

# > Aperfeiçoamento: Nutricionista na Alimentação

## Escolar

29/09/2023

*Sejam bem-vindos!*



**CRN<sub>3</sub>**  
CONSELHO REGIONAL DE  
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO  
SP | MS

## TEMA

>  
29/09/2023 – 5º encontro

Compras, licitação: procedimentos de compra e contratação pública – nova legislação - Agricultura familiar: aspectos operacionais



# Licitações

Lei 14.133/2023

Jeanice de Azevedo Aguiar  
Nutricionista  
CRN-3 8011



CRN<sub>3</sub>  
CONSELHO REGIONAL DE  
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO  
SP | MS

## LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

### O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

### TÍTULO I

### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

### CAPÍTULO I

### DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO DESTA LEI

Art. 1º Esta Lei estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e abrange:

I - os órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário da União, dos Estados e do Distrito Federal e os órgãos do Poder Legislativo dos Municípios, quando no desempenho de função administrativa;

Vigente desde  
1º de abril/2023

## DOS PRINCÍPIOS

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

## CAPÍTULO III

### DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

I - órgão: unidade de atuação integrante da estrutura da Administração Pública;

II - entidade: unidade de atuação dotada de personalidade jurídica;

# > Plano de Contratações Anual

inciso VII do **caput** do art. 12 – Lei 14.133/2021

- Realizado a partir de documentos de formalização de demandas;
- Conforme normas específicas (regulamento);
- Organização das contratações;
- Alinhamento ao planejamento estratégico e leis orçamentárias.

# > Plano de Contratações Anual

inciso VII do **caput** do art. 12 – Lei 14.133/2021

- Obrigatório;
- Documenta as demandas locais;
- Publicizado no Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – Siasg;
- Regulamentação pelo Decreto 10.947/2022.

# > Plano de Contratações Anual

Art. 2º Decreto 10.947/2022

“III - área técnica - agente ou unidade com conhecimento técnico-operacional sobre o objeto demandado, responsável por analisar o documento de formalização de demanda, e promover a agregação de valor e a compilação de necessidades de mesma natureza;”

## > Elaboração

Art. 8º - Descrição do documento de formalização de demanda - DFD no Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC (Siasg) com as seguintes informações:

## > Elaboração

Justificativa quanto a necessidade da contratação;

Descrição curta do objeto;

Quantidade a ser contratada, considerando o consumo anual;

Estimativa inicial do valor da contratação;

Indicação da data pretendida para a conclusão da contratação, evitando a descontinuidade das atividades do órgão ou da entidade;

>  
órdão  
6/2007  
ara

**NÃO constitui tarefa técnica**



"(...)

setores ou  
pessoas competentes  
envolvidos na aquisição do  
objeto.

(...)"

## > Elaboração

Grau de prioridade da compra ou da contratação em baixo, médio ou alto;

Indicação de vinculação ou dependência com o objeto de outro documento de formalização de demanda;

Nome da área requisitante ou técnica com a identificação do responsável.

Indicação da classe dos materiais ou grupo dos serviços dos Sistemas de Catalogação do Governo federal.

## > “Conclusão”

Art. 6º - Até a 1ª quinzena de maio de cada exercício;

Art. 11. Licitações avaliará as demandas, aprimorando,  
adequando e concluindo o documento;

Aprovado → Portal Nacional de Contratações Públicas –  
PNCP após 15 dias da aprovação.

## > Revisão e consolidação

Entre 15 de setembro e 15 de novembro - adequação à proposta orçamentária.

Na quinzena após à publicação da Lei Orçamentária Anual - LOA, visando adequação do PCA ao orçamento já aprovado.

## > Participação do nutricionistas

**Atividade estritamente técnica,  
colaborando sempre com as equipes  
participantes do PCA.**

## > Estudo técnico preliminar – ETP / Planejamento inciso XX do art. 6º, Lei 14.133/2021

Documento elaborado na primeira etapa do PLANEJAMENTO de uma contratação, indicando a melhor solução diante da necessidade local, baseando o termo de referência – TR a ser elaborado, se houver decisão pela viabilidade da contratação.

## > Estudo técnico preliminar – ETP / Planejamento

inciso XX do art. 6º, Lei 14.133/2021

- ✓ Descrição da qualidade mínima;
- ✓ Visa a solução de um necessidade existente;
- ✓ **Com base em dados levantados.**

# > Art. 18.º - Lei Federal 14.133/2021

18 incisos do § 1º - 5 deles obrigatórios: I, IV, VI, VIII e XIII

I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

IV - estimativas das quantidades junto das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

XIII - posicionamento conclusivo quanto a melhor opção da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

# > Art. 18.º - Lei Federal 14.133/2021

18 incisos do § 1º - 5 deles obrigatórios: I, IV, VI, VIII e XIII

II - definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência;

III - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual;

V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte;

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso; VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação.

## > Art. 40 - Planejamento

Expectativa de **consumo anual**;

**Determinação** de unidades, quantidades conforme o cronograma de entrega;

Com adequadas técnicas quantitativas, considerando o **fornecimento contínuo**;

**Considerações das condições** de guarda e armazenamento que evitem a deterioração do material.

## > Art. 40 – Planejamento - §1º

**Especificação do produto**, com preferência ao catálogo eletrônico de padronização, considerando:

- ✓ Qualidade;
- ✓ Rendimento;
- ✓ Compatibilidade;
- ✓ Durabilidade e,
- ✓ Segurança;
- ✓ Locais de entrega dos produtos;
- ✓ Regras para recebimentos provisório e definitivo;
- ✓ Garantias, condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso.

# > Catálogos eletrônicos de padronização

Inciso II, art. 19, inciso I do parágrafo 1º do art. 40

Portaria SEGES/ME nº 938/2022

- ✓ **Instituído (regulamentação);**
- ✓ **Padronização de bens e serviços (regulamentação);**
- ✓ **Possibilidade de utilizar os disponibilizados pelo Poder Executivo federal**

**Fruta, tipo: banana nanica, banana d'água, apresentação: natural.**

BRASIL. Ministério da Economia. Classe: frutas, verduras e legumes (g), Item 464380. **Portal de Compras do Governo Federal. Comprasnet.**

# > Catálogos eletrônicos de padronização

Parágrafo 2º, art. 19

Portaria SEGES/ME nº 938/2022

**Não utilização do catálogo eletrônico de padronização:**

**Justificativa** por escrito e anexada ao respectivo processo licitatório.

## > **Indicação de marcas**

alínea “d”, inciso I, artigo 41; II incisos, artigo 42, lei 14.133/2021

Para bens:

- ✓ Indicar uma ou mais marcas ou modelos;
- ✓ Formalmente justificado considerando:
  - ❖ Necessidade de padronização;
  - ❖ Devido à necessidade de manter a compatibilidade com plataformas e padrões já praticados pela Administração;

## > Indicação de marcas

alínea “d”, inciso I, artigo 41; II incisos, artigo 42, lei 14.133/2021

**Descrição do objeto** a ser licitado **puder ser mais bem compreendida** pela identificação de determinada marca ou **determinado modelo** aptos a **servir apenas como referência.**

## > Rejeição de marcas

Inciso III, Art. 41 – Lei 14.133/2021

Vedar a contratação de marca ou produto:

- ✓ Mediante **processo administrativo**;
- ✓ **Comprovação** de que produtos adquiridos e utilizados anteriormente pela Administração;
- ✓ Não atendam aos **requisitos indispensáveis** ao atendimento dos alunos.

# > Lei 11.947/2009

**Resoluções FNDE 06/2020 e 20/2020**

**Resolução CFN 465/2010**

Quantidades per capita dos alimentos

Qualidades e características dos alimentos conforme normativas vigentes

Materiais para boas práticas de limpeza, higiene

Equipamentos e utensílios

Uniformes e equipamentos de proteção individual

Orientação em construções e reformas

## > Especificidades da Alimentação Escolar

- ✓ Legislações sanitárias;
- ✓ Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos alimentos;
- ✓ Recursos financeiros (LDO e LOA);
- ✓ Características estruturais, de mão de obra, logística;
- ✓ Presença de nutricionista QT, além do RT;
- ✓ Condições de trabalho dos nutricionistas;
- ✓ Alimentos e insumos disponíveis no mercado;
- ✓ Produção familiar rural;
- ✓ **Mapeamento:** sazonalidade, disponibilidade e custo de alimentos e insumos;

## > Especificidades da Alimentação Escolar

- ✓ **Características** do alunado;
- ✓ Cardápios **previamente** elaborados;
- ✓ **Número** de alunos, refeições, **aceitabilidade** e quantidade **per capita** de alimentos;
- ✓ **Estrutura** física e tecnológica das cozinhas escolares;
- ✓ **Número e qualificação** das merendeiras;
- ✓ Logística;

# > Requer

## **Contato com os setores da Prefeitura**

- ✓ **Direção das escolas** (nº de alunos - total por nível de ensino, horário dos intervalos, número médio de alunos por intervalo);
- ✓ **Contabilidade/fazenda/finanças** (informações sobre a disponibilidade financeira para o exercício no ano fiscal);
- ✓ **Licitações** para acompanhamento dos processos licitatórios e chamadas públicas em andamento.

# > Memória de cálculo

- ✓ Cardápios;
- ✓ Frequência dos alimentos nos cardápios;
- ✓ Quantidades *per capita* dos alimentos;
- ✓ Número de alunos / adesão;
- ✓ Cronograma de entregas.

# > Cronograma de entrega

- ✓ Descreve as quantidades previstas para cada período;
- ✓ Integra os documentos em um edital de licitação;
- ✓ Considerado pelo licitante para estabelecer seus preços;
- ✓ Conhecimento da estrutura para armazenagem;
- ✓ Espaço é um fator limitante nas escolas;

# Exemplo

Alimento/Mês	Fevereiro	Março	Abril	Mai	Junho	TOTAL GERAL	Unidade
<b>Arroz, agulhinha, tipo 1, pacote com 5 quilogramas</b>							
Creche	498,00	498,00	498,00	498,00	498,00	2.490,00	Quilo
Pré escola	376,96	376,96	376,96	376,96	376,96	1.884,80	
Ensino Fundamental	2.526,40	2.526,40	2.526,40	2.526,40	2.526,40	12.632,00	
Ensino de Jovens e Adultos	876,80	876,80	876,80	876,80	876,80	4.384,00	
<b>Total/mês</b>	<b>4.278,16</b>	<b>4.278,16</b>	<b>4.278,16</b>	<b>4.278,16</b>	<b>4.278,16</b>	<b>21.390,80</b>	
<b>Leite em pó integral, pacote com até 1 quilograma</b>							
Creche	255,64	255,64	255,64	255,64	255,64	1.278,20	Quilo
Pré escola	61,26	61,26	61,26	61,26	61,26	306,28	
Ensino Fundamental	1.386,50	1.386,50	1.386,50	1.386,50	1.386,50	6.932,50	
<b>Total/mês</b>	<b>1.703,40</b>	<b>1.703,40</b>	<b>1.703,40</b>	<b>1.703,40</b>	<b>1.703,40</b>	<b>8.516,98</b>	
<b>Óleo de soja refinado, frasco com 900 ml</b>							
Creche	66,40	66,40	66,40	66,40	66,40	332,00	Frasco
Pré escola	47,12	47,12	47,12	47,12	47,12	235,60	
Ensino Fundamental	343,60	343,60	343,60	343,60	343,60	1.718,00	
Ensino de Jovens e Adultos	109,60	109,60	109,60	109,60	109,60	548,00	
<b>Total/mês</b>	<b>566,72</b>	<b>566,72</b>	<b>566,72</b>	<b>566,72</b>	<b>566,72</b>	<b>2.833,60</b>	
<b>Sal refinado e iodado, pacote com 1 quilo</b>							
Creche	5,98	5,98	5,98	5,98	5,98	29,88	Quilo
Pré escola	5,65	5,65	5,65	5,65	5,65	28,27	
Ensino Fundamental	47,90	47,90	47,90	47,90	47,90	239,52	
Ensino de Jovens e Adultos	13,15	13,15	13,15	13,15	13,15	65,76	
<b>Total/mês</b>	<b>72,69</b>	<b>72,69</b>	<b>72,69</b>	<b>72,69</b>	<b>72,69</b>	<b>363,43</b>	

# > Gerenciamento de riscos

Art. 11, Parágrafo 1º do art. 18, Incisos I, II e III, Art. 169, Lei 14.133/2021

Quanto maior a experiência do servidor público, maior a **capacidade** de evitar, atenuar ou tolerar os problemas;  
Organizado por todos que elaboram o edital;

# > Etapas dos processos de gestão de riscos

Art. 11, Parágrafo 1º do art. 18, Incisos I, II e III, Art. 169, Lei 14.133/2021

Identificação dos problemas

Avaliação do problema

Decisão sobre como será resolvido

Implementação

Monitoramento, revisão e alteração, se necessário

# > Gerenciamento de riscos

Considere que você está frontalmente na execução das atividades e, portanto, as confusões técnicas serão remetidas a você.

# > Gerenciamento de riscos

Necessário responder:

Qual a probabilidade do problema ocorrer?

Qual o impacto desse problema, se ocorrer?

**DEFINIÇÃO EM REGULAMENTO LOCAL**

# > Termo de Referência

- ✓ Conhecimento insuficiente da NLL frente as licitações e contratos;
- ✓ Falta de visão sistêmica da NLL;
- ✓ Desconhecimento de **determinadas** normativas legais;
- ✓ Definição/indefinição de papéis e responsabilidades na regulamentação.

## > **Termo de Referência**

As “conformidades” e “não conformidades” estabelecidas pelo nutricionista no processo de compras e contratações de serviços devem ser baseadas na literatura técnica e científica, nas normas emitidas por órgãos regulamentadores como ANVISA, MAPA, ABNT e INMETRO e na legislação vigente.

Jeanice de Azevedo Aguiar

## > Termo de Referência

As compras não devem ficar atreladas apenas ao menor preço, mas ter um **mínimo de padrão aceitável.**

# > Termo de Referência

**Documento** necessário para a contratação de bens e serviços, com parâmetros, sendo essa a fase preparatória das contratações.

- a) **definição** do objeto, quantidades, previsão do prazo para o contrato e da possibilidade de prorrogação, quando necessário;
- b) **Porque é necessária a contratação:** menção ao trabalho realizado no ETP;
- c) Indicação da **melhor opção** para atendimento à necessidade de compra/contratação;
- d) Será atendimento contínuo ou não? Qual o **padrão mínimo de qualidade**, critérios de **sustentabilidade**, dentre outros;

# > Termo de Referência

## e) Descrição ainda:

- ✓ Do que será entregue;
- ✓ Das formas de quantificação
- ✓ Do cronograma a ser cumprido;
- ✓ Da forma de avaliação da qualidade;
- ✓ Das justificativas do avaliador quanto ao aceite ou não;
- ✓ Das justificativas para tais ações desde o seu início até o seu encerramento;

# > Rotulagem nutricional frontal



## > Embalagem

- ✓ Primária: produzida por materiais que evitem contaminação;
- ✓ Secundária: mantém a primeira intacta;
- ✓ Terciária: acomoda as embalagens primárias e secundárias.

## > Registro do rótulo

- ✓ Dependendo da natureza do alimento;
- ✓ Ministério da Saúde;
- ✓ Ministério da Agricultura.

# > Condições de transporte



- 
1. Descrição do objeto;
  2. Características físico – químicas, macroscópicas, microscópicas, microbiológicas;
  3. **Aditivos desejados ou indesejado;**
  4. Prazo de validade mínimo;
  5. Amostra;
  6. **Laudo bromatológico;**
  7. Condições de Higiene da empresa;
  8. Embalagem;

# > Resolução FNDE 06/2020

Seção IV, “Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário Art. 41.

- ✓ **Dependendo da natureza do alimento;**
- ✓ A Entidade Executora poderá solicitar amostras;
- ✓ Ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar;
- ✓ Avaliação e seleção do produto realizadas após a fase de homologação.

# > Pedido de amostras

Inciso II do art. 41, Lei 14.133/2021

Nota Técnica nº 04/2009 Sefti/TCU

- ✓ Dependendo da natureza do alimento;
- ✓ Prazo limite para entrega;
- ✓ Local, data e horário para análise – SESSÃO PÚBLICA;
- ✓ Acompanhamento da análise por demais licitantes;
- ✓ Roteiro utilizado na análise;
- ✓ Destino após a análise e conclusão. (BRASIL, 2010).

- 
9. Rotulagem;
  10. Documento de registro do produto - dispensas;
  11. Aspectos de transporte do produto;
  12. Horário desejado de entrega do produto;
  13. Ficha técnica com as características do produto apresentadas pela empresa interessada no fornecimento;
  - 14. Apresentação de amostras;**
  15. Avaliação técnica do produto;
  16. Avaliação da qualidade durante o fornecimento;
  17. Procedimento em caso de não conformidade e prazos.

> **ANVISA**



# > MAPA

[Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal — Ministério da Agricultura e Pecuária \(www.gov.br\)](#)

RTIQ - Leite e seus derivados

RTIQ - Cárneos e seus derivados

RTIQ - Pescado e seus derivados

RTIQ - Ovos e seus derivados

RTIQ - Mel e produtos apícolas

# > MAPA

[compendio-qualidade-vegetal.pdf \(www.gov.br\)](http://www.gov.br/compendio-qualidade-vegetal.pdf)

**Consolidação das legislações da  
Qualidade Vegetal e dos  
Regulamentos Técnicos de  
produtos vegetais, subprodutos  
e resíduos de valor econômico**

ANEXO DA NORMA INTERNA DIPOV Nº 02/2019



## Hortipedia

Caracterização, escolha e controle de qualidade das frutas e hortaliças frescas para utilização em Serviços de Alimentação

a | b | c | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n | o | p | q | r | s | t | u | v |

-  Abacate
-  Abacaxi
-  Abóbora
-  Abobrinha
-  Acelga
-  Acerola
-  Agrião
-  Alcachofra
-  Alecrim
-  Alface

## HORTIESCOLHA

### > Hortipedia

- Abacate
- Abacaxi
- Abóbora
- Abobrinha
- Acelga
- Acerola
- Agrião
- Alcachofra
- Alecrim
- Alface
- Alho
- Alho-Poró
- Almeirão
- Ameixa
- Atemóia
- Banana
- Batata
- Batata-Doce
- Berinjela
- Beterraba
- Beterraba com folha

## > **Nota Técnica nº5007/2016 COSAN/CGPAE/DIRAE**

**Quesitos a serem considerados em especificação de alimentos**

# > **Gestão e fiscalização de contratos**

Art. 7º, art. 117, Lei 14.133/2021.

- ✓ A fiscalização técnica;
- ✓ A fiscalização administrativa;
- ✓ Com formação compatível ou qualificação para tais ações;
- ✓ Observar o princípio da segregação de funções de gestão e fiscalização;
- ✓ Precisam ter conhecimentos básicos sobre as licitações e os contratos;
- ✓ Compreender suas funções;
- ✓ Obrigatória a sua capacitação.

# > Gestão e fiscalização de contratos

Art. 7º, art. 117, Lei 14.133/2021.

- ✓ Acompanhada e fiscalização por 1 (um) **ou mais fiscais**;
- ✓ Permitida a **contratação de terceiros** para assistência e subsídio dessa atribuição;
- ✓ **Determinar** ações para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- ✓ Registro **todas as ocorrências** na execução do contrato;
- ✓ **Informar aos superiores**, demandas que ultrapassem sua competência;
- ✓ Com auxílio de assessores jurídicos e de controle interno.

## > **Acórdão 299/2007**

Consta entre as determinações que “no ato de designação do supervisor/encarregado do acompanhamento da execução do contrato, certifique-se de que tal profissional possui tempo hábil suficiente para desempenho das funções a ele confiadas...”; ão 299/2

## **Acórdão 839/2011**

Síntese: “Demonstrado nos autos que a responsável pela fiscalização do contrato tinha condições precárias para realizar seu trabalho, elide-se sua responsabilidade”.

# > **Responsabilidade do nutricionista**

Ciência dos acertos e erros durante esse processo;

Ter na especificação o caminho norteador das decisões;

Registrar todas e quaisquer intercorrências visando justificativas quando da sugestão de sanções.

# > Dúvidas?

**SUPORTE  
LICITAÇÕES  
JURÍDICO  
CONTROLE INTERNO**

# Obrigada!

## Siga o CRN-3 nas redes sociais!



[facebook.com/CRN-3regiao](https://facebook.com/CRN-3regiao)



[@crn3região](https://instagram.com/crn3região)



[crn3@crn3região.org.br](mailto:crn3@crn3região.org.br)



[youtube.com/user/CRN3Regiao](https://youtube.com/user/CRN3Regiao)

Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 > 3º andar  
Torre Sul > Jardim Paulistano  
CEP 01452-002 > São Paulo SP

[www.crn3.org.br](http://www.crn3.org.br)

**FUNDAMENTAÇÃO, MOTIVAÇÃO CIRCUNSTANCIADA DA CONTRATAÇÃO E A ESPECIFICAÇÃO (alínea “b”, inciso XXIII, art. 6º, art. 11, inciso IX, art. 18, art. 40 da Lei 14.133/2021 e Lei 11.947/2009)**

Considerando,

A necessidade de alinhar as contratações ao Planejamento Estratégico, à Lei Orçamentária Anual – LOA e ao Plano de Contratação Anual – PCA de 20\_\_\_\_ desse município, sendo o setor requisitante da Alimentação Escolar (todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem durante o ano letivo – art. 1º, Lei 11.947/2009),

**Que compete a esta área técnica** (inciso III e § 1º do art. 2º do Decreto 10.947/2022; art. 11 da Lei 11.947/2009; incisos VI, VII, VIII, IX, X do art. 3º, II, III, IV, V, art. 4º da Resolução CFN nº 465/2010; inciso XXIII, art. 6º; inciso IX, art. 18, Lei 14.133/2020) e em consonância aos estudos técnicos preliminares – ETP, foi elaborado este termo de referência – TR para alimentos estocáveis, com a expectativa de consumo anual, como segue;

Que as **necessidades nutricionais dos alunos** da rede pública de educação básica conforme cada faixa etária, sendo descritos nos art. 18 e 19 da Resolução FNDE 06/2009;

Que **é dever do Estado**, garantir que a oferta da alimentação escolar em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas em Lei, bem como o disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal (**art. 2º, art. 3º, inciso I, art. 6º, Lei 11.947/2009**);

Que o alunado a ser atendido pela rede pública de educação básica (art. 4º da Lei 12.796/2013), **está sob responsabilidade do Estado** por meio da União – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e desse município (art. 16 e art. 17, Lei 11.947/2009) durante o período de aula;

**Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto** referente ao exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa (art. 150, Lei 14.133/2021);

Que **há legislações sanitárias** a serem cumpridas quando se trata de saúde, e no caso aqui, da alimentação e nutrição, nos termos da Lei 6.437/1977 e da Lei 8.078/1990, constitui infração sanitária o não cumprimento de tais normativas, indicando sanções conforme o nível da infração;

Os resultados do estudo técnico preliminar e a **avaliação positiva da viabilidade técnica**, com justificativas ao tipo de solução escolhida (Art. 18, § 1º, Lei 14.133/2021).

**Comentado [JdA1]:** Incluir o estado de vocês, caso o município tenha convênio com o governo estadual para atendimento aos alunos da rede estadual.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (inciso I, art. 18, Lei 14.133/2020)**

**1.1. Tal necessidade dá-se** pelo atendimento ao alunado da rede pública de educação básica desse município, tendo como **resultado pretendido:**

- a)** A oferta de refeições a partir de alimentação saudável e adequada ao público-alvo;
- b)** Nutricionalmente equilibrada a partir dos carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais e fibras e, sanitariamente seguras livres de contaminantes que possam causar doenças transmitidas por alimentos – DTA;

- c) Adequada às respectivas necessidades visando o crescimento e o desenvolvimento, em conformidade à sua faixa etária e seu estado de saúde;
- d) À melhoria do rendimento escolar durante os dias que compreendem o ano letivo (inciso I, art. 2º, Lei 11.947/2009);
- e) Nos termos normatizados em Leis, Decretos, Portarias, Resoluções, Instruções Normativas e outros documentos legais provenientes inclusive do FNDE, Ministério da Saúde – Agência de Vigilância Sanitária/MS-ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, entre outros órgãos regulamentadores.

## 2. PARÂMETROS E ELEMENTOS DESCRITIVOS (inciso XXIII, art. 6º, art. 18, Lei 14.133/2020)

### 2.1. Definições dos objetos em questão, incluindo (alínea “a”, inciso XXIII, art. 6º; inciso IX, art. 18, Lei 14.133/2020):

- a) **A natureza:** itens secos (estocáveis) de origem vegetal, animal e mineral, validade estendida, com fornecimento contínuo ao longo do ano letivo, conforme os cardápios (**anexo I**) e respectivo cronograma de entrega (**anexo II**);
- b) **Os quantitativos descrito no anexo III**, acompanhados da devida memória de cálculo (**anexo IV**), dos documentos que lhe deram suporte (cardápios – **anexo V**, quantidades *per capita* por faixa etária – **anexo VI**, adesão dos alunos às refeições – **anexo VII**);
- c) **O prazo sugerido para o contrato:** mínimo de 12 meses, em virtude de o ano letivo perdurar por no mínimo 200 dias do ano fiscal, (inciso I, art. 24 e inciso II, art. 31 da Lei 9.396/1996), **anexo VIII**, com atendimento continuado e obrigatório aos alunos ao longo desse período, nos termos do art. 1º da Lei 11.947/2009. Apesar dos alimentos estocáveis ter durabilidade maior quando comparado aos alimentos perecíveis, seu ciclo de vida é inferior aos 12 (doze) meses desse ano letivo;
- d) **Há possibilidade da prorrogação do contrato se**, mantidos os mesmos quantitativos de alimentos, bem como da qualidade no atendimento, verbas disponibilizadas no cronograma físico-financeiro nos termos da LOA dos anos seguintes e, preços vantajosos e compatíveis aos de mercado;

### 2.2. Parcelamento da contratação (inciso VIII, art. 18, incisos I ao III, art. 40, Lei 14.133/2021):

há necessidade de parcelamento de entregas, em virtude de o ano letivo perdurar por no mínimo 200 dias letivos, **anexo IX** (inciso I, art. 24 e inciso II, art. 31 da Lei 9.396/1996) do ano fiscal, com atendimento continuado e obrigatório ao longo desse período, nos termos do art. 1º da Lei 11.947/2009. Ressalta-se que os alimentos estocáveis têm ciclo de vida inferior aos 12 (doze) meses desse ano letivo, considerando ainda que:

- a) **Há viabilidade da divisão do objeto em lotes (anexo X)**, conforme análise durante o ETP;
- b) **O mercado local favorece essa possibilidade, a economicidade e atende aos parâmetros de qualidade aqui descritos;**
- c) Tal ação, **favorece também, maior competição entre os licitantes**, e de evitar a concentração de mercado.

### 2.3. Descrição da solução como um todo (alínea “c”, inciso XXIII, art. 6º; inciso IX, art. 18, Lei 14.133/2020), considerado o ciclo de vida dos alimentos, e as necessidades nutricionais dos alunos, o quantitativo para esse atendimento e as especificações usuais de mercado, deu origem à especificação de cada

**Comentado [JdA2]:** Esse item deve permanecer se houver atenção à Lei Complementar 123/2006.

alimento estocável, com base nas determinações em Leis, Decretos, Portarias, Resoluções, Instruções Normativas e outros documentos legais estabelecidas por órgãos regulamentadores;

**2.4. Requisitos mínimos para a contratação** (art. 4º; alínea “d”, art. 5º; inciso XXIII, art. 6º; inciso IV, art. 11; inciso III, § 1º, art. 18, art. 90 da Lei 14.133/2020):

- a) **Análise na íntegra e ciência documentada (art. 90)**, dessas especificações pelos licitantes, visando a segurança e cumprimento das condições aqui descritas, bem como a funcionalidade e execução do contrato a ser gerado;
- b) **Atendimento à qualidade nutricional e sanitária** dos alimentos e procedimentos às boas práticas na manipulação dos alimentos, conforme a legislação sanitária e especificações que seguem;
- c) **Entrega dos quantitativos** de alimentos previstos no cronograma de entrega (**anexo III**) e atrelados à programação mensal de entregas a ser enviada à CONTRATADA, com condições descritas no item “9”, nas “INFORMAÇÕES ADICIONAIS – ALIMENTOS ESTOCÁVEIS”;
- d) **Entrega em datas previstas em** programação mensal a ser enviada com condições descritas no item “9”, nas “INFORMAÇÕES ADICIONAIS – ALIMENTOS ESTOCÁVEIS”;
- e) **Preços compatíveis aos de mercado e às condições aqui descritas**, favorecendo o cumprimento integral dos cardápios previstos para o ano letivo de 20\_\_ (resultado pretendido), a partir dos valores orçamentários pactuados na Lei Orçamentária Anual de 20\_\_ para o Programa de Alimentação Escolar (fichas \_\_\_\_\_);
- f) **Incentivando a economia local, desenvolvimento social e sustentável**, nos termos dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006;
- g) **Mantemam em prática a preservação do desenvolvimento nacional sustentável**, combatam a degradação ambiental, ou seja, que promovam a regeneração dos sistemas produtivos;
- h) **Ainda considerando o desenvolvimento nacional sustentável**, sejam priorizadas as empresas que não estejam instaladas de forma ilegal em locais de preservação e de comunidades ribeirinhas e tradicionais;
- i) **Demais condições a serem estabelecidas pela equipe de licitações e do jurídico.**

**Comentado [JdA3]:** Elaborar um documento requerendo essa ciência por parte de licitações, jurídico e licitantes, em virtude de .... (descrever os problemas que já houve, anexando documentos que comprovem o que você está afirmando).

**Comentado [JdA4]:** Caso haja interesse de vocês em ter fornecedores locais para a Alimentação Escolar.

**3. CONSIDERAÇÕES AO CATÁLOGO ELETRÔNICO DE COMPRAS (inciso II, §§ 1º e 2º do, art. 19, inciso I, § 2º, art. 40, Lei 14.133/2021)**

Embora o disposto no inciso II do art. 19 da Lei nº 14.133/2021 e da Portaria SEGES/ME nº 938/2022 institua a preferência pelo catálogo eletrônico de padronização, foi observado que as especificações que constam em documentos eletrônicos federais e estadual (**indicar qual o estado de vocês**) deixam de observar quesitos imprescindíveis:

- 3.1. Estabelecidos na Lei 11.947/2009** que exige o cumprimento do controle de qualidade dos gêneros alimentícios, descritos nas normas que regulamentam a matéria (§ 1º, art. 14);
- 3.2. Normas essas determinadas** em Leis, Decretos, bem como pela ANVISA e MAPA (art. 40, 41 e 42, Resolução FNDE 06/2020), e outros órgãos normativos, tais como os regulamentos técnicos para a identidade e qualidade dos alimentos, higiênico-sanitárias como o tipo de embalagem conforme a característica do alimento, característica do veículo utilizado para entrega conforme a natureza do alimento, execução de boas práticas pelos transportadores na manipulação do alimento conforme sua natureza, bem como aos de metrologia normatizados pelo INMETRO;

**Comentado [JdA5]:** Art. 6º, inciso XXIII, alíneas:  
e) modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento;  
f) modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;  
g) critérios de medição e de pagamento;  
h) forma e critérios de seleção do fornecedor;  
i) estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;

**3.3. Com ordenamentos estabelecidos pelo FNDE** para as questões de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria (art. 30, 40, 41, 42, Resolução FNDE 06/2020), nos termos do item 3.1. e 3.2. (acima);

**3.4. Concluindo**, dessa forma, não foram utilizados dos dados dos catálogos eletrônicos da União, tão pouco do nosso estado, visto a defasagem de informações que lá constam, fato que viria a desnorrear a qualidade dos alimentos que é devido aos alunos da rede pública de ensino básico, sendo um direito deles.

#### **4. OS TERMOS DAS ESPECIFICAÇÕES QUE SEGUEM, ESTÃO EM CONFORMIDADE:**

- 4.1. À Instrução Normativa SEGES/ME 81/2022**, cumprindo tais ordenamentos de obrigação da área técnica (inciso IV, art. 3º); sendo membro da equipe de planejamento da contratação (inciso V, art. 3º);
- 4.2. Viabilizando a formalização de demanda, promovendo a agregação de valor ao serviço prestado** aos alunos a serem atendidos na rede básica de ensino público desse município, diante da compilação de suas necessidades;
- 4.3. Tendo a responsabilidade técnica** nos termos do art. 11 da Lei 11.947/2009, por elaborar tais especificações (incisos VI, VII, VIII, IX, X do art. 3º, II, III, IV, V, art. 4º da Resolução CFN nº 465/2010), e detendo o conhecimento técnico-operacional sobre o objeto demandado;
- 4.4. Aos artigos 2º, 3º, 4º, 11, 12, 13, 14 e 17 da Lei Federal nº 11.947/2009**, que estabelece a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- 4.5. Às respectivas regulamentações** constantes na Resolução FNDE nº 06/2020 na sua íntegra;
- 4.6. À Nota Técnica FNDE 5007/2016**, que determina a forma de “Especificação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”;
- 4.7. À Nota Técnica FNDE nº 1.879.810.2020**, que trata das “Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020”;
- 4.8. À Nota Técnica FNDE nº 1.894.784.2020**, que trata da “Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”;
- 4.9. À Nota Técnica FNDE nº 1.897.361.2020**, que trata das “Alterações dos aspectos da Agricultura Familiar da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020”;
- 4.10. À Nota Técnica FNDE nº 2.139.545.2020**, que trata das “Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostos na Resolução CD/FNDE nº 20, de 4 de dezembro de 2020”;
- 4.11. À adesão e aceitabilidade** dos alimentos e das refeições analisada periodicamente por este setor junto ao alunado atendido, com emissão de relatórios (anexo XI);
- 4.12. Às recomendações da “Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde”** (57ª Assembleia Mundial de Saúde, 22/05/04), que indica:
  - a) O consumo limitado de açúcares adicionados** (qualquer tipo de ingrediente adoçante);
  - b) O aumento no consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais;**
  - c) O consumo limitado de gorduras**, substituindo as gorduras saturadas por insaturadas;

- 4.13. Às diretrizes do “Guia Alimentar Para a População Brasileira”, “Guia Alimentar Para crianças menores de 2 anos” e Cadernos de Atenção Básica – Saúde da Criança – Aleitamento Materno e Alimentação Complementar” ou outro documento que substitua algum desses, todos visando a escolha e oferta de alimentos saudáveis pela e à população atendida;**
- 4.14. Aos ordenamentos decorrentes do Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969,** que institui as Normas Básicas Sobre Alimentos, emitidos pela ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quanto aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos alimentos;
- 4.15. À Portaria nº 687 de 30/03/2006** (Ministério da Saúde) que estabelece a Política Nacional de Promoção à Saúde, incluindo ações que favoreçam a alimentação saudável nas escolas, estimulando o alunado às escolhas de alimentos e produtos alimentares saudáveis;
- 4.16. À Portaria Interministerial nº1010 de 8/05/2006** (Ministérios da Saúde e Educação) que estabelece as Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação básica;
- 4.17. As demais regulamentações sanitárias** que norteiam a área de alimentos estabelecidas especialmente pela **ANVISA e MAPA** quanto à sanidade, às boas práticas na produção, manipulação, armazenamento, transporte e entrega dos alimentos;
- 4.18. Aos parâmetros de metrologia** estabelecidos pelo **INMETRO**;
- 4.19. Às condições de infraestrutura** disponível nas cozinhas escolares;
- 4.20. À proporção de mão de obra** disponível nas cozinhas escolares;
- 4.21. A maior facilidade para utilização a quantidade total da embalagem,** deixando de favorecer pragas devido aos pacotes abertos, tendo a opção por embalagens contendo até 1 (um) quilo do alimento;
- 4.22. Ao espaço máximo para armazenagem** com determinação de entregas quinzenais de alimentos (inciso IV, art. 40, Lei 14.133/2021);
- 4.23. À condição de armazenagem** central que é inexistente;
- 4.24. À condição da logística** local que é insuficiente para entregar dos alimentos em cada escola;
- 4.25. À condição da equipe de funcionários inexistente** para separação, organização, carregamento e descarregamento dos alimentos nas escolas, havendo opção pela entrega ponto-a-ponto (de escola em escola), evitando o comprometimento da qualidade nutricional e sanitária dos alimentos e o atendimento ao aluno;
- 4.26. A qualidade nutricional e sanitária dos alimentos** descrita visa a adesão e o consumo integral pelos alunos conforme a faixa etária, as quantidades *per capita* dos alimentos que os atende diante da necessidade nutricional que têm, para garantir o crescimento, desenvolvimento adequados, favorecendo o ensino e aprendizado aos quais têm direito;
- 4.27. Assim, os cardápios para o período letivo (anexo I)** foram planejados e elaborados com base nos termos estabelecidos pelo FNDE e Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, já descritos anteriormente e nortearam as escolhas dos alimentos constantes nesta especificação, alinhadas ainda aos art. 3º e 4º da Resolução CFN 465/2010:
- a)** Aos parâmetros nutricionais (inciso I, art. 3º, Resolução CFN 465/2009) adequados aos alunos da rede pública de ensino básico desse município, diante do diagnóstico do estado nutricional (**anexo IX**) avaliado em 20\_\_\_;
- b)** Às necessidades alimentares e/ou nutricionais específicas (inciso II, art. 3º, Resolução CFN 465/2009) para alunos que requeiram essa atenção;
- c)** Adequados às faixas etárias atendidas, aos perfis epidemiológicos (condição de saúde) dos alunos, respeitando seus hábitos alimentares e

**Comentado [JdA6]:** Retirar esses itens e descrever o que for adequado, CASO HAJA CONDIÇÃO ADEQUADAS à quantidade e natureza dos alimentos.

sua cultura alimentar local, à vocação agrícola desse município, à utilização dos produtos da agricultura familiar e dos empreendedores familiares rurais, especialmente os desse município, priorizando, quando possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, assim como à alimentação saudável e adequada (inciso III, art. 3º, Resolução CFN 465/2009);

- d) Visando a apresentação de alimentos e preparações saudáveis do ponto de vista nutricional e sanitário, ações incluídas na educação alimentar e nutricional – EAN aos alunos (inciso IV, art. 3º, Resolução CFN 465/2009);
- e) Considerando que as excursões são realizadas em período letivo ao longo do ano, foram previstos alimentos e produtos alimentícios para tais atendimentos, mantendo a responsabilidade do Programa de Alimentação Escolar no atendimento aos alunos, conforme a demanda recebida das escolas de educação básica deste município;
- f) Considerados os custos levantados durante o ETP na escolha dos alimentos conforme a faixa etária e necessidade dos alunos.

#### **5. QUANTIDADES *PER CAPITA* E MEMÓRIA DE CÁLCULOS (alínea “i”, inciso XXII, art. 6º, Lei 14.133/2021)**

- 5.1. A quantidade *per capita* dos alimentos estocáveis foi estabelecida considerando que oferecem diversos nutrientes em proporções adequadas a faixa etária minimizando os casos de desnutrição protéico-calórica, bem como a desnutrição oculta pela oferta de vitaminas e minerais aquém do adequado. A **determinação das proporções adequada de nutrientes foi realizada do FNDE (§ 4º, art. 18, Resolução FNDE 06/2020), para os alunos da educação básica;**
- 5.2. Os alunos estão em fase de crescimento e desenvolvimento requerendo nutrientes em proporções adequadas a sua faixa etária, estado de saúde, elencados nos cardápios ao longo do ano;
- 5.3. bA quantificação dos alimentos foi estimada considerando a equação para a memória de cálculos (art. 6º, § 1º, inciso XXIII, alínea “j” e art. 18, § 1º, inciso IV da Lei 14.133/2021) utilizada para elaborar o cronograma de entregas, sendo a seguinte:

número de alunos que aderem as refeições (anexo IX) X quantidade *per capita* de alimentos conforme a faixa etária (anexo VI) X frequência dos alimentos nos cardápios (anexos XII) mensais conforme o nível de ensino

- 5.4. Considerando eventuais dificuldades referentes ao abastecimento de alimentos e/ou de água ou outra nas escolas, foram previstos itens concernentes à alimentação seca (prontos para servir) para atendimentos aos alunos durante o período letivo, em quantidades quantificados a partir da média do percentual de consumo real dos últimos 5 (cinco) anos (anexo XIV);
- 5.5. Esse mesmo cálculo foi utilizado para os alimentos a serem previstos para excursões.

#### **6. MARCAS COMO REFERÊNCIA – JUSTIFICATIVA LEGAL E TÉCNICA**

- 6.1. A referência de marcas está prevista na alínea “d”, incisos I e II do art. 41, art. 42, Lei 14.133/2021, sendo então, utilizada essa prerrogativa nas especificações;

- 6.2.** Esse procedimento **facilitará o cumprimento das fichas técnicas de preparações<sup>1</sup> de alimentos** constantes nos cardápios, visto seu rendimento associado a forma de preparo habitual pelas cozinheiras, às quantidades *per capita* conforme a necessidade nutricional e faixa etária dos alunos;
- 6.3.** Considerando que a descrição das marcas dos alimentos que serão licitados **tem apenas o objetivo de servir como referência**, favorecendo a compreensão por meio da identificação de determinada marca;
- 6.4.** Considerando a **imensa diversidade de marcas no mercado**, que após análise técnica, foram observadas várias delas com qualidade nutricional, e/ou sanitária e sensorial incondizentes com necessidade dos alunos;
- 6.5.** Considerando que a **inovação mercadológica é frequente e rápida**, podem surgir novas marcas no decorrer dos trâmites para essa contratação, com qualidade nutricional e/ou sanitária igual ou superior à descrita nesta especificação, e serem apresentadas pelos licitantes;
- 6.6.** Esse procedimento **evitará a contratação de marca de alimentos**, comprovadamente rejeitada por meio de processo administrativo, e que **não atenderam aos requisitos indispensáveis** e pleno adimplemento da obrigação contratual;
- 6.7.** As **marcas indicadas** para cada alimento foram analisadas quanto aos respectivos parâmetros legais de regulamento técnico de identidade e qualidade, características da embalagem, rotulagem e peso líquido:
- a) Durante o ETP, sendo consideradas como adequadas às necessidades dos alunos;
  - b) Quando **da entrega em contratos anteriores com qualidade alinhada às necessidades dos alunos**;
  - c) Por meio do **teste de aceitabilidade** aplicado junto aos alunos, com relatórios de aprovação **nos termos estabelecidos pelo FNDE (anexo XIV)**;
- 6.8.** Em **caso de apresentação de marca indicadas como similar ou superior ao das marcas indicadas** no edital, será admitida prova de qualidade do alimento apresentado pelos proponentes, nos termos do art. 42, Lei 14.133/2021.

## **7. DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL (arts. 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006, inciso V, art. 2º, art. 12, art. 5º, inciso IV, art. 11, art. 144, Lei 14.133/2021)**

Considerados os dispostos descritos nesse item e os aspectos relacionados aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – ODS, referentes à agenda 20-30 estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde, mencionada nas diversas legislações, inclusive às licitações e o PNAE, foram considerados que os alimentos especificados:

- 7.1.** Estejam em condições para pronto preparo, favorecendo o uso equitativo da água, otimizando sua utilização no processo produtivo;
- 7.2.** Não sejam provenientes de locais decorrentes de desmatamento ilegal;
- 7.3.** Não tenham sua qualidade atestada a partir de testes *in vivo*;
- 7.4.** Suas embalagens sejam recicláveis;
- 7.5.** Possam ser entregues por pequenos fornecedores locais, incentivando a economia local, desenvolvimento social e sustentável.

---

<sup>1</sup> CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN 600, de 25 de fevereiro de 2018 (Item XLII, anexo II), disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>.

## 8. SANÇÕES

Quando da percepção de infrações sanitárias nos termos da Lei 6.437/1977, serão solicitadas sanções respectivas.

## 9. CONSIDERAÇÕES FINAIS DA FUNDAMENTAÇÃO

9.1. Cabe ao Setor de Alimentação Escolar, a partir de cada uma das considerações aqui esplanadas e especificações, assegurar a oferta das refeições nutricionalmente equilibradas e sanitariamente seguras aos alunos matriculados e atendidos na rede pública de educação básica (escolas municipais e/ou estaduais), com o objetivo (art. 4º da Lei Federal nº 11.947/2009) de contribuir para o crescimento, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis, durante o período letivo, ofertando no padrão nutricional mínimo estabelecido na Resolução FNDE 06/2020;

O não cumprimento dos parâmetros estabelecidos a partir dos ETP referentes a estes alimentos, que deram origem a este documento componente do TR, implicará no descumprimento dos ordenamentos legais que regem o PNAE, especialmente de seu objetivo que é o atendimento aos alunos (Lei 11.947/2009, Resolução FNDE 06/2020 e Resolução CFN 465/2010), bem como à Lei 14.133/2021 e, especialmente o art. 37 da Constituição Federal, quanto ao princípio da legalidade.

[Download modelo](#)

# > **Elaboração de cardápio e logística de abastecimento**

**Adolfo Santos**

**2023**



## *Elaboração de cardápio*

### *> Aspectos gerais relacionados a execução do cardápio*

- Financeiro;
- Armazenamento dos gêneros alimentícios (Central e/ou UEx);
- Distribuição dos gêneros;
- Capacitação da Equipe/Rotatividade;

## Elaboração de cardápio

> **É possível realizar todas as substituições/adequações previstas na resoluções**

### Alguns exemplos

- Biscoito/bolacha recheada, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, achocolatados....
  - Bolos caseiros\*, temperos naturais (ervas frescas), chocolate ( 32. 50. 70% )??
- Margarina ou creme vegetal (interesterificada)
  - Manteiga, requeijão, queijos brancos, carnes moída??



## IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS

- **75% do R\$**
- **Mínimo 30% da AF**
- **FLV:** 280g/sem (P);  
520g/sem (I)
- **Fe Heme:** 4x/sem
- **Vit A:** 3x/sem
- **Variedade:** 10 (P); 14 (2 ref); 23 (I)
- **Sustentabilidade:** local, agroecológico, orgânico

## ULTRAPROCESSADOS E PROCESSADOS

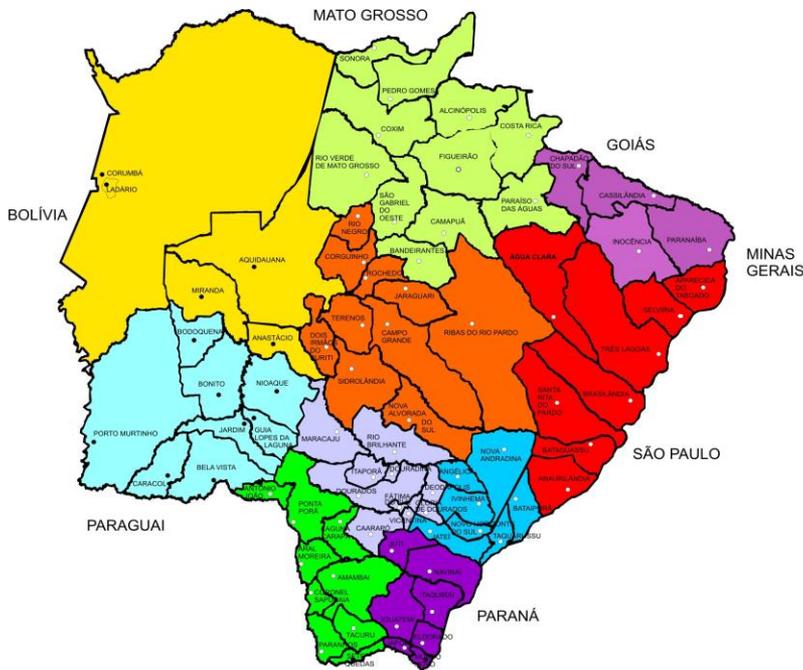
- **Até 20% do R\$**
- **Ultraprocessados proibidos <3 anos\***
- **PROIBIDOS:** bebidas, guloseimas, chocolates, gelatina, gelados, maionese, glutamato, em pó, bolachas e bolos recheados, cereais e barras adoçados
- **PROIBIDO GORDURA TRANS**
- **Conservas:** 1x/mês
- **Cárneos:** 2x/mês
- **Bebidas lácteas:** 1x/mês (P); 2x/mês (I)
- **Margarina:** 2x/mês (P); 1x/sem (I)
- **Pães, Bolos, bolachas:** 2x/sem (P); 3x/sem (2 ref); 7x/sem (I)
- **SAL:** 1,5g (P); 2g (2 ref); 3,5g (I)

## AÇÚCAR

- **Proibido < 3 anos\***
- **Demais:** até **7% açúcar** simples adicionado
- **Doces:** 1x/ mês
- **Doces regionais:** 2X/mês (P); 1X/mês (I)

*Elaboração de cardápio*

> **Regionalização do Cardápio**



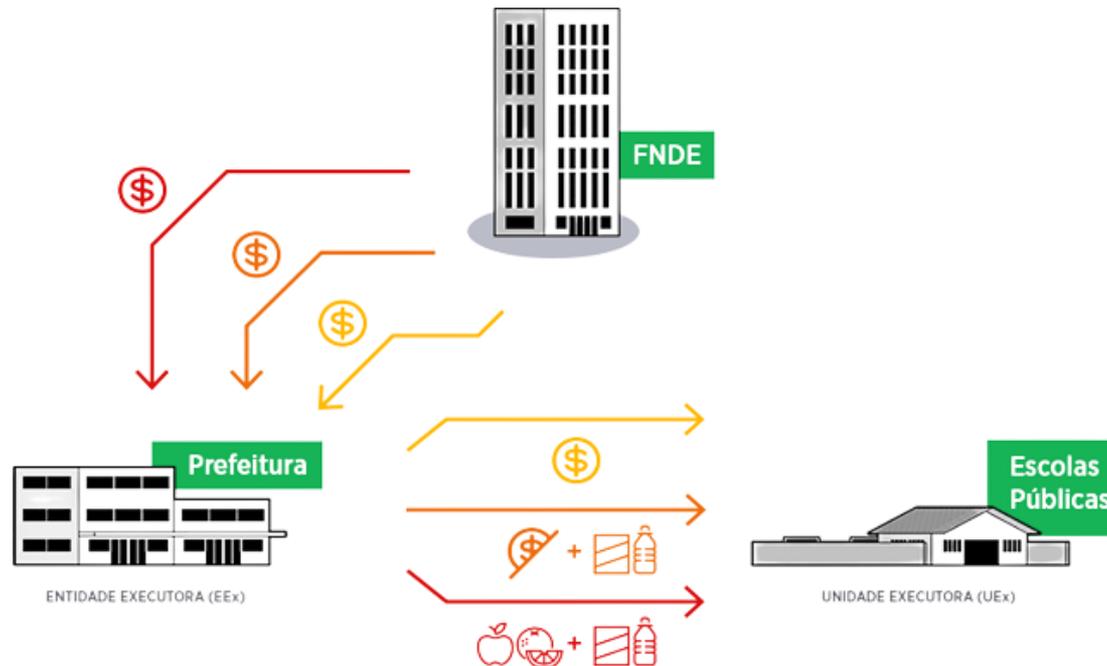
## > *Regionalização do Cardápio*

- Região Intermediária (3)
  - Campo Grande, **Dourados** e Corumbá;
- Nome da Região Imediata: Dourados (5)

Dourados (13)	Vicentina	Itaporã
	Rio Brilhante	Glória de Dourados
	Maracaju	Fátima do Sul
	Laguna Carapã	Dourados
	Juti	Douradina
	Jateí	Deodápolis
		Caarapó

## > *Logística de Abastecimento*

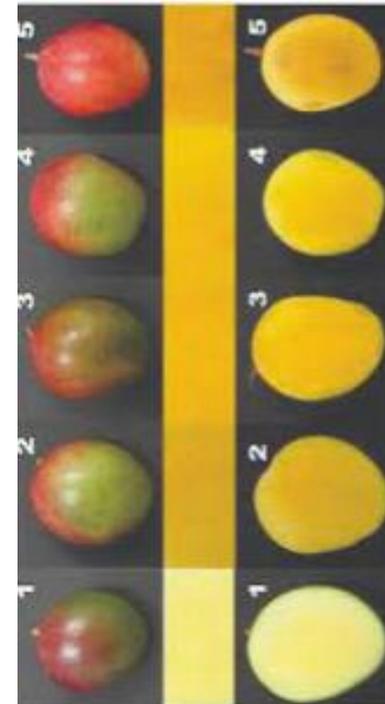
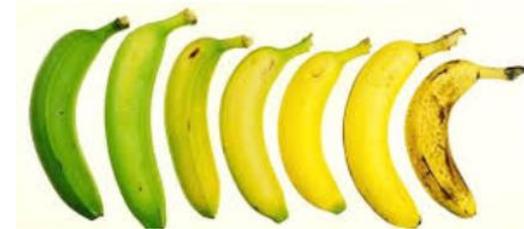
### Gestão Centralizada X Gestão Descentralizada



## *Logística de Abastecimento*

### > *Falhas encontradas*

- Grau de maturação do produto entregue;
- Não respeito a sazonalidade;
- Falhas na comunicação interna e externa;
- Não utilizar a tecnologia/Dependência;



## > *Falhas encontradas*

- Ausências de parcerias e diálogo com outros setores;
- Ter o planejamento para as datas festivas anuais (páscoa, festas juninas, aniversários entre outras)
- Diálogo com a área pedagógica/professores... (jornada de EAN ??)



## > *Falhas encontradas*

- Legislação local sobre cantinas escolares?
- Ambiente obesogênico
- Casos específicos de TEA/ Seletividade, Alergias e Intolerâncias



> **É il**

**ação**

# MANUAL DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS NO AMBIENTE ESCOLAR

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRILHANTE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS  
ALINE GONÇALVES NAVARRETE DE PAULA  
THAIS NEVES AMADO

Maio/2023



<b>Patologias relatadas</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>%</b>
Intolerância à lactose	30	45.45%
Alergia a corantes vermelhos	9	13.64%
APLV	5	7.58%
Outras alergias – Ovo	4	6.06%
Colesterol elevado*	3	4.55%
Outras alergias - Achocolatado/chocolate	3	4.55%
Outras alergias - Alergia a amendoim	2	3.03%
Outras alergias - Leite e derivados	2	3.03%
Diabetes*	1	1.52%
Fenilcetonúria	1	1.52%
Hipertensão*	1	1.52%
Soja	1	1.52%
Outras alergias - Alergia a amora	1	1.52%
Outras alergias - alergia a mostarda, ketchup e maionese	1	1.52%

