NOTA TÉCNICA N°025/2023

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES SEM GLÚTEN OU SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

A doença celíaca é uma doença crônica autoimune que dá nome à alergia e intolerância ao glúten. É chamada de autoimune pois o próprio sistema imunológico é responsável por atacar as células saudáveis do organismo. Por isso, quando uma pessoa celíaca consome o glúten, seu intestino é automaticamente atacado pelas células de defesa. Ao longo do tempo, a reação imunológica à ingestão de glúten cria uma inflamação que danifica o revestimento do intestino, causando complicações médicas e a diminuição da absorção de alguns nutrientes. O manejo da doença se dá pela exclusão total de alimentos que contém glúten.

O glúten é a proteína responsável por conferir elasticidade e aderência às massas alimentícias e é encontrado em alguns tipos de cereais como: TRIGO, AVEIA, CENTEIO, MALTE E CEVADA. Em uma cozinha que não é adequada para manejar alimentos sem glúten, pode facilmente ocorrer o que chamamos de contaminação cruzada, que se dá pelo ar ou pelo manejo de utensílios que entraram em contato com o glúten. Logo, uma cozinha que maneja alimentos com glúten não é adequada para manejar alimentos sem glúten.

Por isso, foi autorizado a contratação de prestação de serviços de refeições sem glúten, e sem glúten e sem lactose, para atendimento de alunos com intolerância ao glúten, e intolerância ao glúten e à lactose.

Aquisição de refeições prontas

De forma a instrumentalizar a gestão escolar para a contratação das refeições prontas, elaborou-se um modelo de Termo de Referência para cada uma das condições – refeições sem glúten e refeições sem glúten e lactose.

Os referidos Termos possuem quantidades e descritivos de alimentos marcados em vermelho, para que cada colégio realize as adequações que forem necessárias, por exemplo: o tipo de feijão que é habito do aluno (preto ou carioca), o tipo de arroz, o tipo de leite (sem lactose ou bebida vegetal), nos casos em que a intolerância à lactose vem associada à doença celíaca. As observações marcadas em azul são orientações que devem ser retiradas da versão que será encaminhada para cotação.

Após receber a proposta da empresa ganhadora, que virá acompanhada do cardápio proposto, é recomendável que este seja previamente enviado à família do aluno, para ciência, aval, e eventuais adequações solicitadas pela família, que devem ser baseadas em hábitos alimentares (como a preferência do tipo de feijão, arroz,

leite), e frequência de algumas preparações (por exemplo ter cardápios a base de massas toda semana). Contudo, não caberá atender a solicitações de inserções de alimentos que não integram comumente o perfil da alimentação escolar, que deve ser composta em sua maioria por alimentos *in natura* e minimamente processados (arroz, feijão, farinhas, carnes, frutas, vegetais, lácteos e afins).

A aquisição destas refeições por meio da cota especial foi autorizada pela Portaria Fundepar nº 187/2023[1], juntamente com outros itens autorizados para compra com recursos do Mais Merenda.

Importante: as escolas que forem adquirir as refeições e lanches prontos para atendimento dos alunos portadores de doença celíaca devem avisar o NRE, para que o recurso enviado considere este gasto.

Registro de alunos com necessidades alimentares especiais.

Todos os alunos com necessidades alimentares especiais devem ser informados ao NRE, para que a gestão central realize o cadastro destes alunos no sistema merenda, de forma a enviar alimentos específicos a cada condição quando couber.

Caso a gestão opte por contratar todas as refeições para atendimento dos alunos com intolerância ao glúten, é importante informar o NRE de que não será necessário o envio de alimentos específicos pela distribuição centralizada (biscoitos e massas sem glúten, por exemplo).

Identificação das refeições especiais e distribuição

As marmitas sem glúten ou sem glúten e sem lactose devem ser claramente identificadas para evitar qualquer confusão com as demais refeições. Utilize etiquetas ou sinalizações visíveis para identificar claramente as embalagens contendo as refeições especiais. Durante a distribuição das refeições, é importante garantir que as marmitas sem glúten ou sem glúten e sem lactose sejam separadas das demais e entregues aos alunos corretamente identificados. Assegure-se de que as marmitas especiais não entrem em contato com alimentos que possam causar contaminação.

Armazenamento adequado

É fundamental armazenar as marmitas sem glúten ou sem glúten e sem lactose em local separado dos demais alimentos, preferencialmente em uma geladeira ou área designada exclusivamente para essas refeições. Mantenha-as em temperatura adequada para garantir sua segurança e qualidade.

[1] DIOE Edição nº 11.424 de 23/05/2023.

Higiene das mãos e superfície

Antes de manusear as marmitas, é necessário que os funcionários envolvidos lavem bem as mãos com água e sabão, garantindo a eliminação de possíveis contaminações. Além disso, é recomendável que utilizem luvas descartáveis durante o manuseio das refeições. As superfícies de preparação e distribuição das refeições devem ser mantidas limpas e livres de resíduos de alimentos que contenham glúten ou lactose. Recomenda-se realizar a limpeza utilizando produtos de limpeza apropriados antes de manusear as marmitas especiais.

Utensílios

O Termo de Referência prevê que a empresa contratada forneça os utensílios (garfo, faca, colher) descartáveis.

Caso optem por utilizar utensílios permanentes, de inox, estes deverão ser de uso exclusivo dos alunos, e deverão ser higienizados com esponja exclusiva, mantidos em saco plástico individual, e não podem ser secados com pano de louça.

Comunicação com a equipe

É fundamental informar e orientar a equipe responsável pelo manuseio e distribuição das refeições sobre a importância de seguir os procedimentos adequados para evitar a contaminação cruzada. Certifique-se de que eles compreendam a importância de atender às necessidades específicas dos alunos com restrições alimentares.

Cuidados na entrega de refeições sem glúten ou sem glúten e sem lactose

Entrega no horário: Caso a opção de entrega seja a marmita pronta para consumo, será imprescindível que as refeições sejam entregues pontualmente, respeitando o horário estabelecido. Isso garantirá que as marmitas sejam consumidas frescas e evitará qualquer inconveniente para os alunos.

Entrega do kit completo: Se a escolha for a entrega de todo o kit das refeições (lanches do Mais Merenda e refeição do intervalo), será necessário garantir que todas as refeições e acompanhamentos previstos estejam devidamente inclusos no kit. Verifique se não houve trocas ou faltas de itens, certificando-se de que os alunos recebam as refeições completas e adequadas às suas restrições alimentares. Importante atentar para o aquecimento dessas refeições, que deve ser preferencialmente em micro-ondas exclusivo.

Entrega congelada: Caso as marmitas sejam entregues congeladas, será fundamental adotar cuidados específicos para manter a qualidade e a segurança dos

alimentos. Durante o transporte, certifique-se de que as marmitas congeladas estejam mantidas em temperatura adequada, utilizando embalagens isolantes para evitar o descongelamento. Assegure-se de que as embalagens estejam bem fechadas e identificadas, contendo informações claras sobre o conteúdo e as restrições alimentares atendidas. Importante atentar para o aquecimento dessas refeições, que deve ser preferencialmente em micro-ondas exclusivo.

Curitiba, 04 de agosto de 2023.

Equipe técnica de Nutricionistas

Consultoria Técnica de Alimentação Escolar

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES SEM GLÚTEN OU SEM GLUTÉN E SEM LACTOSE

-

1. Objeto

1.1 A solicitação tem como objeto a contratação de prestação de serviços de refeições sem glúten e sem glúten e sem lactose, pelo período a ser determinado pela escola, para atendimento de aluno com intolerância ao glúten/doença celíaca ou intolerância a lactose.

1.2 Quadro Resumo

Lote	GMS	Item	Especificação	Quantitativo	Unitário	Total
01		01	Lanches/café da manhã			
		02	Refeição			
Valor Total						

2. Prestação do Serviço

2.1 A prestação do serviço poderá ser adquirida em todas as escolas do Estado do Paraná.

2.2 As refeições deverão ser entregues nos seguintes horários:

- Lanche: A definir pela escola
- Almoço: A definir pela escola
- Lanche: A definir pela escola

Observação: avaliar se é pertinente a contratação de refeições congeladas, destinando e garantindo, neste caso, um micro-ondas exclusivo para o aquecimento dessas marmitas).

3. Cardápios

3.1 Cardápio (opção sem glúten)

3.1.1 Lanches:

- Fruta
- Bebida (opções): café com leite, Iogurte, bebida láctea chá de erva doce, leite com achocolatado, suco de frutas natural, chá mate e chá mate com hortelã
- Lanches (opções): pão sem glúten com doce pastoso, goma de tapioca, tapioca com doce pastoso e pão de queijo sem glúten.

OBSERVAÇÃO: Margarina deve ser substituída por manteiga. Margarina ou creme vegetal devem ter seu uso limitado em preparações, podendo ser utilizada no máximo uma vez por

semana, conforme Resolução nº 006/2020, do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Artigo 18, parágrafo 6, inciso VII.

3.1.2 Refeições: As refeições deverão conter, no mínimo, 585 (quinhentos e oitenta e cinco) gramas e 450 (quatrocentos e cinquenta) calorias em cada refeição, por pessoa, composto de no mínimo:

- **Prato Principal Proteico:** Composto principalmente de carne bovina, suína, ave e pescado. Porção de 100g de parte comestível por pessoa. Por exemplo: bife bovino ao molho italiano, molho madeira ou acebolado; peito de frango grelhado, com legumes ou com molho bechamel; bisteca suína; estrogonofe de carne bovina e de carne de frango.
- **Arroz:** arroz polido (branco) cozido. Porção de 200g por pessoa.
- **Feijão:** Porção de 100g por pessoa.
- **Guarnição 1:** Massas sem glúten. Porção de 50g por pessoa. Alternar o tipo de massa (por exemplo: de arroz, mandioca, grão de bico, etc) e corte durante a semana (por exemplo: talharim, parafuso, espaguete e penne). Servir a massa acompanhada de um molho, como por exemplo: molho sugo, molho de frango, bolonhesa, alho e óleo e bechamel. Nos dias que não forem ofertados arroz e feijão considerar a porção de 100g por pessoa.
- **Guarnição 2**: Composto principalmente de legumes e verduras cozidas, salteadas ou assadas. Porção de 50g por pessoa. Por exemplo: chuchu ao alho e óleo, cenoura com batatas salteadas, abobrinha refogada, brócolis com abóbora assada.
- **Guarnição 3:** Pratos elaborados à base de amiláceos em consonância com o restante do cardápio e os hábitos alimentares regionais. Porção de 50g por pessoa. Por exemplo: farofa de ovos, polenta mole com queijo ou com molho bolonhesa, batata doce caramelizada, mandioca ou batata sauté, torta salgada de legumes elaborada com farinha sem glúten, omelete, creme de milho, quirerinha, madalena de carne bovina moída, batata ao molho bechamel elaborado com farinha sem glúten, polenta na chapa.
- **Salada:** Preparações compostas por um mix de alimentos, porção de 35g por pessoa. Preferencialmente folhoso, por exemplo, alface, acelga, espinafre e couve, e legumes cozidos e/ou crus como cenoura, vagem, beterraba e pepino.

3.1.3 Cardápio Modelo/Sugestão

SUGESTÃO DE CARDÁPIO

ALUNOS CELÍACOS

REFEIÇÃO	OPÇÕES DE REFEIÇÕES				
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE OPÇÃO 1	• Fruta • Chá mate com hortelã • Tapioca com doce pastoso	• Fruta • Iogurte	• Fruta • Chá de erva doce • Pão sem glúten com manteiga	• Café com leite • Biscoito sem glúten	• Fruta • Achocolatado com leite • Biscoito de polvilho
ALMOÇO	• Arroz branco • Feijão • Frango em cubos • Repolho refogado • Salada de folhas	• Macarrão de arroz com molho de tomate e manjericão • Ovo cozido • Abobrinha refogada • Salada de folhas	• Arroz branco • Feijão • Carne moída refogada • Farofa de mandioca • Couve refogada	• Polenta • Frango com molho • Cenoura com milho refogados • Salada de folhas	• Arroz branco • Feijão • Carne suína com cebola • Batata inglesa assada com alecrim • Salada de folhas
LANCHE OPÇÃO 2	• Fruta • Suco de fruta (polpa) • Pão de queijo sem glúten	• Achocolatado com leite • Pão sem glúten com doce pastoso	• Fruta • Chá mate • Goma de tapioca	• Fruta • Bebida láctea	• Fruta • Café com leite • Biscoito sem glúten

OPÇÕES DE CARNE: BOVINA, SUÍNA, PEIXE, FRANGO, LINGUIÇA.

NA SEMANA QUE NÃO TIVER ENTREGA DE IOGURTE DA AF, UTILIZAR LEITE EM PÓ.

3.2 Cardápio (opção sem glúten e sem lactose)

3.2.1 Lanches:

- Fruta
- Bebida (opções): café com leite sem lactose, bebida láctea vegetal, chá de mate com hortelã, achocolatado com leite vegetal, suco de frutas natural.
- Lanches (opções): pão de queijo sem glúten e sem lactose, bolo de fubá, goma de tapioca, biscoito sem glúten.

OBSERVAÇÃO: Margarina deve ser substituída por manteiga. Margarina ou creme vegetal devem ter seu uso limitado em preparações, podendo ser utilizada no máximo uma vez por semana, conforme Resolução nº 006/2020, do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Artigo 18, parágrafo 6, inciso VII.

3.2.2 Refeições: As refeições deverão conter, no mínimo, 585 (quinhentos e oitenta e cinco) gramas e 450 (quatrocentos e cinquenta) calorias em cada refeição, por pessoa, composto de no mínimo:

- **Prato Principal Proteico:** Composto principalmente de carne bovina, suína, ave e pescado. Porção de 100g de parte comestível por pessoa. Por exemplo: bife bovino ao molho italiano, molho madeira ou acebolado; peito de frango grelhado, com legumes ou com molho bechamel; bisteca suína; estrogonofe de carne bovina e de carne de frango.
- Observação: Para adequar os pratos que contêm leite, é recomendado substituí-lo por leite zero lactose ou leite vegetal.

- **Arroz:** arroz polido (branco) cozido. Porção de 200g por pessoa.
- **Feijão:** Porção de 100g por pessoa.
- **Guarnição 1:** Massas sem glúten. Porção de 50g por pessoa. Alternar o tipo de massa (por exemplo: de arroz, mandioca, grão de bico, etc) e corte durante a semana (por exemplo: talharim, parafuso, espaguete e penne). Servir a massa acompanhada de um molho, como por exemplo: molho sugo, molho de frango, bolonhesa, alho e óleo e bechamel. Nos dias que não forem ofertados arroz e feijão considerar a porção de 100g por pessoa.
  Observação: Para adequar os pratos que contêm leite, é recomendado substituí-lo por leite zero lactose ou leite vegetal.
- **Guarnição 2**: Composto principalmente de legumes e verduras cozidas, salteadas ou assadas. Porção de 50g por pessoa. Por exemplo: chuchu ao alho e óleo, cenoura com batatas salteadas, abobrinha refogada, brócolis com abóbora assada.
- **Guarnição 3:** Pratos elaborados à base de amiláceos em consonância com o restante do cardápio e os hábitos alimentares regionais. Porção de 50g por pessoa. Por exemplo: farofa de ovos, polenta mole com molho bolonhesa, batata doce caramelizada, mandioca ou batata sauté, torta salgada de legumes elaborada com farinha sem glúten e sem lactose, omelete, creme de milho (sem lactose), quirerinha, madalena de carne bovina moída, batata ao molho bechamel elaborado com farinha sem glúten e sem lactose, polenta na chapa.
  Observação: Para adequar os pratos que contêm leite, é recomendado substituí-lo por leite zero lactose ou leite vegetal.
- **Salada:** Preparações compostas por um mix de alimentos, porção de 35g por pessoa. Preferencialmente folhoso, por exemplo, alface, acelga, espinafre e couve, e legumes cozidos e/ou crus como cenoura, vagem, beterraba e pepino.

3.1.3 Cardápio Modelo/Sugestão

SUGESTÃO DE CARDÁPIO

ALUNOS CELÍACOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE

REFEIÇÃO	OPÇÕES DE REFEIÇÕES				
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE OPÇÃO 1	• Fruta • Achocolatado com leite vegetal • Biscoito sem glúten	• Fruta • Bebida láctea vegetal	• Fruta • Café com leite sem lactose • Pão sem glúten com doce pastoso	• Café com leite sem lactose • Biscoito de polvilho	• Fruta • Chá mate com hortelã • Tapioca com doce pastoso
ALMOÇO	• Arroz branco • Feijão • Carne bovina em molho • Batata e cenoura salteada • Salada de folhas	• Quirerinha com molho de tomate • Carne suína em cubo • Couve refogada • Salada de folhas	• Arroz colorido (legumes) • Feijão • Peixe refogado • Farofa de mandioca • Salada de folhas	• Macarrão de arroz com carne moída no molho de tomate • Frango com molho • Cenoura com abobrinha refogada • Salada de folhas	• Purê de batatas (sem leite) • Carne moída em molho • Brócolis com abóbora assada • Salada de folhas
LANCHE OPÇÃO 2	• Suco de fruta • Pão de queijo sem glúten e lactose	• Café com leite sem vegetal • Bolo de fubá	• Fruta • Chá de hortelã • Goma de tapioca	• Achocolatado com leite vegetal • Pão de queijo sem glúten e lactose	• Fruta • Café com leite vegetal • Biscoito sem glúten

OPÇÕES DE CARNE: BOVINA, SUÍNA, PEIXE, FRANGO, LINGUIÇA.

4. Especificações técnica

Aqui estão as subdivisões do documento com base nos assuntos citados:

4.1. Alimentação e Cardápio:
4.1.1 A porção de fruta no café da manhã deverá ser, no mínimo, de 100g de parte comestível por pessoa.
4.1.2 Não é permitido o uso de temperos e molhos ultraprocessados ou com aditivos químicos.
4.1.3 O prato principal proteico, as guarnições e as saladas podem ter repetição da mesma preparação no máximo duas vezes por semana considerando almoço e jantar.
4.1.4 As opções de frutas ofertadas no mesmo dia devem ser diferentes em cada refeição.
4.1.5 Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, em consonância com resolução nº 06, de 08 de Maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Artigo 17, parágrafo 1.
4.1.6 Os cardápios devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista, segundo resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Artigo 17, parágrafo 6.
4.1.7 Margarina ou creme vegetal devem ter seu uso limitado em preparações, podendo ser utilizada no máximo uma vez por semana, conforme Resolução nº 06,

de 08 de maio de 2020, do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Artigo 18, parágrafo 6, inciso VII.
4.1.8 A oferta de gorduras trans industrializadas é proibida em todas as refeições, conforme Resolução nº 006/2020, do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Artigo 18, parágrafo 7.

4.2. Equipamentos e Embalagens:
4.2.1: As refeições devem ser servidas em marmitas individuais, podendo ser de metal, isopor ou outro material especificado no contrato. O padrão da embalagem será descrito detalhadamente.
4.2.2: A contratada deve fornecer pratos de louça para as refeições. Os talheres devem ser de metal, não sendo permitida a utilização de pratos e talheres de plástico, acrílico ou similares.
4.2.3: Os guardanapos devem ser de papel branco, do tipo poroso e não reciclado, com formato de 34 x 33 cm.
4.2.4: Os talheres, palitos de dentes e guardanapos devem ser embalados individualmente.

4.3. Qualidade e Normas Sanitárias:
4.3.1 A contratada deverá seguir todas as normas sanitárias de produção e distribuição de alimentos da Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
4.3.2 Os sucos deverão ser sempre preparados com água mineral (vedada a utilização de água de poços artesianos) e servidos sem açúcar, sendo de responsabilidade da contratada providenciar copos descartáveis plásticos ou encerados, com capacidade mínima de 300 ml.
4.3.3 A contratada deverá fazer verificações constantes do estado de conservação das instalações onde são preparadas, armazenadas e servidas às refeições e produtos, de acordo com as exigências dos órgãos oficiais fiscalizadores da atividade.
4.3.4 Os tipos de carne deverão ser de primeira qualidade e adquiridas de frigoríficos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura.
4.3.5 A Contratante se resguarda o direito de impugnar qualquer produto que não julgue adequado, cabendo à Contratada suspender seu uso imediatamente.
4.3.6 Deverão ser sempre apresentadas ao contratante, sempre que exigidos, uma amostra do produto a ser utilizado, acompanhado da descrição de seu uso, recomendações do fabricante e outras especificações necessárias para a compreensão de sua finalidade.
4.3.7 Todas as subcontratações deverão obedecer aos critérios de qualidade exigidos pela Contratante.
4.3.8 A Contratada deve seguir as exigências para qualidade microbiológica da RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e da Instrução Normativa n° 60, de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
4.3.9 A contratada deverá seguir as normas higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de manipulação de alimentos estabelecidas pelos órgãos competentes. A

higienização de hortifrúti está incluída nesse contexto, considerando que é um requisito essencial para garantir a segurança alimentar."

4.4. Responsabilidades e Outras Disposições:
4.4.1 A contratada deverá ter uma nutricionista responsável técnica pelo serviço de alimentação, que assine o cardápio identificando o nome e registro no conselho de nutricionistas da 8ª Região.
4.4.2 Na hipótese de descumprimento do cardápio a contratante poderá requerer a imediata adequação ao previsto no termo de referência.

4.5. Alteração de Horários de Refeições:
4.5.1 Em casos excepcionais e devidamente justificados, tais como congestionamentos de trânsito, a contratada poderá solicitar a alteração dos horários das refeições previamente acordados.
4.5.2 A contratada deverá comunicar a necessidade de alteração de horários com antecedência mínima de XX horas, fornecendo uma nova previsão de horários para a entrega das refeições.
4.5.3 A contratante deverá avaliar e aprovar a solicitação de alteração dos horários, levando em consideração a viabilidade e a conveniência.
4.5.4 Caso a contratante aprove a solicitação de alteração dos horários, ambas as partes deverão formalizar por escrito essa alteração, ajustando os termos e prazos conforme necessário."