



Manual de Orientação
aos Gestores



**ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**



MPC • PR
MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO PARANÁ



Manual de Orientação aos Gestores: Alimentação Escolar / Ministério Público de Contas do Estado do Paraná. - v. 1, vs. 1.0 (2021) - Curitiba: Ministério Público de Contas do Paraná, 2020.

Disponível em <http://www.mpc.pr.gov.br/manual-alimentacao-escolar>

1. Administração Pública - Paraná - Manual. 2. Alimentação Escolar - Paraná - Manual. 3. Merenda Escolar - Paraná - Manual. 4. Licitação - Paraná - Manual. 5. Paraná - Ministério Público de Contas do Estado do - Manual. I. Ministério Público de Contas.

MPC • PR

MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO PARANÁ

PROCURADORA-GERAL

Valéria Borba

PROCURADORES (AS)

Kátia Regina Puchaski

Eliza Ana Zenedin Kondo

Gabriel Guy Léger

Michael Richard Reiner

Flávio de Azambuja Berti

Juliana Sternadt Reiner

CONTEÚDO E REVISÃO GERAL

Karen Cristine Nadolny

Luanda Anubha Iarek Silva

Sofia Duarte de Lima Moser

REVISÃO ORTOGRÁFICA

Mykaella Ribeiro Mello

DIAGRAMAÇÃO E PROJETO GRÁFICO

Giovanna Menezes Faria

MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO PARANÁ - MPC-PR

Praça Nossa Senhora da Salete, s/n - Centro Cívico - Curitiba - PR

Contato - faleconosco@mpc.pr.gov.br - Tel (41) 3350-1640



Sumário

APRESENTAÇÃO.....	09
1. RECURSOS FINANCEIROS.....	13
1.1. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).....	14
1.1.1. Diretrizes e Objetivos.....	17
1.1.2. Formas de Gestão	19
1.1.3. Recursos.....	22
1.1.4. Execução	27
1.1.5. Conselho de Alimentação Escolar	29
a) Composição.....	32
b) Competências e Atribuições.....	34
1.1.6. Prestação de Contas	39
1.1.7. Controle e Monitoramento do PNAE.....	43
1.2. Outros Recursos	44
a) Salário-Educação	44
2. LICITAÇÃO.....	51
2.1. Modalidades	52
a) Pregão Eletrônico	54
b) Pregão Presencial.....	68
2.2. Pesquisa de Preço	72
a) Painel de Preços do Comprasnet.....	72
b) Pesquisa publicada em mídia e em sites eletrônicos especializados ou de acesso público	73
c) Painel de Preços do PNAE	74
d) Pesquisa com Fornecedores do Ramo.....	76
e) Pesquisa de Preço para Dispensa de Licitação Agricultura Familiar.....	77
2.3. Preço de Referência	78
2.4. Dispensa de Licitação	79
a) Chamada Pública	81

Sumário

3. AGRICULTURA FAMILIAR	85
3.1. Fases de Aquisição	88
4. PAPEL DOS TRIBUNAIS DE CONTAS	93
5. ATUAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO - NUTRICIONISTA	96
5.1. Atividades Obrigatórias	98
5.1.1. Diagnóstico Nutricional (art. 3º, I).....	98
5.1.2. Necessidades Nutricionais Específicas (art. 3º, II)	102
5.1.3. Cardápios da Alimentação Escolar (art. 3º, III).....	106
5.1.4. Ações de Educação Alimentar e Nutricional (art. 3º, IV)	112
5.1.5. Fichas Técnicas de Preparação – FTP (art. 3º, V).....	115
5.1.6. Controle de Qualidade (art. 3º, VI, X, XI).....	117
5.1.7. Teste de Aceitabilidade (art. 3º, VII)	122
5.1.8. Interação com os Agricultores Familiares (art. 3º, VIII).....	131
5.1.9. Processo Licitatório e Chamada Pública (art. 3º, IX)	132
5.1.10. Plano Anual de Trabalho (art. 3º, XII).....	136
5.1.11. Assessoria ao CAE (art. 3º, XIII).....	140
5.2. Atividades Complementares	141
5.3. Quantitativo Adequado	142
6. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E SANITIZAÇÃO	144
6.1. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).....	146
6.2. Manipulador de Alimentos.....	150
6.3. Condições e Higiene do Ambiente, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	151
6.4. Recebimento e Armazenamento dos Alimentos	155
6.5. Higiene e Cuidados com Alimentos.....	160
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	167
8. ANEXOS	173

Prefácio

O Ministério Público de Contas, pautado no exercício das competências previstas nos artigos 127, 129, incisos II, VI e IX, e 130 da Constituição Federal, artigos 149, inciso I, e 150, inciso I da Lei Complementar Estadual nº 113/2005, bem como na Instrução de Serviço nº 58/2017, implementou o projeto de atuação especial denominado Manuais de Gestão, com o objetivo de produzir conteúdo técnico-jurídico sobre temas sensíveis à Administração Pública e seus gestores.

O presente Manual de Orientação aos Gestores, reservado ao assunto Alimentação Escolar, é fruto do trabalho desenvolvido durante todo o exercício de 2020, cujo tema se tornou especialmente relevante em razão dos reflexos ocasionados pela pandemia do novo Coronavírus (SARS-CoV-2), que expôs a realidade da alimentação escolar como principal fonte de nutrição de grande parte dos estudantes da rede pública.

Cumprе esclarecer que na concepção do projeto foi integrado ao plano de trabalho a realização de entrevistas com gestores municipais e, especialmente, com membros dos Conselhos de Alimentação Escolar, objetivando o enriquecimento do conteúdo com experiências e exemplos práticos da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar e da aplicação dos recursos financeiros.

Todavia, em razão do cenário das restrições impostas pela pandemia, as atividades de produção deste Manual foram restringidas ao estudo completo da legislação e normas que regulamentam a aquisição, preparo e distribuição da alimentação escolar, bem como das questões atinentes à gestão e aplicação dos recursos financeiros, contemplando um paralelo com a atuação dos órgãos de fiscalização.

De toda sorte, o resultado deste pioneiro Manual de Gestão consiste em material robusto de informação e consulta, destinado aos gestores e profissionais que trabalham diretamente com o tema na rede pública de ensino, bem como a todos os cidadãos interessados em conhecer o sistema que viabiliza o fornecimento de alimentação escolar, incentivando, sobretudo, o controle social.

VALÉRIA BORBA

Procuradora-Geral do Ministério Público de Contas

(biênio 2020-2022)

Apresentação

O direito à vida, assegurado pela carta constitucional, somente pode ser efetivado com a garantia de outros direitos fundamentais, dentre eles o direito social à alimentação previsto no artigo 6º da Constituição Federal¹.

A importância da questão alimentar como um direito humano não consta apenas do ordenamento brasileiro, mas também pode ser encontrada nos Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas, compromisso assumido pelo Brasil junto às Nações Unidas — ONU², que assim dispõe: *“Objetivo 2 - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável”*.

A interpretação da determinação constitucional não impõe apenas o fornecimento de alimentos aos que necessitam, mas almeja que a alimentação seja adequada e que diversas atividades sejam desenvolvidas pelo poder público e pela sociedade civil organizada.

O conceito amplo de segurança alimentar e nutricional no ordenamento jurídico brasileiro se encontra no artigo 3º Lei nº 11.346/2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional — SISAN:

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do **direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente**, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Um dos esquemas adotados para entendimento da esfera da alimentação adequada a divide em quadro dimensões: a disponibilidade, o acesso, a utilização dos alimentos e dos nutrientes e a estabilidade que seria o elemento temporal³.

¹ Art. 6º. São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

² Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 22 jul. 2020.

³ No presente trabalho não trataremos pormenorizadamente das dimensões, mas elas podem ser assim entendidas: “A disponibilidade de alimentos envolve produção, comércio nacional e internacional, abastecimento e distribuição de alimentos. O acesso aos alimentos inclui aspectos tanto físicos quanto econômicos, abrangendo questões desde a logística e processamento de alimentos, até preços, não apenas dos alimentos, mas também das outras necessidades básicas como acesso das famílias à educação e saúde. A utilização dos alimentos e dos nutrientes refere-se à sua utilização biológica, isto é, às condições dos corpos humanos de aproveitar e se utilizar dos alimentos. Essa dimensão é influenciada pelas condições de saneamento básico e saúde das pessoas, assim como a segurança dos alimentos em termos químicos e sanitários. Essa dimensão inclui ainda o conhecimento nutricional e os hábitos alimentares da população. A estabilidade é o elemento temporal das três dimensões anteriores. Desafios na disponibilidade, acesso ou utilização dos alimentos, que podem ser transitórios ou de longa duração, são importantes para a definição de ações, tanto as adotadas pelas famílias quanto pelas políticas públicas”. BRASIL, Organização Das Nações Unidas do Brasil. Documentos Temáticos. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 1.2.3.5.9.14. Organização: Haroldo Machado Filho, 2017, p. 20.

Especificamente na educação, o artigo 208, inciso VII indica que *“O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: (...) VII – atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde”*.

A alimentação escolar como importante vertente da alimentação adequada, nos termos do art. 2º da Resolução nº 06/2020 é *“todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo”*, buscando atender aos alunos da rede pública de ensino.

É considerada um direito dos alunos da educação pública e um dever do Estado, uma vez que exige ações positivas como forma de garantia do direito, indo também ao encontro do Objetivo 4 de Desenvolvimento Sustentável da ONU: *“Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos”*.

A materialização de tais preceitos se dá especialmente com o Programa Nacional de Alimentação Escolar, por meio do qual o governo federal repassa a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar objetivando custear a merenda, assim como promover ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

A origem do Programa remonta ao início da década de 40, mas somente em 1979 passou a denominar-se Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Desde sua criação até o ano de 1993, a execução do programa era feita de forma centralizada, ou seja, o órgão gerenciador - União - planejava os cardápios, adquiria os gêneros por processo licitatório, contratava laboratórios especializados para efetuar o controle de qualidade e ainda se responsabilizava pela distribuição dos alimentos em todo o território nacional.

Na década de 1990, com a instituição da Lei nº 8.913/1994, houve a descentralização, ou seja, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE – passou a transferir o recurso financeiro diretamente para os Estados, Distrito Federal e Municípios.

Essa forma de gerenciamento possibilitou a melhoria da qualidade nutricional dos cardápios, pela adequação aos hábitos alimentares regionais e inserção de produtos naturais, viabilizando também a aquisição de gêneros alimentícios dos fornecedores locais.

Com a promulgação da Lei nº 11.947/2009 - base legal do PNAE - avanços significativos ocorreram, tais como a ampliação dos beneficiários do programa e a inserção de ações de educação alimentar e nutricional. A lei, ainda, estabeleceu as

diretrizes da alimentação escolar, as quais serão detalhadas neste material orientativo.

O PNAE pode ser monitorado e fiscalizado diretamente pela sociedade, mas, visando um controle social específico, foram criados os Conselhos de Alimentação Escolar — CAE justamente para esse fim.

Além de fiscalizar e acompanhar os recursos, o CAE tem a incumbência, dentre outras, de analisar a prestação de contas do gestor, fornecer e apresentar relatórios sobre o controle da execução do PNAE e comunicar quaisquer irregularidades constatadas aos órgãos de controle responsáveis.

O Manual também se propôs a abordar de maneira clara e objetiva as formas de aquisição dos gêneros alimentícios. Logo, foram estudadas as modalidades de licitações para a referida compra, com foco no Pregão Eletrônico, cujo uso obrigatório foi determinado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação na Resolução nº 06/2020.

Ademais, as particularidades que afetam os processos de compra, tais como pesquisa de preços, preço de referência, chamada pública para aquisição da Agricultura Familiar e a seleção dos projetos de venda, também foram temas apreciados e aprofundados, sempre objetivando ressaltar as particularidades que incidem quando se trata de aquisição dentro do PNAE.

Outro ponto relevante desenvolvido ao longo do Manual é a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. A Lei nº 11.947/2009 determina que no mínimo 30% do valor repassado a Estados, Municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE para o PNAE devem ser utilizados obrigatoriamente na compra daqueles. Dessa forma, o Programa objetiva estimular a agricultura familiar nacional, permitindo a evolução social e econômica destes produtores, ofertando, concomitantemente, uma alimentação mais saudável e adequada aos escolares.

Nesse diapasão, foi levantado o passo-a-passo da compra de produtos oriundos da agricultura familiar: orçamento, articulação com os atores sociais, cardápio, pesquisa de preço, recebimentos das propostas e seleção do projeto de venda, amostra para controle de qualidade, contrato de compra, Termo de Recebimento e pagamento dos agricultores.

Dando sequência, o papel dos Tribunais de Contas no que tange à fiscalização dos recursos destinados à alimentação escolar foi contemplado com base nas suas competências constitucionais, observando-se o paralelo entre o papel dos Tribunais e do Conselho de Alimentação Escolar.

Ato contínuo merece destaque a atuação do nutricionista no âmbito do PNAE. A partir de 2006 passou-se a exigir a presença desse profissional como Responsável

Técnico pelo Programa em todas as Entidades Executoras, propiciando uma melhoria significativa na qualidade do PNAE quanto ao alcance de seu objetivo.

A Resolução CFN nº 465/2010, em seus artigos 3º e 4º, define as atribuições do nutricionista, expressas em 13 (treze) atividades obrigatórias e 09 (nove) complementares. Embora o tema não tenha sido esgotado, buscou-se trazer informações e recomendações referentes à tais atribuições, a fim de orientar a forma de operacionalização destas.

Por fim, são desenvolvidos os requisitos higiênicos-sanitários das instalações, equipamentos e utensílios, incluindo a questão da água e controle integrado de vetores e pragas urbanas, assim como a questão da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo dos resíduos e o controle e garantia do armazenamento e preparo dos alimentos, tudo isso como forma de proporcionar uma alimentação segura e saudável.

O conhecimento e adoção dos procedimentos descritos nesse capítulo são fundamentais para redução de risco de contaminação e proporcionar segurança alimentar em todos os aspectos que envolvem a alimentação escolar.



Capítulo 1
Recursos
Financeiros

1.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE

A discussão sobre a alimentação escolar teve início no Brasil por volta de 1940 com a criação do Instituto Nacional de Nutrição, que defendia a proposta de fornecimento de alimentos na escola. Contudo, a ausência de recursos impediu a efetiva concretização da iniciativa⁴.

O início do programa ocorreu em 1954, sob a responsabilidade da Comissão Nacional da Alimentação, ganhando abrangência nacional em 1955 com a Campanha da Merenda Escolar, que recebia doações de excedentes agrícolas dos Estados Unidos⁵.

Entre os anos de 1950 e 1970 o programa passou por diversas reorganizações, recebendo em 1979 a denominação de Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, sendo centralizado pelo governo federal até o ano de 1993, período no qual a União foi a responsável pela compra e distribuição dos alimentos⁶. Em 1994, o Programa foi descentralizado para os Estados, Distrito Federal e Municípios.

Três anos depois, em 1997, foi criado o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE. Atualmente este órgão comanda o Programa⁷ que é regulado pela Lei Federal nº 11.947/2009 e pela Resolução nº 06/2020-FNDE.

As normas que orientam o PNAE levam em conta que os recursos aplicados são oriundos da União e transferidos automaticamente para os Estados, Distrito Federal e Municípios, que devem complementar os valores visando o atingimento dos objetivos do Programa.



⁴ BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Secretaria de Educação à Distância. **Caderno de Estudos: Programa Nacional de Formação Continuada à Distância nas Ações do FNDE**. 8 ed. Atual. Brasília: MEC, FNDE, 2018, p. 26.

⁵ WEIS, Bruno; WHITAKER, Francisco; CHAIM, Nuria Abrahão e BELIK, Walter. **Vamos fiscalizar a merenda escolar – de volta à luta contra a corrupção eleitoral**. Editora: Paulinas Editoras. São Paulo, 2014, p. 08.

⁶ BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Secretaria de Educação à Distância. **Caderno de Estudos: Programa Nacional de Formação Continuada à Distância nas Ações do FNDE** 8 ed. Atual. Brasília: MEC, FNDE, 2018, p. 26.

⁷ WEIS, Bruno; WHITAKER, Francisco; CHAIM, Nuria Abrahão e BELIK, Walter. **Vamos fiscalizar a merenda escolar – de volta à luta contra a corrupção eleitoral**. Editora: Paulinas Editoras. São Paulo, 2014, p. 08.

Os recursos próprios que complementam o PNAE, observadas as particularidades na utilização de cada fonte, podem ser originários da arrecadação de impostos, rendimentos de aplicações financeiras, recursos da instituição de ensino aplicados na execução de programa ou projeto e saldos remanescentes de exercícios anteriores.

Considerando sua abrangência nacional e a necessidade de articulação das tarefas a serem desenvolvidas para melhor execução, a Lei nº 11.947/2009 estabeleceu diversas competências dos entes federativos.

À União Federal, que para fins de alimentação escolar atua por meio do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, nos termos do artigo 16 da Lei, compete:

- I. estabelecer as normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do PNAE;
- II. realizar a transferência de recursos financeiros visando a execução do PNAE nos Estados, Distrito Federal, Municípios e escolas federais;
- III. promover a articulação interinstitucional entre as entidades federais envolvidas direta ou indiretamente na execução do PNAE;
- IV. promover a adoção de diretrizes e metas estabelecidas nos pactos e acordos internacionais, com vistas na melhoria da qualidade de vida dos alunos da rede pública da educação básica;
- V. prestar orientações técnicas gerais aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para o bom desempenho do PNAE;
- VI. cooperar no processo de capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social;
- VII. promover o desenvolvimento de estudos e pesquisas objetivando a avaliação das ações do PNAE, podendo ser feitos em regime de cooperação com entes públicos e privados.

Os Estados, Distrito Federal e Municípios, no âmbito de suas respectivas jurisdições, conforme artigo 17 da Lei nº 11.947/2009, devem:

- I. garantir que a oferta da alimentação escolar se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas nesta Lei, bem como o disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal;
- II. promover estudos e pesquisas que permitam avaliar as ações voltadas para a alimentação escolar, desenvolvidas no âmbito das respectivas escolas;

- III. promover a educação alimentar e nutricional, sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico de que trata o art. 11 desta Lei;
- IV. realizar, em parceria com o FNDE, a capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social;
- V. fornecer informações, sempre que solicitado, ao FNDE, ao CAE, aos órgãos de controle interno e externo do Poder Executivo, a respeito da execução do PNAE, sob sua responsabilidade;
- VI. fornecer instalações físicas e recursos humanos que possibilitem o pleno funcionamento do CAE, facilitando o acesso da população;
- VII. promover e executar ações de saneamento básico nos estabelecimentos escolares sob sua responsabilidade, na forma da legislação pertinente;
- VIII. divulgar em locais públicos informações acerca do quantitativo de recursos financeiros recebidos para execução do PNAE;
- IX. prestar contas dos recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE;
- X. apresentar ao CAE, na forma e no prazo estabelecidos pelo Conselho Deliberativo do FNDE, o relatório anual de gestão do PNAE.

Percebe-se que à União compete o estabelecimento de normas e uma coordenação geral do PNAE, a transferência dos recursos e a cooperação e orientação para o bom desenvolvimento do Programa. Por sua vez, aos Estados, Distrito Federal e Municípios são destinadas as competências de execução ou diretas, como a garantia da oferta da alimentação escolar, a promoção da educação alimentar e nutricional, a capacitação dos recursos humanos envolvidos, o fornecimento das instalações físicas, a prestação de contas dos recursos financeiros recebidos do PNAE, dentre outras.

Os participantes do PNAE são o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE, as Entidades Executoras — EEx, o Conselho de Alimentação Escolar — CAE e as Unidades Executoras — UEx.



- FNDE** — autarquia vinculada ao Ministério da Educação. É o responsável pela condução/coordenação do PNAE, pelo cálculo dos valores financeiros a serem repassados, pela criação das normas de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa e pela transferência de valores.
- Entidades Executoras** — que podem ser as Secretarias de Educação dos Estados e dos Municípios ou as escolas federais. São as responsáveis pela execução do PNAE através da utilização e complementação dos recursos recebidos, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo, 200 (duzentos) dias letivos, pela prestação de contas do Programa e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.
- CAE** — que será analisado de forma detalhada em razão de sua importância no exercício do controle social. É um órgão colegiado de caráter fiscalizados, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
- Unidades Executoras** — são entidades responsáveis pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx. em favor da escola que representam, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.

Verificado o histórico do PNAE, as competências atribuídas aos entes federativos e os participantes, convém destacar que a adequada execução do PNAE passa por três aspectos fundamentais que serão esmiuçados nos itens seguintes: **a)** necessidade de um responsável técnico pelo Programa (nutricionista), **b)** atenção à qualidade da alimentação escolar ofertada; **c)** obrigatoriedade de utilização de pelo menos 30% dos recursos transferidos pelo governo federal na aquisição de produtos da agricultura familiar⁸.

1.1.1 Diretrizes e Objetivos

A alimentação escolar, entendida como todo alimento oferecido no ambiente escolar durante o período letivo, independentemente de sua origem, tem suas diretrizes indicadas no art. 2º da Lei nº 11.947/2009 e no art. 5º da Resolução nº 06/2020-ME/FNDE:

⁸ BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª edição. Brasília: TCU, 2017, p.13.

- I. o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- II. a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- III. a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- IV. a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;
- V. o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;
- VI. o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

O objetivo, enumerado nos art. 4º da Lei do PNAE e da Resolução que regulamenta o tema, é *“contribuir para o crescimento e o desenvolvimento psicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”*.

A partir das diretrizes e do objetivo, acima enumerados, é possível constatar a amplitude do PNAE e a necessidade da adoção de diversas medidas adicionais à simples disponibilização de alimentos.

Conforme o inciso I, a alimentação a ser fornecida deve ser variada e respeitar a cultura e as tradições. Atender essa determinação é um dos motivos para a descentralização dos recursos, o que permite que os Municípios elaborem os cardápios e façam as aquisições de alimentos cumprindo esses requisitos.

O inciso II demonstra que não apenas deve ser fornecida a alimentação saudável, mas também deve ser incluída no currículo a educação alimentar e incentivado o desenvolvimento de práticas saudáveis. Essas práticas são também reforçadas pelo inciso V, que ressalta a importância do desenvolvimento sustentável e da valorização do pequeno produtor rural.

As diretrizes enumeradas nos incisos III e VI indicam que a alimentação escolar deve alcançar todos os alunos, sendo, portanto, universal, respeitando as necessidades especiais de cada aluno, devendo tal fator ser considerado pelo responsável técnico.

A regular execução do programa e a implementação de todas as diretrizes dependem do acompanhamento das ações e da participação da comunidade no controle social. Neste ponto, destaque-se o papel do Conselho de Alimentação Escolar, que ainda será objeto de estudo.

1.1.2 Formas de Gestão

Após a transferência dos recursos pelo FNDE para os Estados, Distrito Federal e Municípios, são as Entidades Executoras que devem decidir a forma de gestão do PNAE dentre os modelos centralizado, descentralizado ou escolarizado e semidescentralizado ou parcialmente escolarizado (art. 8º da Resolução nº 06/2020-ME/FNDE).

A **gestão centralizada** significa que a Entidade Executora que recebe os recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, adquire os alimentos com a realização do adequado procedimento licitatório e realiza a sua distribuição para as unidades escolares.

A operacionalização dessa forma de gestão deve obedecer às peculiaridades de cada local podendo, por exemplo, ser realizada a distribuição diretamente nas escolas ou serem mantidos depósitos centrais de intermediação do abastecimento.

Outra forma de funcionamento da gestão centralizada, descrita no art. 8º, parágrafo único da Resolução nº 06/2020, é a realização da licitação pela Entidade Executora e a celebração de contratos de aquisição pela escola responsável, com pagamento por meio de cartão disponibilizado para tal finalidade. Destaque-se que a aquisição direta pela escola não retira a centralização dos procedimentos de aquisição

pela Entidade Executora, sendo apenas por questões operacionais permitido que as unidades escolares possam celebrar os contratos e realizar os pagamentos diretamente aos fornecedores.



Já a **gestão descentralizada ou escolarizada** consiste no repasse pelas Entidades Executoras dos recursos federais para as Unidades Executoras que adquirem diretamente os alimentos para o preparo e distribuição da alimentação escolar (art. 6º da Lei nº 11.947/2009).

É de fundamental importância destacar que, de acordo como art. 9º da Resolução nº 06/2020, a transferência de recursos para as Unidades Executoras não desobriga a Entidade Executora de garantir a estrutura necessária para:

- a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou do empreendedor familiar rural;
- a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos administrativos;
- o controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios;
- a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

Ainda, permanece a responsabilidade de acompanhar a execução da alimentação escolar e de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE (art. 11 e 50, p.u. da Resolução nº 06/2020).

Convém lembrar que entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, que prestam o serviço público de educação, também podem ser

beneficiárias dos produtos adquiridos com recursos do PNAE ou ter acesso direto aos recursos, semelhantemente às Unidades Executoras na gestão descentralizada. Nesses casos, contudo, o repasse dos recursos somente pode ser realizado mediante a formalização de Termo de Convênio (art. 10 da Resolução nº 06/2020).



Entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais que prestam serviço público de educação também podem ser beneficiadas por recursos do PNAE, mediante a formalização de Termo de Convênio.

Semidescentralizada ou parcialmente escolarizada é a forma de gestão que combina as anteriores, centralizada e descentralizada, em um mesmo local. Um exemplo é o caso de uma Prefeitura Municipal que realize a compra dos alimentos não perecíveis, deixando que a compra dos produtos perecíveis seja realizada diretamente pelas escolas⁹.

⁹ BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª edição. Brasília: TCU, 2017, p.16-17.

GESTÃO SEMIDECENTRALIZADA (PARCIALMENTE ESCOLARIZADA)



Tema também atinente às formas de gestão é a possibilidade de “delegação de rede”, por meio da qual os Estados transferem aos Municípios, com a respectiva anuência destes, a responsabilidade pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino da região. Referida delegação deve ser realizada de forma expressa e informada ao FNDE no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento (art. 7º da Lei nº 11.947/2009 e art. 12 da Resolução nº 06/2020).

A Secretaria Estadual de Educação, apesar da delegação de rede, permanece responsável, nos termos do art. 12, § 3º da Resolução nº 06/2020: **(i)** pelas ações de educação alimentar e nutricional, **(ii)** pela estrutura física das escolas, **(iii)** pelos recursos humanos na unidade de alimentação escolar, e **(iv)** por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios.

1.1.3 Recursos

A condução do PNAE é realizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE, com a dinâmica de repasses aos entes responsáveis pela administração e alocação dos recursos do Programa.

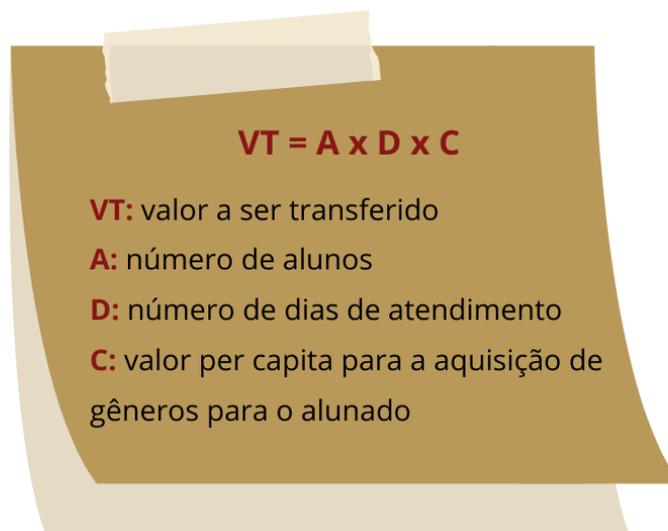
Nos termos do artigo 5º da Lei nº 11.947/2009 e art. 47 da Resolução nº 06/2020, os recursos financeiros são consignados no orçamento da União e para sua execução são repassados automaticamente em parcelas, com depósito em conta corrente específica, para os Estados, Distrito Federal e Municípios e às escolas federais por meio do FNDE, sem a necessidade de realização de convênio, ajuste, acordo ou contrato,

para a aquisição exclusiva de gêneros alimentícios.

O valor dos repasses realizados a cada ente federativo é calculado a partir do número de alunos matriculados na educação básica pública no ano anterior ao exercício financeiro, conforme os dados do censo escolar realizado pelo Ministério da Educação. Saliente-se que os alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado, desde que em turno distinto, são atendidos duplamente (art. 6º, § 4º da Resolução nº 06/2020).

Para fins do PNAE a rede pública de ensino é composta pelas unidades escolares ligadas aos entes federativos, bem como por creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e médio qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial, e as devidamente conveniadas aos Estados, Distrito Federal e Municípios (art. 5º, § 5º da Lei nº 11.947/2009 e art. 6º da Resolução nº 06/2020).

A aferição do montante final dos repasses considera a soma dos valores a serem repassados para cada aluno atendido, utilizando-se a seguinte fórmula:



$$VT = A \times D \times C$$

VT: valor a ser transferido
A: número de alunos
D: número de dias de atendimento
C: valor per capita para a aquisição de gêneros para o alunado

A Resolução nº 06/2020 define os seguintes valores *per capita* para a oferta de alimentação escolar:

- R\$ 0,32 (trinta e dois centavos de Real) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos — EJA;
- R\$ 0,36 (trinta e seis centavos de Real) para os estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio;

- R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
- R\$ 0,64 (sessenta e quatro centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
- R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP;
- R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos.

Pode ocorrer uma variação/complementação do valor nos casos de estudantes do Programa Novo Mais Educação (complementação de forma a totalizar R\$1,07), de estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral (complementação de forma a totalizar o valor *per capita* de R\$2,00), e de estudantes que frequentam no contraturno o Atendimento Educacional Especializado — AEE (valor *per capita* será de R\$0,53).

Ainda sobre o cálculo dos valores, convém lembrar que o número de dias de atendimento a ser considerado é de duzentos dias letivos e que na modalidade de ensino de Educação de Jovens e Adultos Semipresencial, são repassados 20% dos recursos destinados ao EJA presencial.

A transferência dos recursos para a conta específica deve ser realizada em 10 (dez) parcelas por ano, de fevereiro a novembro, não podendo cada parcela ser inferior a vinte dias letivos. Destaque-se que os valores depositados, enquanto não utilizados, devem ser objeto de aplicação financeira em fundos de curto prazo ou transferidos para a caderneta de poupança, com base na sua previsão de desembolso.

Além disso, é vedada a transferência de recursos para conta diversa da aberta pelo FNDE, exceto quando o próprio Fundo Nacional abrir nova conta; quando for realizada a transferência de recursos para as Unidades Executoras, escolas filantrópicas, inclusive comunitárias e confessionais; ou quando for realizado pagamento direto ao fornecedor por meio de transferência eletrônica identificada.

A conta para depósito, conforme Resolução nº 06/2020, deve ser aberta pelo

FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela Entidade Executora, denominada Conta Cartão PNAE, devendo ser o ente federado isento de pagamento de tarifas bancárias, fornecimento de extratos bancários, cartão magnético ou quaisquer taxas similares referentes à manutenção e movimentação da conta corrente aberta para as ações do PNAE.

Os recursos repassados devem ser incluídos nos orçamentos dos Estados, Distrito Federal e Municípios e, conforme art. 47, XXVI da Resolução nº 06/2020, não podem ser considerados no cômputo dos 25% (vinte e cinco por cento) de impostos e transferências devidos à Manutenção e Desenvolvimento do Ensino — MDE, por força do disposto no art. 212 da Constituição Federal.

No caso das gestões descentralizadas ou escolarizadas, o repasse dos recursos às entidades de ensino, conforme o art. 49 da Resolução nº 06/2020, é de responsabilidade da Secretaria Estadual de Educação e da Prefeitura Municipal.

Os recursos, semelhantemente ao que ocorre com a transferência dos valores do FNDE às Entidades Executoras, devem ser creditados em até 10 (dez) parcelas por ano diretamente à Unidade Executora, no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE, em conta específica, aberta pela Entidade Executora para esse fim.

Uma alternativa para o recebimento dos recursos é a conta corrente denominada Conta Cartão, na qual a disponibilidade de valores será realizada por meio de crédito, atribuído a Cartão Magnético vinculado a conta específica. Caso o agricultor familiar não esteja apto a receber o pagamento por meio de cartão magnético, é permitido à Entidade Executora ou à Unidade Executora realizar transferência bancária.

Convém ressaltar que a transferência de recursos destinada ao atendimento de escolas federais que ofertam educação básica, mantidas pela União, deve ser realizada diretamente pelo FNDE mediante descentralização de créditos orçamentários às escolas ou às entidades mantenedoras (art. 48 da Resolução nº 06/2020).



Caso os recursos destinados a um exercício financeiro não sejam integralmente utilizados, o saldo deve ser reprogramado para utilização no ano seguinte, não podendo ser utilizado para outra finalidade.

A regra é a de que os valores devem ser utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios, sendo que eventual saldo dos recursos deve ser

reprogramado para o exercício financeiro seguinte, não podendo ser utilizado para outra finalidade. Eventual reprogramação deve obedecer às seguintes regras:

- a) a reprogramação fica limitada em até 30% dos valores repassados no respectivo exercício;
- b) na hipótese de o saldo ultrapassar 30% do total de recursos disponíveis no exercício, os valores excedentes são deduzidos do repasse do exercício subsequente;
- c) considera-se o total de recursos disponíveis no exercício, o somatório dos valores repassados no ano, de eventuais saldos reprogramados de exercícios anteriores e de rendimentos de aplicações no mercado financeiro;
- d) a reprogramação que exceder o limite de 30% nos casos em que forem repassadas parcelas de forma cumulativa nos meses de setembro, outubro e novembro, não será aplicado o previsto no item “b”.

É obrigação da Entidade Executora dar publicidade ao recebimento dos recursos ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa.

Os valores creditados em razão do PNAE, nos termos do art. 54 da Resolução nº 06/2020, podem ser descontados, estornados ou bloqueados pelo FNDE, mediante solicitação direta ao banco em caso de (i) depósitos indevidos; (ii) determinação do Poder Judiciário ou requisição do Ministério Público; (iii) irregularidades na execução do PNAE; e (iv) constatação de incorreções nos dados cadastrais das contas correntes.

Inexistindo saldo suficiente, é obrigação da Entidade Executora a restituição dos recursos ao FNDE no prazo de cinco dias úteis, a contar do recebimento da notificação.

Além das possibilidades de desconto, estorno ou bloqueio, os recursos podem também ser suspensos quando a Secretaria de Educação e a Prefeitura Municipal (art. 56 da Resolução nº 06/2020):

- X Não constituírem o respectivo CAE ou quando a situação do mandato dos conselheiros estiver vencida ou suspensa nos sistemas do FNDE;
- X Tiverem a prestação de contas do PNAE em situação de inadimplência;
- X Não apresentarem justificativas quanto à não apresentação ou

desaprovação da prestação, total ou parcial, por motivo de força maior, dolo ou culpa de gestores anteriores, com a apresentação de Representação junto ao órgão do Ministério Público, para adoção de providências cíveis e criminais de sua competência;

- X Não tiver cadastrado o responsável técnico pelo Programa em Sistema do FNDE.

Os repasses podem ser reestabelecidos às Entidades Executoras quando (art. 57 da Resolução nº 06/2020):

- ✓ O CAE estiver constituído e a situação do mandato dos conselheiros estiver vigente nos sistemas do FNDE;
- ✓ Reestabelecida a situação de inadimplência relacionada a prestação de contas do PNAE;
- ✓ Motivado por Representação protocolizada no Ministério Público, após apreciação pela Procuradoria Federal junto ao FNDE;
- ✓ Identificado o cadastro do Responsável Técnico pelo Programa em Sistema do FNDE.

A princípio, os valores são reestabelecidos a partir da regularização, existindo pagamento retroativo dentro do mesmo exercício financeiro apenas após análise de casos específicos, subsidiada por Parecer do CAE assinado pela maioria absoluta dos membros atestando o fornecimento da alimentação no período de suspensão dos recursos.

Importante destacar que, ainda que haja suspensão dos repasses, os Estados, Distrito Federal e os Municípios devem garantir o fornecimento da alimentação escolar, ou seja, o atendimento aos alunos deve permanecer de forma integral (art. 56, § 4º da Resolução nº 06/2020).

1.1.4 Execução

A alimentação escolar envolve o fornecimento de alimentos e demais serviços, porém, os recursos oriundos do PNAE devem ser aplicados somente na aquisição de alimentos (art. 51 da Resolução nº 06/2020), cabendo aos entes federados complementar os valores para a plena efetivação da alimentação escolar. Outras despesas, como a contratação de servidores para a feitura dos alimentos e a

infraestrutura necessária dentro das unidades escolares, são de responsabilidade da Entidade Executora¹⁰.

Às Entidades Executoras é facultado também adquirir as refeições mediante terceirização de serviços. Nesses casos, os valores advindos do PNAE somente podem ser empregados no pagamento dos gêneros alimentícios, ficando novamente as demais despesas necessárias ao fornecimento das refeições sob a responsabilidade do ente federado. As licitações para a aquisição dos alimentos e dos serviços, considerando a separação de recursos, devem ser distintas, conforme art. 51, §2º da Resolução nº 06/2020.

As restrições na aplicação dos recursos do PNAE não se limitam apenas à exclusiva aquisição de alimentos, mas também alcançam o tipo de alimento a ser comprado. De acordo com o artigo 21 da Resolução nº 06/2020, dos recursos no âmbito do PNAE:

- No mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados;
- No máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;
- No máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Ainda, há a recomendação de que seja de, no mínimo, 50 (cinquenta) diferentes tipos de alimentos *in natura* ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios, garantindo-se a variedade na alimentação escolar (art. 21, parágrafo único da Resolução nº 06/2020).

Outro importante limite na aplicação dos recursos do PNAE é o de que do total dos recursos financeiros do PNAE, no mínimo, 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

Considerando a importância e as peculiaridades da agricultura familiar para a promoção da alimentação adequada, não somente no âmbito escolar, o tema será tratado em tópico específico (Capítulo 3).

¹⁰ BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª edição. Brasília: TCU, 2017, p.15.

As despesas realizadas devem ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, emitidos em nome da Entidade Executora e identificados com o nome do FNDE e do PNAE.

Ainda sobre a execução dos recursos advindos do PNAE, é obrigação da Entidade Executora implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios adquiridos que permita: **(i)** registrar todas as entradas e saídas de mercadorias; **(ii)** fornecer a posição atualizada do estoque físico; e **(iii)** viabilizar a realização de levantamentos periódicos dos quantitativos recebidos e distribuídos nas escolas.

A fiscalização da gestão e da aplicação dos recursos financeiros provenientes do PNAE compete ao FNDE e ao CAE, em conjunto com os demais responsáveis pelo sistema de ensino, mediante a realização de auditorias e/ou análise dos processos que originaram as prestações de contas, sem prejuízo da atuação do órgão de controle interno do Poder Executivo Federal, do TCU, do Ministério Público e da sociedade em geral (art. 63 da Resolução nº 06/2020).

“

Os gestores públicos (Prefeito, Secretários de Educação, Presidente da Comissão de Licitação, bem como todos que concorrem para a conduta) estão sujeitos às penalidades da lei. Podem também, ser processados por ato de improbidade administrativa, tendo como consequência a perda do cargo, a indisponibilidade dos bens do gestor para pagamento do que foi desviado e a inelegibilidade (não podem se candidatar aos cargos públicos por um determinado período).

— MINISTERIO PÚBLICO FEDERAL. Procuradoria da República do Estado de Alagoas.
Merenda escolar com qualidade, um direito de toda criança. p. 7.

”

1.1.5 Conselho de Alimentação Escolar

A implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar e o cumprimento da legislação se submete a diversos tipos de controle, dentre eles o controle social, que é aquele exercido pela população no acompanhamento e fiscalização das ações de gestão do governo.

O controle social sobre o PNAE é exercido pelo Conselho de Alimentação Escolar — CAE, que tem sua atuação regulamentada pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução nº 06/2020-ME/FNDE.

Os CAEs devem ser constituídos pelos Estados, Distrito Federal e Municípios, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, como órgãos colegiados de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento¹¹. Não basta a simples instituição, cabendo também aos entes federativos garantir a infraestrutura necessária e colaborar para a plena execução das atividades.

O CAE deve ser:



- 🍏 **FISCALIZADOR** — cabe ao CAE realizar o acompanhamento da regular execução do PNAE, devendo a atividade ser desenvolvida de forma autônoma, separada do governo fiscalizado.
- 🍏 **PERMANENTE** — as atividades são desenvolvidas durante todo o ano e por tempo indeterminado.
- 🍏 **DELIBERATIVO** — tem competência para decidir, em instância final, sobre determinadas questões do PNAE.
- 🍏 **ASSESSORAMENTO** — tem a função consultiva de fornecer informações e apresentar relatórios sobre a execução do PNAE.

O art. 45 da Resolução nº 06/2020 determina que cabe aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios:

- I. garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:
 - a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;
 - b) disponibilidade de equipamento de informática;
 - c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;
 - d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes as

¹¹ BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª edição. Brasília: TCU, 2017, p.20-21.

suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

- II. fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência;
- III. realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa;
- IV. divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx;
- V. comunicar às escolas sobre o CAE, no início de cada ano letivo e a cada troca de mandato, informando as atribuições do Conselho e a sua composição, com a indicação dos representantes.

A instituição é de tal importância que a sua não constituição ou o seu incorreto funcionamento autoriza ao FNDE a suspensão dos repasses dos recursos (art. 20, I da Lei nº 11.947/2009). Em caso de suspensão, o Fundo Nacional pode optar por repassar os valores equivalentes, pelo prazo de 180 (cento e oitenta dias) diretamente às Unidades Executoras para fornecimento da alimentação escolar, dispensando-se a realização de procedimento licitatório, mantidas, contudo, as demais regras, em especial, a necessidade de prestação de contas (art. 21).

A fiscalização da aplicação dos recursos em alimentação escolar realizada pelo CAE tem fundamental importância, visto que a disponibilização de merenda escolar ocorre em todos os 5570 municípios do país e averiguar como os valores estão sendo empregados em cada localidade seria uma tarefa quase impossível para o Poder Público Federal.

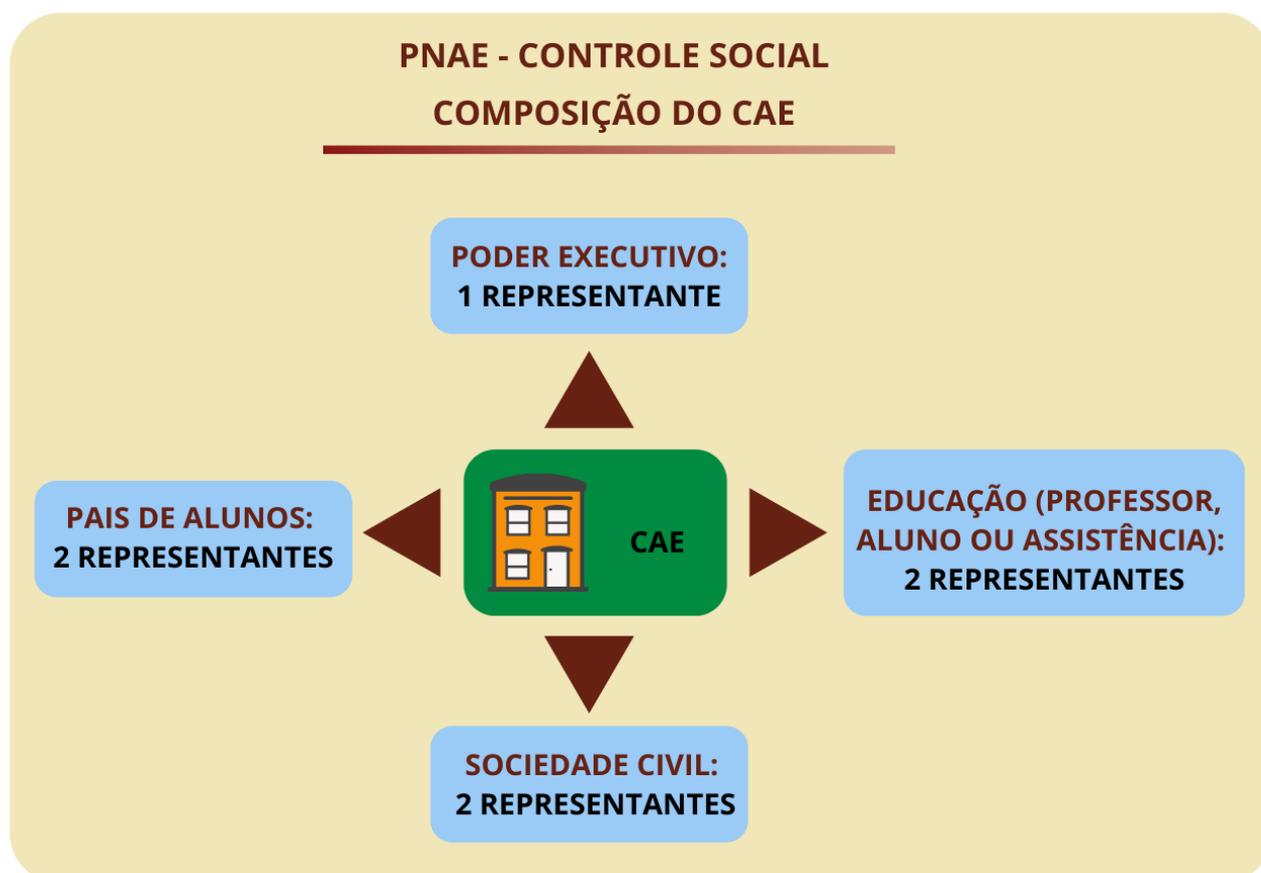
A atuação efetiva de um CAE permite conhecer o real funcionamento do PNAE e a identificação rápida dos problemas, visando a sua célere correção.

Destaque-se que a atuação do CAE não impede a fiscalização por meio da população, visto que qualquer pessoa física ou jurídica pode apresentar denúncias sobre irregularidades na aplicação dos recursos do PNAE, ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União, ao Ministério Público e ao próprio CAE (art. 10 da Lei nº 11.947/2009 e art. 66 da Resolução nº 06/2020).

a) Composição

O Conselho de Alimentação Escolar, nos termos do art. 18 da Lei nº 11.947/2009 e art. 43 da Resolução nº 06/2020, deve ser composto por, no mínimo, 07 (sete) membros, sendo:

- 01 (um) representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;
- 02 (dois) representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelo respectivo órgão de representação, a serem escolhidos por meio de assembleia específica¹²;
- 02 (dois) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica;
- 02 (dois) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleias específicas.



¹² Em caso de não existência de órgãos de classes os docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação devem realizar reunião, convocada especificamente para esse fim e devidamente registrada em ata, conforme art. 43, §5º da Resolução nº 06/2020.

Os membros do CAE são eleitos para um mandato de 04 (quatro) anos para serviço público, não remunerado, permitida a recondução com a indicação do respectivo segmento. A nomeação deve ser realizada por meio de Portaria ou Decreto Executivo, sendo obrigatório à Entidade Executora acatar as indicações dos segmentos representados.

É vedada a indicação do Ordenador de Despesas, do Coordenador da Alimentação Escolar e do Nutricionista Responsável Técnico das Entidades Executoras para o CAE.

A composição mínima pode ser ampliada em duas ou três vezes, a critério do ente federado, desde que obedecida a proporcionalidade indicada na escolha dos seus membros.

Os membros devem ter um suplente do mesmo segmento, a exceção dos representantes das entidades de trabalhadores de educação e de discentes, que podem ser de qualquer das entidades. Destaque-se, contudo, que há preferência de que um dos membros pertença a categoria de docentes.

Visando uma maior inclusão e representatividade, o art. 43, §7º da Resolução nº 06/2020, recomenda que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos tenha, em sua composição, pelo menos um membro representante desses povos ou comunidades tradicionais.

Nos termos do artigo 18, § 4º da Lei nº 11.947/2009 e art. 43, §11 da Resolução nº 06/2020, a presidência e a vice-presidência do CAE não podem ser exercidas pelo representante do Poder Executivo, devendo os cargos serem ocupados por quaisquer membros dos demais segmentos eleitos pelos votos, de no mínimo 2/3 (dois terços) dos Conselheiros, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, para mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez consecutiva.

Ressalte-se que, após a escolha dos Conselheiros, cabe aos Estados, Distrito Federal e Municípios informar a respectiva composição, por meio do cadastro no Sistema FNDE e, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, encaminhar ao FNDE cópias dos seguintes documentos: **i)** ofício de indicação do representante do Poder Executivo; **ii)** atas devidamente assinadas pelos presentes em cada Assembleia relativas aos demais segmentos; **iii)** a Portaria ou Decreto de nomeação dos membros do CAE; e **iv)** a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

Os membros do CAE podem ser substituídos, após a nomeação, apenas nos seguintes casos:

- Mediante renúncia expressa do Conselheiro;
- Por deliberação do segmento representado;
- Por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

O membro representante do Poder Executivo pode também ser substituído por decisão do gestor responsável. Eventuais alterações também devem ser informadas ao FNDE, no prazo de 20 (vinte) dias úteis, acompanhadas dos documentos comprobatórios. O período do mandato em caso de substituição deve ser equivalente ao tempo restante do Conselheiro substituído.

Ao término do mandato, os Conselheiros devem garantir aos novos membros amplo acesso às informações do PNAE de forma que “possam conhecer e avaliar todos os dados e informações necessários à continuidade do exercício do controle social”, podendo, inclusive, ser instituída uma comissão de transição¹³.

“

A primeira condição para ser conselheiro é se perguntar sobre a sua disponibilidade, intenção e, sobretudo, sobre o seu grau de comprometimento para com a função que vai exercer, haja vista o exercício do mandato de conselheiro do CAE ser considerado serviço público relevante e não remunerado.

— FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO.
Cartilha Nacional de Alimentação Escolar, 2 ed, Brasília, 2015, p. 21.

”

b) Competências e Atribuições

A principal função do CAE é zelar pela correta aplicação dos recursos e pela segurança alimentar e nutricional dos escolares¹⁴ e pela concretização das competências fiscalizatórias do Conselho de Alimentação escolar que estão descritas no art. 19 da Lei nº 11.947/2009:

¹³ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 20.

¹⁴ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 08.

- I. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma do art. 2º desta Lei;
- II. acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;
- III. zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;
- IV. receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.

A concretização da função do CAE de zelar pela aplicação dos recursos se dá com o acompanhamento de todo o processo, que se inicia com a liberação dos recursos e se encerra somente com a aprovação da prestação de contas pelo FNDE.

Um exemplo de atividade inicial é a verificação da correção do montante repassado à Entidade Executora, que deve corresponder ao número de alunos atendidos indicado no censo escolar.

Após o recebimento dos recursos, deve ser realizado monitoramento de como os valores serão empregados, cabendo ao CAE, por exemplo, realizar reuniões para analisar a documentação pertinente; acompanhar os processos licitatórios e as chamadas públicas de aquisição de alimentos; verificar se os valores estão sendo empregados exclusivamente na compra de alimentos; se pelo menos 30% (trinta por cento) dos recursos foram investidos em produtos provenientes da agricultura familiar; se a Entidade Executora destina recursos próprios para a alimentação escolar; comprovar a regular disponibilização da alimentação escolar equilibrada; e o desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional¹⁵.

Em linhas gerais, o trabalho consiste no acompanhamento *“da execução financeira, da aquisição dos alimentos, da qualidade da alimentação ofertada sob diversos aspectos, das atividades de educação alimentação e nutricional e dos cuidados com as condições de produção da alimentação escolar”*¹⁶.

A atuação do CAE na fiscalização da qualidade dos alimentos, em regra, é desenvolvida nas visitas realizadas nas escolas, quando os membros devem observar questões como higiene e infraestrutura do depósito de alimentos, condições do mobiliário e dos equipamentos, higiene e condições do trabalho das merendeiras, existência e estado de conservação de utensílios e equipamentos, armazenagem e conservação dos gêneros alimentícios, preparação e distribuição dos alimentos¹⁷.

¹⁵ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 22.

¹⁶ BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª edição. Brasília: TCU, 2017, p.27.

¹⁷ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 23.

O zelo pela aceitabilidade dos alimentos, importante para evitar o excesso de sobras que levam ao desperdício, pode ser implementado com a aplicação do teste de aceitabilidade, tratado no item 5.1.7, e também por meio de conversas com os alunos, professores e merendeiras, visando à verificação quanto ao respeito aos hábitos alimentares e à qualidade dos alimentos utilizados¹⁸.

Outra determinação, que visa o cumprimento da atribuição enumerada no inciso III do art. 19 da Lei nº 11.947/2009, é a de que os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE e os registros de capacitação e de monitoramento do Manual de Boas Práticas — MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados — POPs específicos para cada unidade escolar, devem ser arquivados e permanecer a disposição do CAE pelo prazo de 5 (cinco) anos, conforme o arts. 40, §3º e 42, § 3º da Resolução nº 06/2020.

As competências do CAE são também descritas e ampliadas pelo art. 44 da Resolução nº 06/2020, que assim dispõe:

- I. monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, com base no cumprimento do disposto nos arts. 3º a 5º desta Resolução;
- II. analisar a prestação de contas da EEx, conforme os arts. 58 a 60, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos — SigeconOnline;
- III. comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;
- IV. fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;
- V. realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;
- VI. elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;
- VII. elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem

¹⁸ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 23.

como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo.

A análise da prestação de contas e a emissão de Parecer Conclusivo acerca da execução do PNAE serão tratados no item 1.1.6.

Em razão da sua função fiscalizatória e por ter contato com a Entidade Executora e com as unidades escolares, o CAE tem a possibilidade de identificar irregularidades que devem ser imediatamente noticiadas aos órgãos competentes, sob pena de responsabilidade solidária¹⁹, conforme explicitado no inciso III.

Nos termos do inciso V o CAE deve realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas, mas não deve ser o único momento de deliberação do Conselho. Conquanto não exista normatização sobre o número de reuniões que devem ser realizadas, é necessário que os membros se reúnam com periodicidade para definirem o plano de ação, tratado no inciso VII, e deliberarem sobre as suas atribuições²⁰.

Especificamente sobre o plano de ação, destaca-se que ele vai regular as atividades do CAE e deve conter: o planejamento e o calendário das atividades e um orçamento com previsão de despesas necessárias para o exercício financeiro²¹. As informações devem ser detalhadas contendo, por exemplo, os critérios para definição das escolas visitadas, cronograma das visitas e das reuniões de acompanhamento e detalhamento dos valores necessários para a execução das atividades.

Sobre as despesas necessárias que devem ser expostas no plano de ação, relembre-se que é obrigação das Entidades Executoras garantir a infraestrutura necessárias para o funcionamento do CAE e para a execução das atividades, com a disponibilização de local apropriado para as reuniões e transporte para o deslocamento dos membros para o exercício de sua competência.

Por fim, dentre as competências está a de elaborar o seu Regimento Interno que *“refere-se a um conjunto de regras que um determinado grupo, instância, entidade ou órgão estabelece para regulamentar e detalhas seu funcionamento e suas atividades”*.²¹ Ele deve ser elaborado com base na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução nº

¹⁹ Há responsabilidade solidária quando para uma mesma obrigação há mais de um responsável (Art. 264 do Código Civil).

²⁰ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 24.

²¹ BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª edição. Brasília: TCU, 2017, p.24.d

²² FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 24.

06/2020, e ser aprovado por, pelo menos, 2/3 (dois terços) dos membros titulares do CAE.

Para averiguar todas as competências, a Cartilha para Conselheiros do CNAE sugere algumas questões que podem direcionar a execução dos trabalhos²³:

- O valor transferido informado pelo FNDE está correto?
- O valor transferido calculado foi corretamente depositado na conta do PNAE?
- O dinheiro foi aplicado exclusivamente na compra de gêneros alimentícios para a alimentação escolar?
- Os valores pagos estão de acordo com os preços de mercado?
- A modalidade de licitação aplicação está correta e o edital foi adequadamente divulgado?
- Os produtos comprados estão sendo utilizados na alimentação escolar para os alunos?
- Que tipo de alimentação deve ser oferecida aos alunos?
- A compra de alimentos pelo PNAE contribui para o desenvolvimento sustentável?
- Houve aquisição no percentual mínimo de 30% (trinta por cento) de gêneros alimentícios da agricultura familiar? Como foi realizado esse processo?
- Os produtos comprados são de boa qualidade?
- O que verificar nas visitas das escolas?

Importante lembrar que a simples comprovação de que foram adquiridos alimentos com os recursos não é suficiente para o regular cumprimento dos objetivos do programa, devendo ser efetivamente disponibilizada alimentação escolar de qualidade com atendimento de todos os demais objetivos e diretrizes do PNAE.

A identificação de graves irregularidades na execução do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE, autoriza o Fundo a suspender os repasses dos recursos (art. 20, III da Lei nº 11.947/2009). Conforme já destacado, em caso de suspensão, o FNDE pode optar por repassar os recursos equivalentes, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias diretamente às Unidades Executoras (art. 21).

²³ BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª edição. Brasília: TCU, 2017, p.27-28.

Quando há a delegação de rede, que consiste na transferência pelos Estados ao Município da administração dos recursos do PNAE referente à rede pública estadual de ensino, as competências de fiscalização devem ser exercidas pelo CAE do Município, em seu limite territorial. Permanece sob a responsabilidade do CAE Estadual a fiscalização acerca das ações de educação alimentar e nutricional, da estrutura física das escolas e dos recursos humanos na unidade de alimentação escolar (art. 12, § 4º da Resolução nº 06/2020).

Por fim, importante lembrar que os CAEs podem desenvolver suas atividades em regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e de Vigilância à Saúde estaduais e municipais e demais conselhos afins, e deverão observar as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional — CONSEA. Outros atores sociais que podem cooperar na atuação são os Conselhos Escolares e Comunitários, o Conselho Regional de Nutricionistas, o FNDE e o Ministério Público²⁴.

1.1.6 Prestação de Contas

A prestação de contas visa a comprovação do atingimento do objeto (aquisição de gêneros alimentícios) e do objetivo do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício (repasses, valores de delegação de rede, saldos reprogramados e rendimentos de aplicação financeira) e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa.

As contas específicas do Programa Nacional Alimentação Escolar devem ser apresentadas anualmente ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação pelos Estados, Distrito Federal e Municípios, conforme o art. 8º da Lei nº 11947/2009.

Ressalte-se que, mesmo em caso de gestão descentralizada ou escolarizada, a prestação de contas ao FNDE deve ser apresentada pelo ente federativo, com a diferença que o processo se inicia com as Unidades Executoras apresentando a prestação de contas à Entidade Executora, que por sua vez devem prestar contas ao FNDE.

²⁴ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**. 2 ed, Brasília, 2015, p. 38-51.

Passo a passo da prestação de contas²⁵

1. Consolidação da prestação de contas;
2. Lançamento das informações no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC Contas Online);
3. Encaminhamento da prestação de contas via SIGPC ao CAE, juntamente com o Relatório de Gestão a ser redigido pela Entidade Executora;
4. Análise pelo CAE das informações lançadas no SIGPC pelo gestor, inclusive o Relatório de Gestão;
5. Avaliação da prestação de contas pelo CAE;
6. Emissão de parecer conclusivo do CAE e envio ao FNDE via SIGECON;
7. Avaliação da prestação de contas pelo FNDE.

Atualmente a prestação de contas deve ser realizada por meio do SIGPC Contas Online até o dia 15 de fevereiro do ano subsequente ao do repasse pela Entidade Executora.

Essa é a fase da consolidação das contas na qual são declaradas informações sobre “autorização de despesas”, “recebimento de produtos” e “pagamentos”.

Para comprovação dos dados devem ser arquivados os documentos comprobatórios, tais como: cardápios; notas fiscais e recibos; comprovante de entrega dos alimentos nas escolas; extratos bancários contendo todas as operações efetuadas na conta específica do PNAE; e documentos relacionados aos processos licitatórios, como os editais, contratos e comprovantes de pagamentos²⁶.

Também podem ser anexados os demais documentos que a Entidade Executora entender necessários para apoiar a análise da prestação de contas, como o projeto básico e documentos referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios.

Após a consolidação, as contas devem ser analisadas pelo CAE no Sistema de

²⁵ FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar**, 2 ed, Brasília, 2015, p. 32.

²⁶ BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Secretaria de Educação à Distância. **Caderno de Estudos: Programa Nacional de Formação Continuada à Distância nas Ações do FNDE**. 8 ed. Atual. Brasília: MEC, FNDE, 2018, p. 108-109.

Gestão de Conselhos — SIGECON, no qual constam informações sobre valores repassados por etapa de ensino, recursos de contrapartida, recursos financeiros gastos com a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, entre outros²⁷.

No SIGECON devem ser realizados o “Acompanhamento da Gestão” durante todo o exercício financeiro e a emissão de “Parecer conclusivo”. Para cada fase o sistema apresenta diversas questões, que devem ser respondidas pelos membros do CAE e que ajudam a dar um direcionamento na avaliação do PNAE²⁸:

The screenshot shows the SIGECON web interface. At the top, there is a header with 'BRASIL' and 'FNE'. Below the header, there is a navigation bar with 'Início' and 'Pesquisar'. The main content area is titled 'Prestação de Contas' and 'Pesquisar'. It contains a search form with the following fields:

- Tipo do conselho: CAE
- Programa: PNAE
- Entidade executora: Prefeitura de Goiania / GO
- Ano do exercício: NOME DO MUNICÍPIO/UF OU SEDUC

Below the search form, there are buttons for 'Confirmar' and 'Cancelar'. The 'Acompanhamento da Gestão' tab is highlighted with a red circle. Below the tabs, there is a table with the following data:

Ano do exercício	Recibo acompanhamento da gestão - Data	Ação
2010	O acompanhamento da gestão não está finalizado	

O SIGECON é utilizado pelos CAEs para efetuação do parecer conclusivo sobre a Prestação de Contas do PNAE de suas Entidades Executoras. Imagem: Reprodução da tela do sistema.

Na fase de “Parecer conclusivo” deverá ser emitida a decisão final sobre a execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos Online até o dia 31 de março, que nada mais é do que *“o registro, de forma clara e objetiva, das informações referentes à prestação de contas analisada e sua relação com as finalidades do programa”*²⁹.

²⁷ Manual SIGECON. FNDE. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/sigecon/resources/pdf/Manual_de_Acesso_SIGECON.pdf. Acesso em: 2 out. 2020.

²⁸ Maiores informações quanto ao funcionamento do Sistema podem ser obtidas por meio do Manual de Orientação disponível no link: <https://www.fnde.gov.br/index.php/acoes/prestacao-de-contas/area-para-gestores/como-acessar-o-sigecon>.

²⁹ BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Secretaria de Educação à Distância. **Caderno de Estudos: Programa Nacional de Formação Continuada à Distância nas Ações do FNDE**. 8 ed. Atual. Brasília: MEC, FNDE, 2018, p. 110.

Devem ser considerados na avaliação do Programa os seguintes aspectos: **a)** forma de gestão; **b)** regularidade na guarda, conservação e distribuição dos produtos; **c)** qualidade na preparação da alimentação; **d)** aceitabilidade do cardápio; e **e)** dificuldades encontradas nas várias fases da execução (planejamento do cardápio, compra, distribuição, controle de qualidade, armazenagem, preparo e oferta)³⁰.



- 🍏 **APROVADA** — a execução ocorreu nos moldes estabelecidos pela Resolução vigente à época;
- 🍏 **APROVADA COM RESSALVA** — a execução ocorreu nos moldes estabelecidos pela Resolução vigente à época, porém ocorreram impropriedades³¹ na execução do PNAE;
- 🍏 **NÃO APROVADA** — os recursos não foram utilizados em conformidade com o disposto nos atos normativos, comprometendo a execução, uma vez que o objeto e/ou objetivo do programa não foi alcançado.

A responsabilidade pelo envio do Parecer Conclusivo do CAE, gerado automaticamente no SIGECON Online, é do Presidente. Em caso de impedimento legal, o envio deve ser realizado pelo Vice-Presidente (art. 44, § 1º da Resolução nº 06/2020).

Após a finalização dos procedimentos no ente federativo, cabe ao FNDE realizar a análise financeira e técnica, por meio, respectivamente, da Diretoria Financeira — Difin e Diretoria de Ações Educacionais — Dirae.

Nos termos do artigo 60, §§ 5º e 6º da Resolução nº 06/2020, na hipótese do não envio da prestação de contas ou da ausência do parecer conclusivo do CAE ou dos documentos exigidos, é de competência do FNDE notificar a Entidade Executora para que, no prazo de 30 dias, contados da ciência da notificação, providencie a regularização da prestação de contas ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados, acrescido dos rendimentos e de sua aplicação no mercado financeiro.

Caso o prazo estabelecido não seja atendido ou haja a desaprovação das contas, total ou parcial, o FNDE deve dar ciência ao gestor e registrar a inadimplência nos

³⁰ BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Secretaria de Educação à Distância. **Caderno de Estudos: Programa Nacional de Formação Continuada à Distância nas Ações do FNDE**. 8 ed. Atual. Brasília: MEC, FNDE, 2018, p. 110.

³¹ Importante diferenciar impropriedade de irregularidade. “Impropriedade: falha de natureza formal, ou seja, ação imprópria porque não foi feita da forma definida no regulamento; está presente no descumprimento do arcabouço legal (não só da norma específica), mas sem causar dano ao erário. Irregularidade: é caracterizada pela não observância dos princípios, constatando a existência de desfalque, alcance, desvio de bens ou outra irregularidade de que resulte prejuízo quantificável para o erário”. Manual SIGECON. FNDE. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/sigecon/resources/pdf/Manual_de_Acesso_SIGECON.pdf. Acesso em: 02 out. 2020.

sistemas informativos, adotando as medidas de execução visando a recuperação dos créditos.

Os documentos comprobatórios da prestação de contas transmitida ao FNDE devem ser mantidos em boa guarda e organização pelo prazo de 5 (cinco) anos, contados da aprovação da prestação de contas (art. 8º, § 2º da Lei nº 11.947/2009).

Ressalte-se novamente que, nos termos do art. 20, II da Lei nº 11.947/2009, a ausência de prestação de contas autoriza o FNDE a suspender o repasse dos recursos destinados ao ente federado.

1.1.7 Controle e Monitoramento do PNAE

O controle e monitoramento do PNAE, como já destacado, são realizados por todos os atores envolvidos durante todo o processo, desde a liberação dos recursos até a prestação de contas, porém, o regulamento do PNAE atribui ao FNDE competências específicas quanto ao tema.

Diante da impossibilidade de fiscalização direta nos 5570 municípios, cabe ao FNDE realizar auditorias na aplicação dos recursos, em sistema de amostragem, por meio da requisição de documentos ou da delegação da competência a outro órgão ou entidade estatal (art. 8º, § 3º da Lei nº 11.947/2009 e art. 63, § 1º da Resolução nº 06/2020).

É competência do FNDE o monitoramento permanente, a distância e *in loco*, que consiste no levantamento de dados, de análise e sistematização de informações e de verificação do andamento da execução do Programa, visando corrigir possíveis distorções, aprimorar a gestão e subsidiar a sua avaliação.

De acordo com o art. 64, §§ 1º e 2º da Resolução nº 06/2020, o monitoramento a distância trata de acompanhamento de processos-chaves na lógica da intervenção, o qual permite célere avaliação situacional e identificação de anormalidade. Já o monitoramento *in loco* do PNAE ocorre pela definição de critérios objetivos de seleção das Entidades Executoras monitoradas, baseados nos dados colhidos em sistema informatizado, e que envolve, entre outras atividades, visitas de campo.

Por fim, cabe lembrar que qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representam a sociedade no controle da gestão pública, são partes legítimas para denúncias ao FNDE sobre irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE. A comunicação de irregularidade deve conter a descrição do fato com o maior número de informações possíveis e a identificação do órgão da Administração Pública e do responsável pela prática, sendo assegurado o sigilo quanto aos dados do denunciante (art. 66 da Resolução nº 06/2020).

1.2 Outros Recursos

a) Salário-Educação

O salário-educação encontra previsão no artigo 212 da Constituição Federal e, segundo conceito do FNDE³², trata-se de contribuição social destinada ao financiamento de programas, projetos e ações voltados para a educação pública de base.

Art. 212 A União aplicará, anualmente, nunca menos de dezoito, e os Estados, o Distrito Federal e os Municípios vinte e cinco por cento, no mínimo, da receita resultante de impostos, compreendida a proveniente de transferências, na manutenção e desenvolvimento do ensino.

§5º A educação básica pública terá como fonte adicional de financiamento a contribuição social do salário-educação, recolhida pelas empresas na forma da lei.

A Lei nº 9.394/96 igualmente define o salário-educação como recurso financeiro destinado à educação:

Art. 68 Serão recursos públicos destinados à educação os originários de:

III - receita do salário-educação e de outras contribuições sociais;

³² Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/financiamento/salario-educacao#:~:text=O%20Sal%C3%A1rio%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20%C3%A9%20uma,da%20Constitui%C3%A7%C3%A3o%20Federal%20de%201988>. Acesso em: 24 nov. 2020.

Para fins de arrecadação do salário-educação é aplicada a alíquota de 2,5% de contribuição de empresas vinculadas à Previdência Social, nos termos da Lei nº 9.424/96:

Art. 15 O Salário-Educação, previsto no art. 212, § 5º, da Constituição Federal e devido pelas empresas, na forma em que vier a ser disposto em regulamento, é calculado com base na alíquota de 2,5% (dois e meio por cento) sobre o total de remunerações pagas ou creditadas, a qualquer título, aos segurados empregados, assim definidos no art. 12, inciso I, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

Segundo a Lei nº 9.766/98, que altera a legislação que rege o salário-educação, são consideradas empresas sobre as quais incidirá a contribuição *qualquer firma individual ou sociedade que assume o risco de atividade econômica, urbana ou rural, com fins lucrativos ou não, bem como as empresas e demais entidades públicas ou privadas, vinculadas à Seguridade Social.*

Insta compreender que o *caput* do artigo 212 da Carta Magna vincula a União à aplicação mínima de 25% da receita resultante de impostos na manutenção e desenvolvimento do ensino.

Logo, o salário-educação, enquanto contribuição social, consiste em fonte adicional de financiamento da educação, não integrando o cálculo do percentual mínimo referido pela Constituição Federal e possibilitando a aplicação de saldo remanescente no exercício financeiro subsequente.

Prevê a Constituição Federal que as cotas estaduais e municipais do recurso serão distribuídas proporcionalmente ao número de alunos matriculados na educação básica pública, vide artigo 212, § 6º.

Feitas as breves pontuações acerca da fundamentação legal do salário-educação, passaremos à análise de sua arrecadação, distribuição e aplicação.

A arrecadação do recurso é de competência da Secretaria da Receita Federal do Brasil, conforme preceitua o artigo 3º, § 6º da Lei nº 11.457/2007. Após a arrecadação, deduzida a parcela de 1% em favor do INSS, o valor é repassado ao FNDE para a

distribuição, da seguinte forma³³:

a) 10% da arrecadação líquida fica com o próprio FNDE, que a aplica no financiamento de projetos, programas e ações da educação básica;

b) 90% da arrecadação líquida é desdobrada e automaticamente disponibilizada aos respectivos destinatários, sob a forma de quotas, sendo:

- **quota federal** – correspondente a 1/3 dos recursos gerados em todas as Unidades Federadas, que é mantida no FNDE, que a aplica no financiamento de programas e projetos voltados para a educação básica, de forma a propiciar a redução dos desníveis socioeducacionais entre os municípios e os estados brasileiros;
- **quota estadual e municipal** – correspondente a 2/3 dos recursos gerados, por Unidade Federada (Estado), a qual é creditada, mensal e automaticamente, em contas bancárias específicas das secretarias de educação dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, na proporção do número de matrículas, para o financiamento de programas, projetos e ações voltados para a educação básica (art. 212, § 6º da CF).



E quanto à aplicação do Salário-Educação?

Determina a Constituição Federal que o salário-educação será utilizado para o financiamento da manutenção e desenvolvimento do ensino, conforme especificação dada pela Lei nº 9.394/96.

³³ Fonte: FNDE, Salário Educação. Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/financiamento/salario-educacao/sobre-o-plano-ou-programa/entendendo-o-salario-educacao>. Acesso em 01 out. 2020.

Com exceção das despesas com pessoal, cujo custeio pelo salário-educação foi vedado pela Lei nº 9.766/98, art. 7º, aplica-se o referido recurso para o pagamento de (art. 70 da Lei nº 9.394/96):

- aquisição, manutenção, construção e conservação de instalações e equipamentos necessários ao ensino;
- uso e manutenção de bens e serviços vinculados ao ensino;
- levantamentos estatísticos, estudos e pesquisas visando precipuamente ao aprimoramento da qualidade e à expansão do ensino;
- realização de atividades-meio necessárias ao funcionamento dos sistemas de ensino;
- concessão de bolsas de estudo a alunos de escolas públicas e privadas;
- amortização e custeio de operações de crédito destinadas a atender ao disposto nos incisos deste artigo;
- aquisição de material didático-escolar e manutenção de programas de transporte escolar.

Quais despesas não configuram manutenção e desenvolvimento do ensino? (art. 71 da Lei nº 9.394/96)

- pagamento de pessoal;
- pesquisa, quando não vinculada às instituições de ensino, ou, quando efetivada fora dos sistemas de ensino, que não vise, precipuamente, ao aprimoramento de sua qualidade ou à sua expansão;

- subvenção a instituições públicas ou privadas de caráter assistencial, desportivo ou cultural;
- formação de quadros especiais para a administração pública, sejam militares ou civis, inclusive diplomáticos;
- programas suplementares de alimentação, assistência médico-odontológica, farmacêutica e psicológica, e outras formas de assistência social;
- obras de infra-estrutura, ainda que realizadas para beneficiar direta ou indiretamente a rede escolar;
- pessoal docente e demais trabalhadores da educação, quando em desvio de função ou em atividade alheia à manutenção e desenvolvimento do ensino.



Salário-Educação para financiamento da merenda escolar

O artigo 71 da Lei nº 9.394/96 não considera programas suplementares de alimentação como despesas de manutenção e desenvolvimento do ensino.

Em contrapartida, a Constituição Federal, em seu artigo 212, § 4º, preceitua que programas suplementares de alimentação escolar serão financiados com recursos provenientes de contribuições sociais e outros recursos orçamentários:

§ 4º Os programas suplementares de alimentação e assistência à saúde previstos no art. 208, VII, serão financiados com recursos provenientes de contribuições sociais e outros recursos orçamentários.

Logo, é necessário observar a interpretação dos órgãos de controle acerca dos dispositivos e das orientações sobre o uso do salário-educação para a compra de merenda escolar.

A Confederação Nacional dos Municípios — CNM, em Nota Técnica nº 11/2017,

pondera que a restrição decorrente do artigo 71 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional — LDB se aplicaria apenas para o custeio de programas suplementares de alimentação, por meio de impostos. Ainda, a Nota Técnica dispõe que a lei que rege o salário-educação veda, tão somente, a aplicação do recurso para o pagamento de pessoal.

Nesse sentido, por força da Constituição Federal e da interpretação da legislação aplicável, o CNM conclui que os recursos do salário-educação podem financiar programa suplementar de alimentação escolar, nos seguintes termos:

- ✓ Em consonância com o disposto na CF (art. 212, § 5º) e na LDB (arts. 70 e 71) somente os recursos provenientes da receita de impostos, inclusive do Fundeb, não podem ser destinados aos programas de alimentação escolar e assistência à saúde.
- ✓ Portanto, os recursos do salário-educação podem ser aplicados no programa suplementar de alimentação escolar, assim como também para aquisição de uniformes escolares.

O Tribunal de Contas do Estado do Paraná, por intermédio do Acórdão nº 2853/13 – Tribunal Pleno, respondeu a consulta com força normativa no sentido da possibilidade de aplicação dos recursos do salário-educação em programas suplementares de alimentação escolar na educação básica pública.

A decisão se pauta justamente no § 4º do artigo 212 da Constituição Federal, que prevê o financiamento de programas suplementares de alimentação escolar por intermédio de contribuições sociais e, portanto, do salário-educação. *In verbis*:

Neste aspecto, é oportuno lembrar que a própria Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96) estabeleceu, em seu artigo 70, as ações governamentais que podem ser consideradas como manutenção e desenvolvimento do ensino para atingimento do referido índice de 25% e no seu artigo 71 elencou aquelas que não podem ser consideradas para tal fim, entre as quais está a realizada com programas suplementares de alimentação.

Em contrapartida, pontua a decisão que a aplicação do salário-educação no financiamento da alimentação escolar não integra o cálculo para atingimento do índice mínimo de 25% de aplicação de recursos na manutenção e desenvolvimento do ensino, perfazendo o índice tão somente a receita resultante de impostos, nos termos

do artigo 212, *caput*, da Constituição Federal.

Com relação à orientação contrária do FNDE, no sentido de não permitir a utilização do salário-educação para o financiamento da alimentação escolar, assim se posicionou o Tribunal Pleno da Corte de Contas do Paraná no Acórdão acima referido:

“

Nem mesmo o posicionamento do órgão de assessoramento jurídico do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, responsável pela fiscalização da aplicação dos recursos do salário-educação, e a Lei Estadual n.º 13.116/2001, que estabelece um rol taxativo para aplicação do salário-educação, citados pelo Ministério Público de Contas, tem o condão de impedir a utilização do salário-educação na aquisição de merenda-escolar pelos Municípios, pois ao se admitir que aquela Autarquia Federal e o Estado possam definir políticas locais de alocação de recursos oriundos da mencionada contribuição social, que tem sua destinação vinculada ao financiamento da educação básica pública, haverá flagrante violação do princípio federativo e da autonomia municipal, previsto no artigo 18 da Carta de 1988. A única restrição que existe para a utilização do salário-educação está prevista no artigo 7º, da Lei n.º 9.766/98, que veda a sua destinação para pagamento de pessoal.

— TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PARANÁ. Acórdão n° 2853/13 - Tribunal Pleno

”

Capítulo 2

Licitação















2.1 Modalidades

A licitação no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE cumpre função social e constitucional, tendo em vista que viabiliza a aquisição de gêneros alimentícios, dentro da proposta de desenvolvimento do ensino, atendendo às necessidades nutricionais, biopsicossociais, de aprendizagem e de rendimento escolar.

Para a aquisição de gêneros alimentícios sob o foco deste estudo é necessário que o gestor responsável observe rigorosamente as normas definidas pela Resolução nº 06, de maio de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE.

Por tratar-se de compra de alimentos dentro de um programa nacional e abrangente, é importante que haja a definição, de forma planejada e estruturada, de quais gêneros alimentícios serão adquiridos, considerando que a definição precisa do objeto impacta diretamente no processo de aquisição e planejamento das compras.

O artigo 23 da Resolução nº 06/2020 ilustra de forma clara a necessidade de operacionalizar a aquisição de alimentos no âmbito do PNAE considerando todas as esferas de atuação do programa, tomando como base o cardápio planejado pelo profissional nutricionista:

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Uma vez listadas as necessidades de gêneros alimentícios de determinada instituição ou unidade escolar, se impõe o dever de realizar pesquisa de mercado, possibilitando a estimativa de valor total da compra.

Referida estimativa deve estar abarcada pela disponibilidade orçamentária prevista nos recursos financeiros, conforme explanado no Capítulo 1.

Assim, definidos objeto, valor e orçamento, o gestor dará início ao processo licitatório, conforme procedimento vinculado a partir do artigo 23 da Resolução nº 06/2020.

Com exceção da agricultura familiar³⁴ e de circunstância específica na compra de alimentos perecíveis³⁵, hipóteses em que fica dispensado o processo licitatório, desde a vigência da Resolução nº 06/2020 a aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE deve ser realizada obrigatoriamente por intermédio da modalidade Pregão, na forma eletrônica, sempre respeitando a prática da divulgação ampla e integral de todo o processo de aquisição:

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

II - Licitação, **obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica**, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

A não utilização do Pregão Eletrônico exige justificativa expressa, nos termos definidos na Resolução nº 06/2020:

Art. 27 - Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico **deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.**

³⁴ Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no [art. 37 da Constituição Federal](#), e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. 01 out. 2020.

³⁵ Art. 24. É dispensável a licitação:

XII - nas compras de hortifrutigranjeiros, pão e outros gêneros perecíveis, no tempo necessário para a realização dos processos licitatórios correspondentes, realizadas diretamente com base no preço do dia;

No caso excepcional da não adoção do Pregão Eletrônico, a aquisição deverá seguir as modalidades e normas previstas na Lei Federal nº 8.666/93. Todavia, deve-se considerar que em abril de 2021 foi publicada a nova lei de licitações — Lei nº 14.133/21, que altera a Lei Federal nº 8.666/93.

Considerando as disposições constantes da nova lei, que não contemplou as modalidades Convite e Tomada de Preços, foi reforçada a adoção do Pregão, cuja abordagem do rito será priorizada neste capítulo, com fulcro no que determina a Lei nº 8.666/93 e com referências às alterações feitas no texto da Lei nº 14.133/21.

A Lei nº 14.133/21 prevê que a vigência iniciará na data de sua publicação. No entanto, consta expressamente que as Leis nºs 8.666/93 (Lei de Licitações), 10.520/02 (Lei do Pregão) e 12.462/11 (Lei do Regime Diferenciado de Contratações Públicas) permanecerão vigentes até decorridos dois anos da publicação da nova lei, devendo o gestor público indicar expressamente no edital a lei pela qual realizará a licitação.

- Os contratos assinados antes da vigência da nova lei serão regidos pela legislação anterior.
- É vedada a aplicação combinada da legislação nova com as leis anteriores.

a) Pregão Eletrônico

O Pregão Eletrônico teve seu uso obrigatório vinculado pelo FNDE para a compra de gênero alimentício no âmbito do PNAE.

A modalidade Pregão se destaca para a aquisição de bens e serviços comuns, independentemente do valor da contratação. É enquadrado neste conceito o bem e serviço cujo padrão de desempenho e qualidade podem ser definidos pelo edital, de forma objetiva, por meio de especificações usuais no mercado.

A Lei nº 14.133/21, em seu artigo 29, reforça que o pregão deverá ser adotado sempre que possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser

objetivamente definidos pelo edital. Quanto ao processo, estabelece as seguintes fases:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

- I** - preparatória;
- II** - de divulgação do edital de licitação;
- III** - de apresentação de propostas e lances, quando for o caso;
- IV** - de julgamento;
- V** - de habilitação;
- VI** - recursal;
- VII** - de homologação.

Quanto à legislação ainda vigente, o artigo 6º do Decreto nº 10.024/2019 regulamenta as etapas do Pregão Eletrônico, no âmbito federal, da seguinte forma:

- Planejamento da Contratação
- Publicação do Aviso de Edital
- Apresentação de Propostas e Documentos de Habilitação
- Fase Competitiva
- Julgamento
- Habilitação
- Recurso
- Adjudicação
- Homologação

Ainda no que se referem às fases legais do processo de licitação, destacam-se as previsões da Lei nº 14.133/21:

- Desde que expressamente previsto em edital, a fase de HABILITAÇÃO poderá anteceder a apresentação de propostas e julgamento, mediante ato motivado que explicita os benefícios.
- Deste que previsto em edital, na fase de JULGAMENTO poderá ser realizada a análise e avaliação da conformidade das propostas do licitante provisoriamente vencedor mediante homologação de amostras, exame de conformidade, prova de conceito ou outro teste de interesse da Administração contratante.
- No caso de licitação presencial, a sessão pública deverá ser gravada em áudio e vídeo, que serão juntados aos autos do processo licitatório quando do encerramento.

As fases do Pregão Eletrônico são regulamentadas por legislação federal e local, de modo que no presente tópico destacaremos os pontos mais relevantes de cada etapa, apontando as particularidades previstas na Lei nº 14.133/21.

Planejamento

A fase interna, ora definida como planejamento, será iniciada com a elaboração do estudo técnico preliminar e do termo de referência, seguindo as definições legais do artigo 3º do Decreto nº 10.024/2019:

- **Estudo Técnico Preliminar** — documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a melhor solução ao problema a ser resolvido e que, na hipótese de conclusão pela viabilidade da contratação, fundamenta o termo de referência.
- **Termo de Referência** — documento elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, que deverá conter:
 - a) os elementos que embasam a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho e qualidade estabelecidos e das condições de entrega do objeto, com as seguintes informações:
 1. a definição do objeto contratual e dos métodos para a sua execução, vedadas especificações excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, que limitem ou frustrem a competição ou a realização do certame;
 2. o valor estimado do objeto da licitação demonstrado em planilhas, de acordo com o preço de mercado; e
 3. o cronograma físico-financeiro, se necessário;
 - b) o critério de aceitação do objeto;
 - c) os deveres do contratado e do contratante;
 - d) a relação dos documentos essenciais à verificação da qualificação técnica e econômico-financeira, se necessária;
 - e) os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato ou da ata de registro de preços;
 - f) o prazo para execução do contrato; e
 - g) as sanções previstas de forma objetiva, suficiente e clara.

Com relação à fase preparatória contemplada pela Lei nº 14.133/21, destacam-se as seguintes necessidades pertinentes ao objeto ora em estudo:

- a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento;
- o orçamento estimado, com as composições dos preços utilizados para sua formação;
- a elaboração de minuta de contrato, quando necessária, que constará obrigatoriamente como anexo do edital de licitação;
- o regime de fornecimento de bens, de prestação de serviços ou de execução de obras e serviços de engenharia, observados os potenciais de economia de escala;
- a modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto;
- a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.

No caso da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, é importante que a descrição do objeto seja específica e clara, detalhando de forma suficiente o produto a ser adquirido, a quantidade e a unidade do item (se em quilogramas, pacote, lata, litros, etc).

Ressalte-se que a definição precisa do objeto deve ser feita em harmonia com o cardápio nutricional elaborado pelo profissional competente, conforme será apresentado no Capítulo 5. Logo, é fundamental que exista comunicação entre os diferentes profissionais que atuam desde a definição dos alimentos a serem adquiridos até o fornecimento e preparo da merenda escolar, objetivando garantir a melhor compra.

Exemplificativamente, por força da Resolução nº 6/2020, no mínimo 75% dos recursos devem estar vinculados à aquisição de alimentos *in natura*, logo, obtidos de plantas ou animais diretamente para o consumo, sem sofrer alterações. Ademais, é prevista a utilização do máximo de 20% dos recursos para compra de alimentos processados e ultraprocessados, bem como o máximo de 5% para compra de ingredientes culinários processados.

Essas e diversas outras restrições, preferência e vedações, melhor explanadas no Capítulo 5, reforçam o alerta de que a definição do objeto é parte fundamental no processo regular e legal da compra de merenda escolar, de modo que é imprescindível a comunicação direta e fluída entre todos os profissionais que executam o PNAE dentro de cada Entidade Executora e unidade escolar.

Configura boa prática do gestor a elaboração de um checklist prévio ao início do processo licitatório, contendo perguntas pertinentes ao planejamento da aquisição, por exemplo:



- 🍏 Qual é a urgência da entrega? (mediata/imediata)
- 🍏 Serão requisitadas amostras?
- 🍏 Qual o prazo para entrega?
- 🍏 Qual é a periodicidade da entrega?
- 🍏 Qual é a necessidade de vigência contratual?
- 🍏 Quais os parâmetros utilizados em aquisições similares anteriores?
- 🍏 Quais impasses foram enfrentados em aquisições passadas? Como foi corrigido?
- 🍏 Quais são os locais de entrega?
- 🍏 Há necessidade de documentação específica da vigilância sanitária?
- 🍏 Qual é o prazo para pagamento?

Após aprovação do estudo técnico preliminar e do termo de referência, será elaborado o edital indicando os critérios de julgamento e aceitação das propostas, observando o critério de menor preço ou maior desconto, nos termos do art. 7º do Decreto nº 10.024/2019 e art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/21, bem como a definição das exigências de habilitação, sanções, prazo e condições.

Publicidade

Designado o pregoeiro, inicia-se a fase externa do Pregão Eletrônico, com a publicação do aviso do edital no Diário Oficial e no sítio eletrônico oficial do órgão ou

entidade promotora da licitação. As modificações do edital deverão ser publicadas no mesmo meio utilizado para a divulgação do texto original.



Com relação à publicidade do edital, caso o órgão ou entidade integre o Sistema de Serviços Gerais – SISG ou aderir ao Sistema de Compras Governamentais, cumpre também a disponibilização da íntegra do edital no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, bem como no site do órgão ou entidade responsável pela licitação.

Importa ressaltar que representa boa prática da transparência pública a divulgação do certame em banner ou campo específico dentro do endereço eletrônico oficial e no Portal da Transparência, facilitando o acesso à informação pelo cidadão e órgãos de controle.

Com relação à publicidade, o texto da nova lei de licitações prevê a divulgação do edital de licitação e manutenção do seu inteiro teor e anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP:

Art. 54 A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

§2º É facultada a divulgação adicional e a manutenção do inteiro teor do edital e de seus anexos em sítio eletrônico oficial do ente federativo do órgão ou entidade responsável pela licitação ou, no caso de consórcio público, do ente de maior nível entre eles, admitida, ainda, a divulgação direta a interessados devidamente cadastrados para esse fim.

§3º Após a homologação do processo licitatório, serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, se o órgão ou entidade responsável pela licitação entender cabível, também no sítio referido no § 2º deste artigo, os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos.

Apresentação das propostas e documentos de habilitação

Após a publicação do edital, em prazo não inferior a oito dias úteis, acontecerá a apresentação das propostas e documentos de habilitação.

O envio dos documentos de habilitação especificados no edital e da proposta, contendo descrição do objeto e preço, será feito exclusivamente por meio do sistema, observadas as particularidades previstas pelo artigo 26 do Decreto nº 10.024/2019:

Art. 26, § 2º Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Sicafe e de sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelos Municípios, quando a licitação for realizada por esses entes federativos, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

§ 4º O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

MODOS DE DISPUTA de acordo com o Projeto de Lei nº 4253/2020:



Art. 56 O modo de disputa poderá ser, isolada ou conjuntamente:

I - aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes;

II - fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação.

No entanto, fica vedada a utilização isolada do modo de disputa fechado quando presente o critério de julgamento menor preço ou maior desconto.

Art. 56, § 4º



De acordo com o Projeto de Lei nº 4253/2020, uma vez definida a melhor proposta, se a diferença desta em relação à segunda melhor proposta for de pelo menos 5%, é permitido reiniciar a disputa aberta para a definição das demais colocações.



Fase competitiva

Decreto nº 10.024/2019

Horário de abertura



Art. 27. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

§1º Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

§2º O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

Conformidade das propostas

Art. 28. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

Parágrafo único. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.



Ordenação e classificação das propostas



Art. 29. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

Parágrafo único. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

Início da fase competitiva

Art. 30. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

§1º O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

§2º Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

§3º O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

§4º Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

§5º Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



Modos de disputa

Art. 31. Serão adotados para o envio de lances no pregão eletrônico os seguintes modos de disputa:



I - aberto - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital; ou

II - aberto e fechado - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital.

Parágrafo único. No modo de disputa aberto, o edital preverá intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

Modo de disputa aberto

Art. 32. No modo de disputa aberto, de que trata o inciso I do caput do art. 31, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

§1º A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o caput, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando



se tratar de lances intermediários.

§2º Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no caput e no §1º, a sessão pública será encerrada automaticamente.

§3º Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no § 1º, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º, mediante justificativa.



Modos de disputa aberto e fechado

Art. 33. No modo de disputa aberto e fechado, de que trata o inciso II do caput do art. 31, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

§1º Encerrado o prazo previsto no caput, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

§2º Encerrado o prazo de que trata o § 1º, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.



§3º Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o § 2º, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

§4º Encerrados os prazos estabelecidos nos § 2º e § 3º, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

§5º Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos § 2º e § 3º, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no § 4º.

§6º Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no § 5º.

Desconexão do sistema na etapa de lances

Art. 34. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

Art. 35. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.



Critérios de desempate

Art. 36. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

Art. 37. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do art. 36, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

Parágrafo único. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.



Julgamento

“

Após o encerramento do envio dos lances em sessão pública, o pregoeiro identificará o licitante que apresentou o melhor preço e encaminhará contraproposta, resguardando as condições previstas no edital para a negociação.

— ART. 38, DECRETO Nº 10.024/2019

”

Cumpra salientar as previsões apresentadas pela Lei nº 14.133/21 com relação aos critérios de desempate, quais sejam:

- Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- Desenvolvimento de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- Desenvolvimento de programa de integridade, conforme orientação dos órgãos de controle;

Não havendo desempate, será obedecida a preferência por:

- I - empresas estabelecidas no território do órgão ou entidade da Administração Pública estadual licitante ou no Estado em que se localiza o órgão ou entidade da Administração Pública municipal licitante;
- II - empresas brasileiras;
- III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.



O texto do projeto de lei resguardou a aplicação do disposto no art. 44 da LC 123/2006, que estabelece como critério de desempate a preferência por microempresas e empresas de pequeno porte.

Habilitação

Após a verificação de que a melhor proposta se adequa ao objeto e ao preço máximo, o pregoeiro passará ao exame da habilitação do licitante, conforme os termos estipulados no edital. Constituem documentos obrigatórios de habilitação:

Decreto nº 10.024/19

Art. 40. Para habilitação dos licitantes, será exigida, exclusivamente, a documentação relativa:

- I - à habilitação jurídica;
- II - à qualificação técnica;
- III - à qualificação econômico-financeira;
- IV - à regularidade fiscal e trabalhista;
- V - à regularidade fiscal perante as Fazendas Públicas estaduais, distrital e municipais, quando necessário; e
- VI - ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do caput do art. 7º da Constituição e no inciso XVIII do caput do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo único. A documentação exigida para atender ao disposto nos incisos I, III, IV e V do caput poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicafe e em sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelos Municípios, quando a licitação for realizada por esses entes federativos.

Pontua-se que a Lei nº 14.133/21 reforça as exigências, demandando a habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira.

Fase recursal

Declarado o vencedor do certame, dentro do prazo concedido na sessão pública, os demais licitantes poderão manifestar a intenção de recorrer, devendo apresentar razões recursais no prazo de três dias. A apresentação de contrarrazões também

obedecerá ao prazo de três dias, contados do fim do prazo do recorrente.



A intenção de recorrer deverá ser manifestada de forma imediata e motivada no prazo concedido na sessão pública, sob pena de decadência do direito, devendo o pregoeiro, nesta hipótese, adjudicar o objeto ao licitante vencedor.



Adjudicação e homologação

Decreto nº 10.024/19

Art. 45. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

b) Pregão Presencial

Inicialmente, cumpre ressaltar que a legislação que rege a aquisição de gêneros alimentícios e a Lei nº 14.133/21 manifestaram expressamente a preferência pela contratação por meio de Pregão, sob a forma eletrônica. Logo, neste subcapítulo, abordaremos o pregão presencial sob os ditames da Lei nº 8.666/93 e Lei nº 10.520/2002 que, frisa-se, permanecerão vigentes até dois anos após a publicação da nova lei de licitações.

O Pregão Presencial, regulamentado pela Lei nº 10.520/2002, se destina à aquisição de bens e serviços comuns em sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais.

Na fase interna do procedimento deverá ser elaborada a justificativa de contratação, a definição precisa do objeto, as exigências de habilitação, os critérios das propostas e a minuta contratual.

No caso da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme se aplica nas demais modalidades, é importante que a descrição do objeto seja específica e clara, detalhando de forma suficiente o produto a ser adquirido, a quantidade e a unidade do item (se em quilogramas, pacote, lata, litros, etc).

Com relação à elaboração do edital, devem constar os elementos previstos no

artigo 3º, I e artigo 4º, III da Lei nº 10.520/2002:

EDITAL

**Justificativa da
Contratação**

**Definição do
Objeto**

**Exigências de
Habilitação**

**Critérios de Aceitação
das Propostas**

**Sanções por
Inadimplemento**

**Cláusulas
Contratuais**

Prazos

**Normas
Aplicáveis**

**Minuta do
Contrato**

Ato contínuo, será efetuada a publicação de aviso de licitação em diário oficial ou em jornal de grande circulação, conforme preceitua a Lei nº 10.520/2002. A despeito da regulamentação local, no âmbito federal o Decreto nº 3.555/2000, em seu artigo 11, estabelece normas de publicidade em função do valor dos bens e serviços:

- A convocação dos interessados será efetuada por meio de publicação de aviso em função dos seguintes limites:
 - a)** para bens e serviços de valores estimados em até R\$ 160.000,00 (cento e sessenta mil reais):
 - 1.** Diário Oficial da União; e
 - 2.** meio eletrônico, na Internet;
 - b)** para bens e serviços de valores estimados acima de R\$ 160.000,00 (cento e sessenta mil reais) até R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):
 - 1.** Diário Oficial da União;
 - 2.** meio eletrônico, na Internet; e
 - 3.** jornal de grande circulação local;

c) para bens e serviços de valores estimados superiores a R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):

1. Diário Oficial da União;
2. meio eletrônico, na Internet; e
3. jornal de grande circulação regional ou nacional;

Com relação à publicidade do edital, independentemente do valor, caso a licitante integre o Sistema de Serviços Gerais, cabe também a disponibilização da íntegra do edital no site comprasnet.gov.br.



Importa ressaltar que representa boa prática da transparência pública a divulgação do certame em endereço eletrônico oficial e Portal da Transparência.

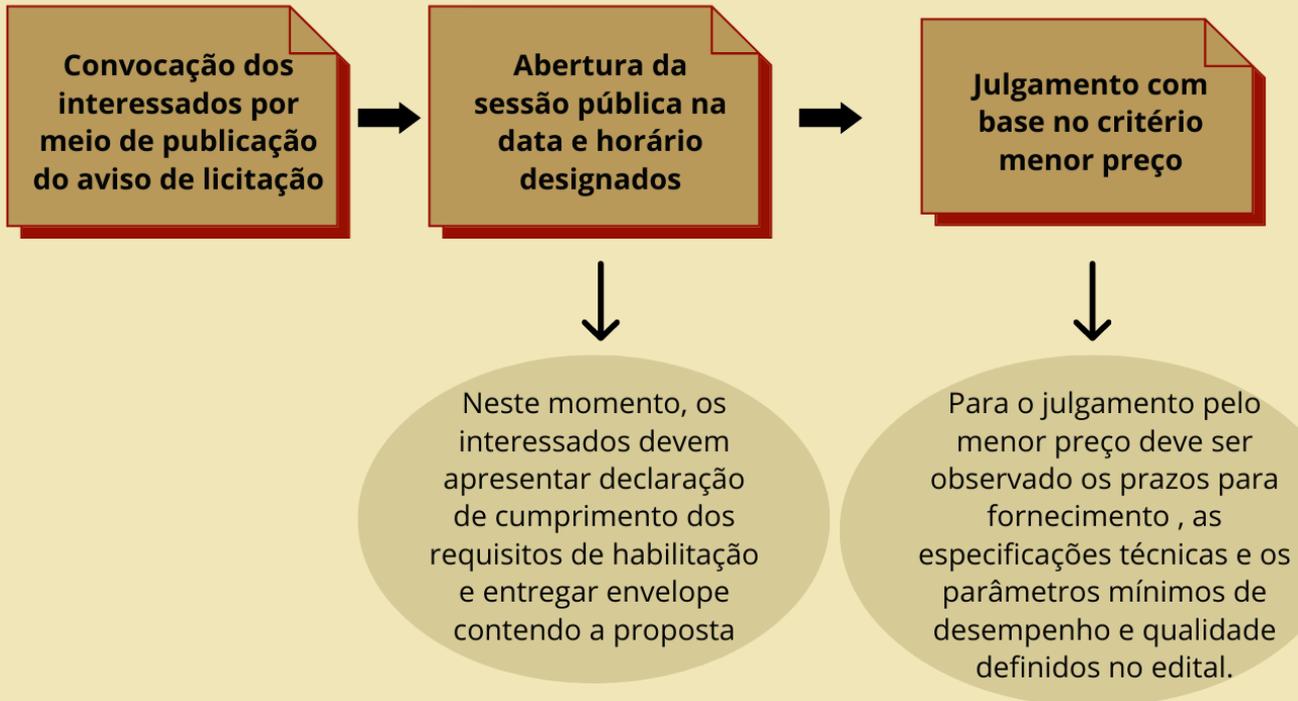
O aviso de licitação indicará a descrição do objeto, data e forma de acesso ao edital completo, bem como as informações pertinentes à sessão pública do certame.



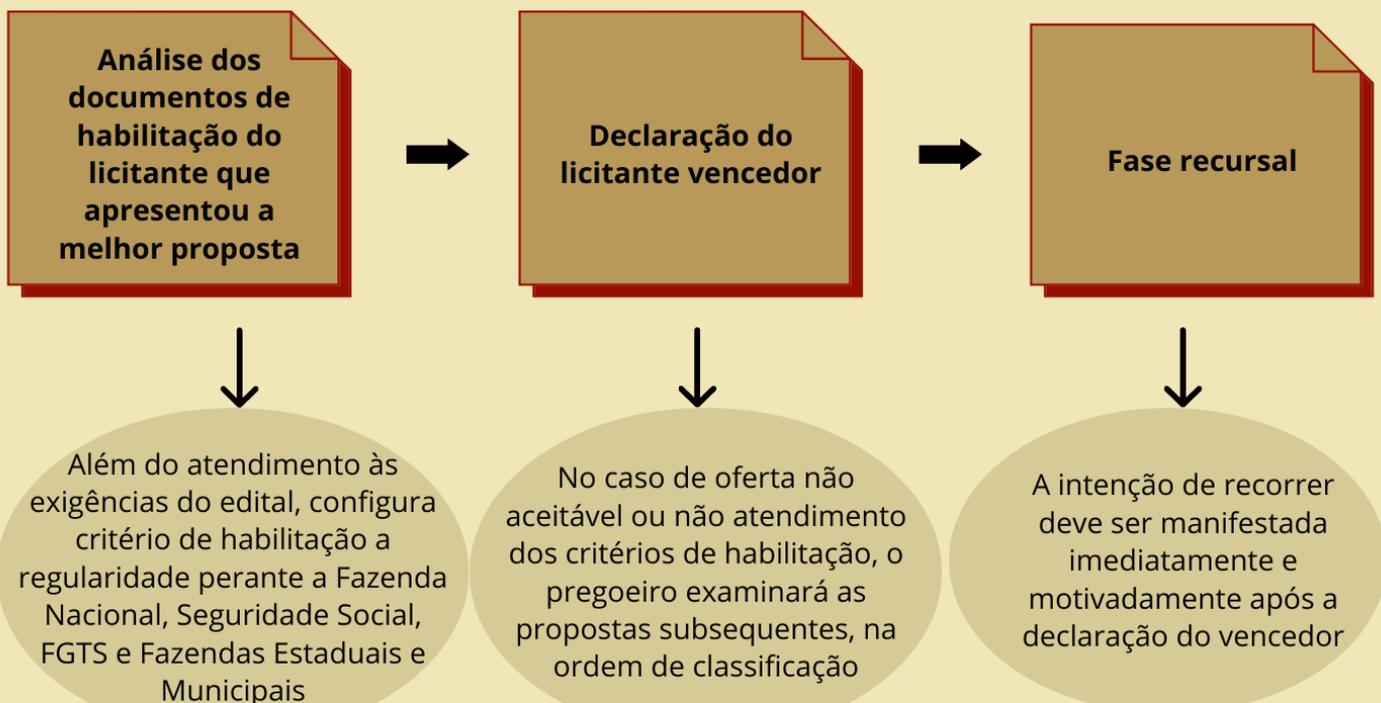
A Lei nº 10.520/2002 define que a apresentação das propostas em sessão pública respeitará o intervalo mínimo de oito dias da publicação do aviso de licitação.

A sessão pública obedecerá ao rito detalhado previsto no art. 4º da Lei nº 10.520/2002 e, quando se aplicar, às peculiaridades regulamentadas por decretos locais. Abaixo ilustra-se as principais etapas do rito:

RITO PREGÃO PRESENCIAL



RITO PREGÃO PRESENCIAL



2.2 Pesquisa de Preço

A pesquisa de preço prévia integra a fase de planejamento da contratação e tem por objetivo a identificação do montante financeiro necessário para a aquisição, verificando a existência ou não de recursos suficientes e o mapeamento dos preços praticados pelo mercado.

O servidor responsável pela pesquisa de preços necessariamente deverá ser identificado no sistema de prestação de contas do FNDE. De acordo com o artigo 28 da Resolução nº 6/2020, referida pesquisa de preços deve ser parametrizada nas seguintes fontes:

a) Painel de Preços do Comprasnet

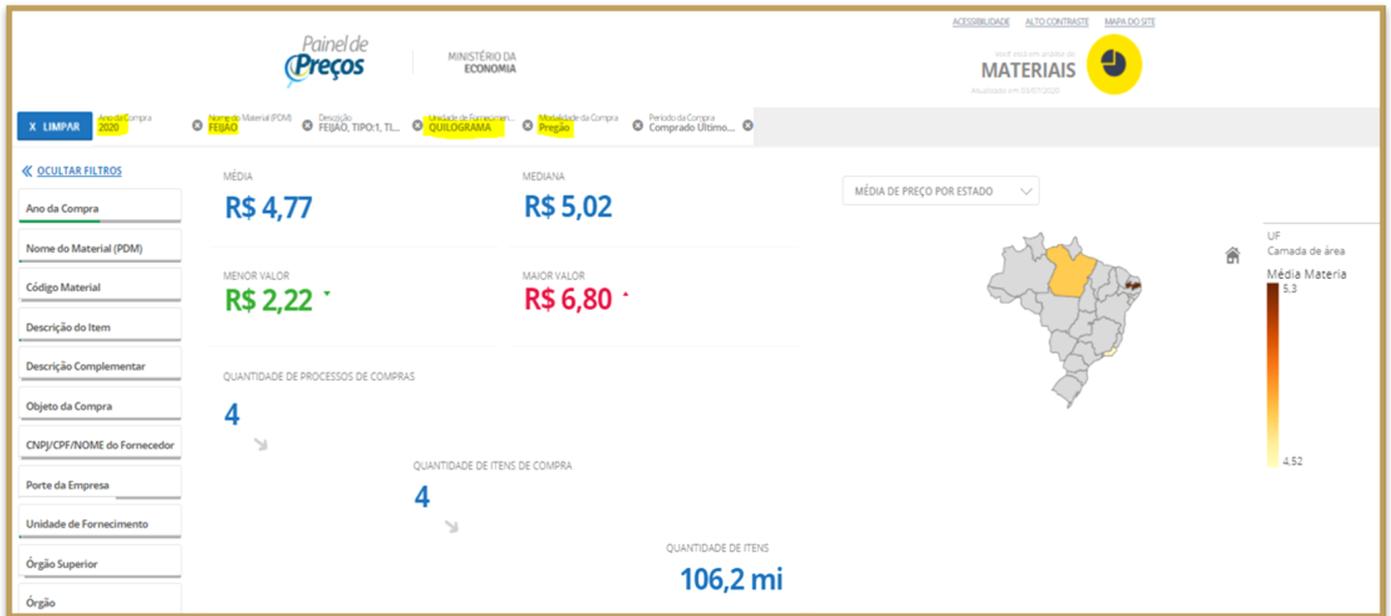
O painel de preços do Sistema de Compras do Governo Federal, denominado COMPRASNET, é uma ferramenta de consulta de acesso público por meio da qual é possível verificar dados e informações de compras públicas homologadas pelo sistema.

Este painel permite a análise de preços de materiais e serviços praticados pela Administração Pública e auxilia a transparência e o controle social dos parâmetros relacionados ao dispêndio de recursos públicos.

O sistema viabiliza a aplicação de diversos filtros de busca que, no caso da aquisição de gêneros alimentícios, permitem a identificação precisa dos preços de determinado item através do nome do tipo de alimento, descrição do item, objeto da compra (pautado nos objetos de editais de licitação), unidade de fornecimento (quilograma, litro, unidade, pacote, caixa, lata, etc), modalidade da compra, entre outros.

Referido sistema oferece ao gestor um panorama claro e objetivo de processos de compra iguais ou equivalentes ao que pretende realizar, gerando uma lista com os valores médios, medianos ou de menor preço que podem validar a pesquisa de preço para o embasamento da aquisição de gêneros alimentícios:

PAINEL DE PREÇOS COMPRASNET



b) Pesquisa publicada em mídia e em sites eletrônicos especializados ou de acesso público:

Referido parâmetro é autorizado como forma de pesquisa de preço, desde que apresente o registro da data e hora de acesso. Além disso, a Resolução nº 06/2020 indica de forma preferencial a utilização das pesquisas de:

- Preços Agropecuários Referenciais da **Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB** que permite, no que se refere à aquisição de gêneros alimentícios, a pesquisa dos preços agrícolas, da sociobio e da pesca, preços do Programa de Garantia de Preços para Agricultura Familiar – PGPAF, preços da Política de Garantia de Preços Mínimos – PGPM, preços do Programa Brasileiro de Modernização do Mercado de Hortigranjeiro – Prohort e preços praticados no Programa de Aquisição de Alimentos – PAA;

- Preços do Painel de Preços Regionais das **Centrais Estaduais de Abastecimento – CEASAS**, que fornece cotação diária de preços por meio de planilha com identificação do nome do produto, tipo do produto, unidade e preço regional;
- Preços de bancos informativos oficiais de preços regionais. Neste caso, é possível citar como exemplo o aplicativo Menor Preço, do Programa Nota Paraná. No entanto, há de se observar o posicionamento do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, consubstanciado no Acórdão nº 706/2019 – Pleno, que julgou Consulta no sentido de que o aplicativo Menor Preço – Nota Paraná somente pode ser utilizado como um dos critérios para formação do preço procedimento licitatório, sendo necessária a adoção de outros parâmetros para a pesquisa do preço.

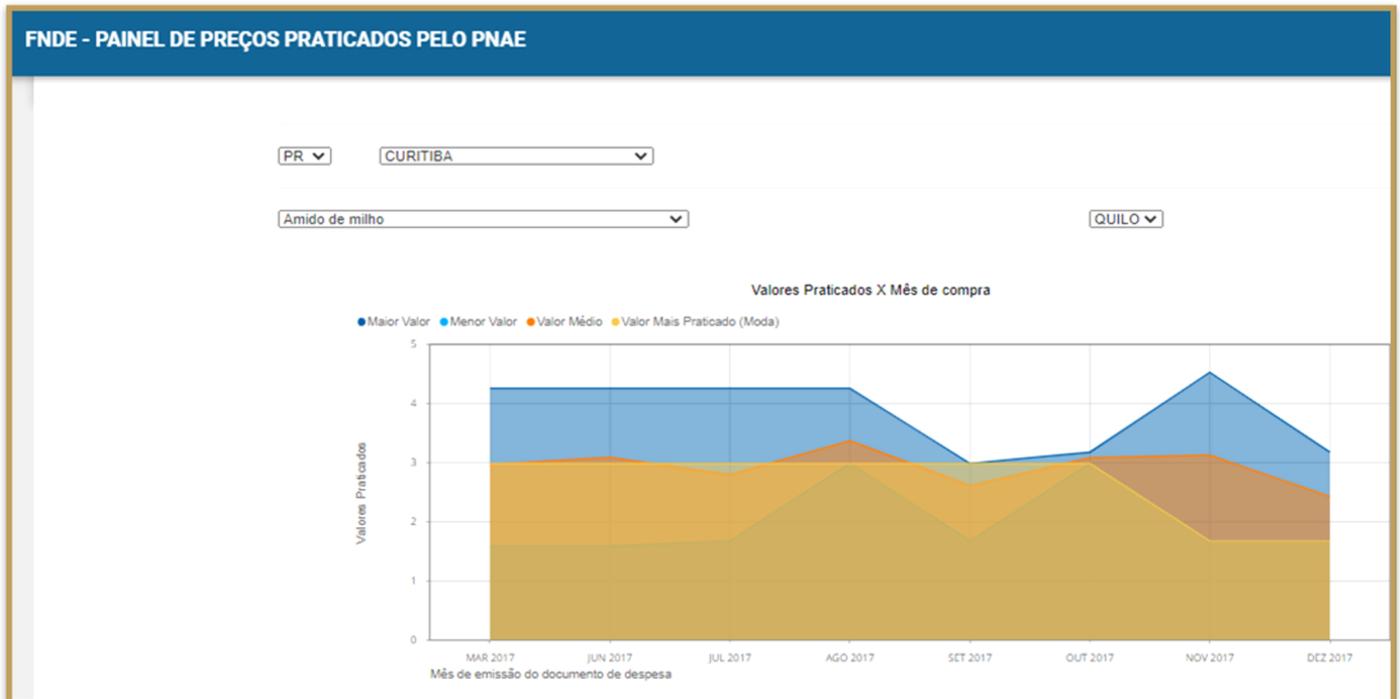
c) Painel de Preços do PNAE

O painel de preços do Programa Nacional de Alimentação Escolar é alimentado com dados oriundos de aquisições finalizadas de gêneros alimentícios feitas por gestões municipais anteriores. A introdução do painel explica que as informações são baseadas nas notas fiscais declaradas de alimentos adquiridos com recursos federais, repassados em caráter suplementar, registradas na Prestação de Contas Online do FNDE – SIGPC.

Cumprе ressaltar que o painel não diferencia os preços de produtos da agricultura familiar dos fornecedores comuns, de modo que não se adequa para a pesquisa de preço quando se aplica a vinculação do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, que destina o mínimo de 30% dos recursos para a aquisição de gêneros alimentícios direto da agricultura familiar e empreendedor familiar rural.

Em resumo, o painel oferece a possibilidade de consulta a:

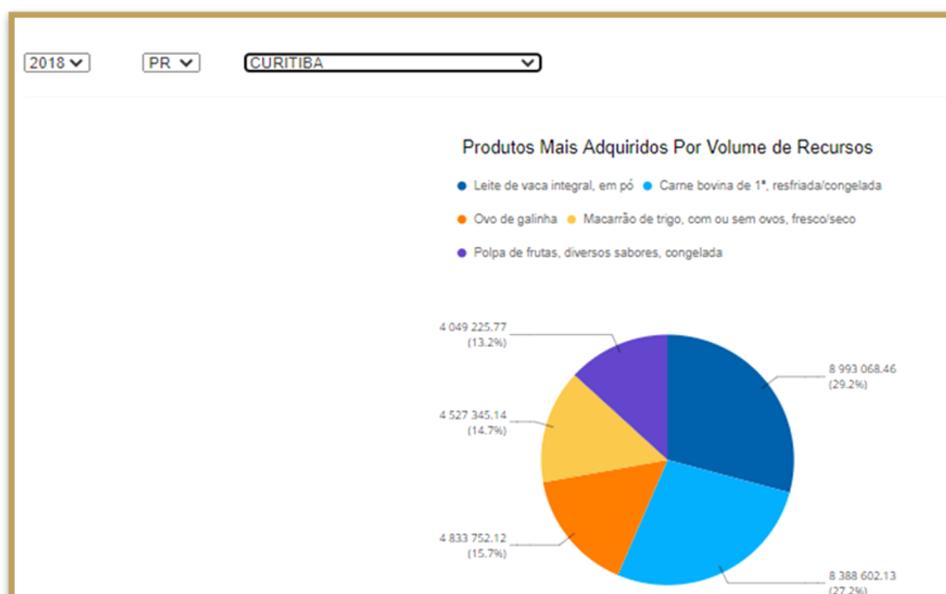
- Estatísticas de Compras (gráfico de valores praticados x mês de compra e registro de fornecedores e valores):



FNDE - Painel de preços praticados pelo PNAE

UF	Razão Social (Fornecedor)	Agricultura Familiar	Documento Despesa	Data Documento Despesa	Quantidade Comprada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
PR	[REDACTED]	NÃO	39293	07/03/2017	20,44	2,99	61,13
PR	[REDACTED]	NÃO	39295	08/03/2017	19,08	2,99	57,05
PR	[REDACTED]	NÃO	39300	08/03/2017	23,36	2,99	69,84

- Preços Praticados por Produto - município ou região (Gráfico de produtos mais adquiridos por volume de recursos e registro de produtos e valores):

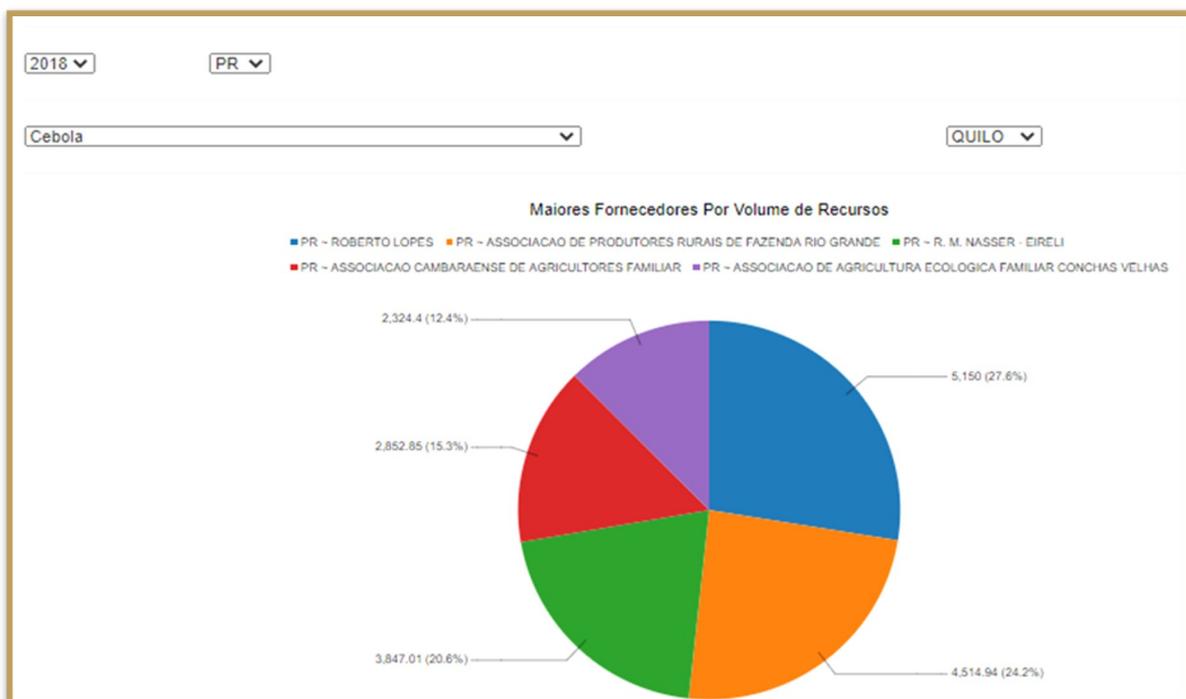


Mostrar 100 registros

Buscar:

Ano	UF	Município	Entidade Executora	Agricultura Familiar	Orgânico	Produto	Documento Despesa	Unidade Medida	Quantidade Comprada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
2018	PR	CURITIBA	SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO	SIM	NÃO	Abacate	000215	QUILO	297,00	1,94	576,18
2018	PR	CURITIBA	SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO	SIM	NÃO	Abacate	2669	QUILO	697,00	1,94	1.352,18
2018	PR	CURITIBA	SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO	SIM	NÃO	Abacate	2544	QUILO	573,00	1,94	1.111,62
2018	PR	CURITIBA	SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO	SIM	NÃO	Abacate	2640	QUILO	618,00	1,94	1.198,92

- Compras por Fornecedor (maiores fornecedores por volume de recursos de determinado produto):



d) Pesquisa com Fornecedores do Ramo

A norma autoriza a pesquisa de preço com fornecedores do ramo, preferencialmente com sede no município, por intermédio de solicitação formal

registrando a pesquisa e a informação fornecida. Para que a pesquisa de preços nestes termos seja válida as datas entre as propostas dos fornecedores não podem se diferenciar em mais de 180 dias.

O Caderno de Logística de Pesquisa de Preço³⁶ do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, dispõe como boa prática a realização da pesquisa com os fornecedores que participaram da última licitação do mesmo objeto no ente municipal ou de contratações semelhantes em outros órgãos, dando conhecimento aos fornecedores tratar-se de pesquisa inicial para formação de preço de referência.

e) Pesquisa de Preço para Dispensa de Licitação – Agricultura Familiar:

No tocante à dispensa de licitação para a aquisição de produtos da agricultura familiar, a pesquisa de preços também deve atender a determinadas especificidades, objetivando garantir a economicidade da contratação.

O Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar disponibilizado pelo FNDE orienta que o preço de aquisição de cada produto deve ser o critério da média de preço obtida por, no mínimo, três fornecedores locais, **devendo ser integrado ao preço insumos, despesas com frete, embalagem e demais encargos oriundos do fornecimento integral do objeto.** Ademais, a pesquisa de preços será realizada, preferencialmente, na feira do produtor da agricultura familiar.

MERCADO LOCAL e EXCEÇÕES – MANUAL FNDE³⁷:

Quando não houver mercado local para produtos específicos, a pesquisa de preços deverá ser realizada em âmbito territorial, estadual ou nacional, nessa ordem. Esclarecemos que, por mercado de âmbito local, entende-se a comercialização realizada no próprio município onde se localizam as escolas. Por mercado territorial, estadual e nacional, entende-se, respectivamente, a comercialização realizada no âmbito do municípios que compõem o território rural (nos casos em que os municípios componham algum território rural, tal como definido pelo MDA), no âmbito do estado e do país.

³⁶ Prestação de serviços de limpeza, asseio e conservação/Ministério do Desenvolvimento, Orçamento e Gestão, Secretaria de Gestão. – Brasília: SEGES, 2017. (Caderno de Logística; Contratações públicas sustentáveis).

³⁷ Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/8595-manual-de-aquisi%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar>. Acesso em: 18 ago. 2020.

A pesquisa de preços para produtos orgânicos e agroecológicos poderá ser feita de duas maneiras:

- I. Pesquisa de preços direcionada especificamente para produtos orgânicos e agroecológicos;
- II. Pesquisa de preços convencional, acrescentando o valor em até 30% dos preços de produtos não orgânicos ou agroecológicos.

2.3 Preço de Referência

O preço de referência consiste no valor máximo aceitável para a aquisição de bem ou serviço e a sua construção é fundamental para o sucesso da compra, uma vez que tem por finalidade embasar o processo orçamentário e os critérios de aceitabilidade das propostas pautando, em última análise, a economicidade da contratação.

Após a pesquisa prévia de preços, a Resolução nº 06/2020 dispõe que a formação do preço de referência deverá ser calcada na média, na mediana ou no menor valor obtido, calculado sobre três ou mais preços.

Considera-se a média de preço a partir da soma dos valores dividida pelo número de itens. A mediana consiste no valor intermédio identificado no ordenamento crescente ou decrescente dos preços pesquisados.

A utilização da média de preço se mostra adequada quando os valores são mais uniformes, evitando assim que um preço notadamente divergente altere a média de toda a pesquisa. Por outro lado, quando forem identificadas maiores discrepâncias entre os valores coletados, a mediana representa uma boa metodologia de definição.

O menor preço deve ser adotado por critério de exclusão, ou seja, quando não for vantajoso a utilização da média ou da mediana.

Consoante artigo 28, IV, § 2º da Resolução nº 06/2020, o gestor responsável deve justificar em processo o método de definição do preço.



Para a formação do preço de referência a partir da pesquisa com fornecedores do ramo é exigida a combinação de pelo menos mais um referencial (painel de preços Comprasnet, pesquisa publicada em mídia e sítio eletrônico especializado ou painel de preços do PNAE), devendo ser demonstrada a metodologia de construção do preço referencial no processo administrativo.

A definição absoluta do preço de referência deve considerar análise crítica que verifica, caso a caso, a variação entre os valores obtidos, afastando os preços inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, sempre registrando no processo administrativo a metodologia de análise e definição de preço.

Referida insistência na fundamentação e justificativa por parte do gestor responsável auxilia no desenvolvimento e no controle posterior do processo de contratação, bem como fornece transparência para o permissivo da norma que autoriza a utilização de critérios e metodologias para obtenção do preço de referência distintos daqueles elencados pelo artigo 28 da Resolução nº 06/2020:

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

2.4 Dispensa de Licitação

A Resolução nº 06/2020 autoriza a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar por dispensa de licitação, obedecendo o direcionamento orçamentário da referida norma e da Lei nº 11.947/2009 que, em seu artigo 14, reserva o mínimo de 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, para a compra diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. O dispositivo, ainda, prioriza os assentamentos de reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas.

Como requisito para a contratação direta os preços praticados pela agricultura familiar devem ser compatíveis com os vigentes no mercado local, os alimentos devem

estar de acordo com as exigências sanitárias e de qualidade que regem o produto e todos os princípios basilares do artigo 37 da Constituição Federal devem ser atendidos:



Previamente à publicação da Chamada Pública, a Entidade Executora precisa realizar pesquisa de preço e fixar, de forma definitiva, o preço de compra dos gêneros alimentícios pretendidos.

Uma vez definido o objeto de compra, o preço e publicado o edital da Chamada Pública os interessados deverão apresentar seus projetos de venda com preço idêntico ao divulgado no edital, cuja composição será feita conforme orienta o Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar³⁸:

³⁸ Disponível em: <https://www.fnade.gov.br/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/8595-manual-de-aquisi%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar>. Acesso em: 18 ago. 2020.

Na composição dos preços, deverão ser considerados todos os insumos necessários, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

Nos casos em que o edital faça a previsão da entrega dos gêneros em cada escola, os custos deverão ser considerados no levantamento de preços para aquisição da agricultura familiar e esses custos deverão compor o preço final do produto.



Caso a Entidade Executora se responsabilize pelo transporte e distribuição dos produtos para as escolas, serão considerados como insumo, em relação ao frete, apenas os custos para a entrega nos locais centrais de distribuição.

Tais critérios e condições de fornecimento devem estar expressamente definidos na Chamada Pública.

Ou seja: o preço final do produto deve incorporar as condições necessárias à aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar. E tais condições deverão estar detalhadas no âmbito da Chamada Pública, tal qual do contrato a ser assinado, com o objetivo de conferir eficiência e transparência à contratação.

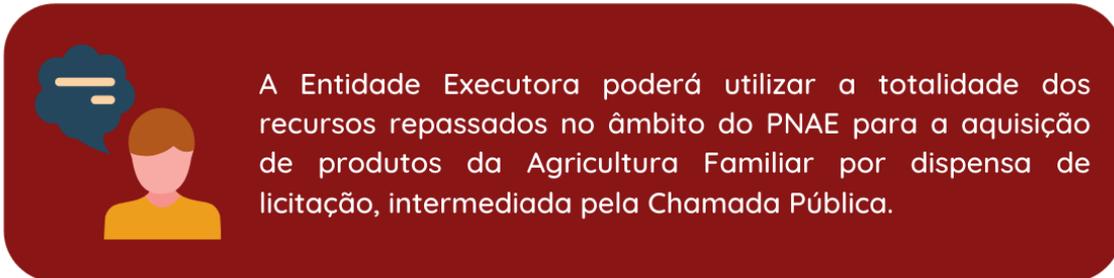
A apresentação de propostas em desacordo com os critérios de habilitação ou com o preço previamente estabelecido autoriza a abertura de prazo para a regularização e adequação por parte dos interessados, nos termos do artigo 36, §4º da Resolução nº 06/2020.

a) Chamada Pública

O artigo 30, § 2º da Resolução nº 06/2020 considera Chamada Pública o procedimento que se destina à seleção de proposta específica para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais e suas organizações.

A dispensa de licitação por meio de Chamada Pública é adequada quando da contratação de produtos da agricultura familiar tendo em vista que, não obstante a compra direta, promove maior competitividade e abarca maior número de fornecedores, garante o atendimento de todas as diretrizes do PNAE e contribui para a relação da comunidade produtora com a alimentação dos alunos.

O FNDE prevê, ainda, a possibilidade de realização de audiência pública previamente à abertura da Chamada, viabilizando o diálogo entre a Entidade Executora e a comunidade com vistas à auxiliar no processo de compra e no saneamento de dúvidas.



Segundo o modelo constante do anexo VI da Resolução nº 06/2020, a Chamada Pública será publicada contendo a indicação do produto, unidade, quantidade, preço unitário e valor total, bem como todas as especificações pertinentes à individualização do objeto:

ANEXO VI

MODELO PROPOSTO DE CHAMADA PÚBLICA

Logomarca da Entidade Executora

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº xx/xxxx, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal xxxxxxxx, pessoa jurídica de direito público, com sede à xxxxxx, nº, inscrita no CNPJ sob n.º xxxxxxx, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor xxxxxxxxxxxx, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Educação**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de xxxxxxxx. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de xxxxxx, às xxx horas, na sede da xxxxxxxx, localizada à xxxxxx.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

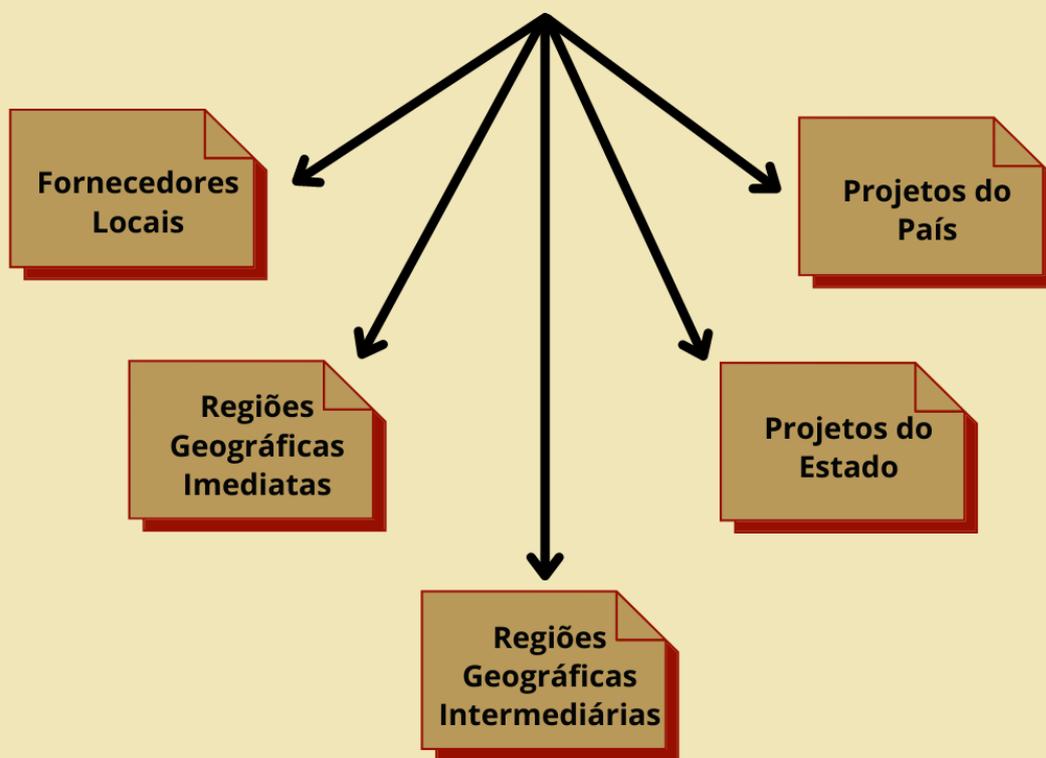
Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE xx/xxxx).

O documento também deverá indicar a fonte do recurso, os documentos para habilitação dos fornecedores, os critérios de seleção, as amostras requisitadas, a forma, o local e a periodicidade das entregas, bem como a data e a forma de pagamento.

Uma vez definido o preço de aquisição, o objeto e as especificidades da compra, os fornecedores apresentarão projetos de venda que serão selecionadas conforme os critérios definidos no art. 35, da Resolução nº 06/2020:

DIVISÃO DOS PROJETOS DE VENDA EM:



DIVISÃO DOS PROJETOS DE VENDA EM:

- 1) Grupo de Projetos de Fornecedores Locais;
- 2) Grupo de Projetos de Fornecedores da Região Geográfica Imediata;
- 3) Grupo de Projetos de Fornecedores da Região Geográfica Intermediária;
- 4) Grupo de Projetos do Estado;
- 5) Grupo de Projetos do País.

DENTRO DE CADA GRUPO DE PROJETOS, APLICA-SE A SEGUINTE ORDEM DE SELEÇÃO:

- 1) Assentamentos de Reforma Agrária e Comunidades Indígenas e Quilombolas, não havendo prioridade entre estes, observadas as especificações do artigo 35, § 4º, I da resolução nº 06/2020 no que tange à caracterização dos grupos e de eventual empate;
- 2) Fornecedores de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos, nos termos da lei;
- 3) Grupos Formais > Grupos Informais > Fornecedor Individuais > Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, observadas as regras de empate do artigo 35, § 4º, III da Resolução nº 06/2020.



No caso de o Grupo de Fornecedor Locais não dispor das quantidades necessárias, deve ser feita a complementação com os projetos de venda dos demais grupos obedecendo aos critérios de seleção do artigo 35, *caput* da Resolução nº 06/2020.



Capítulo 3
Agricultura
Familiar

Agricultor familiar, nos termos da Lei nº 11.326/2006, é o empreendedor familiar rural que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

- Possua, a qualquer título, área igual ou inferior a 4 (quatro) módulos fiscais;
- Utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- Tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;
- Tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;
- Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

São também considerados agricultores familiares, desde que atendam ao acima indicado e às condições específicas³⁹, os silvicultores, os aquicultores, os extrativistas, pescadores, povos indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária.

A agricultura familiar é fundamental para ao PNAE, visto que a Lei nº 11.947/2020

³⁹ Art. 14. (...)

§ 2º São também beneficiários desta Lei:

I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;

II - aquicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhentos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede;

III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e faiscaadores;

IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente.

V - povos indígenas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput do art. 3º;

VI - integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais que atendam simultaneamente aos incisos II, III e IV do caput do art. 3º.

determina que, no mínimo, 30% dos valores repassados devem ser empregados obrigatoriamente na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar (art. 14). A determinação é de tal importância que em caso de não aplicação dos valores, deve ser realizada a devolução dos recursos (art. 29, §1º da Resolução nº 06/2020).



Cabe destacar que, segundo o artigo 29, §2º da Resolução nº 06/2020, são justificativas legais para a não aplicação do percentual mínimo de 30%:

- 🍏 (i) a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;
- 🍏 (ii) a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;
- 🍏 (iii) as condições higiênico-sanitárias inadequadas.

A regulamentação do PNAE com valorização da agricultura familiar estimulou o fortalecimento da intersetorialidade, o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades, a redução da desigualdade social, da pobreza e da migração campo-cidade, por meio da distribuição de renda aos agricultores familiares, contribuindo, portanto, para a promoção da Segurança Alimentar Nutricional e soberania alimentar do Brasil⁴⁰.

Para fins do PNAE o reconhecimento da condição de “agricultor familiar” é realizado pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP⁴¹, que é o instrumento utilizado para identificar e qualificar as Unidades Familiares de Produção Agrária – UFPA da agricultura familiar e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas, sendo a porta de entrada do agricultor familiar às políticas públicas de incentivo à produção e geração de renda⁴².

⁴⁰ FERIGOLLO, Daniele; KIRSTEN, Vanessa Ramos; HECKLER, Dienifer; FIGUEREDO, Oscar Agustín Torres; PEREZ-CASSARINO, Julian; TRICHES, Rozane Márcia. Aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul. Revista de Saúde Pública. 2017;51:6. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rsp/v51/pt_0034-8910-rsp-S1518-87872017051006648.pdf. Acesso em 24 nov. 2020.

⁴¹ Constam da DAP os dados pessoais dos donos da terra, dados territoriais e produtivos do imóvel rural e da renda da família.

⁴² Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/dap>. Acesso em: 09 nov. 2020.

3.1 Fases de Aquisição de Produtos Oriundos da Agricultura Familiar

Conforme já exposto no presente estudo, a aquisição de alimentos da agricultura familiar pode ser realizada por meio de Dispensa de Licitação, após prévia Chamada Pública. Esse procedimento, segundo o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação⁴³, pode ser dividido em 10 fases:

1. Orçamento;
2. Articulação entre os atores sociais;
3. Cardápio;
4. Pesquisa de preços;
5. Chamada Pública;
6. Elaboração do projeto de venda;
7. Recebimento e seleção dos projetos de venda;
8. Amostra para controle de qualidade;
9. Contrato de compra;
10. Termo de recebimento e pagamento dos agricultores.



Orçamento

O levantamento dos recursos orçamentários disponíveis é responsabilidade da Entidade Executora e, conforme já indicado, deve ser composto por, no mínimo, 30% dos recursos oriundos do PNAE. A delimitação desses valores é necessária para o correto planejamento das aquisições a serem realizadas e para a elaboração do cardápio pelo responsável técnico.

⁴³ Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar**. 2ª edição atual. Brasília, 2016.



Articulação Entre os Atores Sociais

O diálogo entre os atores sociais é necessário para o mapeamento dos produtos da agricultura familiar, com a identificação da diversidade e da quantidade de gêneros alimentícios na região. Esse trabalho deve ser realizado em conjunto pelas Entidades Executoras, pelos representantes da agricultura familiar e pelo nutricionista⁴⁴. Além disso, é fundamental para que o cardápio, que vai servir de base para as aquisições da Entidade Executora, seja elaborado respeitando as peculiaridades locais e buscando o melhor aproveitamento dos recursos.



Cardápio

O cardápio que é responsabilidade do responsável técnico, o Nutricionista, que deve incluir alimentos regionais, respeitando as referências nutricionais e os hábitos alimentares locais, será tratado no item 5.1.3.



Pesquisa de Preços e Chamada Pública

As etapas da pesquisa de preços e da Chamada Pública são de responsabilidade da Entidade Executora. A pesquisa de preços consiste na delimitação dos preços dos produtos que serão adquiridos da agricultura familiar, devendo refletir os preços de mercado e considerar os insumos necessários ao fornecimento do produto. Para os produtos agroecológicos ou orgânicos, na impossibilidade de realização de pesquisa de preços específica, pode ser acrescido em 30% sobre o valor dos produtos convencionais (art. 31 da Resolução nº 06/2020).

A Chamada Pública é o procedimento administrativo voltado à seleção da proposta específica para a aquisição dos gêneros alimentícios realizado previamente à dispensa de licitação. Os temas são detalhadamente tratados nos 2.2 e 2.4.



Elaboração do Projeto de Venda

O projeto de venda é o documento, elaborado pelos agricultores familiares ou

⁴⁴ Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2ª edição atual. Brasília, 2016, p. 11.

associações e cooperativas, que formaliza o interesse na venda da produção para a alimentação escolar. Por ser uma fase da Chamada Pública o tema também é tratado de forma pormenorizada no item 2.4.a.



Recebimento e Seleção dos Projetos de Venda

O recebimento da proposta é a fase de habilitação dos interessados em vender para a administração pública, momento no qual deve ser verificada a regularidade do fornecedor. Os documentos necessários para a habilitação dos produtores individuais, dos grupos formais e dos grupos informais, estão enumerados no art. 36 da Resolução nº 06/2020⁴⁵ e buscam demonstrar a sua regularidade cadastral, a capacidade de atendimento da demanda da Entidade Executora e o atendimento às demais determinações legais.

Após o recebimento da proposta, a fase da seleção deve obedecer a preferência enumerada pelo FNDE no artigo 35 da Resolução do PNAE, conforme detalhado no item 2.4.a.



Amostra para Controle de Qualidade

Na elaboração da Chamada Pública a Entidade Executora pode prever a

⁴⁵ Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir: § 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF; II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias; III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante; IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§ 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no CPF; II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias; III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes; IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

§ 3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica: I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ; II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias; III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente; V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal; VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

apresentação de amostras dos produtos da agricultura familiar que serão adquiridos, visando o controle de qualidade aferido pela equipe responsável, que deve ser adequadamente treinada pelo nutricionista.

O FNDE aponta que a avaliação dos produtos deve atender aos seguintes critérios⁴⁶:

- Especificações da Chamada Pública;
- Certificação sanitária, quando exigida;
- Teste de amostra no qual seja possível qualificar as características sensoriais.

No que diz respeito à avaliação sanitária, cumpre esclarecer que todos os produtos de origem animal necessitam de certificação. Os produtos *in natura* sem qualquer processamento ou os de origem vegetal não exigem o documento, devendo ser analisado pelo Ministério da Saúde os casos em que há algum tipo de processamento⁴⁷.

Contrato e Compra

O contrato é a formalização do acordo entre a Entidade Executora e o produtor rural e, nos termos do artigo 89, § 2º da Lei nº 14.133/21, deve estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da licitação e da proposta a que se vinculam.

No caso ora analisado, o contrato deve prever, por exemplo, o cronograma de entrega dos alimentos, datas, locais, produtos e qualidades, datas de pagamento dos agricultores e as demais cláusulas de compra e venda⁴⁸.

Destaque-se que o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo R\$20.000,00 (vinte mil reais) por exercício financeiro, sendo de responsabilidade da Entidade Executora a realização do controle (art. 39 da Resolução nº 06/2020).

⁴⁶ Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2ª edição atual. Brasília, 2016. p. 28.

⁴⁷ Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2ª edição atual. Brasília, 2016. p. 28.

⁴⁸ Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2ª edição atual. Brasília, 2016. p. 30.



Termo de Recebimento e Pagamento dos agricultores

A última fase na aquisição dos produtos da agricultura familiar é a entrega dos produtos de acordo com o cronograma preestabelecido, momento no qual deve ser assinado o Termo de Recebimento pela representante da Entidade Executora e o grupo ou produtor fornecedor.

O Termo de Recebimento contém a descrição dos produtos entregues, quantidades e valores, atestando o cumprimento do contrato e dos padrões de qualidade. Juntamente, deve ser emitida o documento fiscal, que pode ser nota do produtor rural, nota avulsa (vendida na prefeitura) ou nota fiscal (grupo formal)⁴⁹.

Por fim, importante destacar que os produtos podem ser substituídos, considerando a sazonalidade da produção, desde que os substitutos sejam previstos na Chamada Pública, correlatos nutricionalmente e atestados pelo responsável técnico.

⁴⁹ Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2ª edição atual. Brasília, 2016. p. 31.

Capítulo 4
Papel dos
Tribunais de Contas



As competências dos Tribunais de Contas estão compreendidas no artigo 71 da Constituição Federal, entre as quais se destaca o dever de julgar as contas dos administradores e responsáveis por dinheiros, bens e valores públicos e daqueles que deram causa a perda, extravio ou irregularidade que resulte em prejuízo ao erário.

Ainda, compete ao Tribunal de Contas, por iniciativa própria, a realização de inspeções e auditorias de natureza contábil, financeira e orçamentária nas entidades que estão submetidas ao seu controle.

Seguindo o estudo da legislação, o artigo 9º da Lei nº 11.947/2009 determina que o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, os entes responsáveis pelo sistema de ensino e os órgãos de controle interno e externo criarão mecanismos de fiscalização e monitoramento do PNAE. Em seu parágrafo único, assim dispõe:

Parágrafo único. Os órgãos de que trata este artigo poderão celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do programa.

No âmbito do PNAE, cumpre identificar as competências do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, identificadas pelo artigo 19 da Lei nº 11.947/2009:

Art. 19. Compete ao CAE:

II – acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

IV – receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.

Na dinâmica do Programa Nacional de Alimentação Escolar, cabe inicialmente ao CAE a fiscalização quanto à aplicação dos recursos financeiros repassados pelo PNAE. Tal competência se justifica tendo em vista o Conselho atuar diretamente junto às instituições que fazem uso do recurso e conhecer, de perto, a execução e aplicação do programa na prática.

Em seguida, compete ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação a

fiscalização dos recursos, por intermédio da prestação de contas realizada pelas Secretarias de Educação e Prefeituras Municipais, regulamentada pelo Capítulo VIII da Resolução nº 06/2020 e pela Resolução nº 02/2012, ambas do FNDE. Nesta etapa, o CAE participa com a emissão de parecer conclusivo aprovando ou reprovando a execução do Programa.

Quando identificadas irregularidades e desvios na execução do Programa, configurando descumprimento das diretrizes legais ou a possibilidade de dano ao erário, é dever tanto do CAE quanto do FNDE a comunicação ao Tribunal de Contas competente, que realizará a apuração por meio de processo de Denúncia, Representação ou outro procedimento regulamentado pela lei orgânica vigente.



O impedimento do CAE, por parte de determinada unidade escolar ou responsáveis, para a realização de suas competências fiscalizatórias também deve ser comunicado ao Tribunal de Contas para regular apuração e eventual sanção.

O controle social é ferramenta importante na fiscalização da aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar, podendo ser exercido por meio do acompanhamento dos gastos nos Portais da Transparência e junto aos órgãos de controle com o oferecimento de denúncias quando da verificação de irregularidades.



Ademais, os Tribunais de Contas são competentes para fiscalizar todos os processos licitatórios e contratos firmados pelos órgãos e entidades que se submetem ao seu controle. Desta forma, integra o rol do Controle Externo exercidos pelas Cortes de Contas o monitoramento, exame e julgamento das aquisições para alimentação escolar realizadas com recursos próprios.

Sendo assim, pode-se afirmar que tanto a aplicação dos recursos oriundos do PNAE, quanto os recursos próprios dos Estados e Municípios empenhados na alimentação escolar estão abarcados pelo controle exercido pelos Tribunais de Contas.

Capítulo 5

ATUAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO - NUTRICIONISTA



A atuação do nutricionista na Alimentação Escolar remonta desde a criação do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, em 1955, mas a institucionalização da inserção desse profissional no programa configurou-se somente em 1994 com a promulgação da Lei nº 8.913. Referida lei, em seu artigo 4º, dispunha que:

a elaboração dos cardápios dos programas de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados e Municípios, através **de nutricionista capacitado**, será desenvolvida em acordo com o CAE, e respeitará os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e a preferência pelos produtos *in natura* [grifou-se].

Com o Fome Zero⁵⁰, a partir de 2003, o PNAE passou a se destacar como um dos programas de governo que se destina à formação de hábitos alimentares saudáveis e à segurança alimentar e nutricional dos escolares. Foi nesse mesmo período que houve a inserção de um nutricionista na coordenação geral do programa dentro da sua esfera de gestão federal, isto é, junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE⁵¹.

Esse contexto permitiu avanços e apontamentos importantes nas resoluções do FNDE que normatizam o Programa. Assim, em 2005, visando orientar e formalizar as atividades que cabem ao nutricionista que atua no PNAE, foi publicada a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN nº 358. Paralelamente, em 2006, com a instituição da Resolução nº 32 pelo FNDE, o nutricionista é, então, designado como Responsável Técnico pelo Programa⁵², bem como integrante do quadro técnico em todas as Entidades Executoras.



Responsabilidade técnica consiste no acompanhamento do Programa desde a aquisição dos alimentos até a sua distribuição ao aluno.

O nutricionista é o profissional habilitado que atua desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a produção e distribuição dos mesmos, além de coordenar as ações

⁵⁰ O PNAE é uma das ações que integram o programa Fome Zero, estratégia impulsionada pelo governo federal para assegurar o direito humano à alimentação adequada às pessoas com dificuldades de acesso aos alimentos.

⁵¹ PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. **A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional**. Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400002&lng=pt&tlng=pt. Acesso em: 30 out. 2020.

⁵² O nutricionista responsável técnico pelo Programa deve ser um profissional graduado em nutrição, não sendo permitido que o técnico em nutrição assuma essa responsabilidade.

de educação alimentar e nutricional nas escolas.

As Entidades Executoras — EExs têm o dever de contratar nutricionistas para execução do PNAE, pois a presença desse profissional é uma das garantias de qualidade da alimentação escolar, tendo em vista que o programa objetiva, além de atender às necessidades nutricionais dos alunos, contribuir para a melhoria da saúde através da formação de hábitos alimentares saudáveis.

5.1 Atividades Obrigatórias

Em relação às atribuições do nutricionista no PNAE, definidas pelo artigo 3º da Resolução CFN nº 465⁵³ de 23 de agosto de 2010, compete ao profissional vinculado à Entidade Executora – EEx exercer 13 (treze) atividades obrigatórias, as quais serão abordadas a seguir.

5.1.1 Diagnóstico Nutricional (art. 3º, I)

- 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;*

O estado nutricional de um indivíduo é o resultado do equilíbrio entre o consumo de nutrientes e o gasto energético do organismo para suprir as necessidades nutricionais, podendo apresentar três tipos de manifestações orgânicas:

- **Adequação Nutricional (Eutrofia):** equilíbrio entre o consumo e as necessidades nutricionais;
- **Carência Nutricional:** insuficiência quantitativa e/ou qualitativa do consumo de nutrientes em relação às necessidades nutricionais;
- **Distúrbio Nutricional:** consumo inadequado de alimentos através do excesso e/ou desequilíbrio de consumo de nutrientes em relação às necessidades nutricionais⁵⁴.

⁵³ Referida Resolução revogou a de nº 358/2005.

⁵⁴ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 58. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 25 ago. 2020.

O monitoramento do estado nutricional do indivíduo ou da coletividade constitui importante ferramenta no estabelecimento de situações de risco, no diagnóstico nutricional e no planejamento de ações de promoção à saúde e prevenção de doenças. Sua importância é reconhecida tanto na atenção primária, para acompanhar o crescimento e a saúde da criança e do adolescente, quanto na identificação prévia de distúrbios nutricionais, como a desnutrição ou obesidade.

Alterações nutricionais podem repercutir no crescimento das crianças, razão pela qual a avaliação e acompanhamento tornam-se essenciais — já que aferem se a nutrição está adequada.



O método antropométrico é utilizado como principal critério para o acompanhamento do estado nutricional do indivíduo ou da coletividade, uma vez que se mostra a alternativa mais adequada e viável, considerando vantagens como: baixo custo, simplicidade de realização, facilidade de aplicação e padronização, amplitude dos aspectos analisados, além de não ser invasiva.

Os referenciais antropométricos são de extrema utilidade na avaliação de crianças e adolescentes, pois ainda não existem instrumentos que permitam antever, de maneira individualizada, qual é o padrão normal de crescimento destes. Consequentemente, a forma mais objetiva de avaliar a normalidade é através do comparativo das medidas de cada indivíduo com as de seus pares, ou seja, crianças ou adolescentes de mesma idade e mesmo sexo, e analisar a evolução de seus parâmetros antropométricos em função da idade.



Os referenciais antropométricos nada mais são do que tabelas e gráficos (estes mais utilizados) que reproduzem, para cada idade e sexo, os diferentes valores de cada medida corpórea, estimados como normais com base nos observados em amostras de crianças e adolescentes avaliados como normais e saudáveis. Além dessa variação considerada normal em cada idade e sexo, as tabelas e gráficos apresentam também, para cada sexo, a tendência de evolução em função da idade⁵⁵.

⁵⁵ Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009. p. 36. Disponível em: https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf. Acesso em: 25 ago. 2020.

Os parâmetros antropométricos habitualmente utilizados para avaliar a condição nutricional de crianças e adolescente são os tabelados abaixo, mas os perímetros cefálico, torácico, braquial e abdominal também podem ser empregados. Os dados coletados devem ser analisados em função da idade e do sexo, que são os principais determinantes da evolução desses indivíduos.

Os índices antropométricos e demais parâmetros adotados pela Vigilância Nutricional, segundo as recomendações da Organização Mundial da Saúde e do Ministério da Saúde são:

FASES DO CURSO DA VIDA	ÍNDICES E PARÂMETROS
Crianças de 0 a 4 anos	Peso por idade Estatura por idade Peso por estatura IMC ⁵⁶ por idade
Crianças de 5 a 9 anos	Peso por idade Estatura por idade IMC por idade
Adolescentes (10 a 19 anos)	IMC por idade Estatura por idade
Gestantes	IMC por idade gestacional Ganho de peso gestacional
Adultos (20 a 59 anos)	IMC Perímetro da cintura
Idosos (60 anos ou mais)	IMC para Idoso Perímetro da panturrilha

Fonte: Adaptado de: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011. 76 p.; e BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p.

⁵⁶ IMC é a sigla para Índice de Massa Corporal, que é um cálculo que serve para avaliar se a pessoa está dentro do seu peso ideal em relação à altura. O cálculo do IMC deve ser feito usando a seguinte fórmula matemática: $\text{Peso} \div (\text{altura} \times \text{altura})$.

Os dados estimados, isto é, os dados obtidos através da amostra representativa servem como referência com a qual se comparam as medidas obtidas de crianças e/ou adolescentes que estão em avaliação.

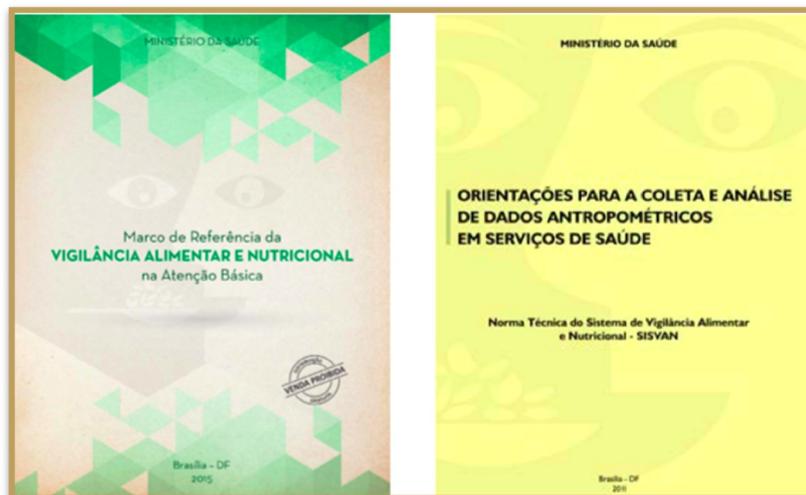
Após os cálculos, os valores estimados são reunidos em tabelas e gráficos, organizados, mormente, sob a forma de percentil e/ou de escore Z⁵⁷.

O acompanhamento do estado nutricional de forma constante e sistemática é fundamental para a obtenção de dados seguros e viabiliza o planejamento e o desenvolvimento de políticas focadas na melhoria do perfil epidemiológico e de saúde da população, buscando possibilidades de intervenção a partir dos resultados alcançados.

Igualmente, “o monitoramento dos condicionantes de saúde permite a identificação das principais necessidades e a elaboração de planos de ação com objetivos claros e metas determinadas”⁵⁸.

Considerando possíveis dificuldades que os nutricionistas podem se deparar na realização do diagnóstico nutricional dos escolares, é recomendável efetuar parcerias com Universidades e Faculdades de Nutrição, professores de educação física e Secretaria de Saúde local, através do Programa Saúde na Escola (PSE)⁵⁹.

Mais informações acerca do tema podem ser encontradas nos seguintes documentos⁶⁰:



⁵⁷ Informações mais detalhadas sobre estes dois institutos estão no Anexo I.

⁵⁸ **Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar.** – Brasília: FNDE, 2018. p. 59. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 25 ago. 2020.

⁵⁹ O Programa Saúde na Escola (PSE) tem como base a prática intersetorial, por meio da articulação entre saúde e educação. O programa se propõe a contribuir para a formação integral dos educandos por meio de ações de avaliação das condições de saúde, promoção da qualidade de vida, proteção à saúde e prevenção de doenças e agravos, visando o enfrentamento das vulnerabilidades que comprometem o pleno desenvolvimento de crianças, adolescentes, jovens e adultos da rede pública de ensino.

⁶⁰ O “Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica – 2015” e as “Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN”, estão disponíveis, respectivamente, em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/marco_referencia_vigilancia_alimentar.pdf e http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf.

5.1.2 Necessidades Nutricionais Específicas (art. 3º, II)

- II. *Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar — PAE;*

Um dos princípios que norteiam o PNAE é a equidade como fundamento para o fomento de tratamento igualitário entre os escolares sadios e os que carecem de tratamento diferenciado devido às necessidades alimentares especiais — NAE.

Durante as fases do curso da vida as alterações metabólicas e fisiológicas, assim como uma vasta gama de patologias e agravos à saúde, podem causar alterações nas necessidades alimentares dos indivíduos.



As necessidades alimentares especiais estão referidas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição⁶¹ como as necessidades alimentares, sejam restritivas ou suplementares, de indivíduos portadores de alteração metabólica ou fisiológica que causem mudanças, temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral)⁶².



São exemplos de necessidades alimentares especiais: erros inatos do metabolismo, doença celíaca, HIV/AIDS, intolerâncias alimentares, alergias alimentares, transtornos alimentares, prematuridade, nefropatias (doença/dano ao rim), entre outros.

⁶¹Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 31 jul. 2020.

⁶²MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção Primária à Saúde (SAPS). **Prevenção e Controle de Agravos Nutricionais: Necessidades Alimentares Especiais**. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/pcan/necessidades>. Acesso em: 31 jul. 2020.

Em 2014 foi publicada a Lei nº 12.982, a qual determina a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para a alimentação escolar, ratificando e robustecendo as diretrizes do PNAE, previstas, especialmente, no artigo 2º, incisos I e VI da Lei nº 11.947/2009.

Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014

Determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos que apresentem estado ou condição de saúde específica.

Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada por estado ou condição de saúde específica:

- Será elaborado um cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais;
- Será feita a avaliação nutricional e atendimento nutricional diferenciado.

De uma maneira geral, o atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais nas Entidades Executoras — EExs ocorre de forma espontânea, ou seja, os primeiros alunos a demonstrarem necessidades alimentares especiais geram o dever de constituição desse serviço.

Nesse diapasão, nutricionistas conectados com outros setores e com seus superiores potencializam a implementação do atendimento a estudantes com NAE. Especialmente em nível municipal, a articulação intersetorial com a Secretaria de Saúde pode estabelecer alguns entendimentos e padrões para as prescrições e fluxos de atendimento.

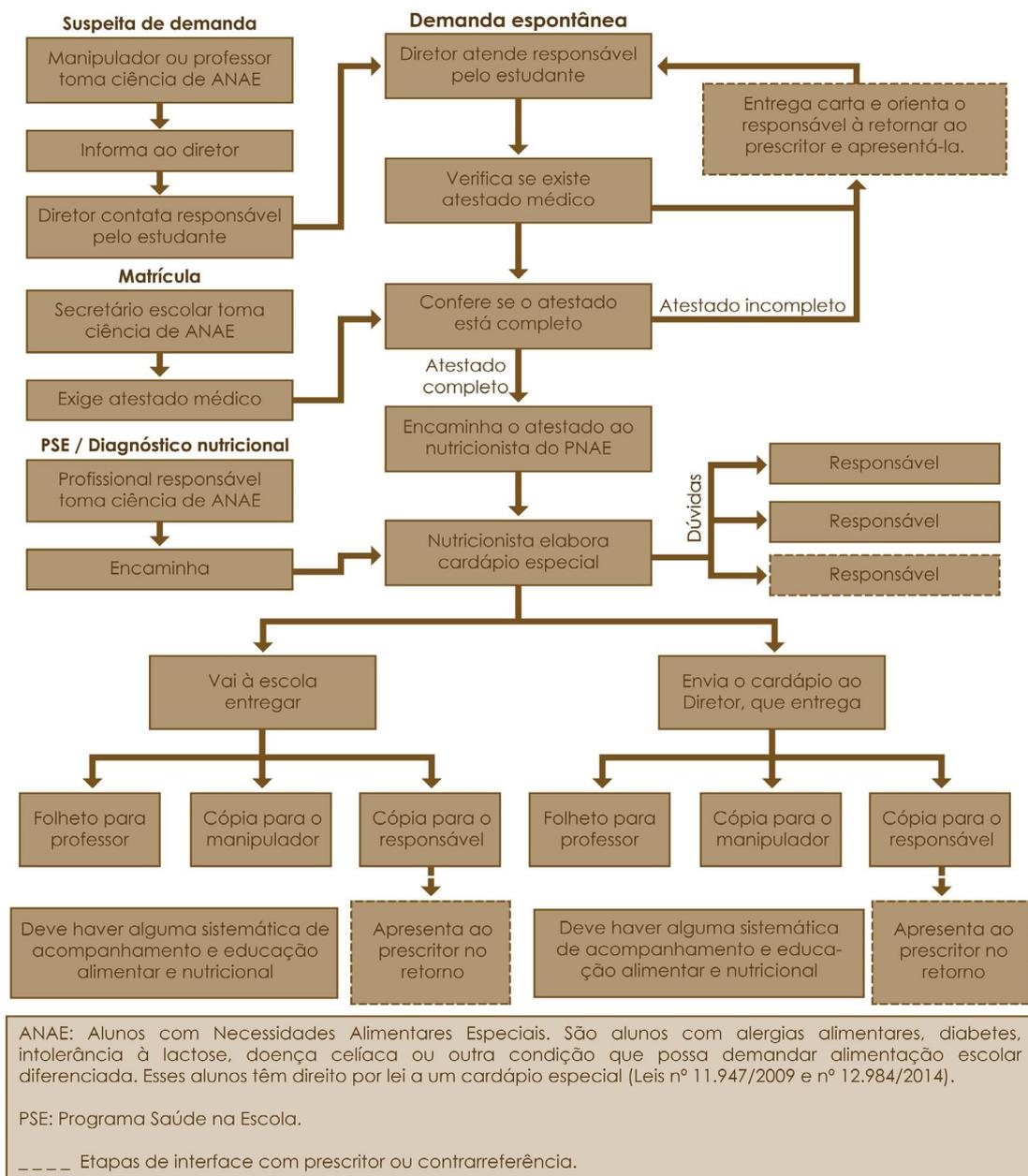
A identificação do estudante com NAE ocorre, geralmente, por cinco formas: demanda espontânea na escola; suspeita de demanda na escola; declaração na matrícula; encaminhamento pelo setor de saúde, notadamente pelas equipes do Programa Saúde na Escola — PSE; e diagnóstico nutricional⁶³.

Os diretores das escolas, habitualmente, são as principais referências a quem os

⁶³ Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2016. p. 15. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/10532-31-de-mar%C3%A7o-de-2017>. Acesso em 02 set. 2020.

alunos portadores de NAE recorrem. Assim, não sendo o nutricionista o acolhedor dessas demandas, é fundamental estabelecer mecanismos de orientação prévia aos diversos atores sociais.

Abaixo segue fluxo recomendado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação — FNDE⁶⁴ para o atendimento aos ANAE.



Modelo de cartaz com fluxograma de atendimento elaborado pelo FNDE. Imagem: Reprodução do Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2016.

Assim, de posse do atestado, laudo ou outro documento que demonstre a NAE, é feito o encaminhamento ao nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que elaborará o cardápio especial e orientações. Esse cardápio é, então,

⁶⁴ Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2016. p. 15. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/10532-31-de-mar%C3%A7o-de-2017>. Acesso em 02 set. 2020.

encaminhado ao Diretor da EEx, ao(s) manipulador(es) dos alimentos e ao responsável pelo estudante.



É recomendável que a alimentação escolar tenha página na internet ou que um cartaz seja fixado no mural da escola, no qual devem constar orientações gerais de como o cidadão deve proceder para ter direito ao cardápio especial, uma vez que o mapeamento dos alunos com necessidades alimentares especiais (ANAE) é o primeiro passo para a implementação de estratégias que visem atender às suas necessidades.

Uma das dificuldades que pode surgir é a previsão quantitativa de aquisição de gêneros alimentícios diferenciados, já que geralmente esses alimentos não fazem parte do cardápio rotineiro da merenda escolar.

A Constituição Federal, em seu artigo 37, inciso XXI, determina que as compras públicas sejam realizadas mediante processo de licitação pública, que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes. Sugere-se que a EEx preveja alimentos específicos para os cardápios especiais no processo licitatório de gêneros alimentícios para a merenda escolar, entretanto, devido à oscilação na quantidade, pode ser conveniente fazer constar em edital que a contratação dos itens relativos ao atendimento de estudantes com necessidades alimentares especiais dependerá da efetivação da demanda, isto é, da notificação dos casos⁶⁵.

De qualquer forma, ressalta-se que a Lei nº 8.666/1993, no parágrafo 1º do artigo 65, garante à Administração Pública uma margem de supressão e acréscimo dos contratos na ordem de 25%⁶⁶. Ou, ainda, a necessidade excepcional de alimentos específicos para os cardápios especiais para, por exemplo, novos casos notificados, pode justificar a aquisição emergencial com dispensa de licitação, nos termos do artigo 24, inciso IV, da mesma Lei⁶⁷.

Outra opção, diante da dificuldade de previsão de demanda, é o emprego do Sistema de Registro de Preços — SRP⁶⁸, já que a EEx pode firmar contratos sucessivos durante a vigência da ata do SRP, à medida que as demandas surgirem, assim como pode optar pela não contratação.

Para o aprofundamento do tema recomenda-se a leitura do “Caderno de

⁶⁵ Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2016. p. 17. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/10532-31-de-mar%C3%A7o-de-2017>. Acesso em 02 set. 2020.

⁶⁶ A mesma previsão se encontra no art. 125 da Lei nº 14.133/21.

⁶⁷ A Lei nº 14.133/21 também estabelece a aquisição emergencial por dispensa de licitação: art. 75, VIII.

⁶⁸ Vide artigo 3º, inciso IV, do Decreto nº 7.892/2013.

Referência sobre Alimentação Escolar para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais”, disponível no site <http://www.fnde.gov.br> >> Programas >> PNAE >> Área para gestores >> Manuais/ Cartilhas.

5.1.3 Cardápios da Alimentação Escolar (art. 3º, III)

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

A alimentação adequada e saudável é um direito fundamental do ser humano, ligado à dignidade da pessoa e substancial no que diz respeito à realização dos direitos previstos na Constituição Federal.

O fornecimento de alimentação na escola tem a finalidade de proporcionar aporte energético e nutricional, favorecendo o crescimento biopsicossocial, ou seja, biológico, psicológico e social, e o pleno exercício das aptidões dos educandos, considerando o processo ensino-aprendizagem durante o período de permanência na instituição educacional.

Por conseguinte, o estudo do valor nutricional dos alimentos oferecidos nas escolas caracteriza “um importante instrumento avaliador da qualidade e da quantidade dos alimentos oferecidos, bem como, um valioso parâmetro para analisar o impacto das políticas públicas sobre a condição de vida dos escolares”⁶⁹.

⁶⁹ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 22. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 28 ago. 2020.

Até maio de 2020, a Resolução que tratava sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE era a nº 26/2013, no entanto, diante de atualizações nas recomendações de saúde e nutrição publicadas após o ano de 2013⁷⁰ houve a necessidade de reformulação de algumas questões, motivo pelo qual foi promulgada a Resolução nº 06/2020.

Uma das inovações é a substituição dos alimentos de aquisição restrita pela obrigatoriedade de aquisição de: **i)** no mínimo, 75% de alimentos *in natura* ou minimamente processados; **ii)** no máximo, 20% de alimentos processados e de ultraprocessados; e **iii)** no máximo, 5% de ingredientes culinários.

Outra mudança relevante é a possibilidade de suspensão de repasse dos recursos para as Entidades Executoras que não possuem nutricionista cadastrado como responsável técnico nos sistemas do FNDE e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas — CRN (art. 56, IV da Resolução nº 06/2020).

Durante a fase do planejamento e elaboração dos cardápios deve-se considerar fatores como alimentação escolar diversificada, de boa qualidade nutricional e higiênico-sanitária, saborosa e adaptada aos hábitos culturais locais.

Assim, se faz necessário um planejamento sistemático onde são respeitadas as peculiaridades acerca dos hábitos e restrições alimentares dos estudantes, da produção e oferta de gêneros alimentícios da região e da estrutura da cozinha para a preparação da merenda.

Um cardápio bem planejado irá:



- 🍏 Conduzir o processo de compra dos produtos a serem utilizados na alimentação escolar;
- 🍏 Colaborar para a qualidade da alimentação servida aos alunos;
- 🍏 Contribuir para o atendimento das necessidades nutricionais necessárias para o bom desenvolvimento e crescimento dos alunos e da melhoria no processo ensino-aprendizagem;
- 🍏 Cooperar para a aquisição, manutenção ou mudança de hábitos alimentares;
- 🍏 Permitir o atendimento às crianças que sofrem de restrição alimentar ou necessitam de alimentação especial em razão de problemas de saúde ⁷¹.

⁷⁰ Tais como: a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014); o Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan-Americana da Saúde, 2014); o Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan-Americana da Saúde, 2016); e o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019).

⁷¹ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 23. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 28 ago. 2020.

A lei que regulamenta o PNAE (nº 11.947/2009), determina, no art. 12, que os cardápios devem ser elaborados pelo nutricionista profissional responsável. Na sequência, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 estabelece que os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV, de modo a suprir:



Faz parte das Diretrizes da Alimentação Escolar o emprego da alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica⁷².

⁷² BRASIL. Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Art. 5º, I. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/ acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 20 set. 2020.



Atenção especial para as comunidades indígenas e áreas remanescentes de quilombos!



Os cardápios deverão atender as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas (art. 17, § 3º da Resolução nº 06/2020)

Nessa perspectiva, nas preparações da alimentação escolar, recomenda-se no máximo⁷³:

- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal *per capita*, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal *per capita*, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- 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.

Ainda, é recomendável que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas⁷⁴:

⁷³ BRASIL. Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Art. 19. Disponível em: <https://www.fn-de.gov.br/index.php/ acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 20 set. 2020.

⁷⁴ BRASIL. Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Art. 19, parágrafo 1º. Disponível em: <https://www.fn-de.gov.br/index.php/ acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 20 set. 2020.

- 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;
- Mínimo de 14 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;
- Mínimo de 23 alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Os parágrafos 4º e 5º do art. 18 da Resolução nº 06/2020, dispõem acerca da obrigatoriedade da inclusão nos cardápios escolares de alimentos fonte de Ferro Heme⁷⁵ e de alimentos fonte de Vitamina A. Com relação à oferta de frutas *in natura*, legumes e verduras, os parágrafos 1º e 2º do mesmo artigo, estabelecem, em escolas de período parcial, o mínimo de 280g/estudante/semana, ao passo que em escolas de período integral o mínimo é de 520g/estudante/semana, assim divididos:

Alimento	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PERÍODO	
	Parcial	Integral
Frutas <i>in natura</i>	Mínimo de 2 (dois) dias por semana	Mínimo de 4 (quatro) dias por semana
Hortaliças	Mínimo de 3 (três) dias por semana	Mínimo de 5 (cinco) dias por semana
Fonte de Vitamina A	Mínimo de 3 (três) dias por semana	Mínimo de 3 (três) dias por semana
Fonte de Ferro Heme	Mínimo de 4 (quatro) dias por semana	Mínimo de 4 (quatro) dias por semana

Já o parágrafo 6º traz os seguintes limitadores:

⁷⁵ No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

MÁXIMO	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PERÍODO	
	Parcial	Integral
1x na semana	x	Preparações regionais doces; Margarina ou creme vegetal.
2x na semana	Biscoito, bolacha, pão e bolo, se ofertada uma refeição por semana.	x
3x por semana	Biscoito, bolacha, pão e bolo se ofertada duas ou mais refeições por semana.	x
7x por semana	x	Biscoito, bolacha, pão e bolo, se ofertada três ou mais refeições por semana.
1x por mês	Legumes e verduras em conserva; Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados; Doce*.	Legumes e verduras em conserva; Doce*.
2x por mês	Produtos cárneos; Preparações regionais doces**; Margarina ou creme vegetal.	Produtos cárneos; Bebidas lácteas com aditivos ou adoçados.

* Considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionado de açúcar em sua composição.

** Preparações regionais doces (não industrializadas): canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares.

Cumpramos ressaltar que é proibida a utilização de recursos federais para a aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais; bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha; chás prontos para consumo e outras bebidas similares; bebidas à base de frutas com aditivos ou adoçadas; cereais com aditivos ou adoçados; balas e similares; confeitos; bombons; chocolates em barra ou granulados; biscoitos ou bolachas recheadas; bolos com cobertura ou recheio; barras de cereais com aditivos ou adoçadas; gelados comestíveis; gelatinas; temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos;

maionese; e alimentos em pó ou para reconstituição. Já o leite em pó, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral são consideradas exceções a essa regra.

É proibida a oferta de



- 🍏 Gordura *trans* industrializadas em todos os cardápios (art. 18, § 7º da Resolução nº 06/2020);
- 🍏 Alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade (art. 18, § 8º da Resolução nº 06/2020).

Isto considerado, nota-se que a figura do nutricionista habilitado no âmbito do PNAE é imprescindível, principalmente se levar em conta que a finalidade do programa é, além de atender as necessidades nutricionais dos alunos, contribuir para a melhoria da saúde da população.

Por fim, destaca-se que no Anexo II do presente Manual consta a definição de alimentos *in natura*, minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes culinários, bem como exemplos dos mesmos.

5.1.4 Ações de Educação Alimentar e Nutricional (art. 3º, IV)

- 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;*

A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e

aprendizagem, que perpassa o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional⁷⁶, faz parte das diretrizes da Alimentação Escolar.

A Educação Alimentar e Nutricional — EAN é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que intenciona promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, configurando-se como estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas nutricionais atuais⁷⁷.



- 🍏 **Contínuo:** são atividades desenvolvidas de forma sistemática no ambiente escolar;
- 🍏 **Permanente:** a EAN precisa estar presente ao longo do curso da vida, respondendo às diferentes demandas que o indivíduo apresenta em cada etapa;
- 🍏 **Transdisciplinaridade:** o alimento deve ser trabalhado em todas as disciplinas do currículo escolar de forma transversal;
- 🍏 **Multiprofissionalismo:** trabalho conjunto com professores, nutricionistas, manipuladores de alimentos, entre outros profissionais, quanto à importância de desenvolver ações de EAN vinculadas às suas atividades;
- 🍏 **Intersectorialidade:** ações conjugadas fruto da articulação dos distintos setores governamentais.

A escola exerce um papel fundamental na formação dos hábitos de vida e da personalidade dos educandos, já que ocupa praticamente um terço da sua vida ativa em dias de semana e cerca de 200 (duzentos) dias ao ano. Além disso, é um local que possibilita o desenvolvimento físico, psicológico, intelectual e social daqueles. Pode-se afirmar, então, que a escola é um ambiente favorável para se destacar a promoção de

⁷⁶ BRASIL. **Lei nº 11.947/2009 – PNAE** – Programa Nacional de Alimentação Escolar. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Art. 2º, II. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/legislacoes/institucional-leis/item/3345-lei-n-11947-de-16-de-junho-de-2009>. Acesso em: 21 set. 2020.

⁷⁷ Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. p 23. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 04 out. 2020.

hábitos alimentares e um estilo de vida saudável.

Para isso é essencial que a escola promova uma alimentação adequada, inserindo conceitos de alimentação e nutrição nos diversos níveis de ensino, junto ao conteúdo programático.

Dentre as ações de EAN pode-se citar aquelas que:

- I. Promovem a oferta de alimentação adequada e saudável;
- II. Viabilizam a formação de pessoas envolvidas direta ou indiretamente com a alimentação escolar;
- III. Associam políticas municipais, estaduais e federais no âmbito da alimentação escolar;
- IV. Favoreçam os hábitos alimentares regionais e culturais saudáveis;
- V. Estimulam e promovem a utilização de produtos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade;
- VI. Usam o alimento como ferramenta pedagógica nas atividades de EAN⁷⁸.

Assim, na prática, são exemplos de ações de EAN: a oferta de alimentos saudáveis nas escolas; o cultivo de hortas escolares; a inserção do tema “alimentação saudável” no currículo escolar; a implementação de oficinas culinárias; a formação da comunidade escolar; a restrição ao comércio de alimentos e preparações com altos teores de gordura *trans* e saturada, açúcar e sal; o monitoramento da situação nutricional dos escolares, dentre outros.

As preferências alimentares são firmadas pelo contato com os alimentos e também pela forma de como esse contato é proporcionado. Desse modo, a EAN busca ofertar aos escolares experiências, informações e conhecimento que possibilitem a escolha de alimentos mais saudáveis de maneira consciente.

No ambiente escolar o educador deve assumir o papel de facilitador, utilizando diversas estratégias de ensino a fim de contribuir para a melhoria da alimentação dos alunos. Compete ao nutricionista, então, compartilhar conhecimentos acerca da promoção da alimentação saudável⁷⁹.

⁷⁸ BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Formação Continuada a Distância nas Ações do FNDE. **Secretaria de Educação a Distância** – 8ª ed., atual. – Brasília: MEC, FNDE, 2018.

⁷⁹ **Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar**. – Brasília: FNDE, 2018. p. 37. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 28 ago. 2020.

No âmbito das Entidades Executoras, o nutricionista age como parceiro e articulador das ações de EAN, interagindo com representantes das Coordenadorias de Educação, servidores responsáveis pela alimentação escolar em sua região, diretores de escolas, professores, merendeiros, conselheiros, garantindo que os temas alimentação e nutrição sejam trabalhados de forma transversal, transdisciplinar, em um processo permanente, gerador de autonomia e participação ativa⁸⁰.

A escola deve ser uma instituição interdisciplinar, de forma que possa propiciar ao aluno, através da prática da EAN, a cidadania e a autonomia no que diz respeito à alimentação.

Por último, recomenda-se a consulta ao "*Marco de Referência de Educação Alimentar para Políticas Públicas*", lançado pelo Ministério do Desenvolvimento Social em 2012 e ao "*Guia Alimentar para a População Brasileira – 2ª edição*", lançado em 2014 pelo Ministério da Saúde.

5.1.5 Fichas Técnicas de Preparação - FTP (art. 3º, V)

V. *Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;*

A Ficha Técnica de Preparação – FTP é um instrumento gerencial de apoio operacional, através do qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação de compras, entregas e preparos e o cálculo do valor nutricional do cardápio.

Nela deve ser incluído “o tempo total de preparo, incluindo o pré-preparo e o preparo que, por ser um indicador de complexidade da preparação, permite avaliar se a unidade dispõe de tempo hábil para a execução da mesma”⁸¹.

Com a FTP obtêm-se, também, os seguintes dados: *per capita*, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o

⁸⁰ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 38. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 28 ago. 2020.

⁸¹ AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira; ARAÚJO, Wilma Coelho. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012. Acesso em 01 fev. 2021.

rendimento e o número de porções (porcionamentos) da mesma, permitindo o controle financeiro e a determinação da composição nutricional⁸².

Itens que devem constar na Ficha Técnica:

- Nome da preparação;
- Ingredientes;
- Modo de preparo;
- Composição nutricional: energia, macro e micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras;
- Quantidades;
- Rendimento;
- Quantidades *per capita*;
- Técnicas culinárias e dietéticas (modo de preparo);
- Custo direto e indireto;
- Identificação e assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

A FTP é um material no qual se discrimina todos os ingredientes e os tipos de equipamentos a serem utilizados, são especificadas todas as etapas e o tempo do processamento, como também a ordem e as quantidades dos gêneros e o detalhamento do preparo para cada seleção⁸³.

Abaixo segue o modelo padrão de FTP, sugerido pelo FNDE⁸⁴, com itens mínimos e necessários que poderá ser utilizado pelo responsável técnico:

⁸² Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 27. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 30 ago. 2020.

⁸³ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 27. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 30 ago. 2020.

⁸⁴ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 31. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 30 ago. 2020.

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)																
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR — PNAE																
FICHA TÉCNICA DE PREPARO — CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL (11 - 14 ANOS.)																
NOME DA PREPARAÇÃO					COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL											
INGREDIENTES	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Feijão Preto	30	30	2	0,10												
Óleo de soja	1	1	1	0,003												
Cebola	1,05	1	1,05	0,003												
Sal	1	1	1	0,002												
TOTAL				0,108												
MODEO DEPREPARO: Lave o feijão e deixe de molho por 1 hora. Aqueça o óleo em uma panela de pressão e acrescente a cebola picada, refogando por alguns minutos. Adicione a água fervente e o sal. Deixe cozinhando por aproximadamente 30 minutos após a panela começar a apitar. Sirva a seguir.																
NOME, NÚMERO DO CRN E ASSINATURA DO NUTRICIONISTA																

A efetivação das FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção, uma vez que facilita o trabalho do nutricionista, propicia o aperfeiçoamento dos funcionários e, principalmente, permite a melhoria da saúde dos escolares, já que controla o valor energético total e os nutrientes fornecidos.

5.1.6 Controle de Qualidade (art. 3º, VI, X, XI)

- 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 higiênicos - sanitárias;*
- 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;*

A alimentação adequada possui um papel fundamental na promoção da saúde do indivíduo. A falta de cuidados higiênicos-sanitários, contudo, pode gerar a contaminação dos alimentos, motivo pelo qual é essencial que os agentes que atuam nesse campo (fabricação e manipulação de alimentos) respeitem princípios e conceitos preventivos, através da aplicação de medidas de controle que garantam a segurança dos alimentos, desde sua aquisição até a sua distribuição para o consumo.

Nesse sentido, a segurança alimentar, ou seja, a garantia de ingestão de alimentos sem prejuízos ao consumidor, é alcançada com a implantação de um sistema de qualidade intitulado Boas Práticas – BP.



As Boas Práticas - BP abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.



As Resoluções da ANVISA que tratam das Boas Práticas para serviços de alimentação e dos procedimentos Técnicos Operacionais são as de nº 216 de 15 de setembro de 2004 e nº 275 de 21 de outubro de 2002, respectivamente.

O Manual de Boas Práticas, uma das principais ferramentas deste sistema de BP, é um documento onde consta a descrição detalhada das instalações, dos controles e das operações realizadas nas dependências do estabelecimento que lida com alimentos.

O Manual de Boas Práticas deve incluir, no mínimo⁸⁵:

- Requisitos higiênico-sanitários dos edifícios (instalações físicas);
- Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;



⁸⁵ BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Item 2.11. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 nov. 2020.

- Controle da água de abastecimento;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Capacitação profissional e o controle da higiene e saúde dos manipuladores;
- Manejo de resíduos (lixo e demais itens descartados);
- Controle e garantia de qualidade do alimento preparado, incluindo controle das matérias-primas, manipulação dos alimentos e seu transporte;

Existem também os Procedimentos Operacionais Padronizados — POP's, documento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Eles contribuem para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento e à industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.



Os procedimentos operacionais devem conter o passo a passo para a realização das operações que garantam a segurança dos alimentos no estabelecimento, de forma a prevenir, reduzir a níveis aceitáveis ou eliminar riscos de contaminação dos alimentos.

Esses documentos precisam, obrigatoriamente, conter a frequência de execução das operações, assim como especificar o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades e devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento⁸⁶.

⁸⁶ BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Item 4.11.2. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 nov. 2020.

A legislação exige⁸⁷, no mínimo, quatro POP's, abaixo relacionados:

- 🍏 Higiene e Saúde dos Manipuladores;
- 🍏 Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- 🍏 Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 🍏 Higienização do reservatório de água.

Assim como o Manual de Boas Práticas, os quatro procedimentos exigidos pela lei devem estar acessíveis aos colaboradores do estabelecimento e disponíveis às autoridades sanitárias⁸⁸.

Ademais, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 determina, no art. 40 e parágrafos, que os gestores dos Estados, Distrito Federal e Municípios estabeleçam parcerias entre a Secretaria de Educação, Secretaria de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, visando garantir a qualidade higiênico-sanitárias dos alimentos a serem fornecidos na alimentação escolar. Para tanto, deve ser firmado Termo de Compromisso⁸⁹, renovado a cada início de mandato dos gestores, em sistema do FNDE, sendo necessária a normatização e implementação imediata em âmbito local das ações nele previstas.

Importante destacar, ainda, que, visando auxiliar o nutricionista na elaboração do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para as escolas, os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar⁹⁰ da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e o da Universidade Federal de São Paulo elaboraram uma lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares, disponível no site www.fnde.gov.br > Programas > PNAE > Manuais e Cartilhas.

⁸⁷ BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Item 4.11.4. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 nov. 2020.

⁸⁸ BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Item 4.11.1. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 nov. 2020.

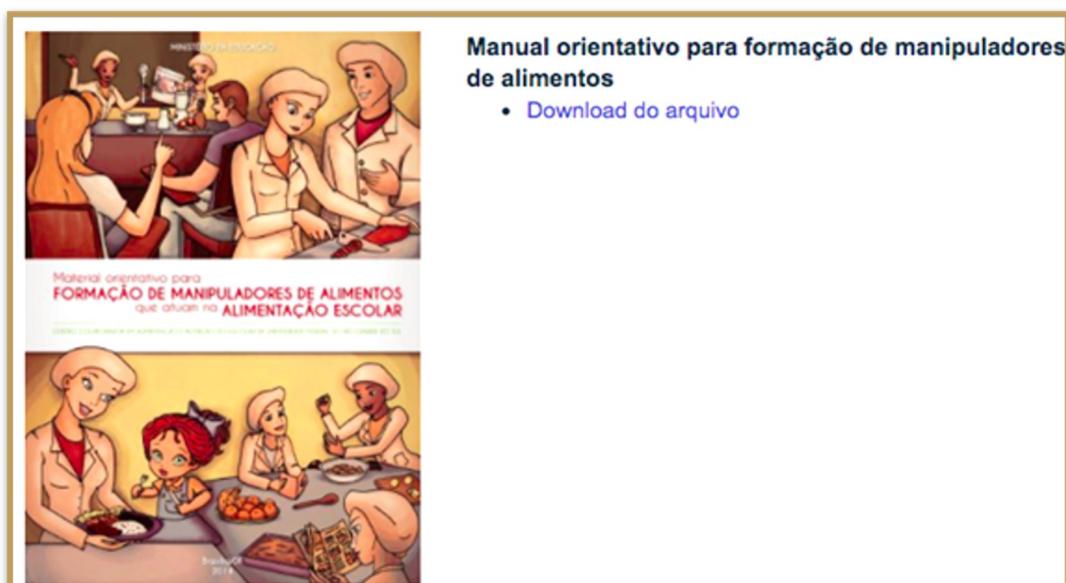
⁸⁹ Os modelos do Termo de Compromisso podem ser acessados em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/termo-compromisso-pnae>.

⁹⁰ A partir de 2006 o FNDE estabeleceu parceria com as Instituições Federais de Ensino Superior, culminando na criação dos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar - Cecanes, que são unidades de referência e apoio constituídas para desenvolver ações e projetos de interesse e necessidade do PNAE, com estrutura e equipe para execução das atividades de extensão, pesquisa e ensino. Dentre essas atividades, merece destaque as capacitações dos atores sociais envolvidos no Programa.



Para além, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Esclpar da UFRGS, observando que a maioria dos manipuladores de alimentos não têm conhecimento dos cuidados higiênicos-sanitários que precisam ser empregados na produção dos alimentos — o que pode causar contaminação cruzada —, desenvolveu um material de apoio para a formação dos manipuladores de alimentos que atuam no PNAE.

Este documento também está disponível no site www.fnnde.gov.br > Programas > PNAE > Manuais e Cartilhas.



É de extrema importância que os nutricionistas aprimorem seus conhecimentos constantemente a fim de manterem os manipuladores atualizados e instruídos para as boas práticas que requerem uma transformação de cultura, valores e hábitos, consistindo em um processo educativo e contínuo.

Mais informações sobre as boas práticas de higiene e sanitização são abordadas no Capítulo 6.

5.1.7 Teste de Aceitabilidade (art. 3º, VII)

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;*

Teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste é feito a partir da análise sensorial de alimentos, ou seja, como o alimento é recebido pelos cinco sentidos (visão, olfato, paladar, tato e audição).

A Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020 veicula, no artigo 20, as situações em que a Entidade Executora — EEx deverá aplicar o teste de aceitabilidade: sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Consoante a legislação do PNAE⁹¹, a EEx será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, que deverá ser planejado e coordenado pelo nutricionista, responsável técnico (RT) do PNAE. A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas — CFN nº 465/2010⁹², que dispõe sobre a atuação do nutricionista no PNAE, também refere entre as atividades obrigatórias: planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, nas situações previstas na legislação do PNAE. Para tanto, o profissional deve observar os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, bem como os estabelecidos em normativa do Programa.

A receptividade dos alimentos pelos alunos é um bom indicativo para aferir a qualidade do serviço de merenda prestado pelas escolas. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de alimentos que seriam rejeitados pelos escolares.

⁹¹ BRASIL. **Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Art. 20. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 20 set. 2020.

⁹² Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **Resolução CFN nº 465/2010.** Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 ago. 2010.

O FNDE recomenda duas metodologias de aplicação do teste de aceitabilidade: avaliação de restos ou resto ingestão e escala hedônica (facial, mista, verbal e lúdica).

Para cada metodologia usada há um índice de aceitabilidade mínimo:



Quando houver necessidade de aplicação do teste, caso o índice de aceitabilidade seja igual ou superior à 85% para escala hedônica ou à 90% para análise de resto- ingestão, o cardápio ou preparação pode permanecer na alimentação escolar. Já na hipótese de o índice de aceitabilidade ser menor que o indicado, o nutricionista deve retirar o alimento/preparação ou alterar o cardápio ou modo de preparo, devendo realizar novo teste com intervalo mínimo de um bimestre.

Atenção!

A aplicação do teste de aceitabilidade poderá ser dispensada:

- Na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche);
- Para frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por estes alimentos.

No caso de Município/Estado que apresente um considerável número de repetições de preparações durante o ano letivo, a escolha de qual prato será testado

precisa ser feita através de sorteio realizado em reunião do CAE com a presença de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros, juntamente com o nutricionista responsável técnico do PNAE. Nesta reunião também devem ser escolhidas as escolas para a aplicação do teste de aceitabilidade, optando-se, preferencialmente, por aquelas que possuem os três níveis de ensino – pré-escola, ensino fundamental e médio⁹³.



Todo esse processo de escolha deve ser formalizado em ata de reunião assinada por todos os participantes, contendo:

- 🍏 Descrição do sorteio;
- 🍏 Nome das preparações a serem testadas;
- 🍏 Escolas selecionadas;
- 🍏 Quantidade de estudantes escolhidos.

Especificamente, a **AVALIAÇÃO DE RESTOS** ou **RESTO INGESTÃO** considera os pesos da refeição rejeitada e da refeição distribuída – este entendido como a subtração entre os pesos da alimentação produzida e a sobra de refeição limpa que não foi servida aos estudantes.

Assim, primeiro calcula-se o percentual de rejeição da alimentação oferecida:

PESO DA REFEIÇÃO DISTRIBUÍDA:

Peso do alimento preparado — sobras*

(*sobras são alimentos que não foram servidos)

PERCENTUAL DE REJEIÇÃO:
$$\frac{\text{Peso da refeição rejeitada} \times 100}{\text{Peso da refeição distribuída}}$$

(sobras no prato)

⁹³ Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017. p. 10. Disponível em: <http://www.fn-de.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 24 set. 2020.

O resultado dessa fórmula dará o percentual (%) de rejeição da preparação avaliada no dia. Então deve-se subtrair esse valor de 100 para se obter o índice de aceitação:

$$\text{PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO} \rightarrow 100 - \text{Percentual de rejeição} = \% \text{ de aceitação}$$

Para a realização da metodologia avaliação de resto (resto ingestão), os seguintes materiais são necessários: balança, sacos plásticos para recolher os restos e materiais de escritório para registrar os pesos obtidos, dentre outros dados que forem necessários. Além disso, é recomendável que dois aplicadores realizem o teste.

Segundo o Manual de Apoio aos Nutricionistas⁹⁴, os seguintes procedimentos devem ser adotados:

a) Obtenção do peso da refeição distribuída:

- Pesar e anotar o peso da preparação pronta que será servida para os alunos que farão parte do teste;
- Acompanhar o porcionamento;
- Ao término da distribuição pesar e anotar o peso da preparação que sobrou nos recipientes (sobra limpa).

b) Obtenção do peso da refeição rejeitada:

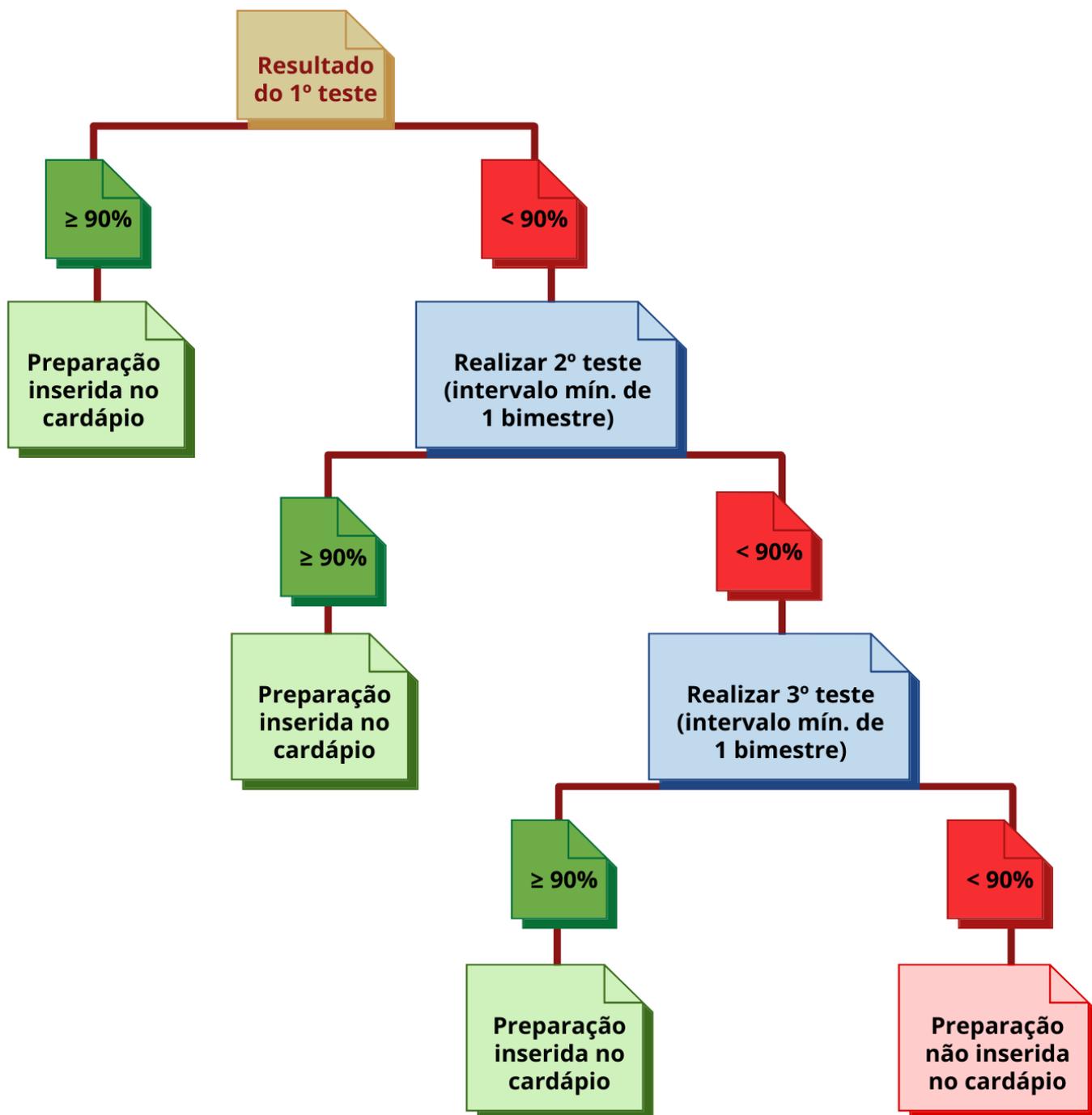
Ao mesmo tempo em que se obtêm os pesos listados no item A, deve-se também:

- Acompanhar a devolução dos pratos descartando os restos em uma lixeira com saco plástico. Ao término da distribuição, pesar e anotar o peso do resto de todas as crianças do estudo;
- Colocar outros rejeitos como: casca de frutas (exemplo: melancia, melão, mamão) e o osso da carne, em outra lixeira. Ao término da distribuição, pesar as partes não comestíveis. Na

⁹⁴ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 50. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 20 set. 2020.

devolução dos ossos, deve-se retirar a parte comestível (carne e pele) e juntar ao resto alimentar das crianças. Descontar o peso dos ossos do peso de preparação ofertada (preparação pronta).

Organograma para aplicação do teste de aceitabilidade para análise restoking (análise de resto):



Já na **ESCALA HEDÔNICA**, em suma, a criança deve responder uma ficha para indicar em uma escala o grau de satisfação com relação ao alimento servido.

Modelo de ficha de escala hedônica facial que pode ser utilizada para escolares do 1º ao 5º ano⁹⁵:

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____


1


2


3


4


5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Modelo de ficha de escala hedônica facial mista que pode ser utilizada para escolares do 4º ao 5º ano⁹⁶:

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____


Detestei
1


Não Gostei
2


Indiferente
3


Gostei
4


Adorei
5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

⁹⁵ Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/ Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017. p. 20. Disponível em: <http://www.fnade.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 15 de janeiro de 2021.

⁹⁶ Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/ Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017. p. 20. Disponível em: <http://www.fnade.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 15 de janeiro de 2021.

Modelo de ficha de escala hedônica verbal que pode ser utilizada para escolares a partir do 6º ano⁹⁷:

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a opção que mais represente o que você achou do _____

() 5 – Adorei

() 4 – Gostei

() 3 – Indiferente

() 2 – Não gostei

() 1 – Detestei

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

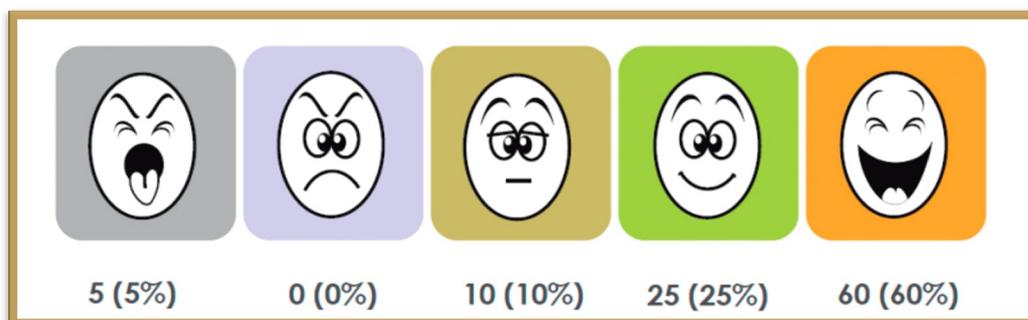
Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

O cálculo do índice de aceitabilidade considera a somatória das porcentagens de respostas positivas sobre o alimento, abrangendo os elementos gostei (4) e adorei (5). Ou seja, deve-se contar o número de respostas para cada expressão facial (“carinha”) ou, no caso de ficha verbal, as respostas marcadas e calcular a porcentagem, como no exemplo a seguir:

Exemplo para o cálculo⁹⁸:

Número de crianças que responderam ao teste: 100 (100%)

Número de crianças que responderam a cada expressão (carinha)



⁹⁷ Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/ Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017. p. 21. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 15 de janeiro de 2021.

⁹⁸ Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/ Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017. p. 24. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 15 de janeiro de 2021.

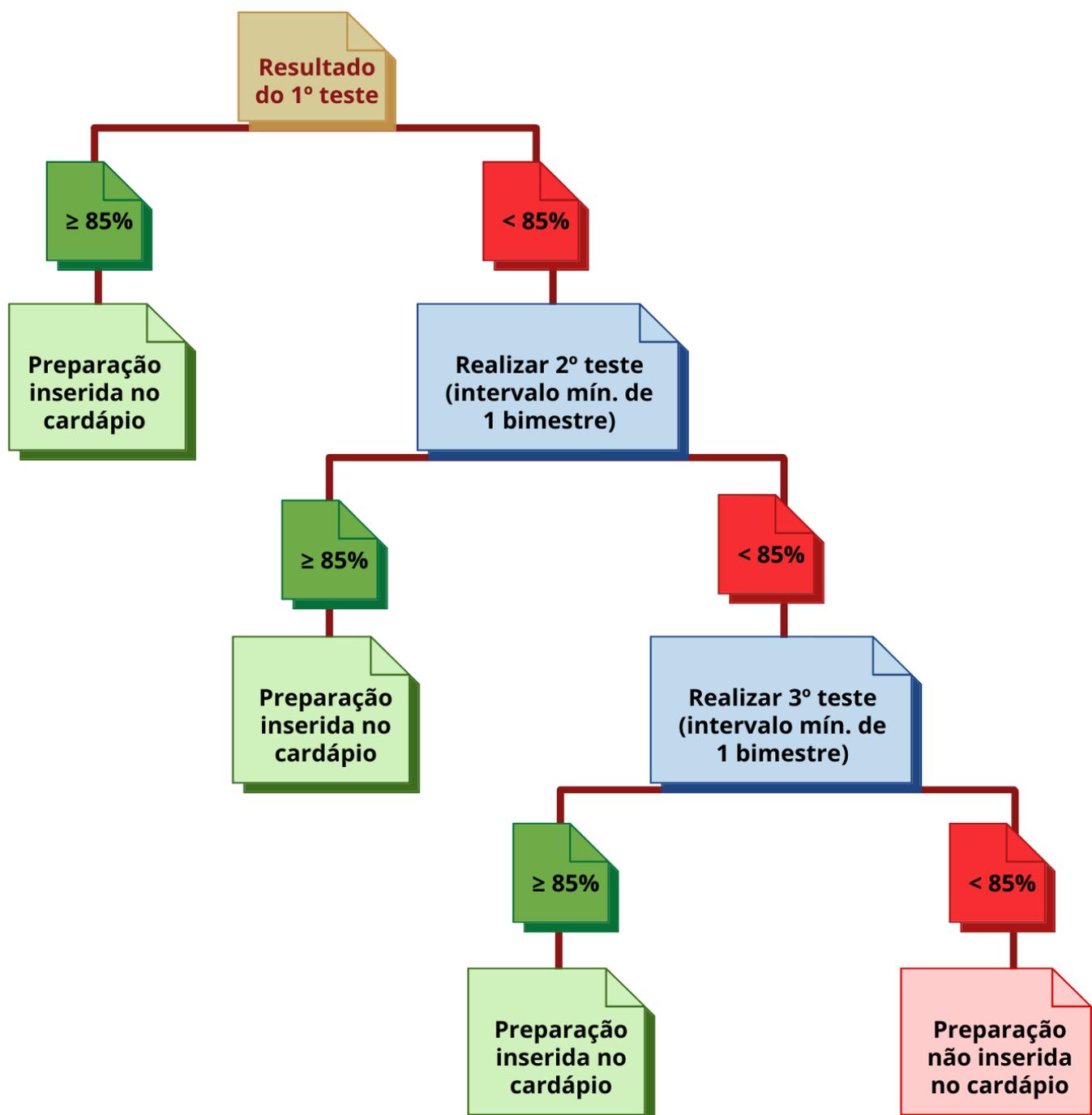
Assim, se a amostra apresentar uma percentagem maior ou igual a 85% nas expressões “gostei” e “adorei”, a preparação/alimento testado foi aceito.

Para a realização da metodologia escala hedônica os seguintes materiais são necessários: fichas de escala hedônica impressas e cortadas, balança e materiais de escritório para registrar os dados que forem necessários.

Segundo o Manual de Apoio aos Nutricionistas⁹⁹, os seguintes procedimentos devem ser adotados:

- Distribuir as fichas da escala hedônica (adequada à série), que devem ser respondidas em sala de aula;
- Explicar como as fichas devem ser preenchidas;
- Solicitar que os escolares coloquem o nome da preparação na ficha ou que o nutricionista a preencha;
- Promover um ambiente de individualidade de julgamentos, onde não haverá conversas entre os escolares;
- Recolher as fichas preenchidas.

⁹⁹ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 51. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 20 set. 2020.

Organograma para aplicação do teste de aceitabilidade para escala hedônica:

Por fim, importante destacar que o PNAE criou um instrumento nomeado “árvore decisória”¹⁰⁰, o qual encontra-se no Anexo III deste manual, visando facilitar a aplicação do teste de aceitabilidade, cuja finalidade é a escolha do teste a ser aplicado nas escolas, levando em consideração a realização da licitação, a modalidade de distribuição da alimentação escolar, bem como, a série do estudante.

¹⁰⁰ Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)/organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017. p. 34. Disponível em: <http://www.fn-de.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 24 set. 2020.

5.1.8 Interação com os Agricultores Familiares (art. 3º, VIII)

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;

De acordo com os artigos 14 da Lei nº 11.947/2009 (Lei da Alimentação Escolar) e 29 da Resolução nº 06/2020 do FNDE, no mínimo, 30% do valor total repassado pelo FNDE a cada ano deve ser investido na compra de produtos da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e os quilombolas.

Tais regramentos incentivam o desenvolvimento da agricultura familiar, valorizam a cultura e estimulam a participação dos sujeitos locais, além de visar à garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, por meio de uma alimentação adequada.

O papel do nutricionista nesta seara é interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, a fim de conhecer a produção local e inserir estes gêneros na alimentação escolar:

é importante que o nutricionista inclua no cardápio alimentos que reflitam a lógica da política de fomento à agricultura familiar, que vai muito além da obrigatoriedade de no mínimo 30% da compra com recurso do PNAE. É necessário conhecer a vocação agrícola da região, propor um cardápio com alimentos saudáveis, ter o compromisso de adquirir produtos menos processados, aumentar o quantitativo de produtos *in natura* como frutas e hortaliças, levando em consideração a sustentabilidade e a diversificação agrícola da região¹⁰¹.

A fim de conhecer a diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios

¹⁰¹ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 68. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 20 set. 2020.

disponíveis na agricultura familiar, a Secretaria de Educação e os nutricionistas devem se reunir com as organizações representativas da agricultura familiar local para aferir os níveis de organização e a capacidade logística, assim como requisitar o mapeamento dos produtos locais com a descrição dos mesmos, quantidade de produção e período de colheita.

Somente de posse deste mapeamento é que o nutricionista poderá elaborar os cardápios, pois terá condições reais de abranger produtos locais, nas quantidades necessárias, levando em conta a sazonalidade dos gêneros e a logística de distribuição.

O responsável técnico, nesse cenário, favorece a diversificação da produção local ao requisitar da agricultura familiar produtos tradicionalmente incorporados nos cardápios e viáveis de serem produzidas na região.

Outras informações acerca da agricultura familiar foram abordadas no Capítulo 3.

5.1.9 Processo Licitatório e Chamada Pública (art. 3º, IX)

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);*

A Lei nº 11.947/2009 em seu art. 14, §1º – regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04/2015 - autoriza a dispensa do procedimento licitatório, possibilitando a utilização da chamada pública, para a compra direta das organizações da agricultura familiar.

A ligação entre a alimentação escolar e a agricultura familiar se respalda nas diretrizes constantes no art. 2º na citada lei:

I- o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis (...);

[...]

V- o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais (...).

Tal vínculo permite que alimentos saudáveis e regionais, fornecido pela agricultura familiar, possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de todo o Brasil.



A prioridade de aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar está na compra local – esses entendidos como aqueles oriundos de agricultores familiares ou de suas organizações com sede no próprio município onde se localizam as escolas.

Somente quando as EExs não obtiverem as quantidades necessárias de produtos oriundos de agricultores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de produtores do território rural, do estado e do país, nesta ordem de prioridade¹⁰².

Nos processos de compra de gêneros alimentícios para a merenda escolar é necessária a especificação correta e minuciosa dos produtos para que a contratação ocorra conforme a lei e os princípios aplicáveis. Para isso, é imprescindível a presença do nutricionista responsável técnico (RT) vinculado à EEx, visto que esse é o profissional que deve assinar e carimbar a pauta de compra.

Observando as dificuldades vivenciadas pelos nutricionistas responsáveis técnicos das EExs no cotidiano das compras para alimentação escolar, o FNDE publicou a Nota Técnica nº 5007/2016¹⁰³, objetivando apresentar os principais elementos que devem ser observados na especificação dos gêneros alimentícios adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar— PNAE.

Desse modo, a referida Nota Técnica propõe a descrição dos elementos mínimos básicos para especificação da relação de compra de alimentos e produtos para a alimentação escolar¹⁰⁴:

¹⁰² Nota Técnica nº 5004/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-notas-tecnicas-pareceres-relatorios>. Acesso em: 09 set. 2020.

¹⁰³ Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-notas-tecnicas-pareceres-relatorios>. Acesso em: 09 set. 2020.

¹⁰⁴ Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5194-notas-t%C3%A9cnicas-pareceres-relat%C3%B3rios>. Acesso em 04 set. 2020.

CARACTERIZAÇÃO DO ITEM

Produtos industrializados

Composição nutricional:

- Identificar o valor nutricional por porção;
- Identificar percentual mínimo do nutriente do produto;
- Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;
- Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;
- No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; b) solubilidade ou indicar o emulsionante na composição;
- Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex. excesso de dureza, malcozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto);
- Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;
- Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;
- Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processamento do produto – indicação ou restrição.

Embalagem:

- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar Unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;

CARACTERIZAÇÃO DO ITEM	
Produtos industrializados	<ul style="list-style-type: none"> • Indicar permeabilidade da embalagem; • Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso; • Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.
Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.; • No caso de alimentos cujo consumo requerem cozimento prévio – informar rendimento e aspecto pós-cozimento, tempo de cozimento e características inaceitáveis; • Grãos: tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas; • Laticínios: identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica; • Carnes: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas; • Hortifrutigrangeiros: descrição conforme legislação vigente e complementadas pela Relação dos padrões oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para classificação.

Conforme abordado no item “5.1.8 - Interação com os Agricultores Familiares”, o nutricionista deve atuar na articulação com os sujeitos envolvidos com a agricultura familiar (secretaria de agricultura, associações/cooperativas de agricultores familiares, CAEs, etc.), visando conhecer a produção da agricultura familiar local e, assim, elaborar o cardápio contemplando os produtos locais — observada a sazonalidade — e definir quais alimentos serão adquiridos por chamada pública e quais por meio de pregão.

Nesse âmbito, o FNDE publicou a Nota Técnica nº 5004/2016¹⁰⁵ com o intuito de pontuar aspectos relevantes a serem observados na construção da pauta de compra

¹⁰⁵ Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5194-notas-t%C3%A9cnicas-pareceres-relat%C3%B3rios>. Acesso em 04 set. 2020.

de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, utilizando como instrumento a chamada pública.

5.1.10 Plano Anual de Trabalho (art. 3º, XII)

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

De modo direto, o Plano de Trabalho consiste no conjunto de objetivos e processos nos quais o nutricionista trabalha para alcançá-los.

A elaboração de um Plano de Trabalho advém de um diagnóstico, a partir do qual serão delimitados os problemas, onde cada um desses deverá ter um planejamento de ações a fim solucioná-lo ou diminuí-lo.



As ações podem ser intersetoriais, ou seja, incluir setores da saúde, agricultura familiar, controle social, etc., bem como podem ser executadas por diferentes profissionais, tais como professores, merendeiras, agrônomos, etc.

O Plano Anual de Trabalho detalha o planejamento das ações a serem executadas, devendo conter os seguintes itens:



I) Definição e Detalhamento das Atividades

Nesta etapa deve haver a descrição das atividades que serão desempenhadas para se alcançar os resultados desejados. Importante destacar que é necessário um detalhamento satisfatório que garanta aos membros da equipe o pleno entendimento do que deve ser feito.

Como está sendo visto neste Capítulo, o nutricionista possui diversas atividades obrigatórias e complementares, desta forma, quando estiver definindo as atividades do plano de trabalho é preciso lembrar que atividade é a ação executada: “o que” e “como” será feito¹⁰⁶ — de modo a atingir os objetivos traçados no plano de trabalho.

Tais atividades devem caber dentro do orçamento, do tempo e da capacidade de execução das pessoas envolvidas.

II) Justificativa

A justificativa deve evidenciar o problema priorizado e as possibilidades de execução da ação, como também indicar como a situação diagnosticada será solucionada ou mitigada.

A justificativa é o local onde se deve responder: Por que executar o plano de trabalho? Por que o plano de trabalho deve ser aprovado e implementado?

É essencial demonstrar ao gestor que o projeto é necessário, que há capacidade para realizá-lo e que se irá contribuir com uma causa relevante.

III) Estratégias Operacionais

A estratégia é a soma de decisões e ações acerca da escolha dos meios e emprego dos recursos financeiros com o propósito de cumprir os objetivos.

As estratégias operacionais estabelecem o passo a passo de execução por atividade, considerando a pessoa que realizará as ações e o local de execução.

IV) Metas

Para cada estratégia traçada no Plano Anual de Trabalho é necessário estabelecer

¹⁰⁶ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 14. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 30 ago. 2020.

uma meta a ser atingida. As metas são quantitativas e temporais, ou seja, se baseiam em números/porcentagem que se quer alcançar e fixam prazos.

Diferença entre objetivo e metas:

O primeiro é o que se pretende fazer e/ou alcançar e o segundo é a especificação desses objetivos quantitativamente, isto é, estipulam os passos e prazos para a realização do objetivo.

V) Locais

Nesta etapa deverá ser definido onde será realizada a atividade de acordo com o número previsto de participantes e quais equipamentos — como cadeiras, mesas, computadores, etc. — serão necessários, a fim de aferir se o local escolhido possui tal estrutura.

VI) Órgãos Executores

Esta fase indica quem são os atores do PNAE que participarão da atividade e serão responsáveis pela sua execução¹⁰⁷.

Por exemplo, caso uma das atividades seja o acompanhamento do estado nutricional dos escolares, a Secretaria de Saúde, por meio dos agentes de saúde, pode ser uma parceria.

¹⁰⁷ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 16. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 30 ago. 2020.

VII) Cronograma de Execução das Atividades e Financeira

A estimação de tempo para a execução de cada atividade — cronograma — traz maior segurança para o planejamento, uma vez que estipula uma data para início e entrega de um serviço ou produto, controla o andamento e desenvolvimento do projeto e mantém o comprometimento dos responsáveis em executá-los.

Já a previsão dos gastos envolvidos — cronograma financeiro — é essencial para antever grandes gastos e antecipar e captar o orçamento para suprir as demandas.

VIII) Orçamento

É a fase que indica quais recursos financeiros são necessários para a execução do plano anual de trabalho, discriminando valores unitários e totais, motivo pelo qual se torna essencial a verificação prévia do valor mínimo e máximo previsto do recurso disponível.

IX) Instrumentos Avaliativos

Os instrumentos avaliativos são “parâmetros representativos, concisos e fáceis de interpretar, usados para ilustrar as características principais de determinada atividade”¹⁰⁸.

O instrumento avaliativo permite um juízo de valor sobre uma ação executada, desde que possua as seguintes propriedades: simples de entender, quantificação estatística e lógica coerente.

¹⁰⁸ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 19. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 30 ago. 2020.

5.1.11 Assessoria ao CAE (art. 3º, XIII)

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

O Conselho de Alimentação Escolar — CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios¹⁰⁹, composto por, no mínimo, 7 (sete) membros titulares e os respectivos suplentes.

O CAE é responsável pelo controle social do PNAE, ou seja, faz o acompanhamento da aquisição dos produtos, da qualidade da alimentação, das condições higiênico-sanitárias do armazenamento, da preparação e da oferta dos alimentos, da execução financeira, da avaliação da Prestação de Contas das EEx e emite Parecer Conclusivo.

Levando em consideração que no Brasil há 5.570 municípios, 26 Estados e o Distrito Federal, o que resulta em aproximadamente 80 mil conselheiros, e que o mandato destes dura 04 anos, é fundamental que haja atividades de formação contínuas e permanentes.

Neste cenário, é essencial que o nutricionista assessore o CAE quanto à execução técnica do PNAE,

que conheça e participe das atividades em parceria com os conselheiros por meio de reuniões, visitas nas escolas, apresentação do cardápio elaborado, que convide o CAE para a participação da análise das amostras no processo licitatório e na execução do teste de aceitabilidade, que incentive a participação do conselho nas reuniões com os agricultores familiares, além de atualizar os conselheiros com as informações divulgadas pelo FNDE (manuais, notas técnicas, informes PNAE, dentre outros).¹¹⁰

Esta cooperação auxilia o CAE na execução das atividades e atribuições de sua

¹⁰⁹ BRASIL. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Art. 7º, III. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 18 set. 2020.

¹¹⁰ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 86. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 18 set. 2020.

competência.

Demais informações acerca do CAE foram abordadas no Capítulo 1.

5.2 Atividades Complementares

Para além das atividades obrigatórias descritas nos itens anteriores é imprescindível a observação de atribuições complementares e de outras que poderão ser desenvolvidas de acordo com a necessidade, complexidade dos serviços e disponibilidade da estrutura operacional. Os artigos 4º e 5º da Resolução CFN nº 465 de 23 de agosto de 2010 definem tais atividades:

Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado à 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.

Da análise desses dois artigos depreende-se que o nutricionista do PNAE precisa trabalhar de forma integrada com outros setores, sejam governamentais ou não.

Nesse sentido, o nutricionista figura como principal agente articulador entre os vários atores que interagem com o programa, razão pela qual é recomendável que as ações relativas ao PNAE sejam executadas intersetorialmente, de modo a fortalecer as relações e aprimorar a gestão do programa¹¹¹.

5.3 Quantitativo Adequado

A respeito do quantitativo adequado de nutricionistas no Programa Nacional de Alimentação Escolar, por Entidade Executora, a normativa em vigor que apresenta os parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do profissional é a Resolução do CFN nº 465/2010. A tabela apresentada no art. 10 é única para toda a Educação Básica (educação infantil; ensino fundamental; ensino médio e educação de jovens adultos), tendo em vista que todas as etapas e as modalidades de ensino são atendidas pelo PNAE.

¹¹¹ Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília: FNDE, 2018. p. 91. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 18 set. 2020.

Nº DE ALUNOS	Nº DE NUTRICIONISTAS	CARGA HORÁRIA TÉCNICA MÍNIMA SEMANAL RECOMENDADA
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	

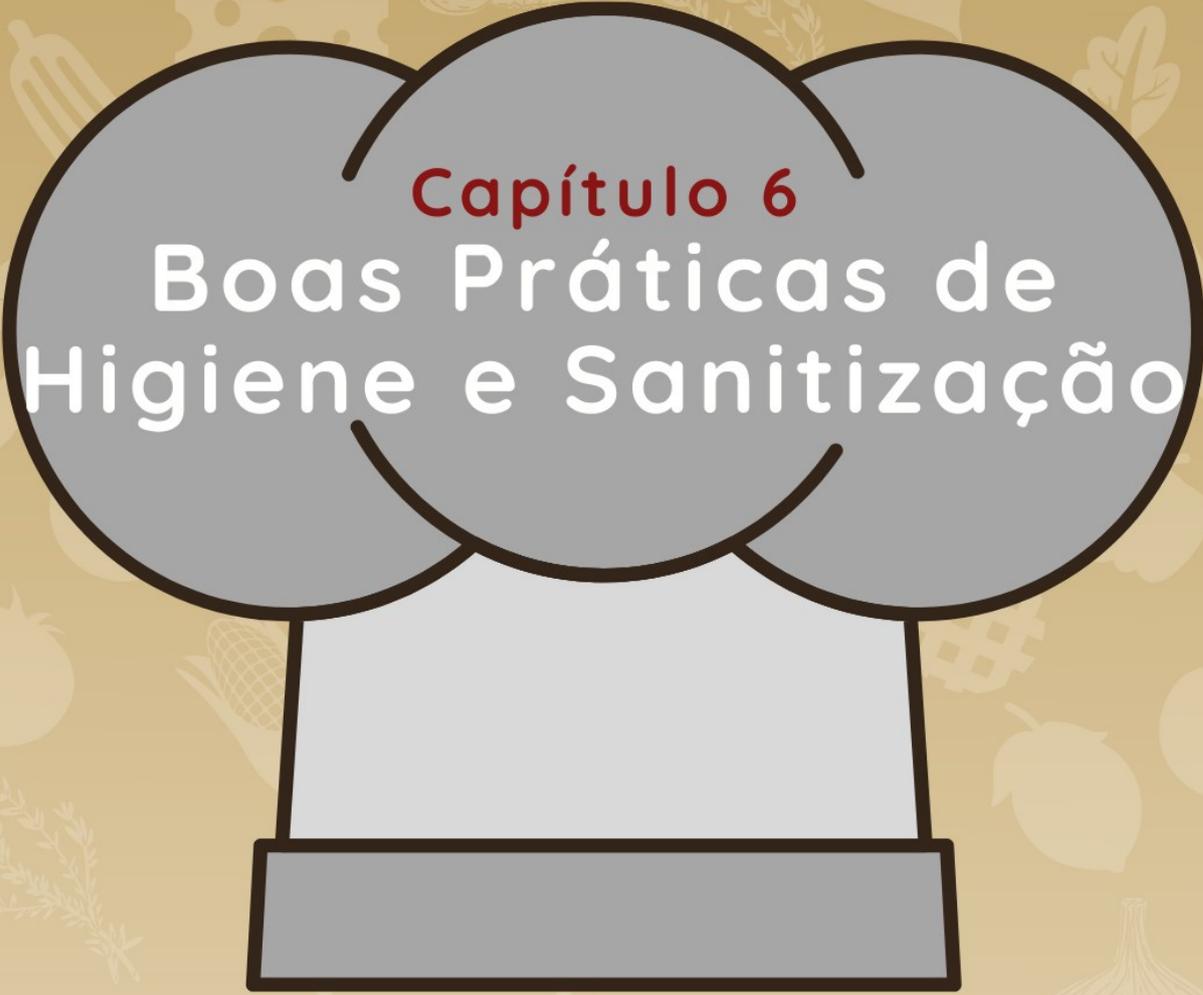
RT: Responsável Técnico;

QT: Quadro Técnico (composto por nutricionistas habilitados que desenvolvem atividades sob a coordenação e supervisão do responsável técnico, assumindo com este a responsabilidade solidária)¹¹².

Por fim, cumpre destacar que o §2º do art. 15 da Resolução nº 06/2020¹¹³, determina que a EEx deve cumprir com os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.

¹¹² Artigo 7º da Resolução do CFN nº 465/2010.

¹¹³ BRASIL. **Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.fn-de.gov.br/index.php/ acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 22 set. 2020.



Capítulo 6
**Boas Práticas de
Higiene e Sanitização**

Os alimentos preparados nas escolas devem atender às necessidades nutricionais dos alunos, proporcionando uma alimentação equilibrada, saudável e segura, garantindo, dessa forma, a proteção e a promoção da saúde daqueles.

O controle de qualidade da alimentação escolar é imprescindível para assegurar o fornecimento de alimentos saudáveis e seguros, já que suas ações reduzem o risco de contaminação e, conseqüentemente, a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos — DTA.

Nas sociedades modernas e, é claro, nas escolas, os consumidores geralmente não participam da produção dos alimentos que consomem. Desse modo, para saber como ele foi produzido e se é adequado para o consumo, necessitamos de informações oriundas da atuação dos órgãos governamentais competentes — neste caso a Vigilância Sanitária local. Complementarmente, é necessário que os manipuladores de alimentos sejam orientados sobre práticas adequadas de manuseio.



Todas as pessoas que trabalham com alimentação são consideradas manipuladores de alimentos, ou seja, quem produz, coleta, transporta, recebe, armazena, prepara e distribui o alimento.

A segurança alimentar consiste na garantia de que a ingestão de um alimento não cause qualquer forma de prejuízo ao consumidor. Sua aplicação está fundamentada na implantação de um sistema de qualidade denominado Boas Práticas — previstas na Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA — compostas por regras e princípios básicos para o manuseio higiênico dos alimentos, com o intuito de controlar, prevenir, reduzir ou eliminar a contaminação física, química ou biológica.



🍏 CONTAMINAÇÃO FÍSICA

Ocorre devido a presença de alimento.

Ex: prego, vidro, pedra, cabelo, madeira, insetos, etc.

🍏 CONTAMINAÇÃO QUÍMICA

É provocada pela presença de compostos químicos estanhos ou de toxinas produzidas por microrganismos nos alimentos.

Ex: detergente, água sanitária, inseticidas, medicamentos, etc.

🍏 CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA

É a causada por microrganismos patogênicos.

Ex: bactérias, parasitas, vírus, etc.

A implementação das Boas Práticas visa garantir condições higiênico-sanitárias ao alimento, envolvendo ações nas áreas de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, higienização e manutenção; controle de pragas e vetores; abastecimento de água; manejo de resíduos; saúde e higiene pessoal dos manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; armazenamento; e pré-preparo até a exposição ao consumo do alimento preparado.

6.1 Doenças Transmitidas por Alimentos

— DTA

As Doenças Transmitidas por Alimentos — DTA são causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados por agentes biológicos e não-biológicos. Os agentes não-biológicos são as toxinas inorgânicas, metais pesados e produtos químicos, já os biológicos são compostos por fungos, vírus, parasitas e bactérias e suas toxinas¹¹⁴.

Existem aproximadamente 250 tipos de doenças alimentares no mundo, mas a maioria é causada por microrganismos — bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas¹¹⁵. Anteriormente, relacionava-se a contaminação ao nível de putrefação. Sabe-se hoje que os alimentos contaminados com microrganismos patogênicos podem ter odor, aspecto e sabor normais.



Surto de DTA ocorre quando duas ou mais pessoas apresentam doença ou sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem, geralmente em um mesmo local.

Para doenças de alta gravidade, como Botulismo e Cólera, apenas um caso já é considerado surto¹¹⁶.

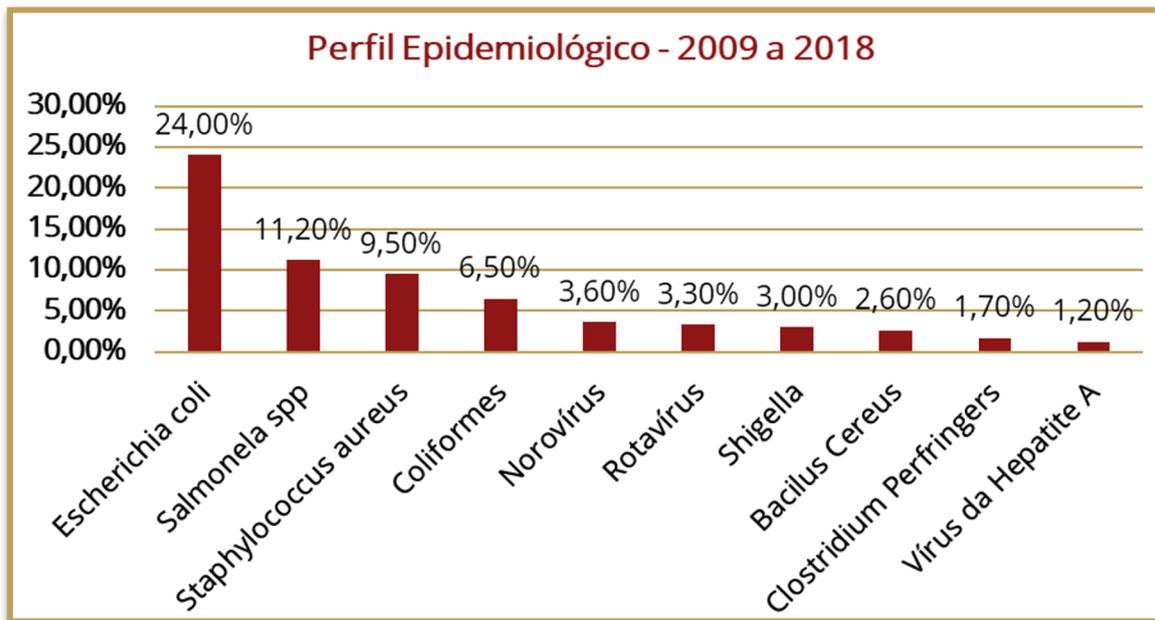
Segundo os dados do Ministério da Saúde, no Brasil, a maioria das doenças transmitidas por alimentos são causadas por bactérias (principalmente por *Escherichia coli*, *Salmonella spp* e *Staphylococcus aureus*). No entanto, há também surtos de doenças causados por vírus (rotavírus e norovírus) e, em menor proporção, por substâncias químicas.

¹¹⁴ Manual Técnico para Manipuladores de Alimentos. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/TO. p. 06. Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/326296/>. Acesso em 07 out. 2020.

¹¹⁵ Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção. Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>. Acesso em: 09 out. 2022.

¹¹⁶ Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção. Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>. Acesso em: 16 nov. 2020.

Abaixo segue gráfico dos 10 agentes etiológicos mais identificados nos surtos de DTA no Brasil, entre os anos de 2009 a 2018¹¹⁷:



Fonte: Ministério da Saúde.

Em anexo a este manual encontra-se uma tabela contendo informações sobre fonte de contaminação, alimentos propícios, sintomas e prevenção da contaminação destes dez agentes etiológicos (Anexo IV).

Importante destacar que, embora as residências sejam o principal local de ocorrência de surtos, com 36,9% de predominância, as escolas e creches ocupam a quinta posição, com um valor expressivo de 9,0%¹¹⁸.

As bactérias se multiplicam rapidamente em circunstâncias favoráveis, como a exposição do alimento à faixa de temperatura entre 5°C e 60°C¹¹⁹ — denominada zona de risco—, por isso é fundamental diminuir o tempo de exposição dos alimentos a essas condições¹²⁰.

No tocante aos parasitas — tais como amebas, giárdias e vermes presentes no solo, na água e no intestino humano e de outros animais —, uma das formas de

¹¹⁷ Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil - Informe 2018. Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/images/pdf/2019/maio/17/Apresentacao-Surtos-DTA-Maio-2019.pdf>. Acesso em: 13 out. 2020.

¹¹⁸ Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil - Informe 2018. Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/images/pdf/2019/maio/17/Apresentacao-Surtos-DTA-Maio-2019.pdf>. Acesso em: 13 out. 2020.

¹¹⁹ A faixa de temperatura entre 30°C e 45°C é considerada a de maior risco (Zona de Crescimento Rápido), onde as bactérias podem dobrar de quantidade em 15/20 minutos.

¹²⁰ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa**. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. p. 30. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 12 nov. 2020.

contaminação ocorre pelo contato dos alimentos com os agentes parasitários, podendo causar doenças como a cisticercose e a teníase.

A prevenção de contaminação por parasitas consiste em manter as mãos higienizadas, bem como as unhas curtas e limpas, fazer a higienização correta dos alimentos, executar a manutenção periódica dos equipamentos de refrigeração, além de adquirir alimentos de procedência garantida e inspecionados pelos órgãos responsáveis.

Quanto à contaminação por substâncias tóxicas, também conhecida como contaminação química, esta ocorre quando produtos químicos entram em contato com o alimento. Isto pode acontecer, por exemplo, com os produtos usados na higienização do ambiente de trabalho, com os agrotóxicos empregados no cultivo e no enxague malfeito depois que frutas, hortaliças e legumes são higienizados com água sanitária.

Ainda, produtos de limpeza como água sanitária, detergentes, desinfetantes, multiuso, saponáceos, dentre outros, podem conter substâncias tóxicas como cloro, amônia e soda cáustica. Tais produtos podem causar sérios danos à saúde se utilizados de forma incorreta ou misturados entre si¹²¹.

Ademais, outros produtos como raticidas, inseticidas, solventes, colas, vernizes, tintas também podem causar graves intoxicações e até a morte se inalados, ingeridos ou entrarem em contato manual direto.

É possível evitar a contaminação por substâncias tóxicas seguindo os seguintes procedimentos:

- Armazenar os produtos de limpeza em locais apropriados e longe dos alimentos;
- Utilizar luvas de borracha no manuseio destes produtos;
- Não utilizar estes produtos e não fazer limpeza quando houver alimentos por perto ou quando estes estiverem sendo manipulados/preparados;
- Lavar corretamente as mãos;
- Enxaguar bem os alimentos higienizados com água sanitária;
- Quando houver dedetização, deve-se: previamente retirar louças e talheres guardando-as em local protegido e após a dedetização

¹²¹ **Boas práticas de manipulação de alimentos.** Organizadores Márcia Cristina Stolarski; Andréa Bruginski Dorigo; Fernanda Brzezinski da Cunha e Stela de Oliveira. - Curitiba: SEED-PR., 2015. - 1v. p. 10. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf. Acesso em: 02 nov. 2020.

higienizar tudo para reutilização; cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do próximo uso; afastar móveis e equipamentos das paredes para facilitar a aplicação do produto; no dia seguinte, após a dedetização, higienizar toda área adequadamente¹²².

Os sintomas mais frequentes de DTA são vômitos e diarreias, mas também podem ocorrer dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, dentre outros. Em adultos saudáveis, a maioria das DTA têm pouca duração e não deixa sequelas, já em crianças, grávidas, idosos e pessoas com enfermidades prévias, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte¹²³.



ATENÇÃO!

As escolas devem redobrar a atenção no preparo e higiene dos alimentos, pois as crianças, juntamente com idosos e gestantes, fazem parte do grupo mais suscetível a DTAs.

As doenças transmitidas por alimentos são provenientes de procedimentos incorretos que favorecem a contaminação, sobrevivência e multiplicação de microrganismos nos alimentos, sendo que podem ocorrer por contaminação cruzada, manipuladores, equipamentos, ambientes contaminados, refrigeração e armazenamento inadequado. Dessa forma, o controle higiênico-sanitário é um fator determinante para a prevenção das doenças de origem alimentar.

Nesse contexto, a Resolução-RDC ANVISA nº 216/2004 estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ou seja, práticas de higiene que devem ser executadas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos alimentícios até o seu fornecimento para o consumidor, visando impedir a ocorrência de doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados. Abaixo destacam-se algumas dessas práticas.

¹²² **Boas práticas de manipulação de alimentos.** Organizadores Márcia Cristina Stolarski; Andréa Bruginski Dorigo; Fernanda Brzezinski da Cunha e Stela de Oliveira. - Curitiba: SEED-PR., 2015. - 1v. p. 10. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf. Acesso em: 02 nov. 2020.

¹²³ **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. p. 05. Disponível em: http://www.agencia.cnpia.embrapa.br/Repositorio/boas+praticas_000gvxlwez02wx7ha0g934vgyuklpy.pdf. Acesso em: 07 out. 2020.

6.2 Manipulador de Alimentos

O manipulador é de grande importância no sistema de proteção dos alimentos, tendo em vista que pode ser um dos principais meios de contaminação destes, caso ocorra alguma falha no processo. Assim, a capacitação desses sujeitos consiste na melhor ferramenta para assegurar a qualidade das merendas¹²⁴.

Conforme abordado no item anterior, várias fontes e fatores contribuem na contaminação dos alimentos, razão pela qual a higiene do manipulador e de tudo que entra em contato com aqueles deve ser muito rígida.

O manipulador de alimentos, quando não efetua sua higiene pessoal de forma apropriada, se torna um fator de contaminação. Nesse contexto, algumas recomendações precisam ser seguidas, tais como: manter cabelos presos e protegidos por rede, touca ou outro acessório próprio para esse fim; conservar as unhas cortadas e sem esmalte ou base; não usar adornos (relógios, brincos, anéis, *piercings*, etc.) e maquiagem durante a manipulação dos alimentos; não ter barba; tomar banho todos os dias; utilizar uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, devendo ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento; e usar sapatos fechados e limpos¹²⁵.

As unhas, mãos e antebraços¹²⁶ estão em contato direto com o alimento e por isso merecem uma atenção especial. Os manipuladores precisam lavá-los cuidadosamente ao chegar ao trabalho, antes e depois de manusear alimentos e após: qualquer interrupção do serviço ou troca de atividade; tocar materiais contaminados; mexer com alimentos crus; e usar os sanitários.

Os manipuladores também não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

Por fim, aqueles que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação enquanto persistirem tais condições de saúde.

¹²⁴ De acordo com o item 4.6.7 da RDC nº 216/2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

¹²⁵ BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Item 4.6. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 20 set. 2020.

¹²⁶ O antebraço é uma região que pode concentrar uma variedade considerável de microrganismos, além de ser coberto por pelos. No entanto, faltam normas específicas sobre esse ponto no que se refere à garantia de integridade dos produtos alimentares, restando apenas orientações gerais sobre os cuidados, tal como o uso, em todas as etapas de manipulação, de uniformes que cubram todo o braço ou de mangotes descartáveis.

IMPORTANTE!

Somente pessoas autorizadas e vestindo touca para proteger os cabelos podem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino.

Os visitantes não podem tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento e devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

6.3 Condições e Higiene do Ambiente, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

De acordo com Resolução-RDC ANVISA nº 216/2004, no item 4.1 e seguintes, o local de trabalho deve ser limpo e organizado com pisos, paredes e tetos íntegros, sem rachaduras, goteiras, infiltrações, vazamentos, mofos e descascamentos, já que sujeira acumulada é ideal para a multiplicação de micróbios.

É necessário que as portas e janelas sejam mantidas ajustadas aos batentes e que as portas da área de preparação e armazenamento de alimentos possuam fechamento automático. As janelas devem ter telas milimetradas — removíveis para facilitar a limpeza periódica — a fim de impedir o acesso de vetores e pragas urbanas¹²⁷, uma vez que estes possuem micróbios espalhados pelo corpo e podem transmiti-los aos alimentos e às superfícies.

Outro ponto importante é a presença de rede de esgoto ou fossa séptica e caixa de gordura, todos em adequado estado de conservação e funcionamento, compatíveis com o volume de resíduos e localizados fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

¹²⁷ RDC nº 216/2004: **4.3.2** Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde. **4.3.3** Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

O local de trabalho também precisa ser bem iluminado, de forma a proporcionar a visualização das atividades desempenhadas sem comprometer a higiene, e as lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.

Ademais, a fim de evitar que agentes patogênicos se multipliquem rapidamente é preciso que o local seja bem ventilado.

É crucial que as instalações sanitárias e vestiários não se comuniquem diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos e que a área de manipulação possua lavatório exclusivo para higiene das mãos.

As operações de higienização das instalações, equipamentos, ambiente, móveis e utensílios devem ser realizadas por funcionários capacitados e com uma frequência que garanta a manutenção de condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a minimizar o risco de contaminação do alimento.

Nesse âmbito, é importante compreender a diferença entre limpeza e sanitização. Limpar significa remover substâncias visíveis indesejáveis, como restos de comida, gordura, poeira, terra e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente.

A limpeza é a primeira etapa da higienização, na qual deve-se:

- 1)** Retirar ou recolher as sujidades e resíduos aparentes;
- 2)** Lavar com água (de preferência aquecida) e sabão ou detergente;
- 3)** Enxaguar bem as superfícies com água corrente até a total retirada do sabão ou detergente;
- 4)** Caso a limpeza seja do chão, retirar a água com auxílio de rodo.

Já sanitizar ou desinfetar expressa a remoção ou redução a níveis aceitáveis dos microrganismos, invisíveis a olho nu, utilizando o calor ou produtos químicos como, por exemplo, o cloro e o álcool 70%.

A sanitização pode ocorrer das seguintes formas:

- **Calor:** imergir o material por 15 minutos em água fervente ou no mínimo a 80°C.
- **Solução sanitizante (hipoclorito de sódio, cloro orgânico, álcool 70%, etc.):** contato mínimo com a superfície por 15 minutos ou de acordo com as recomendações do rótulo. Em seguida as superfícies devem ser enxaguadas em água corrente, exceto quando a solução utilizada for o álcool 70%¹²⁸.

Após a limpeza e higienização, todas as superfícies devem secar naturalmente, sendo que os utensílios e equipamentos precisam ser guardados em local apropriado, limpo, seco e protegido contra a poeira e insetos.

Com relação aos cuidados com a água:

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos;
- Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água (como poços artesianos), a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais;
- O reservatório de água deve ser conservado tampado, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações ou descascamentos;
- O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação;
- Se forem percebidas alterações nas características da água, não utilizá-la no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios e informar a direção do estabelecimento;
- O gelo para ser utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.

¹²⁸ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. p. 41. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 28 out. 2020.

Outros cuidados básicos de higiene

- Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpadas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos;
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;
- Deve-se evitar ao máximo a utilização de panos não descartáveis na cozinha, pois, quando não higienizados corretamente, podem tornar-se grandes focos de contaminação.
- Somente utilizar produtos químicos com registro no Ministério da Saúde e seguir o modo de uso expresso no rótulo;
- Não misturar produtos de limpeza;
- Os produtos de limpeza devem permanecer nas embalagens originais, que não devem ser reaproveitadas;
- Esponjas devem ser higienizadas no final do expediente com solução clorada ou água fervente;
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados¹²⁹.

O armazenamento correto dos resíduos é outro fator significativo na prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Os resíduos devem ser colocados em recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número/capacidade suficientes e com acionamento sem contato manual – ou seja, lixeiras com pedal. Outrossim, devem ser estocados em locais fechados, constantemente limpos e separados da área de preparação e armazenamento dos alimentos e ser coletados frequentemente.

¹²⁹ **Boas práticas de manipulação de alimentos.** Organizadores Márcia Cristina Stolarski; Andréa Bruginski Dorigo; Fernanda Brzezinski da Cunha e Stela de Oliveira. - Curitiba: SEED-PR., 2015. – 1v.p. 22. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf. Acesso em: 02 nov. 2020.

Em anexo¹³⁰ a este Manual encontra-se uma tabela com recomendações acerca da periodicidade de limpeza e/ou higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

6.4 Recebimento e Armazenamento de Alimentos

Recebimento

O cuidado com o recebimento e com o armazenamento adequado dos gêneros alimentícios é essencial na garantia da preservação das características dos mesmos e na manutenção da sua segurança sanitária.

O manipulador responsável pelo recebimento dos produtos primeiramente deve checar se as condições de higiene do veículo de transporte e do entregador são satisfatórias. Após, precisa avaliar as características dos alimentos no ato da recepção — que deve ser realizado em área limpa e protegida —, como: aparência, cor, odor, textura, consistência e embalagem. Produtos com embalagens amassadas, mofadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito não podem ser aceitos ou usados.

Os rótulos também devem ser averiguados: se são existentes, legíveis e contêm todas as informações necessárias¹³¹, de modo a garantir a qualidade e segurança do produto.



ATENÇÃO!

Os produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento ou segregados e identificados para providências posteriores!

¹³⁰ Anexo V.

¹³¹ **1)** Nome do produto, indicando a sua natureza; **2)** Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade; **3)** Conteúdo líquido (quantidade do produto em volume ou peso); **4)** Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, se for produto importado; **5)** Identificação do prazo de validade: constar o DIA e o MÊS para produtos com duração menor que 3 meses; constar o MÊS e o ANO para produtos com duração superior a 3 meses. **6)** Modo de conservação; e **7)** Número de registro no Órgão competente, quando for o caso.

Os alimentos perecíveis, tais como carnes e produtos da agricultura familiar, necessitam receber uma atenção especial. Na entrega dos produtos cárneos, por exemplo, o manipulador deve atentar para as embalagens primárias e secundárias — que devem estar intactas —, assim como se o congelamento é completo e se o prazo de validade está devidamente identificado. Com relação à agricultura familiar, é necessário observar a qualidade dos alimentos entregues, se apresentam bom estado de conservação e se estão apropriados para consumo.

Também deve-se checar a presença do Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal nos produtos de origem animal, uma vez que este selo é a garantia de inspeção quanto à procedência e qualidade sanitária.



Ademais, é preciso verificar com um termômetro¹³² a temperatura de chegada dos alimentos - que deve estar de acordo com as especificações do fabricante ou, na falta desta, conforme tabela a seguir.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE E RECEBIMENTO	
PRODUTO	TEMPERATURA
Congelados	-18°C até -12°C
Refrigerados ¹³³	Até 6°C com tolerância de 7°C
Resfriados	De 6°C a 10°C
Pescados	Até 3°C

¹³² Termômetro digital ou analógico com haste (tipo espeto).

¹³³ A diferença entre refrigeração e resfriamento está na temperatura em que os alimentos devem ser mantidos, geralmente especificados nos rótulos ou de acordo com a categoria do alimento.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE E RECEBIMENTO	
PRODUTO	TEMPERATURA
Carnes e aves	Depende se congelados, refrigerados ou resfriados
Laticínios e derivados	Até 7°C ou de acordo com fabricante
Ovos	Temperatura ambiente, recomendável até 10°C
Produtos estoque seco, enlatados e hortifrúti	Temperatura ambiente
Massas frescas	Até 10°C
Quentes	No mínimo 60°C

Fonte: adaptado do Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação¹³⁴, Boas Práticas de Manipulação de Alimentos¹³⁵ e Resolução SESA nº 465 DE 02/09/2013¹³⁶.

Ainda a respeito do recebimento, as embalagens externas dos alimentos, como caixas de papelão e madeira ou sacos de papel, precisam ser retiradas antes do armazenamento para evitar a entrada de pragas e não haver contaminação ambiental.

Armazenamento

O correto armazenamento dos alimentos garante a segurança e a integridade dos produtos e ajuda no gerenciamento e controle das atividades de preparo da alimentação escolar¹³⁷.

¹³⁴ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa**. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

¹³⁵ Disponível em: http://www.alimentos.uff.br/sites/default/files/Manual_Alimentos_Seguros_1255033506.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

¹³⁶ Resolução SESA nº 465 de 02/09/2013. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=258299>. Acesso em: 12 nov. 2020.

¹³⁷ Gestão da infraestrutura: Alimentação Escolar. **Unidade 2: Cuidados no recebimento e armazenamento dos alimentos na escola**. 2018. p. 18. Disponível em: http://www.gestoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/gestao_em_foco/alimentacao_escolar_unidade2.pdf. Acesso em: 09 nov. 2020.

O armazenamento adequado depende do tipo de alimento:

ALIMENTOS	DEFINIÇÃO	EXEMPLOS	ARMAZENAMENTO
Perecíveis	São aqueles que estragam com muita facilidade.	Carnes, leites e seus derivados, verduras, legumes, algumas frutas, etc.	Geladeira ou freezer
Semi-perecíveis	São aqueles que, apesar de terem maior durabilidade, se não tiverem armazenamento adequado, acabam se deteriorando mais cedo que o esperado.	Ovos, algumas frutas e legumes (batata, beterraba, cenoura, etc.)	Locais frescos, secos e arejados e não devem ser armazenados por longo período de tempo.
Não perecíveis	São aqueles que possuem maior prazo de validade e duração.	Feijão, arroz, macarrão, farinhas, açúcar etc.	Podem ser armazenados fora da geladeira, mas em locais secos e ventilados

O armazenamento deve ser feito por ordem de vencimento e com a devida identificação, por lote. Os alimentos com prazo de vencimento menor deverão ser utilizados antes, no método primeiro que vence, primeiro que sai.

Os ingredientes/produtos que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com, no mínimo:

- Nome do produto;
- Data da retirada da embalagem original;
- Prazo de validade após a abertura.

Isto porque após a abertura das embalagens originais, perde-se o prazo de validade do fabricante. Assim, deve-se seguir a orientação do fabricante quanto ao novo prazo de validade ou seguir as tabelas constantes no Anexo VI deste Manual.



ATENÇÃO!

Produtos vencidos não devem ser estocados e muito menos utilizados.

Os alimentos não perecíveis — estoque seco — devem ser dispostos em paletes, estrados ou prateleiras com material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando o espaçamento mínimo necessário de 10cm da parede, 25cm do piso e 60cm do forro¹³⁸, para que possam ter melhor ventilação e menor risco de contaminação e de acesso de pragas e vetores.

Como exposto acima, os alimentos perecíveis são todos aqueles alteráveis ou não estáveis à temperatura ambiente, devendo, portanto, ser mantidos refrigerados ou congelados.



A refrigeração e o congelamento são métodos muito utilizados para a conservação dos alimentos. Enquanto a refrigeração retarda a multiplicação dos microrganismos, o congelamento interrompe esse processo.

Para que isso ocorra de forma correta, os equipamentos de refrigeração:

- Precisam estar funcionando em temperatura adequada, a qual deve ser diariamente monitorada e registrada;
- Precisam ter seu estado de conservação, tal como borracha de vedação, verificado com frequência;
- Não devem ficar muito cheios e os alimentos precisam estar afastados entre si e das paredes, de modo a permitir a circulação de ar;
- Devem ser abertos somente quando necessário e pelo menor tempo possível, a fim de evitar variações de temperatura;
- Devem ser limpos e descongelados com frequência.

Um congelamento eficiente, ou seja, a inibição total de ação de microrganismos, requer temperaturas de -18°C ou inferiores, já que existem microrganismos que ainda crescem a temperaturas de -10°C, o que acarreta um perigo para o congelamento mal monitorado¹³⁹.

¹³⁸ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa**. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. p. 59. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

¹³⁹ LINO, Gessica Cristina de Lima; LINO, Thiago Henrique de Lima. **Congelamento e refrigeração**. UTFPR – Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curso de Tecnologia de Alimentos. Londrina: 2014.

ATENÇÃO!

Alimentos descongelados não podem ser congelados novamente, pois há aumento da carga microbiana no produto e o prazo de validade não pode mais ser considerado.

Diferentes gêneros alimentícios armazenados em um único equipamento de refrigeração devem estar dispostos de forma adequada:

- Prateleiras superiores: alimentos prontos para o consumo, incluindo produtos lácteos, embutidos e hortaliças higienizadas;
- Prateleiras do meio: alimentos pré-preparados ou semi-prontos (que já foram manipulados) e ovos em recipiente fechado;
- Prateleiras inferiores: alimentos crus (carnes, verduras não-higienizadas, etc.), separados entre eles e de outros produtos.

6.5 Higiene e Cuidados com Alimentos

1) Pré-preparo

Consiste em operações preliminares visando a preparação do alimento para cocção ou armazenamento de forma mais higiênica e prática, para facilitar a utilização posterior. Nesta etapa, as alterações no alimento incluem sua higienização, o dessalgue, seu porcionamento em unidades menores, a adição de ingredientes, além de processos de descongelamento e congelamento.

É importante ressaltar que as etapas de pré-preparo e preparo concentram o maior tempo de manipulação dos alimentos e que grande parte dos surtos de DTAs está relacionada com falhas nessa manipulação. De início, é preciso que o manipulador evite a contaminação cruzada, isto é, a transferência de contaminantes de um determinado local, superfície, utensílio ou alimento para outros alimentos e superfícies que não estavam contaminados anteriormente.

Assim, a contaminação cruzada pode ocorrer pelo contato direto entre alimentos, pelas mãos do manipulador ou ainda pelas superfícies e utensílios utilizados. Portanto, é importante: **i)** que o acondicionamento e manipulação de alimentos seja feito separadamente; **ii)** higienizar corretamente as mãos ao manipular alimentos — principalmente após tocar alimentos crus — e ao trocar de atividade; e **iii)** não utilizar superfícies e utensílios entre diferentes atividades sem antes higienizá-los adequadamente.

Além da contaminação cruzada, o tempo e a temperatura que o alimento fica exposto também são fatores importantes quando se trata de contaminação. Nesse caso se torna relevante:

- Manipular os alimentos em pequenas porções;
- Evitar que o alimento fique mais do que 30 minutos na temperatura ambiente ou 2 horas na temperatura entre 12°C e 18°C;
- Manter o alimento o maior tempo possível dentro do refrigerador, no caso de alimentos resfriados, ou em banho-maria acima de 60°C, no caso de alimentos quentes¹⁴⁰.

Por que as temperaturas dos alimentos devem ser medidas e registradas?



Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos microrganismos nos alimentos, portanto, as temperaturas dos alimentos devem ser sempre controladas, medindo-as e registrando-as.

Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento (-18°C ou abaixo) e temperaturas acima de 100° C.

Alguns outros cuidados para evitar a contaminação dos alimentos consistem em:

- Evitar tocá-los diretamente e jamais fazer isso com as mãos sujas ou ferimentos expostos;
- Sempre usar utensílios limpos;

¹⁴⁰ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa**. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. p. 64. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilância-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

- Não deixar que entrem em contato com os cabos dos utensílios ou outros pontos tocados pelas mãos;
- Os manter cobertos a fim de protegê-los da ação de insetos.



Pré-preparo — Higiene dos Alimentos

A higienização/sanitização dos alimentos se refere, principalmente, àqueles que serão consumidos crus, já que os demais passam pelo processo de cocção e se tornam seguros à medida que respeitem o tempo/temperatura.

Assim, a higienização dos hortifrútis (frutas, verduras e legumes) deve ocorrer nas seguintes etapas: **i)** Primeiro, separando e descartando o produto ou partes danificadas; **ii)** Depois, lavando-os um a um ou folha a folha; e **iii)** Por fim, realizando a desinfecção com solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água - deixando de molho por 15 minutos e, após, enxaguando em água corrente).



Outros cuidados a serem seguidos:

- Os manipuladores devem utilizar vasilhames e utensílios próprios, devidamente lavados e esterilizados;
- Não utilizar utensílios de madeira, uma vez que este material é muito absorvente e de difícil higienização, fica marcado e riscado durante o uso e, assim, pode levar ao acúmulo de microrganismos patogênicos, possibilitando a contaminação cruzada;
- Embalagens impermeáveis de alimentos podem ser lavadas com água e sabão ou serem desinfetadas com álcool 70%;



Pré-preparo — Descongelamento

Os alimentos não devem ser descongelados à temperatura ambiente, porque nessas condições a sua superfície se descongela mais rápido que seu interior, podendo atingir temperaturas que permitem a multiplicação dos microrganismos.

Dessa forma, para um descongelamento apropriado, o alimento precisa ser mantido no refrigerador a temperaturas inferiores a 5°C até estar totalmente descongelado ou optar pelo uso de forno microondas, quando o alimento for preparado imediatamente. Após o descongelamento, os alimentos têm que ficar sob refrigeração até o momento em que forem usados.



Preparo/Cocção dos Alimentos

O cozimento é essencial para a segurança do alimento. Essa etapa, quando realizada adequadamente, ajuda a reduzir ou até mesmo eliminar os possíveis contaminantes. Por esse motivo, os alimentos devem sempre ser bem cozidos.

Durante a cocção o alimento precisa atingir pelo menos 70°C em todas as suas partes. Outras combinações de tempo/temperatura também são permitidas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos¹⁴¹, tal como 65°C por 15 minutos.



A temperatura indicada normalmente refere-se àquela medida no centro geométrico do alimento, enquanto o tempo da cocção refere-se ao mínimo recomendado para que o alimento permaneça na temperatura exigida¹⁴².

¹⁴¹ BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Item 4.8.8. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 nov. 2020.

¹⁴² Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. p. 70. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

No caso de cocção através da fritura, os óleos e gorduras não podem ser aquecidos a temperaturas maiores que 180°C, devendo ser trocados periodicamente, e sempre que houver alterações sensoriais de aroma e sabor ou quando houver formação intensa de fumaça ou espuma.

Com relação ao uso de ovos, alguns cuidados são necessários, tais como não utilizar ovos com casca rachada, fervê-los por no mínimo sete minutos e não os ofertar crus para o consumo.



Porcionamento e Distribuição

O porcionamento consiste na manipulação para que o preparo alimentar fique em porções menores. Durante essa etapa, também devem ser rigidamente observadas as recomendações quanto à higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, a fim de evitar a recontaminação ou a contaminação cruzada.

Alimentos prontos não podem ficar em temperatura ambiente, pois isto favorece a multiplicação dos microrganismos. Assim, devem ser servidos imediatamente após o preparo ou, então, precisam ser mantidos em banho-maria e/ou balcão quente — no caso de alimentos quentes — e em geladeiras e/ou balcão frio — no caso de alimentos frios.

Até serem servidos, os alimentos quentes precisam ser mantidos em uma temperatura maior que 60°C, sendo que o máximo de tempo de exposição nessas condições é de 6 horas. Já os alimentos frios devem ser mantidos resfriados abaixo de 5°C, com tolerância de até 10°C, com tempo máximo de exposição de 4 horas ou, ainda, em até 2 horas no caso de ficarem submetidos a uma temperatura entre 10°C e 21°C¹⁴³.



ATENÇÃO!

Os alimentos devem ser reaquecidos quando estiverem a uma temperatura abaixo de 60°C.

¹⁴³ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa**. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. p. 72. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

Mais alguns cuidados são necessários nessas etapas, tais como manter os alimentos tampados o máximo de tempo possível, servi-los com utensílios de cabos longos para evitar o contato das mãos e o manipulador se abster de cantar, falar, tossir durante a distribuição.

Sobras

Sobras são os alimentos prontos para a reposição que não foram distribuídos. A sua reutilização só é permitida quando todos os cuidados de higiene e regras de tempo e temperatura forem seguidos.



ATENÇÃO!

Os alimentos que foram para o prato e voltaram não são sobras! São restos e não devem de maneira alguma ser reaproveitados.

Sobras — Alimentos Quentes

As sobras de alimentos quentes que ficaram acima de 60°C por até seis horas, podem ser assim conduzidas:

- Para o congelamento ou refrigeração: reaquecer até atingirem, no mínimo, 70°C, reduzir a temperatura de 60°C até 10°C em até duas horas, guardar sob refrigeração ou congelar;
- Para uma próxima distribuição em até seis horas no máximo: reaquecer até atingirem novamente 70°C, no mínimo, e daí serem mantidas em condições seguras, de temperatura e tempo, até o momento da distribuição¹⁴⁴.

¹⁴⁴ **Modelo nutrição: módulo programação.** – Rio de Janeiro: SESC, Departamento Nacional, 2010. p. 49. Disponível em: <https://www.sesc.com.br/wps/wcm/connect/850f3436-6b30-412e-87c3-610eafeab04c/Modelo++Nutri%C3%A7%C3%A3o+-+M%C3%B3dulo+Programa%C3%A7%C3%A3o.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=850f3436-6b30-412e-87c3-610eafeab04c>. Acesso em: 16 nov. 2020.



Sobras — Alimentos Frios

As sobras de alimentos frios que ficaram em ambiente de até 4°C, podem ser assim conduzidas:

- Para refrigeração: devem ser reaproveitadas no máximo até o dia seguinte (24 horas)¹⁴⁵;
- Para congelamento: seguir critérios de uso para congelamento (Anexo VI);
- Para a cocção, para serem reaproveitadas em pratos quentes: atingir na cocção pelo menos 70°C no centro geométrico dos alimentos, e manter em condições seguras de tempo e temperatura, para distribuição de alimentos quentes.

¹⁴⁵ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa**. Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. p. 75. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 10 nov. 2020.

Capítulo 7
Referências
Bibliográficas





Referências Bibliográficas

AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira; ARAÚJO, Wilma Coelho. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições.** Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012. Acesso em 01 fev. 2021.

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa.** Boas Práticas – Segurança de Alimentos – Serviços de Alimentação. Disponível em: https://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf. Acesso em: 12 nov. 2020.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/boas+praticas_000gvxlwez02wx7ha0g934vguklkpy.pdf. Acesso em: 07 out. 2020.

BRASIL, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Ministério da Educação. **Cartilha Nacional de Alimentação Escolar.** 2ª ed, Brasília, 2015.

BRASIL, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais / Programa Nacional de Alimentação Escolar.** – Brasília: FNDE, 2016. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/10532-31-de-mar%C3%A7o-de-2017>. Acesso em 02 set. 2020.

BRASIL, Fundo Nacional de Desenvolvimento na Educação. **Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE/Programa Nacional de Alimentação Escolar.** Brasília: FNDE, 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>. Acesso em: 25 ago. 2020.

BRASIL, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/ Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 15 de janeiro de 2021.

BRASIL, Fundo Nacional de Desenvolvimento na Educação. **Manual SIGECON**. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/sigecon/resources/pdf/Manual_de_Acesso_SIGECON.pdf. Acesso em: 2 out. 2020.

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar**. 2ª ed. atual. Brasília, 2016.

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Secretaria de Educação à Distância. **Caderno de Estudos: Programa Nacional de Formação Continuada à Distância nas Ações do FNDE**. 8ª ed. Atual. Brasília: MEC, FNDE.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção**. Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>. Acesso em: 09 out. 2022.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil - Informe 2018**. Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/images/pdf/2019/maio/17/Apresentacao-Surtos-DTA-Maio-2019.pdf>. Acesso em: 13 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed., 1ª. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde (SAPS). **Prevenção e Controle de Agravos Nutricionais: Necessidades Alimentares Especiais**. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/pcan/necessidades>. Acesso em: 31 jul. 2020.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento, Orçamento e Gestão, Secretaria de Gestão. **Prestação de serviços de limpeza, asseio e conservação**. (Caderno de Logística; Contratações públicas sus- tentáveis). Brasília: SEGES, 2017.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 04 out. 2020.

BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**/Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Silvio de Souza Pinheiro. 1ª ed. Brasília: TCU, 2017.

FERIGOLLO, Daniele; KIRSTEN, Vanessa Ramos; HECKLER, Dienifer; FIGUEREDO, Oscar Agustín Torres; PEREZ-CASSARINO, Julian; TRICHES, Rozane Márcia. **Aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul**. Revista de Saúde Pública. 2017. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rsp/v51/pt_0034-8910-rsp-S1518-87872017051006648.pdf. Acesso em 24 nov. 2020.

LINO, Gessica Cristina de Lima; LINO, Thiago Henrique de Lima. **Congelamento e refrigeração**. UTFPR – Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curso de Tecnologia de Alimentos. Londrina: 2014.

Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 22 jul. 2020.

Organização Das Nações Unidas do Brasil. Documentos Temáticos. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 1.2.3.5.9.14. Organização: Haroldo Machado Filho, 2017.

PARANÁ, Gestão da infraestrutura: Alimentação Escolar. Unidade 2: Cuidados no recebimento e armazenamento dos alimentos na escola. 2018. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/gestao_em_foco/alimentacao_escolar_unidade2.pdf. Acesso em: 09 nov. 2020.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400002&lng=pt&tlng=pt. Acesso em: 30 out. 2020.

Serviço Social do Comércio. **Modelo nutrição: módulo programação**. Rio de Janeiro: SESC, Departamento Nacional, 2010. Disponível em: <https://www.sesc.com.br/wps/wcm/connect/850f3436-6b30-412e-87c3-610eafeab04c/Modelo+-+Nutri%C3%A7%C3%A3o+-+M%C3%B3dulo+Programa%C3%A7%C3%A3o.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=850f3436-6b30-412e-87c3-610eafeab04c>. Acesso em: 16 nov. 2020.

SCARPARO, Ana Luísa Sander, BRATKOWISKI, Gabriela Rodrigues (organizadoras). **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE**. CECANE UFRGS. - 2. ed., rev. e atual. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 24 set. 2020.

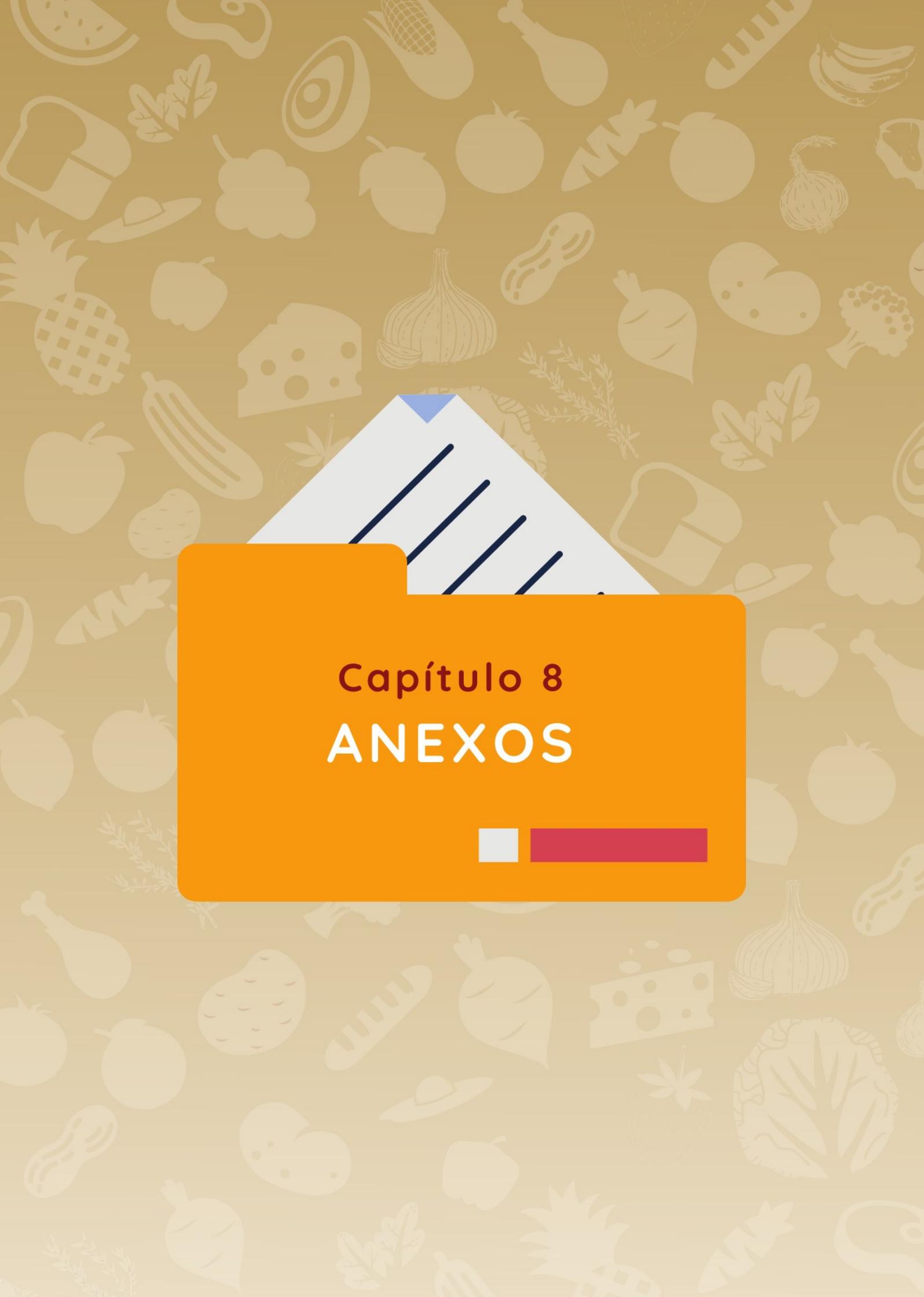
SESC. Departamento Nacional. **Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. (Mesa Brasil Sesc - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/ SEBRAE. Disponível em: https://mesabrasil.sescsp.org.br/wp-content/uploads/2019/05/manual_manipulador2.pdf. Acesso em: 20 out. 2020.

Sociedade Brasileira de Pediatria. **Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação** Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo: [Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009.](http://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf) Disponível em: https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf. Acesso em: 25 ago. 2020.

STOLARSKI, Márcia Cristine, DORIGO, Andréa Bruginski, CUNHA, Fernanda Brzezinski, OLIVEIRA, Stela de (Organizadoras). **Boas práticas de manipulação de alimentos**. Curitiba: SEED-PR, 2015. – 1v. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf. Acesso em: 02 nov. 2020.

TOCANTINS, Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Manual Técnico para Manipuladores de Alimentos**. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/TO. Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/326296/>. Acesso em 07 out. 2020.

WEIS, Bruno; WHITAKER, Francisco; CHAIM, Nuria Abrahão e BELIK, Walter. **Vamos fiscalizar a merenda escolar – de volta à luta contra a corrupção eleitoral**. Editora: Paulinas Editoras. São Paulo, 2014

The background is a repeating pattern of various food items in a light beige color, including fruits like apples, oranges, and pineapples, vegetables like carrots, onions, and mushrooms, and other items like bread, cheese, and a chicken drumstick.

Capítulo 8
ANEXOS





Anexo I

Percentil e Escore-Z

A distribuição em **percentil** é a apresentação em cada idade, para ambos os sexos, dos valores ordenados de maneira crescente, como se fossem 100 valores, independentemente do tamanho da amostra a partir da qual foram estimados.

Dessa ordenação resulta um valor de parâmetro (em quilos, metros, centímetros, milímetros, etc.) para cada percentil, sendo que este retrata a posição que o valor de parâmetro tem na distribuição ordenada dos valores considerados como normais.

Quer dizer, uma criança que têm seu peso classificado no percentil 50 expressa que, entre crianças do mesmo sexo e idade, a metade (50%, portanto) têm peso superior ao seu e a outra metade têm peso inferior. Se o percentil da criança avaliada for de 90, significa que 10% das crianças com mesma idade e sexo possuem peso maior, enquanto 90% têm peso menor.

Nesse tipo de distribuição é possível afirmar que os valores normais são os centrais (próximos ao percentil 50) e os extremos são os mais raros.

Já o **escore-z** “quantifica a distância do valor observado em relação à mediana dessa medida ou ao valor que é considerado normal na população”¹⁴⁶. Equivale à diferença padronizada entre o valor avaliado e a mediana dessa medida da população de referência e é calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Escore-z} = \frac{(\text{valor observado}) - (\text{valor da mediana de referência})}{\text{Desvio-padrão da população de referência}}$$

Para desenvolver os referenciais, recorre-se a amostras representativas de crianças e adolescentes normais e sadios cujos parâmetros antropométricos são

¹⁴⁶ Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional** - SISVAN/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. p. 10. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf. Acesso em: 20 nov. 2020.

mensurados de maneira sistemática, com metodologia cuidadosamente executada e utilizando instrumental adequado. O objetivo de toda essa prudência é produzir dados precisos, acurados e confiáveis.

As referências utilizadas pelo Ministério da Saúde são as recomendadas pela Organização Mundial da Saúde — OMS: para crianças menores de cinco anos a referência da OMS de 2006 (WHO, 2006) e para crianças com cinco anos ou mais e adolescentes a referência da OMS de 2007 (WHO, 2007)¹⁴⁷.

¹⁴⁷ Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional** - SISVAN/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica - Brasília: Ministério da Saúde, 2011. p. 09. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf. Acesso em: 20 nov. 2020.



Anexo II

Definição de Alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados e ingredientes culinários

CONCEITO	EXEMPLOS
<p>ALIMENTOS <i>IN NATURA</i> são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.</p> <p>ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS correspondem a alimentos <i>in natura</i> que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.</p>	<p>Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos <i>in natura</i> ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); ovos; chá, café, e água potável.</p>

CONCEITO	EXEMPLOS
<p>ALIMENTOS PROCESSADOS são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário (com óleo, vinagre etc) a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.</p>	<p>Hortalças como cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e/ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.</p>
<p>ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias derivadas de alimentos combinadas com aditivos, com pouco ou nenhum alimento não processado. Dentre seus ingredientes tipicamente encontra-se açúcar, óleos e gorduras ou sal e fontes de energia e nutrientes não típicas de preparações culinárias, como caseína, lactose, glúten, assim como derivações de processamento de constituintes de alimentos, como gordura hidrogenada e interesterificada, maltodextrina, proteína hidrolisada, proteína isolada de soja, açúcar invertido e xarope de milho rico em frutose. Os aditivos presentes nestes alimentos incluem alguns também usados nos alimentos processados como conservantes, antioxidantes e estabilizantes e classes específicas adicionadas para imitar ou melhorar a</p>	<p>Achocolatado, almôndega e hambúrguer, linguiça, apresuntado/presunto, bebida láctea, composto lácteo, bebidas com sabor de frutas, biscoito (doce e salgado), iogurte adoçado e saborizado, molhos prontos, requeijão, margarina, queijos (tipo cheddar, polenguinho e similares), salsicha, embutidos, sobremesas 'instantâneas', bebidas energéticas, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.</p> <p>Alimentos ultraprocessados de aquisição proibida com recursos federais: Refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas</p>

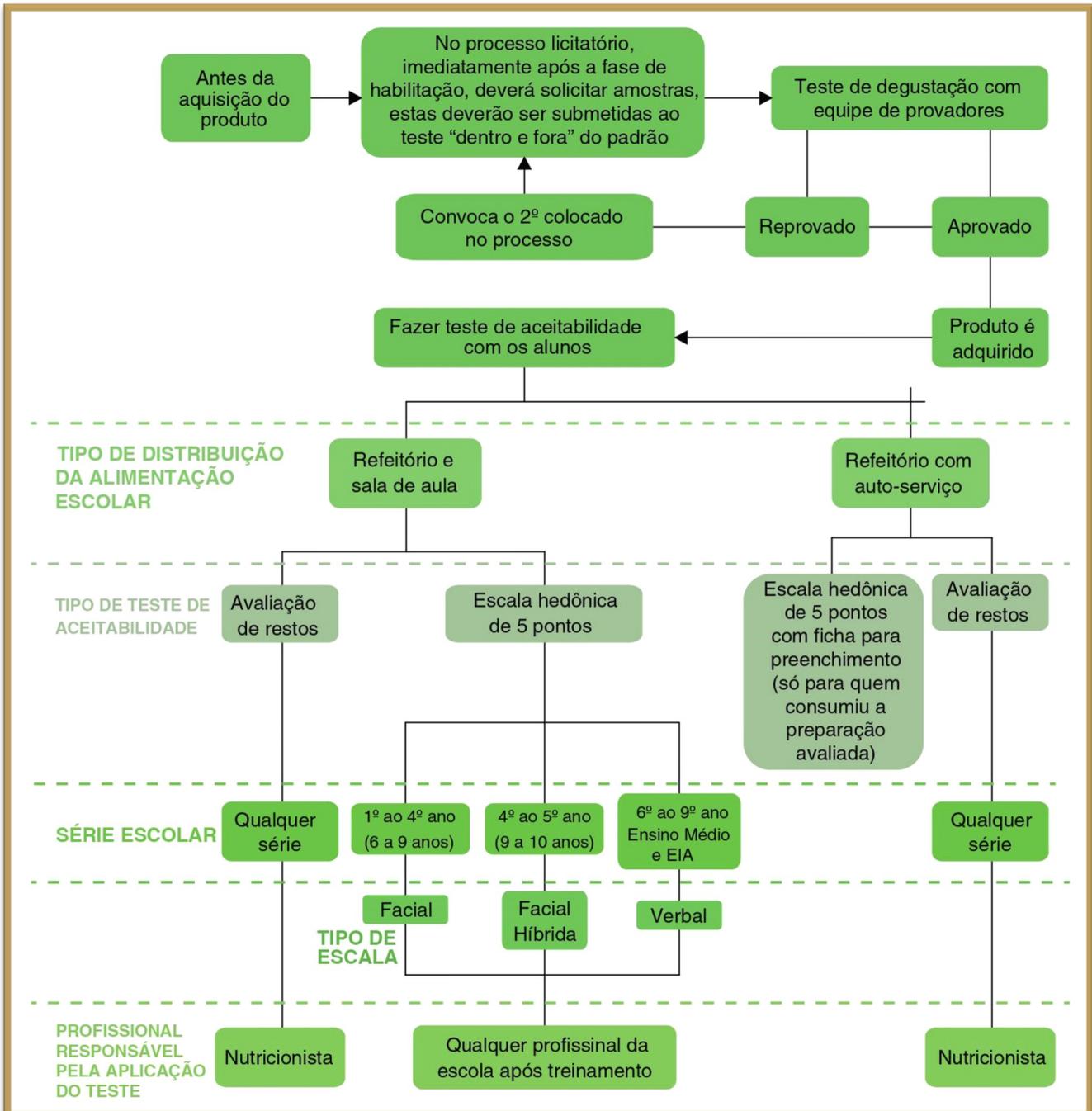
CONCEITO	EXEMPLOS
<p>qualidade sensorial dos alimentos ou para mascarar aspectos impalatáveis do produto final, como corantes, flavorizantes, adoçantes que não o açúcar, agentes carbonatantes, antieméticos, emulsificantes e outros. Os alimentos ultraprocessados passam por processamentos que não possuem equivalentes domésticos como a hidrogenação, extrusão e pré processamento antes de fritar.</p>	<p>similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis (sorvete, picolé, dim-dim), gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.</p>
<p>INGREDIENTES CULINÁRIOS são produtos extraídos de alimentos <i>in natura</i> ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. São usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias.</p>	<p>Óleos de soja, de milho, de girassol ou de oliva, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, sal de cozinha refinado ou grosso.</p>

Fonte: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.



Anexo III

Figura - Fluxograma “Árvore Decisória”



Instrumento criado pelo PNAE, que busca facilitar a aplicação do teste de aceitabilidade¹⁴⁸.

¹⁴⁸ Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)/organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017. p. 34. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>. Acesso em: 24 set. 2020



Anexo IV

Agentes etiológicos mais identificados nos surtos de DTAs no Brasil

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Nome científico: *Escherichia coli* (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão	Fezes do homem e animais de sangue quente, água de rios, lagos, nascentes e poços.
Alimentos	Água, hortaliças regadas com água contaminada, carnes, aves, pescados, verduras e legumes crus ou mal cozidos, saladas, maionese de legumes, purê de batata, massas frescas, lasanha, sobremesas (doces e frutas manipuladas), farofas, leite, queijos, etc.
Sintomas	Dois casos: 1. Diarreia, vômito, febre, cólica, mal-estar e calafrios. 2. Diarreia sanguinolenta, vômito, febre, cólica, mal-estar e calafrios.
Prevenção da contaminação	1. Lavagem adequada das mãos: antes de preparar, servir ou tocar os alimentos; após o uso do banheiro; após manipular alimentos crus; e após contato com animais; 2. Cozinhar os alimentos completamente a uma temperatura superior a 70°C; 3. Higienizar adequadamente os vegetais – solução clorada ou água sanitária.

Nome científico: *Salmonella spp* (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão	Intestino de animais e homens, matéria-prima animal (farinha de ossos, farinha de sangue e farinha de peixe), gema de ovos (contaminação transovariana), hortaliças plantadas em ambiente com esterco animal ou humano.
Alimentos	Aves, carnes, produtos de ovos (maionese, mousse), leite cru. Outros alimentos como: bala de chocolate, coco, fermento, semente de algodão, soja, melancia, pimenta, cevada e cidra.

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Sintomas	Diarreia, mal-estar e cólicas, com ou sem febre.
Prevenção da contaminação	<ol style="list-style-type: none"> 1. A tomada de medidas específicas na produção primária, principalmente o controle da alimentação animal e o cumprimento das boas práticas de higiene na produção e no processamento animal, de forma a evitar a contaminação cruzada; 2. O controle da temperatura de armazenamento; 3. Utensílios e equipamentos devem ser cuidadosamente higienizados; 4. Fornecimento de água potável e adequado sistema de tratamento de lixo e esgoto;
Nome científico: <i>Salmonella typhi</i> (bactéria)	
Fonte e/ou forma de transmissão	Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano.
Alimentos	Produtos cárneos e lácteos, verduras, mariscos, ostras, pescados, saladas.
Sintomas	Disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, mal-estar, calafrios, pressão baixa, septicemia, choque endotóxico e morte.
Prevenção da contaminação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adoção de medidas de controle em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção agrícola até o processamento, fabricação e preparação de alimentos; 2. Lavar sempre as mãos, antes, durante e depois de manipular ou consumir alimentos; 3. Lavar bem os alimentos antes de consumir, especialmente frutas e verduras. 4. A carne deve ser bem cozida ou assada; 5. Os ovos devem ser bem cozidos; 6. Vacinação.

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Nome científico: *Coliformes*¹⁴⁹ (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão	Fezes de bovinos e suínos contaminados que vão para vegetais, solo, água.
Alimentos	Produtos de origem animal (derivados cárneos e lácteos) mal cozidos ou crus.
Sintomas	Dores abdominais, diarreia, náuseas e vômitos.
Prevenção da contaminação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocção dos alimentos a temperatura de 70 °C ou mais elevada; 2. Controle da temperatura de armazenamento; e 3. Boas práticas de manipulação do alimento.

Nome científico: *Staphylococcus aureus* (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão	Cabelo, nariz, boca, mãos e pelo de animais.
Alimentos	Geralmente aqueles que foram manipulados depois do processamento e sujeitos a temperaturas de armazenamento entre 10 e 45° antes do consumo. Ex: Carne e frango cozidos, presunto, batatas e saladas de batatas, saladas com ovos, leite, queijo, cremes, chantili, bolos e tortas.
Sintomas	<ul style="list-style-type: none"> - Vômitos e náuseas. - As vezes dores abdominais e diarreias. - Sem febre.
Prevenção da contaminação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manutenção de elevados padrões de higiene; 2. Redução do manuseamento dos alimentos; 3. Controle da temperatura dos alimentos.

¹⁴⁹ Disponível em: <<https://lcqa.farmacia.ufg.br/p/21153-coliformes>>. Acesso em: 14 out. 2020.

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Nome científico: *Shigella sp.* (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão	Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano.
Alimentos	Peixes, frango, frutas e saladas.
Sintomas	Infecção intestinal com disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, cólica e mal-estar. Pode causar sinais neurológicos.
Prevenção da contaminação	1. Higiene pessoal, em particular a lavagem de mãos efetuada de forma adequada.

Nome científico: *Bacillus cereus* (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão	Solo (terra e água), cereais, grãos e hortaliças.
Alimentos	Cereais, leites e derivados, carnes, alimentos desidratados e temperos. Arroz cozido ou frito, feijão cozido, pudim contendo amido de milho ou baunilha, bolo de carne, sopa de vegetais e massas, arroz doce, canjica e cremes de doces, verduras cozidas.
Sintomas	Dois casos: 1. Vômitos e náuseas, raramente diarreias, sem febre. 2. Diarreias, dores abdominais e náuseas, raramente vômitos, sem febre.
Prevenção da contaminação	1. Aquecer os alimentos a temperaturas suficientes para que sejam destruídas as formas vegetativas; 2. Manter os alimentos a temperaturas superiores a 65°C depois de preparados e até que sejam servidos; 3. Guardar os alimentos de forma adequada e na temperatura correta.

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Nome científico: *Bacillus cereus* (bactéria)

Prevenção da contaminação

4. Não deixar os alimentos cozidos por mais de duas horas em temperatura ambiente.
5. Evitar guardar alimentos reaquecidos muitas vezes.

Nome científico: *Clostridium perfringens* (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão

Solo (terra e água), intestino do homem e de animais, hortaliças e temperos.

Alimentos

Carnes e aves assadas ou cozidas, feijão cozido, legumes cozidos e molho de carne.
Vegetais crus, especiarias, massas, gelatina, farinha e proteína de soja.

Sintomas

Diarreia e cólicas abdominais, sem febre

Prevenção da contaminação

1. Os alimentos preparados, que não vão ser consumidos de imediato, devem ser mantidos a temperaturas superiores a 65°C ou arrefecidos a temperaturas inferiores a 10°C num período de 2 a 3 horas. No caso de grandes peças de carne, recomenda-se que estas sejam partidas para que o seu interior arrefeça rapidamente.
2. Antes de servidos, os pratos preparados com antecedência devem ser reaquecidos a pelo menos 75°C.
3. Adotar boas práticas de manipulação e higiene pessoal.

Nome científico: *Clostridium perfringens* (bactéria)

Fonte e/ou forma de transmissão

Solo (terra e água), vegetais, frutas e peixes.

Alimentos

Conservas vegetais, principalmente as artesanais (palmito, pickles, pequi); produtos cárneos cozidos, curados e defumados de forma artesanal (salsicha, presunto, carne frita conservada em gordura – “carne de lata”); pescados defumados, salgados e fermentados; queijos e pasta de queijos.

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Sintomas	<p>- Dores de cabeça, dores abdominais, náuseas, visão dupla, vertigens, sonolência, perda dos reflexos, dificuldade de deglutir e falar, paralisia respiratória e morte.</p> <p>- Sem febre.</p>
Prevenção da contaminação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evitar a ingestão de alimentos em conserva que estiverem em latas estufadas, vidros embaçados, embalagens danificadas ou com alterações no cheiro e no aspecto. 2. Produtos industrializados e conservas caseiras que não ofereçam segurança devem ser fervidos ou cozidos por pelo menos 15 minutos antes de serem consumidos. Altas temperaturas podem eliminar as toxinas do botulismo. 3. Não conservar alimentos a uma temperatura acima de 15°C. 4. O preparo de conservas caseiras deve obedecer rigorosamente aos cuidados de higiene.
Nome científico: <i>Norovírus (vírus)</i>	
Fonte e/ou forma de transmissão	<p>O norovírus é transmitido pela via fecal-oral, por transmissão direta pessoa a pessoa, por transmissão indireta através de superfícies e artigos contaminados, ou veiculado por água e alimentos contaminados.</p> <p>Há evidências de transmissão através da aerossolização de vômitos, que podem resultar em gotículas contaminantes de superfícies ou atingindo a mucosa oral e sendo deglutidas.</p>
Alimentos	Alimentos em geral e água.
Sintomas	- Náuseas, vômito, dores abdominais, diarreia e febre leve.
Prevenção da contaminação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Higiene pessoal, em particular a lavagem de mãos efetuada de forma adequada; 2. Higiene adequada dos alimentos; 3. Desinfecção das superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos;

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Prevenção da contaminação	<p>4. Lavar com água tratada, clorada ou fervida, os alimentos que são consumidos crus, deixando-os de molho por 30 minutos;</p> <p>5. Cozinhar bem os alimentos antes de consumi-los, principalmente frutos do mar;</p> <p>6. Afastar funcionários doentes do setor de manipulação de alimentos¹⁵⁰.</p>
Nome científico: <i>Rotavírus</i> (vírus)	
Fonte e/ou forma de transmissão	São transmitidos pela via fecal-oral, por contato pessoa a pessoa, através de água e alimentos contaminados, por objetos contaminados e por propagação aérea, via aerossóis.
Alimentos	Alimentos em geral e água.
Sintomas	<p>- Os principais sintomas são diarreia, vômitos e febre, além de problemas respiratórios, como coriza e tosse.</p> <p>- Pode haver desidratação e até morte.</p>
Prevenção da contaminação	<p>1. Vacina;</p> <p>2. Higiene pessoal, em particular a lavagem de mãos efetuada de forma adequada;</p> <p>3. Higiene adequada dos alimentos;</p> <p>4. Lavagem e desinfecção das superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos;</p> <p>5. Proteger os alimentos e as áreas da cozinha contra insetos, animais de estimação e outros animais (guardar os alimentos em recipientes fechados);</p> <p>6. Guardar a água tratada em vasilhas limpas e de boca estreita para evitar a recontaminação;</p>

¹⁵⁰ Prefeitura do Estado de São Paulo. Informe Técnico 34. Norovírus. Precauções para prevenção da disseminação em serviços de saúde. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/informe_tcnico_34_norovirus_-_precaucao_e_prevencao_atualizado_em_novembro_2015_pdf_1448285573.pdf. Acesso em: 15 out. 2020.

AGENTE CAUSADOR — MICRORGANISMOS

Prevenção da contaminação	8. Ensacar e manter a tampa do lixo sempre fechada. Descartar lixo corretamente ¹⁵¹ .
Nome científico: <i>Hepatite A</i> (vírus)	
Fonte e/ou forma de transmissão	A transmissão da hepatite A é fecal-oral (contato de fezes com a boca). A doença tem grande relação com alimentos ou água inseguros, baixos níveis de saneamento básico e de higiene pessoal
Alimentos	Alimentos em geral e água.
Sintomas	<ul style="list-style-type: none"> - Fadiga, mal-estar, febre, dores musculares; - Enjoo, vômitos, dor abdominal, constipação ou diarreia; - Urina escura, pele e os olhos amarelados (icterícia).
Prevenção da contaminação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar as mãos (incluindo após o uso do sanitário, trocar fraldas e antes do preparo de alimentos); 2. Lavar com água tratada, clorada ou fervida, os alimentos que são consumidos crus, deixando-os de molho por 30 minutos; 3. Cozinhar bem os alimentos antes de consumi-los, principalmente mariscos, frutos do mar e peixes; 4. Lavar adequadamente pratos, copos, talheres e mamadeiras; 5. Usar instalações sanitárias; 6. No caso de creches, pré-escolas, lanchonetes, restaurantes e instituições fechadas, adotar medidas rigorosas de higiene, tais como a desinfecção de objetos, bancadas e chão utilizando hipoclorito de sódio a 2,5% ou água sanitária¹⁵².

¹⁵¹ Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/saude-de-a-z/rotavirus>. Acesso em: 15 out. 2020.

¹⁵² Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/saude-de-a-z/hepatite-a>. Acesso em 15 out. 2020.



Anexo V

Periodicidade de limpeza ou higienização de superfícies

SUPERFÍCIE	PERIODICIDADE
Pisos e ralos	Diária
Paredes, portas e janelas	Semanal
Teto e forro	Conforme a necessidade
Telas	Mensal
Luminárias, interruptores e tomadas	Mensal
Maçanetas	Diária
Pias	Diária
Cadeiras e mesas (refeitório)	Diária
Sanitários	Diária
Saboneteiras	Conforme o uso
Prateleiras	Diária (cozinha) e semanal (armários)
Bancadas para manipulação	No início do dia / Após cada atividade
Chapa e fogão	Diária
Fritadeira	Semanal / Na troca do óleo
Liquidificador, batedeira e extrator de suco	Após cada atividade
Balança	Diária / Após cada Atividade
Coifa	Semanal (área externa e partes móveis) e mensal (dutos)
Câmaras frigoríficas (congelamento)	Mensal ou conforme a necessidade

SUPERFÍCIE	PERIODICIDADE
Câmaras refrigeradas	Quinzenal ou conforme a necessidade
Geladeiras	Diária / Semanal
Freezers	Semanal ou conforme a necessidade
Panelas e utensílios (talheres e facas de cozinha, placas, pratos, tábuas)	Após cada atividade
Monoblocos e caixas plásticas	Diária / Semanal
Estrados	Quinzenal
Lixeira	Diária
Caixa de gordura	Conforme a necessidade
Reservatório de água	Semestral ou conforme a necessidade



Anexo VI

VALIDADE DE ALIMENTOS CONGELADOS X TEMPERATURAS

Temperatura	Tempo Máximo de Armazenamento
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

VALIDADE DE ALIMENTOS REFRIGERADOS X TEMPERATURAS

Alimento	Temperatura	Tempo
Pescados crus	4°C	24h
Carnes bovinas, suínas e aves cruas	4°C	72h
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	De 6 a 8°C	24h
	4°C	72h
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72h
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos cozidos	4°C	72h
Pescados cozidos	4°C	24h
Maionese e misturas com maionese	4°C	24h
Ovos <i>in natura</i>	10°C	2 semanas

Fonte: Cartilha do Manipulador – Parte II¹⁴⁹.

¹⁴⁹ Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. (Mesa Brasil Sesc - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/ SEBRAE. p. 14. Disponível em: https://mesabrasil.sescsp.org.br/wp-content/uploads/2019/05/manual_manipulador2.pdf. Acesso em: 20 out. 2020.

