstos nos dispositivos legais acima citados e foi estruturado para subsidiar tecnicamente as equipes da Secretaria Municipal de Educação que estão envolvidas com a implantação das Hortas Pedagógicas e a sua utilização com instrumento de educação ambiental e de segurança alimentar e nutricional. Em duas semanas de divulgação por meio de DOC e Cogestores de cada DRE, houve inscrição eletrônica de 284 escolas, demonstrando o interesse de 9,16% da rede municipal de ensino.] Em 2015, a Divisão de Repasses Financeiros foi pioneira na PMSP na utilização do Sistema Eletrônico de Informação (SEI), desde então todos os processos de repasses são efetuados eletronicamente. Após publicação da Portaria 6.433/15 iniciou-se processo de formação para uso e prestação de contas do recurso recebido junto à Rede Conveniada com participação das DREs. Para auxiliar na utilização do recurso foram elaborados os seguintes documentos: Manual Orientativo da Portaria 6.433/15 e o Guia de Orientação para aquisição de alimentos com recursos financeiros do FNDE/PNAE.

Em 2016 foram intensificadas as ações junto à Rede Conveniada objetivando a celebração dos Termos de Repasse - TR, bom uso do recurso e formalização das prestações de contas, através de: treinamentos nas 13 DREs e visitas às unidades educacionais; oficina de prestação de contas e mutirão para prestação de contas; documentos disponibilizados no site da CODAE, dentre eles: Informativo Técnico sobre utilização do recurso PNAE; Anexos para a prestação de contas; Atualização do Manual Orientativo da Portaria 6.433/15; Criação de vídeo-aula sobre prestação de contas; Atualização do treinamento e anexos de prestação de contas; Guia passo a passo sobre preenchimento dos anexos; Publicação de chamamentos para: celebração de termo de repasse e agendamento de prestação de contas.

PROGRAMA NA MESMA MESA

O Programa Na Mesma Mesa foi Instituído pela Portaria nº 4.145, de 01/07/2015 e pela Portaria nº 1.876, de 25/02/2016, que orienta a participação das unidades educacionais.

O desenvolvimento dos hábitos alimentares é um processo complexo, fortemente influenciado pelas experiências, às quais os indivíduos são submetidos em seu espaço de convivência, na família e na escola.

Os educadores, atentos à inserção da alimentação nos espaços e tempos do cotidiano na Unidade Educacional, compreendem que compartilhar as refeições também se constitui em prática pedagógica importante ao estabelecer uma relação de convívio e proximidade com as crianças e adolescentes.

Dessa forma, o Programa NA MESMA MESA foi fundamentado como espaço de aprendizagem conjunta educando-educador, de vivências, de sociabilidade, da importância da comensalidade como momento de formação do ser, de identidade, da construção de valores.

O programa envolveu educadores integrantes da Rede Municipal de Ensino, crianças, adolescentes, adultos e familiares/responsáveis para juntos construírem conhecimento crítico, fortalecendo as condições para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e as relações de convivência e sociabilidade, considerando o momento da refeição escolar como oportunidade de convívio, fortalecimento de vínculos, compartilhamento de saberes, tendo o educador, fundamental destaque na formação do comportamento alimentar das crianças e adolescentes.

Valoriza os aspectos culturais, sociais, históricos e geográficos de produção de alimentos no espaço nacional e mundial, além de promover no espaço das refeições uma maior proximidade entre os envolvidos.

O programa trabalha com o alimento e a refeição em todo o currículo, forma pessoas envolvidas direta ou indiretamente com a alimentação escolar como multiplicadores do tema na comunidade escolar.

O vínculo da alimentação ao desenvolvimento sustentável traz discussões e questões abordando temas como cadeia produtiva, hortas pedagógicas, consumo, desperdício de alimentos, meio ambiente, agroecologia e uso do solo.

A participação é por adesão das escolas e vem sendo desenvolvida por 156 escolas das DRES de Butantã, Campo Limpo, Pirituba e Santo Amaro (gestão mista da alimentação escolar) e Unidades com gestão direta das DREs Penha e Itaquera, envolvendo 3.638 educadores.

O Programa já apresentou resultados positivos, tendo em vista que corrobora de forma substancial para a mudança e incorporação de hábitos alimentares