



MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES

Secretaria Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO ATENDIMENTO NO ENSINO FUNDAMENTAL:

O atendimento aos estudantes contemplados com vagas da parceria entre as Organizações da Sociedade Civil e o Município de Bento Gonçalves deverá estar em consonância com as diretrizes estabelecidas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996), Estatuto da Criança e Adolescente (Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990), Resoluções do Conselho Municipal de Educação de Bento Gonçalves e Base Nacional Comum Curricular, Referencial Curricular do Estado do Rio Grande do Sul.

Os atendimentos serão gratuitos, sendo expressamente vedado à instituição cobrar qualquer valor da família beneficiada ou obrigá-la a fornecer itens como alimentação, materiais de limpeza, matrícula, mensalidade ou qualquer insumo ou serviço, pelos atendimentos subsidiados pelo Município de Bento Gonçalves.

A instituição credenciada deverá manter constante diálogo com a Secretaria Municipal de Educação a fim atender as orientações e as diretrizes para o atendimento dos estudantes.

A instituição credenciada deve assumir integral responsabilidade pela remuneração e pagamento dos encargos fiscais, trabalhistas, tributários, previdenciários, assim como quaisquer benefícios, de eventuais danos causados por terceiros e outros similares, eximindo o Município de Bento Gonçalves de quaisquer ônus e reivindicações perante terceiros.

O atendimento oferecido deve contemplar, no mínimo, 200 (duzentos) dias letivos e 800 (oitocentas) horas de aula, conforme artigo 23 da Lei nº 9.394/96 e seguir o calendário da Rede Municipal de Ensino de Bento Gonçalves.

A instituição credenciada deverá atender ao Regimento Escolar Padrão de Parcerias, aprovado pelo Conselho Municipal de Bento Gonçalves.

O Projeto Político Pedagógico válido para os estudantes da parceria será o da instituição credenciada e deve ter como objetivo garantir às crianças acesso a processos de apropriação, renovação e articulação de conhecimentos e aprendizagens de diferentes linguagens, assim como o direito à proteção, à saúde, à liberdade, à confiança, ao respeito, à dignidade, à brincadeira, à convivência e à interação com outras crianças.

A coordenação pedagógica da instituição credenciada deverá realizar a escuta das demandas educacionais e pedagógicas dos estudantes para que se possa atendê-los em suas necessidades,



devendo dispor de um canal de comunicação direto e ágil para atender com presteza as demandas da comunidade escolar e famílias.

DA INFRAESTRUTURA FÍSICA:

O imóvel utilizado pela credenciada deve apresentar condições de localização, acesso, segurança, salubridade, saneamento, acessibilidade, iluminação e higiene.

Os espaços internos da instituição credenciada devem atender às diferentes funções e conter uma estrutura básica que contemple:

- Espaço para recepção;
- Espaço para professores, para serviços administrativos, pedagógicos e de apoio;
- Salas para atividades dos estudantes, com boa ventilação e iluminação, com mobiliário e equipamentos adequados a faixa etária;
- Cozinha, instalações e equipamentos para o preparo de alimentos que atendam às exigências de nutrição, saúde, higiene e segurança
- Refeitório adequado para oferta das refeições;
- Instalações sanitárias apropriadas e suficientes para o uso exclusivo dos estudantes;
- Áreas cobertas e descobertas para atividades externas compatíveis com a capacidade de atendimento.
- Biblioteca adaptada e equipada com mobiliário e acervo adequados à cada faixa etária.

As instalações que atenderão os estudantes devem atender todas as normas de segurança, conforme especificado na Resolução nº51/2023 do Conselho Municipal de Educação e Portaria nº940/2022 da Vigilância Sanitária.

Os ambientes destinados à execução dos serviços e seus respectivos acessos não podem ser de uso comum com domicílio particular ou estabelecimento comercial.

A instituição credenciada deve realizar a dedetização dos espaços e limpeza de caixa da água, por meio de empresa especializada, conforme PORTARIA SES Nº 799/2023, a cada seis meses, conforme disposição da Vigilância Sanitária.

A instituição credenciada deve, constantemente, realizar a manutenção e substituição dos brinquedos, materiais e equipamentos utilizados nas atividades lúdicas e pedagógicas.

A instituição credenciada deverá manter o Alvará Sanitário atualizado, bem como manter as condições de segurança e higiene dentro das normas de Vigilância Sanitária, Conselho Regional de Nutrição e demais órgãos reguladores das áreas correspondentes a prestação dos serviços.



DA ORGANIZAÇÃO DAS TURMAS:

Para efetivação da parceria, o Município encaminhará uma relação com as turmas e suas respectivas capacidades.

DOS MATERIAIS:

Ficará a instituição credenciada responsável por ofertar o material didático, sem custos para a pais e/ou responsáveis, e elaborar a lista de materiais pedagógicos de uso individual, respeitando normativa em anexo.

DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

A instituição credenciada deverá oferecer alimentação adequada e balanceada para os estudantes, seguindo as normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, em especial as resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e nº 20, de 02 de dezembro de 2020, e outras legislações pertinentes à oferta da alimentação escolar.

Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, sendo de:

Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; , respeitando a cultura e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos para a melhorias do rendimentos escolar.

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana
Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.

As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.



Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;
– biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

III – doce a, no máximo, uma vez por mês;

IV – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

V – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral. É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;



Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

É vetado à instituição credenciada oferecer alimentação diferenciada entre os alunos da rede municipal e particular, exceto nos casos de restrição alimentar devidamente comprovados.

O preparo e higienização deverão ser realizados por profissional exclusivo à manipulação de alimentos.

Todos os utensílios e equipamentos necessários para o armazenamento, preparo e distribuição das refeições, tais como, freezer, geladeira, fogão, panelas, pratos, copos, talheres e outros pertinentes a atividade serão de responsabilidade da contratada.

A credenciada deverá obrigatoriamente seguir o que dispõe a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a Portaria SES nº 799/2023 que Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. (PROA: 23/2000-0083405-8).

A instituição credenciada deve possuir, no mínimo, 01 profissional exclusivo à manipulação de alimentos, para cada 50 refeições fornecidas, que será(ão) responsável(is) pelo preparo e distribuição dos alimentos, higienização dos utensílios da cozinha, preparo das fórmulas infantis e higienização dos utensílios utilizados para oferta-las às crianças.

A instituição credenciada deve possuir, no mínimo, 01 profissional exclusivo à manipulação de alimentos para o preparo e distribuição dos alimentos, higienização dos utensílios da cozinha, preparo das fórmulas infantis e higienização dos utensílios utilizados para oferta-las às crianças, caso as refeições sejam preparadas por empresas terceirizadas.

O profissional manipulador de alimentos deverá Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação de no mínimo 12 horas, presencial, à distância ou híbrido, abordando pelo menos, os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. O curso deve ser ministrado por profissionais de nível superior da área de alimentos, vinculado a uma instituição de ensino de graduação, nível técnico ou profissionalizante e por órgãos públicos.

O profissional responsável pela manipulação de alimentos deverá utilizar uniforme, que deve ser de uso exclusivo para atividade de manipulação de alimentos, estar limpo, em adequado estado de conservação, com mangas compridas, cobrindo a totalidade dos braços, calças compridas, calçados fechados, proteção cobrindo a totalidade dos cabelos e equipamentos de proteção individual – EPI, necessários às atividades desenvolvidas e exclusivas nas dependências internas do estabelecimento.

As áreas de manipulação e estocagem de alimentos devem dispor de área compatível com a legislação vigente.



DO RESPEITO, SEGURANÇA E ATENDIMENTO A INTEGRALIDADE DA CRIANÇA:

A Organização da Sociedade Civil credenciada que firmar parceria com o Município de Bento Gonçalves deverá:

a) Tratar todos os alunos com respeito, dignidade e igualdade, sem qualquer forma de discriminação, vetada ao credenciado realizar qualquer distinção no atendimento do aluno encaminhado pela Secretaria Municipal de Educação de Bento Gonçalves, sob pena de descredenciamento e demais penalidades previstas em lei.

b) Manter as condições de segurança e higiene dentro das normas estabelecidas pelos órgãos competentes.

c) Salvar a segurança da criança protegendo sua integralidade física e mental.

d) Garantir o pronto e adequado atendimento em casos de acidente ou doença súbita ocorridos no âmbito das atividades escolares, comunicando imediatamente os pais e/ou responsáveis pela criança e a Secretaria Municipal de Educação de Bento Gonçalves.

e) Respeitar a confidencialidade das crianças, no processo individual de natureza pessoal e/ou familiar.

f) Comunicar imediatamente, de forma expressa, o Conselho Tutelar e a Secretaria Municipal de Educação de Bento Gonçalves os casos suspeitos de situações de risco e vulnerabilidade social que envolva as crianças atendidas.

g) Seguir os protocolos da rede municipal de combate à violência contra a criança.

DA CARGA HORÁRIA DE ATENDIMENTO:

O atendimento se dará observado as disposições da Resolução nº 51 do Conselho Municipal de Educação de Bento Gonçalves, do calendário escolar e Matriz Curricular.

O atendimento dos estudantes será em turno parcial.

DA FREQUÊNCIA:

A instituição credenciada deverá monitorar a frequência dos alunos e realizar registro diariamente no sistema educacional fornecido pelo município.

A frequência deverá ser de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do total de dias letivos contados após a matrícula.



Ocorrendo a ausência do aluno por 05 (cinco) dias consecutivos ou 10 (dez) intercalados, a credenciada deverá entrar em contato com a família, solicitando justificativa e comunicando o setor de Busca Ativa da Secretaria Municipal de Educação.

DA RESERVA DE VAGAS PARA O MUNICÍPIO:

As vagas ofertadas pela instituição selecionadas serão preenchidas obrigatoriamente por crianças que residam no Município de Bento Gonçalves, dentro do zoneamento da rede municipal, em conformidade com a necessidade do Município de Bento Gonçalves, com base nos critérios regulados pela Central de Vagas.

DA COMPOSIÇÃO E QUALIFICAÇÃO DO QUADRO PROFISSIONAL:

A instituição credenciada deve manter profissionais capacitados para atuar em sala de aula com os alunos da respectiva faixa etária, visando seu desenvolvimento integral e aprendizagem.

A execução do serviço, quanto às ações pedagógicas, considerando a relação criança x professor, deverá ser efetuada por profissional com no mínimo licenciatura em pedagogia, para turmas dos anos iniciais e com graduação pertinente ao componente curricular ministrado, para professores dos anos finais do ensino fundamental, conforme legislação, profissionais estes pertencente ao quadro de funcionários da credenciada. Esses profissionais deverão estar registrados com o cargo de PROFESSOR, e seus contratos de trabalho deverão observar as disposições da Convenção Coletiva de Trabalho do Sindicato dos Professores do Ensino Privado do Rio Grande do Sul – SINPRO/RS.

Os profissionais pertencentes ao quadro da instituição credenciada

A instituição credenciada deverá contar com os seguintes profissionais:

- Supervisor Pedagógico - 44h
- Orientador Educacional - 44h
- Profissional para o AEE – Atendimento Educacional Especializado – 22h

A execução dos serviços acima deverá ser exercida por profissional licenciado em pedagogia ou outra licenciatura, com formação em nível de pós-graduação específica para cada função, pertencente ao quadro de funcionários da instituição credenciada.

A instituição credenciada deverá deixar disponível à Comissão de Seleção cópia legível dos certificados que comprovem a habilitação dos profissionais citados neste item.

A credenciada deve possuir, no mínimo, 01 (um) auxiliar de serviços gerais para as atividades operacionais.



A instituição credenciada deve possuir, no mínimo, 01 (uma) merendeira, exclusiva para as atividades relacionadas à alimentação, tais como recebimento de alimentos, preparo e distribuição das refeições, higienização dos utensílios e ambientes (cozinha e refeitório).

Todos os profissionais necessários para a execução do objeto desta parceria deverão estar devidamente registrados de acordo com a legislação trabalhista, e com seus cargos previstos no Plano de Trabalho, com atividades, carga horária e salários compatíveis com a Convenção Coletiva de Trabalho de sua respectiva categoria.

Não será aceito, nos Planos de Trabalho, nomenclaturas genéricas para os cargos de professores, profissionais de apoio (monitor de aluno público-alvo da educação especial) e merendeira.

O quadro de pessoal poderá incluir pessoas pertencentes à Organização da Sociedade Civil, inclusive os dirigentes, desde que exerçam ação prevista no Plano de Trabalho aprovado, em conformidade com a Resolução nº 51 do Conselho Municipal de Educação de Bento Gonçalves.

Nos casos de licença médica acima de 15 (quinze) dias e licença maternidade, os profissionais deverão ser substituídos enquanto perdurar o afastamento.

Bento Gonçalves, 06 de novembro de 2024.

Adriane Zorzi
Secretaria Municipal de Educação