

O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3

**Comissão de Formação Profissional****GT – Alimentação Escolar****“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”****1º Encontro – Apresentação do Conselho, Entidades, Projeto, PNAE**

Rosana Nogueira e Jeanice Aguiar

- Elaboração do Plano de Trabalho, como atribuição do nutricionista no PAE

Jeanice Aguiar, Adriana Girotti, Adolfo Santos, Adriana Rossato, Priscila Gutol e Raquel Clapis

26/05/2023**1 – Como proceder em relação à repetição da alimentação? Muitas vezes a escola e principalmente os alunos, não entendem e querem repetir até 3x**

Resposta: para determinar quantas vezes os alunos podem repetir, é necessário considerar as características do perfil nutricional dos cardápios, assim como dos alunos. Por exemplo, se o cardápio calculado tem valor nutricional dos macronutrientes muito próximo dos valores máximos, lembrar que a probabilidade de os alunos receberem proporções além das que necessitam será grande.

Quando a proporção de alunos com sobrepeso e obesidade for além dos que estiverem em eutrofia, considerar que as repetições poderão comprometer ainda mais esse quadro.

Outra questão que também deve ser considerada na determinação das repetições é o perfil socioeconômico dos alunos da escola, do bairro, por exemplo. Alunado com perfil socioeconômico baixo, tendem a repetir as refeições na escola.

De qualquer forma é importante o nutricionista ponderar a oferta de refeições com macronutrientes próximos às porcentagens máximas, evitando casos e quadros com sobrepeso e obesidade.

Necessário sempre associar esses dados: perfil nutricional dos cardápios ao dos alunos e a sua condição socioeconômica.

Uma discussão junto à equipe epidemiológica da Secretaria da Saúde, do assistente social e psicólogos da Secretaria de Educação podem proporcionar um encaminhamento quanto à proporção de repetições pelo alunado de forma segura, fortalecendo e favorecendo a conclusão desse assunto junto da comunidade escolar.

2 - Existe algum projeto para oficializar as 30 horas dentro do PNAE? Alguns municípios lançam edital com 40 horas. Como regulamentar a carga horária?

Resposta: De acordo com a Resolução CFN 465/2010, a carga horária mínima é de 30 horas, podendo ser maior que essa indicada. Contudo, precisa ser considerado que a estrutura administrativa do município/estado que são próprios em cada local.

Há diversos projetos de lei tramitando na Câmara dos Deputados que tratam desse assunto, sendo acompanhados pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

3 - O PNAE só é utilizado para escola pública? qual programa podemos utilizar nas escolas particulares?

Resposta: Sim, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é uma política pública de Estado que permeia a rede pública de ensino básico.

Quanto às escolas particulares, o nutricionista pode atrelar suas ações aos Guia Alimentar para a População Brasileira e ao Guia Alimentar para a Criança Menor de 2 Anos, os quais contextualizam a alimentação adequada e saudável.

Em discussão junto dos gestores da escola particular, o nutricionista pode estabelecer ações alinhadas as estabelecidas pelo FNDE para a alimentação escolar.

4 - Como citado o aluno é titular de direito da alimentação escolar. A realidade é que muitos professores e funcionários da escola sentem-se no direito de alimentar-se. O que fazer? existe algum artigo na lei que proíbe ou autoriza? pois não está escrito "exclusivo" dos alunos... fico sem argumentos sólidos para impedir.

O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



Resposta: De acordo com a Lei 11.947/2009 o público-alvo do PNAE é o aluno. Não há menção a outros públicos. Ainda há o Acórdão 2.122/2009 (anexo) em que o Tribunal de Contas da União – TCU determina a exclusividade de atendimento aos alunos, como segue:

(...) a clientela do Programa são, **exclusivamente**, os alunos matriculados em creches, pré-escolas (ensino infantil) e em escolas do ensino fundamental das redes federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, inclusive indígenas e as localizadas em áreas remanescentes de quilombos, portanto, não devem participar da alimentação escolar: os diretores, professores, merendeiros e amigos da escola.

(...)

O nutricionista pode requerer esclarecimentos junto aos gestores da alta administração (Secr. de Educação e Prefeito) quanto ao assunto, diante do Acórdão mencionado e diante do fato que, de acordo com a nova lei de licitações, Lei 14.133/2021, art. 6º, inciso XXIII, alínea “i”, deverá ser apresentada a

(...)

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;

(...)

Essa mesma orientação ainda consta no art. 18, parágrafo 1º, incisos IV e VI.

Dessa forma, a gestão poderá ser comprometida caso outros públicos sejam adicionados ao PNAE, além dos alunos, sob pena de sanções regulamentares nos termos do art. 37 da Constituição Federal.

5 - Acho difícil estimar o financeiro na execução do PAT, como vocês fazem?

Resposta: Cabe ao nutricionista considerar o material que será utilizado e indicar seu custo. Diversos deles estão diluídos em outras ações como transporte e telefone, entre outros e, que podem constar no PAT como: “diluídos junto aos gastos com transporte”.

Para as atividades específicas como avaliação nutricional, educação alimentar e nutricional, indicar os gastos se houver necessidade de aquisição de equipamento e/ou materiais, serviços específicos.

6 - Como conseguir fazer tanto, sendo apenas uma profissional?

Resposta: A contratação do nutricionista para a Alimentação Escolar tem objetivo técnico. Contudo, em muitas prefeituras esse profissional é o único do setor, sem qualquer apoio de equipes administrativas e operacionais. Esse tem sido um dos principais obstáculos para que os nutricionistas atuem com o objetivo para o qual foram contratados.

Evidentemente que, quando o número de nutricionistas necessários para a correta gestão da Alimentação Escolar for aquém do adequado, dificilmente executará as atividades técnicas requeridas pela Resolução CFN 465/2010 e Resolução FNDE 06/2020.

Nesse sentido, o CRN-3 tem se empenhado em apontar aos gestores municipais, as necessidades de nutricionistas para o quadro técnico do PNAE, buscando aprimorar a execução técnica desse Programa.

7 - Onde posso encontrar sobre a necessidade ASOs anuais?

Resposta: Os exames médicos: admissional, periódico, no retorno ao trabalho, na mudança de riscos ocupacionais, e o demissional têm observância obrigatória pelos órgãos públicos da administração direta e indireta dada pela Portaria 6.730/2020 ME/SEEPT. A cada vez que os exames são realizados, há emissão do Atestado de Saúde Ocupacional – ASO. Todos os exames devem ser custeados pelo empregador.

Portaria 6.730/2020 disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-6.730-de-9-de-marco-de-2020-247538988>

O nutricionista na Alimentação Escolar

Data: 18/3



8 - Equipamento é responsabilidade de aquisição dos gestores por escola, mas eles sempre se queixam de que é pouco para muitos itens, como resolver? quais sugestão?

Resposta: Antes de ser responsabilidade dos gestores da escola, é de responsabilidade dos gestores da alta administração (Secr. de Educação e Prefeitos). Portanto, a necessidade deve ser apresentada aos gestores, procurando sanar tal necessidade. Imprescindível, justificar a necessidade.

9 - Levando em consideração que as consultas médicas demoram, poderíamos considerar uma carta de próprio punho dos pais/responsáveis para alta da dieta especial?

Resposta: Em alta de dieta, é importante uma declaração do responsável do aluno, com o conhecimento da direção, datada e assinada. E é também importante elaborar esse documento com cópia à escola, mas conscientizando o responsável pelo aluno quanto a apresentação do documento médico.

Comissão de Formação Profissional GT – Alimentação Escolar

“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar” 2º Encontro – Atividades obrigatórias do nutricionista no PAE

Apresentação do projeto AE escolas públicas

Ana Lucia Saraiva da Cunha Ganci

30/06/2023

1 - O nutricionista que é RT deveria ter um adicional no salário. Não é justo ser RT e receber o mesmo salário do quadro técnico. Qual vantagem em ser RT?

R - O CRN-3 esclarece que possui a função de fiscalizar e orientar o exercício profissional dos nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética.

Já os Sindicatos possuem como missão garantir que os direitos trabalhistas previstos na CLT sejam cumpridos, tais como: condições de trabalho adequadas, piso salarial, remuneração, relações entre empregado e empregador, convenções e dissídios.

Dessa forma, essa questão só poderá ser avaliada de forma personalizada e completa pelo órgão responsável, ou seja:

- Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo (SINESP) - <https://sindinutrisp.org.br/>
- Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Mato Grosso do Sul (SINDNUTRI.MS) - <https://www.instagram.com/sindnutrim/>

2 - Gostaria de saber qual o papel do CRN após as visitas e identificação do quadro técnico insuficiente?

O CRN pode gerar multa?

R - No ato da visita fiscal, constatada insuficiência de QT para a realização das atividades obrigatórias, é lavrado Termo de Visita de Pessoa Jurídica, indicando o atendimento aos parâmetros numéricos constantes da Resolução CFN Nº 465/2010. Não havendo atendimento, há emissão de ofício à gestão municipal, solicitando um plano de ação para efetivação da ampliação do QT de nutricionistas. Não havendo manifestação, é enviado ofício ao FNDE, com relato da situação.

3 - Qual o prazo para o CRN enviar a documentação solicitada (declaração de QT)?

R - O prazo para emissão da ART ou Declaração de QT está diretamente relacionada à adequação das informações enviadas, via sistema CRN-3. Para solicitar a Anotação de RT do PNAE ou declarações, é necessário que os dados do nutricionista, sobre sua atuação profissional estejam atualizados no recadastramento profissional e ainda, que realize o requerimento no site do CRN-3. Mais informações estão disponíveis no link: <https://www.crn3.org.br/p/anutacao-de-rt-e-declaracoes-pnae>

4 - Quem trabalha com CEIs parceiros e com escolas particulares precisa se cadastrar?

R - Não. O SIGPNAE é um cadastro exclusivo para nutricionistas vinculados à gestão municipal - pública (Entidade Executora).

5 - Nutricionistas de instituições filantrópicas que recebem repasse do governo federal - PNAE tem que fazer cadastro?

R - Não. O SIGPNAE é um cadastro exclusivo para nutricionistas vinculados à gestão municipal – pública (Entidade Executora).

6 - Quais soluções práticas o CRN pode apresentar para o baixo quadro técnico de nutricionistas na Alimentação Escolar das prefeituras?

R - Vide resposta da questão nº 2.

7 - O que tem sido feito efetivamente pelo Conselho para melhorar as condições de trabalho do nutricionista da Alimentação Escolar, além de orientar o nutricionista a seguir a legislação?

R - Além das ações realizadas em visita fiscal, o CRN-3 está sempre preocupado em manter seus inscritos atualizados; e no caso da Alimentação Escolar Pública, em especial, a oferta deste curso de Aperfeiçoamento é uma ação que em sido realizada já em duas gestões.

Comissão de Formação Profissional GT – Alimentação Escolar

“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”

3º Encontro – Elaboração de cardápio e logística de abastecimento e Análise da composição nutricional dos cardápios

Rosana Nogueira,
Lucimar Adriana Rodrigues Dronetti Girotti,
Daniela Bicalho,
Adolfo Henrique Costa dos Santos
21/07/2023

1. Deixar a Entidade Executora definir a validade do laudo médico não dá certo, deveria ser padronizado, por exemplo: 6 meses? 1 ano?

R - Visando o atendimento da Lei nº 12.982/2014 determina que cardápio especial seja “elaborado com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas”, é de suma importância a atualização do laudo médico de dieta especial para o setor da alimentação escolar, pode ser estabelecido por um prazo de 6 meses ou 1 ano, sempre articulado uma padronização com a gestão municipal.

2. Qual problema de um aluno do ensino médio do período integral receber pão 2 vezes por dia todos os dias da semana?

R - Observando o exposto no Guia Alimentar da População Brasileira o pão que contém aditivos é considerado um produto ultraprocessado e deve ter consumo limitado. Segundo a resolução 06, “§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

*IV - biscoito, bolacha, **pão** ou bolo a, no máximo, **duas vezes por semana** quando ofertada uma refeição, em **período parcial**; a, no máximo, **três vezes por semana** quando ofertada **duas refeições ou mais, em período parcial**; e a, no máximo, **sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral...**”*

3. Acredito que a questão do açúcar seria efetiva se houvesse um trabalho da Saúde de orientação e sensibilização no pré-natal para que a família mude seu hábito alimentar e realize a introdução alimentar corretamente. Agindo somente na entrada do aluno na creche é um caminho muito difícil.

R - Estamos numa área que é de atenção pública e, portanto, regida por leis que temos que implementar, por isso tentamos aqui orientar o máximo possível para que possam, no local de trabalho, ter mais condições de envolver também outros agentes na operacionalização do PNAE. E a nossa ação enquanto nutricionista é que deve diferenciar dos demais.

4. Foi realizada uma consulta pública na elaboração da nova legislação que rege o PNAE? Acho que seria muito importante ter a contribuição dos profissionais que atuam diretamente na execução para que fosse mais bem adequado à realidade prática.

5 - É possível que uma empresa fique fora das licitações devido ao grande número de notificações?

Resposta: não. Para ficar fora da licitação, somente se houver processo administrativo com conclusão deixando-a legalmente impedida de participar de licitações na prefeitura onde você atua.

6 - Solicitei uma determinada quantidade na licitação (6500 unidades de determinado item). Agora quando faço pedido o fornecedor não consegue me entregar pq diz q o fornecedor dele só fatura 10.000 unidades por pedido. Entendo q não tenho nada a ver em como ele vai comprar a mercadoria, mas q a obrigação dele é me entregar, já q tem um contrato comigo. Qual documento pode ser feito para notificá-lo?

Resposta: essa questão está ligada ao cronograma de entrega. A função do cronograma de entrega é indicar aos licitantes as proporções que serão pedidas periodicamente (semanalmente, quinzenalmente, mensalmente, por exemplo).

Constando o cronograma de entregas e as proporções que serão requeridas periodicamente e o fornecedor não entregando, poderão ser notificados, ter aplicação de multas, caso a gestão entenda que as sanções serão aplicadas.

7 - Podem apontar por gentileza qual parte da legislação diz que pode pedir marca?

Resposta: inciso II do parágrafo 2º do artigo 40 e inciso I do artigo 41.

8 - Em caso de pregão eletrônico, em que momento ocorre a análise de amostras? Mas não é obrigatória a apresentação de amostras na chamada pública?

Resposta:

- a) Momento em que ocorre a análise de amostras: alínea “d”, inciso I, artigo 41; II incisos, artigo 42, lei 14.133/2021. As amostras se solicitadas, serão requeridas somente para o licitante **provisoriamente declarado** como vencedor, ou seja, na fase de julgamento das propostas de acordo com o art. 41 da NLL;
- b) Mas não é obrigatória a apresentação de amostras na chamada pública? Não é obrigatório. Se for de hortifrutí fica até impossível requerer amostras uma vez que se trata de produção sazonal. Pode ser que no momento da entrega dos projetos, determinado alimento não esteja sendo plantado ou não seja seu período de produção. A entrega de amostras nesses casos seria no mínimo, contraproducente.

Apesar ser normativa estabelecida legalmente, a entrega de amostras, fichas técnicas e laudo de classificação, precisam estar descritos no edital, bem como os critérios para a avaliação de cada alimento.

9 - Tudo bem colocar todos os itens da chamada pública também na licitação?

Resposta: sim, tudo bem. Geralmente as proporções da chamada pública não são suficientes para atendimento no ano todo. Porém, é prudente que primeiro sejam verificadas as quantidades disponíveis pelos produtores familiares rurais e depois, haja a complementação com licitações.

10 - E com relação aos veículos, alguns não são fechados e é realmente difícil para eles, o que fazer?

Resposta: considerando os alimentos, de acordo com as determinações da Portaria MS 326/1997 (item 8.2.2.), Resolução RDC 275/2002 (item 4.2.2. do check list),

Resolução RDC 216/2004 (item 4.1.17; 4.9.3., os veículos que os entregam devem “cobertura para proteção de carga”, evitando contato com a contaminação dos mesmos e do ar por gases de combustão.

Inclusive a Portaria MS 326/1997 estabelece que os veículos que transportam alimentos sejam autorizados pelo órgão competente, como as Vigilância Sanitária de origem de tal veículo.

Portanto, essa condição deve ser requerida em especificação de alimentos, sendo um ato de boas práticas na manipulação dos alimentos. Cabe aos licitantes providenciarem tal condição.

11 - Realinhamento de preço em chamada pública? Isso existe?

Resposta: O reajuste de preços (equilíbrio econômico-financeiro) é um direito constitucional do fornecedor (art. 37, XXI, da Constituição Federal) e não está sujeito à discricionariedade da Administração, sendo então, legalmente previsto.

Esse aspecto segue as orientações da Lei 14.133/2021 que substitui a Lei 8.666/1993, esta, mencionada na Resolução FNDE 06/2020, como segue:

(...)

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;

(grifo nosso)

Os termos da nova lei de licitações, a Lei 14.133/2021 já vigente, estabelece o seguinte quanto a esse assunto:

(...)

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

(...)



LVIII - reajustamento em sentido estrito: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto no contrato, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais;

(...)

Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:

(...)

V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;

(...)

§ 3º Independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

(...)

Art. 124. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

(...)

II - por acordo entre as partes:

(...)

d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe^{1*} ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

(grifo nosso)

***Fato do príncipe:** evento externo ao contrato. A medida da administração não é tomada baseando-se no contrato, mas em fato externo, que introduz um risco administrativo no contrato. Para ser um fato do príncipe, a medida deve ser tomada pela pessoa pública contratante.

O assunto também é tratado pela Lei 8.666/1993, no inciso III do art. 55 e no parágrafo 8º do art. 65.

¹ Garcia. Ana Carolina Rosalino. O fato do príncipe nos contratos administrativos.

12 - A licitação de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar, pode ser junto com os setores da Prefeitura ou teria que ser separada?

Resposta: Sim, o processo de licitação pode ser unificado com outras secretarias, com controle dos produtos e quantidade por secretaria, com indicação das diferentes fichas orçamentárias para cada Secretaria.

13 - Sobre atraso de entrega, somos nós que temos que notificar? ou informamos do atraso e o administrativo que formaliza a atuação?

Resposta: Independentemente de o nutricionista ser o fiscal de contrato, esse profissional já atua como tal por ser um profissional da área técnica. Sendo RT ou QT tem o dever de analisar a qualidade dos alimentos e sua **quantidade também**, de forma que diante da *per capita* estabelecida, oferte a proporção de nutrientes que os alunos em cada faixa etária, precisam.

Sabendo que se o alimento faltar, comprometerá a oferta das refeições conforme cardápio previsto ou haverá falhas nas boas práticas de manipulação dos alimentos se for com produtos de higiene e limpeza, utensílios, por exemplo. Então, cabe ao

nutricionista, no mínimo, documentar ao fiscal e gestor de contrato que houve (haverá) atrasos e **sugerir** sanções contratuais, se for o caso.

14 - Quais seriam os passos para informar e formalizar atrasos e casos que entregam menor quantidade do que solicitado?

Resposta:

1º. Ter confirmação de que o fornecedor recebeu documento com descrição do que foi programado, sua quantidade e indicação da data e hora para entrega;

2º. Ocorrência do fato;

3º. Descrição em memorando de que o fornecedor foi informado que deveria proceder a entrega de _____, sua quantidade e indicação da data e hora para entrega;

4º. Consequência(s) de tal ocorrência;

5º. Sugestão de aplicação de sanções contratuais.

6º. Entregar o memorando ao fiscal de contrato e gestor de contrato, com cópia ao Secretário de Educação, licitações e jurídico;

7º. Assinar, colocar o número do CRN e datar, tendo o protocolo de cada local de entrega do memorando na cópia que fica com o nutricionista.

15 - Como funciona a cotação com essa variação de gramagem na especificação?

Resposta: a cotação será por quilo ou litro. Evidentemente, a especificação deverá conter informações sobre as proporções das embalagens que variam o tempo todo no mercado, por exemplo, o tamanho dos pacotes de biscoitos (entre 300 e 500 gramas) altera com frequência. Então deve ser verificado quais estão disponíveis no mercado. Quem for fazer a cotação deve ser atentar a isso, e fazer a conversão.

16 - Essa legislação posso aplicar em escolas particulares também ou somente municipal e estadual? Tirando a parte de licitação, posso utilizar o material para aplicar na prática em escola particular?

Resposta: a Resolução FNDE 6/2020 pode ser uma referência para a Alimentação Escolar nas escolas particulares, mas não é regra.

17 - Fico com dúvida de como é a melhor forma de abrir uma licitação de frutas, alimentos *in natura* por exemplo, que sejam adquiridas somente na safra, mas com a abertura da licitação na entressafra. Nunca abri dessa forma porque acredito que o valor ficará muito superestimado ou não apareceram participantes.

Resposta: em todas as licitações de bens deverá constar o cronograma de entregas, nas de hortifruti, inclusive.

É no cronograma de entregas que constarão qual será o período de entrega, como modelo que segue:

Alimento/Unidade	Out	Nov	Dez	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Total
Abóbora seca - quilo	0	0	0	2.400	3.000	3.000	3.000	1.500	3.000	3.000	3.000	21.900
Abobrinha brasileira - quilo	0	0	0	0	0	2.300	2.800	2.800	1.200	2.800	2.400	14.300
Acelga - quilo	0	0	0	0	1.800	1.800	1.700	0	0	0	0	5.300
Alface Americana/ crespa/ lisa - quilo	1.800	1.800	0	0	0	1.800	1.800	500	1.800	1.800	1.800	13.100
Alho - tipo 7 - quilo	800	800	300	500	800	800	800	300	800	800	800	7.500
Almeirão - quilo	1.300	1.300	0	0	0	0	0	0	0	0	1.300	3.900

18 - Tem que ser através do *per capita* a memória de cálculos? Não pode ser mediante a solicitação de pedidos que normalmente fazemos?

Resposta: justificativa é a forma utilizada para explicar fatos e dados.

A justificativa, no caso das quantidades, deve explicar como se chegou a tais proporções, atrelando-as aos valores nutricionais conforme a necessidade dos alunos por faixa etária, juntando os documentos que darão suporte a tal cálculo. É o que consta na alínea "I" do inciso XXIII do artigo 6º e o inciso IV do parágrafo 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021.

DOCUMENTOS APRESENTAÇÃO DRA. JEANICE DE AZEVEDO AGUIAR:

Modelo de fundamentação (justificativa), motivação circunstanciada da contratação e a especificação de alimentos disponível em:
https://drive.google.com/drive/folders/1_nwaBDrTO_qUJwdUYVYwOOupUxwPEnl?usp=drive_link

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: tal modelo requer adaptação à realidade local e aos alimentos e insumo conforme sua natureza.

Comissão de Formação Profissional GT – Alimentação Escolar

“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”

4º Encontro – Compras, licitação: procedimentos de compra e contratação pública – nova legislação - Agricultura familiar: aspectos operacionais I - Participação do TCE MS e SP – apresentação das atividades de fiscalização nos municípios

Audria Lucine Martins de Souza – TCE - SP

Roberto Silva Pereira – TCE - MS

Jeanice de Azevedo Aguiar

Lucimar Adriana Rodrigues Dragonetti Girotti

18/08/2023

1 - O Tribunal de Contas também poderia apontar a falta de quadro técnico adequado para o cumprimento de todas as ações de forma adequada e cobrar do município? Em todas as fiscalizações que o meu município recebeu, o Tribunal apontou apenas a ausência da nutricionista na unidade escolar. O fiscal do TCE tem alguma capacitação para aplicar o questionário da visita? Porque da última vez que vieram fiscalizar mesmo eu nutricionista estando junto com a pessoa e ajudando a responder, responderam várias perguntas de modo equivocada.

R - Considerando que a existência de quadro técnico de Nutricionistas é exigência normativa, há possibilidade sim do TCE apontar referida exigência. Eventuais ausências de questionamento nesse sentido podem ser revisadas e contempladas em fiscalizações futuras. As fiscalizações ordenadas incluem a fase prévia de orientação dos Agentes que atuarão em campo, ocasião em que recebem orientações técnicas específicas sobre o assunto abordado no questionário. De toda forma, casuais equívocos, podem ser saneados na oportunidade de apresentação das justificativas, razão pela qual o acompanhamento das fiscalizações pelos profissionais nutricionistas, bem como pela equipe que atua junto aos gestores é de extrema importância. Importante quando receber visita de órgãos fiscalizadores do PNAE, realizar as respostas formalizadas (por escrito) em documento, entregando-o com protocolo de entrega.

O Tribunal de Contas da União pode apontar para a gestão municipal a obrigatoriedade de ter no quadro funcional o nutricionista RT, conforme Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010.

Contudo, caso o quadro na municipalidade esteja em déficit, o RT poderá documentar o fato junto da gestão local, apontando:

- Suas responsabilidades diante da Resolução CFN 465/2010, do edital do concurso e das descrições na Lei que estabelece a estrutura administrativa da Prefeitura;
- Tudo o que já faz;
- Talvez, a falta ou insuficiência da estrutura administrativa e operacional do setor, fato que sobrepõe as atividades técnicas do nutricionista. Quando o nutricionista aceita realizar essas atividades, está em desvio de função e **principalmente** contrariando sua própria presença no Programa de Alimentação Escolar.

2 - Sobre a retenção de imposto (IR – receita federal) existe essa obrigatoriedade para pessoas físicas? vi que começou a vigorar em MS e SP essa normativa de retenção direto

na fonte pagadora. Uma das argumentações foi a cobrança do TCE. Em suma começou a cobrança frente aos agricultores.

R - Há obrigatoriedade do pagamento do imposto de renda para pessoas físicas quando:

Deve declarar o Imposto de Renda em 2023 o cidadão residente no Brasil que recebeu rendimentos tributáveis acima de R\$ R\$ 28.559,70 no ano, ou cerca de R\$ 2.380 por mês, incluindo salários, aposentadorias, pensões e aluguéis; que recebeu rendimento isento, não tributável ou tributado exclusivamente na fonte acima de R\$ 40 mil; e que obteve, em qualquer mês, ganho de capital na alienação de bens ou direitos sujeito à incidência do Imposto (fonte: [Receita Federal define novas regras para o imposto de renda 2023 - Receita Federal \(www.gov.br\)](#)).

Nesse sentido, a atuação do TCE decorre do julgamento do Recurso Extraordinário 1.293.453/RS pelo STF que ao apreciar o Tema 1130, com repercussão geral, firmou a seguinte tese: "Pertence ao Município, aos Estados e ao Distrito Federal a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, conforme disposto nos art. 158, I, e 157, I, da Constituição Federal". Para maiores esclarecimentos sobre o assunto, sugiro a leitura do manual do imposto sobre a renda retido na fonte - 2023, elaborado e disponibilizado no site da Receita Federal, no link: <file:///C:/Users/alsouza/Downloads/Mafon%202023%20-%20vers%C3%A3o%201.1%20-%2001092023.pdf>

3 - Como fazer pesquisa de preço de forma correta? do item em valor de atacado ou varejo? Como o TCE tem avaliado a contratação de hortifruti de preços com base na tabela do CEAGESP, visto a mudança sazonal do preço dos itens?

R - As regras para pesquisa de preços estão mais detalhadas na nova Lei de Licitações, conforme previsto no Artigo 23 de citada Lei, cujo caput segue transcrito: Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. A Lei 8.666/93 contém orientações expressas quando se trata de Licitação para Registro de preços, conforme o contido no Artigo 82, § 2º e §5º. Na fase de preparatória da Licitação, a definição clara de quantidades é primordial para guiar a pesquisa de preços que permeará todo o procedimento licitatório. Sobre a dúvida levantada, deve ser apurado, na fase preparatória, considerando diversos fatores, qual o volume que será adquirido. A pesquisa, assim, será balizada conforme as quantidades, que podem ser caracterizadas como atacado ou varejo. Quanto à tabela CEAGESP as decisões recentes(1) têm mantido o entendimento exarado nos longevos julgados exarados no TC-000350.989.13-3 e TC-000354.989.13(2), estabelecendo o uso da tabela Ceagesp tão somente como critério de adjudicação, utilizando-se para fins de pagamento o preço fixo contratado. Assim, embora a tabela CEAGESP possa ser usada como referência na pesquisa de preço e até mesmo como critério de julgamento, o contrato deve estabelecer um preço fixo. Lembrando que a pesquisa de preços no Programa de Alimentação Escolar é uma atividade administrativa e **não compete ao nutricionista**.

4 - Se a empresa precisar trocar o fornecedor de algum produto do edital, qual documento é necessário formalizar? Problemas no percentual de gordura nas carnes, houve a necessidade de trocar a marca. É permitido?

R - No processo de licitação é necessário ter no edital a descrição detalhada do produto, com o % permitido de gordura no alimento, em situação do não cumprimento pela empresa

deverá comunicar o fornecedor formalizando os fatos, visando reposição e cumprimento da entrega do alimento conforme o descritivo em ata.

Caso persista a situação, registrar e apresentar evidências de imagem, quantificando em kg, encaminhar para o setor de licitação visando providências jurídicas. A troca marca dos produtos licitados é permitida. Mas, a marca substituta deve estar de acordo com o especificado. Tudo depende da especificação dada ao produto.

O Artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93 (correlato Artigo 124 da Lei Federal nº 14.133/21) prevê as hipóteses em que a alteração contratual é possível. A troca de fornecedor não está elencada nas hipóteses possíveis, assim, no caso mencionado, somente é cabível uma nova contratação. No que tange à troca da marca, decorrente de eventual necessidade de alterar as especificações, como o percentual de gordura citado na pergunta, pode ser fundamentada no Artigo 65, I, a da Lei 8666/93(3) (correlato, Artigo 124, I, "a" da Lei 14.133(4)), amparado em detalhada justificativa.

5 – O que seria esse controle de umidade nas cozinhas que o TCE costuma cobrar nas visitas?

R - A umidade em cozinhas é um dos problemas comuns, podendo ter consequências à estrutura, comprometer a qualidade dos alimentos e também à saúde de quem está no local, devido à maior facilidade para a proliferação de fungos e bactérias.
A NR 15 trata dessa questão.

Na pesquisa de relatórios elaborados pela fiscalização, não foi constatada tal questão. Creio que a pergunta possa ter relação com a seguinte apuração: Foi elaborado pelo(a) nutricionista responsável, e fornecida cópia para a cozinha visitada, do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle de Unidades de Alimentação e Nutrição?

Trata-se de manual de procedimentos que deve ser seguido pelas merendeiras e outros profissionais com vistas à manutenção da qualidade das refeições, das condições sanitárias e de estoque da cozinha. Fundamento: Artigo 3º, XI da Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas (5). De toda forma, caso a pergunta realmente se refira à umidade nas cozinhas, esta verificação decorre da análise das condições físicas da unidade de alimentação, onde a presença de mofo, de pontos de infiltração, goteiras, dentre outras anormalidades são apontadas pela fiscalização.

6 – Ao TCE – SP - minha cidade conseguiu elaborar um edital da alimentação escolar totalmente fora das normas, com exigências totalmente restritivas, aglutinação de itens, etc. Como é feita a análise destes editais?

R - Vale destacar que, nos termos do artigo 41, §1º da Lei Federal nº 8.666/93(6) , qualquer cidadão pode impugnar um edital que entenda estar em desacordo com a Legislação. A prerrogativa foi mantida na nova Lei de Licitações, conforme se observa no Artigo 164 de referida Lei(7) , sendo que o prazo para a administração responder passou de 05 para 03 dias úteis. Em não havendo solução no âmbito administrativo, uma das possibilidades é encaminhar ao Tribunal de Contas uma representação ou denúncia, no caso do Estado de São Paulo, segundo os procedimentos descritos nos artigos 110 e 111 da Lei Complementar nº 709/93 (Lei Orgânica) e artigos 215, 216 e 217 de Regimento Interno do TCESP (8). Há também a Representação visando ao Exame Prévio de Edital (artigos 220 a 225 do Regimento Interno TCESP), igualmente cabível a qualquer cidadão, porém, deve ser

proposta antes da sessão de abertura da licitação, permitindo que sejam realizadas correções no edital antes da conclusão do certame. Após o término do certame, decorrendo a contratação, as equipes de fiscalização também analisam a adequação da matéria,

incluindo o acompanhamento da execução do contrato. Ainda no âmbito do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, qualquer cidadão pode encaminhar denúncias por meio da ouvidoria seja pelo sítio eletrônico, <https://www.tce.sp.gov.br/ouvidoria>, ou via whatsapp (11) 99508-7638. Outra ferramenta bastante simples que o cidadão pode utilizar é o aplicativo FISCALIZE COM O TCESP. O aplicativo permite que o cidadão se manifeste sobre qualquer assunto relacionado ao seu município utilizando não somente textos, mas também fotos, vídeos e até mesmo a localização, que serão tratados pela equipe de fiscalização desta Corte. Acesse: <https://www.tce.sp.gov.br/app-fiscalize-com-o-tcesp>.

7 - É permitido fazer um mesmo pregão de alimentos perecíveis contendo carnes, lácteos e derivados?

R - Sim, é permitida a realização de um pregão de alimentos otimizando as atividades de licitações. Um mesmo Pregão para aquisição de alimentos perecíveis de naturezas distintas, como carnes, lácteos e derivados. Porém, o responsável pela Licitação, durante a fase de preparatória deve tomar providências para a correta distribuição destes itens em lotes. Dessa forma evita-se a restrição da participação de empresas, uma vez que uma empresa que fornece somente carnes e outra que fornece somente lácteos poderão participar da mesma licitação, cada uma apresentando proposta para o respectivo lote que atuam. Mas, atenção, deve-se atentar que dentro da mesma natureza, pode haver características distintas que obrigam uma nova divisão. Assim, um lote de cárneo, por exemplo, não pode conter produtos crus, congelados, cozidos, assados, temperados e empanados. Da mesma forma, um lote de pães, que contenha itens conservados em temperatura ambiente juntamente com itens congelados é capaz de restringir a licitação e desta forma, ter o Edital impugnado por atingir o princípio da isonomia, bem como o contido no Artigo 23, § 1º, inciso I da Lei 8.666/93. Nesse procedimento devem estar alinhadas as diferentes verbas junto à gestão municipal para da metodologia a ser aplicada no processo.

8 - Com a nova legislação, os pregões da Alimentação Escolar podem ser unificados com outras Secretarias?

R - Sim, o processo de licitação pode ser unificado com outras secretarias, com controle dos produtos e quantidade por secretaria, com indicação das diferentes fichas orçamentárias para cada Secretaria.

9 - Há alguma exigência de refeitório?

R - No estado de São Paulo há a Resolução SS-493, de 08/9/1994 onde consta o refeitório como parte da escola. Independente dessa normativa legal para o estado de São Paulo, é evidente a necessidade do refeitório em escolas, já que a alimentação é servida aos alunos.

10 - Nutricionista deve fazer controle das fichas orçamentárias do PAE?

R - Para elaboração do serviço de alimentação escolar é importante o Nutricionista realizar o acompanhamento das fichas orçamentárias, visando uma conexão junto à gestão municipal, como também, um planejamento para aplicação do recurso financeiro de convênio e recurso municipal. Às vezes, o gestor direciona ao nutricionista a

responsabilidade pelos altos gastos com a Alimentação Escolar. Assim, é prudente que saiba qual o valor está descrito na LOA para a Alimentação Escolar.

11 - O fiscal de contrato pode ser a mesma pessoa que faz o pedido de compra? Ou seja, o nutricionista que faz os pedidos de compras aos fornecedores, pode ser fiscal de contrato?

R - Sim. O artigo 7º da Lei 14.133/2021 estabelece que os fiscais de contrato:

II - tenham atribuições relacionadas a licitações e contratos ou possuam formação compatível ou qualificação atestada por certificação profissional emitida por escola de governo criada e mantida pelo poder público;

Independente do estabelecimento do nutricionista como fiscal de contrato, esse profissional já atua como tal por ser um profissional da área técnica. Sendo RT ou QT tem o dever de analisar a qualidade dos alimentos e sua quantidade também, de forma que diante da *per capita* estabelecida, oferte a proporção de nutrientes que os alunos em cada faixa etária, precisam.

12 - Quando o gestor informa que houve diminuição no repasse da verba pelo governo, mas não sabe o motivo dessa diminuição, onde podemos obter informações para sabermos o motivo?

R - A verba do governo federal referente ao PNAE é publicada por meio de Resolução do FNDE. Já as verbas dos governos estadual ou municipal é determinado pelo gestor de sua esfera, ou seja, ele é quem decide o valor que repassará. Pode ser consultado o repasse de seu município no site do FNDE. https://www.fnde.gov.br/pls/simad/internet_fnde.LIBERACOES_01_PC?p_ano=2023&p_prog_rama=&p_uf=SP&p_municipio=420005. Também a verba do PNAE, repassada pelo FNDE, pode ser bloqueada por vários motivos: falta do CAE ou seu mandato vencido, falta de prestação de contas, não aprovação da prestação de contas. Porém pode ser consultado no site do FNDE, em liberação de recursos e no sistema SIGPC público, onde qualquer pessoa tem acesso.

13 – Qual seria um exemplo de justificativa no termo de referência?

R - Vai depender do tipo de objeto. De qualquer forma uma sugestão foi disponibilizada em: https://drive.google.com/drive/folders/1_nwaBDrTO_qUJwdUYVYwOOUpUxwPENbl?usp=drive_link

14 - Se alguém quiser conhecer, a Seduc de MS tem uma ferramenta criada para a determinação do Preço Referência no âmbito do PNAE, que é publicado em Diário Oficial, por meio de resolução. Essa pesquisa é realizada pelo PROCOM estadual duas vezes ao ano. E-mail: coale.sed.ms@gmail.com

15 - A aquisição de gêneros alimentícios caberia o registro de preço?

R - Sim. Mas, a Prefeitura deve ser muito bem organizada para fazer a gestão. É comum não haver organização, com atrasos eminentes na providência de alimentos e demais insumos.

16 – Existe checklist de análise de amostra para chamada pública?

R - O checklist deve ser elaborado com base nas exigências da especificação. Mas, pode ser exigido o que **não estiver descrito** em especificações, em legislações, em

regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos alimentos pela ANVISA e MAPA ou outras normas para outros insumos.

17 - Gostaria de saber onde posso encontrar vagas para nutricionista em escolas?

R - Vagas podem ser encontradas em site que anunciam empregos ou em editais de concursos quando se tratar de órgãos públicos.

1 Relatório e voto disponível em: https://jurisprudencia.tce.sp.gov.br/arqs_juri/pdf/3/8/7/917783.pdf

2 Relatório e voto disponível em: https://jurisprudencia.tce.sp.gov.br/arqs_juri/pdf/9/9/9/238999.pdf

3 Art. 65. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos: I - unilateralmente pela Administração: a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos; (...)

4 Art. 124. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos: I - unilateralmente pela Administração: a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos; (...)

5 XI - Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN

6 Art. 41 § 1º Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113

7 Art. 164. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame. Parágrafo único. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame

8 Disponível em <https://www.tce.sp.gov.br/legislacao/lei-organica-e-regimento-interno>

Comissão de Formação Profissional GT – Alimentação Escolar

“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”

5º Encontro – Compras, licitação: procedimentos de compra e contratação pública – nova legislação - Agricultura familiar: aspectos operacionais II -

Jeanice de Azevedo Aguiar
Lucimar Adriana Rodrigues Dronetti Girotti
29/09/2023

1 - Em relação ao feijão é interessante pedir o certificado de classificação para garantir a qualidade exigida? Que documento é esse, como consigo acessar um modelo?

Resposta: a certificação pode ter custos que serão incluídos no preço do alimento ou insumo. Dessa forma, as Instruções Normativas MAPA nº 12, de 28/03/2008; a de nº 56, de 24/11/2009 e a de nº 48, de 01/11/2011 trazem as descrições para a classificação de feijões e garantir a qualidade nelas exigida.

2 - Temos que fazer visita técnica do fornecedor? e se for de longe? no estabelecimento?

Resposta: as legislações que requerem as boas práticas na manipulação dos alimentos trazem a visita ao fornecedor. Porém, há fornecedores de estão distantes, dificultando as visitas, podendo nesses casos, requerer informações sobre o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados que tranquilizem os nutricionistas, assim como os gestores em geral.

Por outro lado, quando se trata de licitações de serviços, podem ser necessárias visitas “técnicas” do fornecedor ao órgão público para que conheça as condições locais, suas facilidades e dificuldades, antes de propor um preço.

Quando da licitação com entregas ponto a ponto (de escola em escola) é prudente que os licitantes (possíveis fornecedores) conheçam as condições das vias que irão percorrer e a quilometragem, por exemplo.

As visitas técnicas podem ter custos, ou pelo órgão público ou pelos licitantes.

3 - Ficha técnica assinada por responsável técnico do produto aqui na minha cidade não permitem que seja colocada essa exigência, pois fomos apontados pelo TCU. Eles dizem que isso é compromisso com terceiros.

Resposta: tudo depende de justificativas. Se bem elaborada e principalmente se vinculadas às legislações, responderão os porquês de cada uma delas.

4 - Na Lei 14.133 a amostra é mencionada como "prova de conceito", legalmente permitida?

Resposta: sim, nos termos do parágrafo 3º do artigo 17 e inciso II do artigo 41 da referida lei.

R - Teve sim, uma consulta pública bem antes da pandemia o FNDE solicitou os cardápios dos municípios

5. Qual teste de aceitabilidade indicado para creches? Qual a porcentagem de resto ingesta estabelecido como satisfatório para o público creches considerando a faixa de idade 1 a 3 anos? Sobre as festas típicas e a nova resolução, a oferta de alimentos doces é proibida até em festas como dia das crianças e festa junina?

- a. Qual teste de aceitabilidade indicado para creches?

R - Segundo a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, no artigo 17, a Entidade Executora aplicará teste de aceitabilidade aos alunos 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.

Indicado para creches o teste de aceitabilidade de resto-ingestão (avaliação de restos), respectivamente, onde, as preparações/alimentos novos poderão ser testadas no máximo por 3 vezes. No entanto, a aplicação do teste de uma mesma preparação/alimento deverá ter um intervalo mínimo de um bimestre.

- b. Qual a porcentagem de resto ingesta estabelecido como satisfatório para o público creches considerando a faixa de idade 1 a 3 anos.

R - Conforme legislação vigente, o índice de aceitabilidade para resto-ingestão (análise do resto) seja 90% no cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo e, nesse caso, deverá realizar um novo teste com intervalo mínimo de um bimestre.

- c. Sobre as festas típicas e a nova resolução, a oferta de alimentos doces é proibida até em festas como dia das crianças e festa junina?

R - Sim, para crianças menores de 3 anos a Resolução estabelece zero açúcar, para acima de 3 anos açúcar reduzido, conforme orientações do FNDE, sendo:

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.

Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

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

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

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

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

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

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

6. Podem ser usados os dados do SISVAN por faixa etária como referência do estado nutricional?

R - Sobre os dados do SISVAN pode ser utilizado em ambas secretarias (Educação e Saúde), considerando um banco de dados unificados, que atenda todas as crianças matriculadas nas creches, pois a Saúde tem na rotina a coleta mensal das crianças das creches, evitando desta maneira duplicidade de coletas. Já nas escolas a coleta dos dados antropométricos são realizados pela Saúde em uma frequência semestral, através do programa "Saúde nas Escolas" podendo ser compartilhados. Importante uma articulação em conjunta das secretárias, com a metodologia definida.

7. O composto lácteo sem aditivos e sem açúcar pode ser servido mais de uma vez ao mês? A lecitina de soja é considerada um aditivo ou um ingrediente?

R – Sobre o composto lácteo, segundo a Resolução FNDE 06/2020 Art. 22 “É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para 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, 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, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição”. Porém, a nota técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE dispõe “4.23. No entanto, para fins do PNAE, observando o exposto no Guia Alimentar para Menores de 2 anos (Brasil, 2019) e a Nota Técnica nº 02/2014 da COSAN (BRASIL, 2014a), **o leite em pó**, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral **serão consideradas exceções para essa regra** da proibição da aquisição de alimentos com recursos federais”. Ainda, a nota técnica Nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE aponta 4.2.5. “**Exceção para aquisição de gêneros alimentícios em pó com recursos federais:** 4.2.5.1. Para além das alterações referidas acima, entendeu-se necessário incluir, no rol das exceções de aquisição com recursos federais **de alimentos em pó, o café em pó, o cacau 100% em pó e o ovo em pó, em razão destes não serem considerados alimentos ultraprocessados** pelo Ministério da Saúde (Brasil,2014)”. Quanto a Lecitina de Soja, cabe destacar que é um emulsificante, ou seja, sua função é manter a emulsão das partes do produto. É importante esclarecer que os aditivos alimentares não têm o propósito de nutrir. Nesse caso o produto que contém esse aditivo é considerado ultraprocessado.

8. Em relação a Resolução nº 06/2020, a dúvida é sobre a margarina, com óleo inter esterificado, com sal (65%de lipídeos). No PlanPnae essas margarinas estão permitidas com a oferta limitada para > 3 anos e proibida para ≤ 3 anos de idade, e se não me engano na resolução não cita nada sobre isso. Diante disto, a margarina tem que ser com óleo inter esterificado, 65% de lipídeos, mesmo?

R - Segundo a resolução “§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, **limitar a oferta de: margarina ou creme vegetal** a, no máximo, **duas vezes por mês** em unidades escolares que ofertam alimentação escolar **em período parcial**; e a, no máximo, **uma vez por semana em unidades** escolares que ofertam alimentação escolar em **período integral**.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios”.

9. Gostaria de ter acesso aos materiais de orientações para unidades escolares da prefeitura de São Paulo. Onde encontramos as cartilhas sobre per capita e porcionamento da prefeitura de São Paulo?

R - <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/planejamento-de-cardapios-para-a-alimentacao-escolar>

10. No meu município a escola estadual possui cantina. Somente uma lei municipal pode modificar os produtos comercializados ali?

R – As cantinas de escola estadual devem seguir as Recomendações do Guia Alimentar Brasileiro e da Resolução Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020, que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no entanto é necessário um trabalho articulado da gestão estadual com a gestão municipal, visando “Alimentação saudáveis em Cantinas escolares”, ou seja, "A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis".

11. No PNAE, qual a frequência de realização do diagnóstico nutricional?

R - A frequência da realização do diagnóstico nutricional pode ocorrer no mínimo 1(uma) vez em cada semestre, visando um comparativo dos dados coletados para as intervenções para os grupos de riscos nutricionais.

12. Pode ser ofertado bolinho industrializado com recheio, a partir da educação infantil, ou seja, maior de 3 anos, uma vez por mês em comemoração aos aniversariantes do mês?

R - Segundo a resolução 06, “§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

IV - biscoito, bolacha, pão ou **bolo** a, no máximo, **duas vezes por semana** quando ofertada uma refeição, em **período parcial**; a, no máximo, **três vezes por semana** quando ofertada **duas refeições ou mais, em período parcial**; e a, no máximo, **sete vezes** por semana **quando ofertada três refeições ou mais, em período integral**;

V - **doce** a, no máximo, **uma vez por mês;**”

Lembrando que a resolução também dispõe sobre “§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE”.

13. Em relação as restrições alimentares, como proceder quando o profissional apenas enfatiza que a criança deverá consumir determinada marca?

R - Na Gestão Pública é proibida a realização de licitação para contratação de produtos de marcas, características e especificações exclusivas. Essa proibição visa garantir o princípio da impessoalidade. O gestor público deve contratar o bem ou serviço que atenda à necessidade pública, não podendo fazer sua escolha em razão de uma preferência pessoal por determinada marca. A lei autoriza, porém, a indicação de marca quando houver justificativa técnica, sendo uma fundamentação objetiva da necessidade de escolha de determinada marca, deixando claro que não se trata de uma escolha arbitrária. Uma das hipóteses que permite a exigência de marca pela administração pública é a necessidade de padronização do objeto (Súmula nº 270 do TCU).

14. Poderíamos receber do FNDE esses materiais impressos, seria muito interessante e útil

R - link materiais do FNDE - <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas>. Link do material sobre a ferramenta de apoio do FNDE para planejamento de cardápios <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/planejamento-de-cardapios-para-a-alimentacao-escolar>

15. Como tem sido a abordagem de com os estudantes que tem seletividade alimentar?

R - Para estudantes que apresentam seletividade é necessário realizar atividades de educação alimentar e nutricional, ter conexão com a família, buscando oferta da alimentação escolar respeitando as necessidades e condições do aluno, visando melhorias na formação de hábitos saudáveis.

16. Quais sugestões vocês têm para a substituição dos panificados?

R - Sugestão de preparações culinárias, com: farinha de trigo integral, aveia, farinha de coco, fubá, amido de milho, mandioquinha, biomassa de banana verde, farinha de amêndoas, polvilho doce, polvilho salgado, acrescentando frutas, legumes queijo fresco, talos de legumes.

Comissão de Formação Profissional GT – Alimentação Escolar

“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”

6º Encontro – Gestão de recursos financeiros (legislação, possibilidades)

Excel na prática – apres. de link – curso nutricionista Aline Martins de Carvalho

Jeanice de Azevedo Aguiar

27/10/2023

1 – O PPA deve ser feito agora em 2023 ou em 2024?

R - Temos o PPA (plano plurianual), LDO (Lei de Diretrizes Orçamentárias) e LOA (Lei Orçamentária Anual). Especificamente o PPA é quadrienal. A LDO é realizada em conformidade com o PPA, é encaminhada anualmente ao Poder Legislativo (Congresso, Assembleias estaduais dos Deputados e Câmara dos Vereadores) até 15 de abril de cada ano, visando o ano seguinte. A LDO trata das metas e a LOA, conforme o nome já diz, prevê todas as receitas e fixa todas as despesas do Poder Executivo. A LOA de 2024 do seu município já deve ter passado pela análise do Poder Legislativo local.

2 - Este complemento pelo Decreto nº 63.650/2018 tem uma periodicidade? Porque só recebo quando solicitado, 2 vezes este ano, arroz, feijão, leite em pó, macarrão, grão de bico.

R - Não tem. Acontece de acordo com a disponibilidade de alimentos da Alimentação Escolar estadual de São Paulo.

3 - No caso de um município não disponibilizar verba do tesouro para a compra de alimentos o que podemos fazer?

R - Caso isso aconteça, os administradores podem responder por má gestão, já que, cabe às Entidades Executoras complementar a Alimentação Escolar nos termos da Resolução FNDE 06/2020:

(...)

Art. 7º Participam do PNAE:

(...)

II – a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, **inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE**, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

(...)

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

(...)

Parágrafo único. **Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos**

de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

(...)

(negrito por nós)

4 - O valor da parcela mensal do repasse do estado, está de acordo. Porém o total do contrato, não. Por que essa diferença?

R - Essa resposta pode ser dada pela Secretaria da Fazenda ou Finanças local.

5 - Onde pesquisamos o repasse do QUESE?

R - https://www.fnnde.gov.br/pls/simad/internet_fnnde.liberacoes_01_pc

1º passo

The screenshot shows the 'LIBERAÇÕES' form on the FND E website. The form fields are: Exercício (2024), Programa (Todos os Programas), CGC/CNPJ, UF, Município, and Tipo de Entidade (with a dropdown menu). Callouts point to: 1. Indique o ano para consulta (Exercício); 2. Digite o CNPJ da Prefeitura OU (CGC/CNPJ); 3. Indique seu estado (UF); 4. Indique seu município (Município); 5. Clique em prefeitura (Tipo de Entidade dropdown).

2º passo

The screenshot shows the 'LIBERAÇÕES' form with the 'Programa' dropdown menu open, displaying a list of programs. Callouts indicate: 'Em "TODOS OS PROGRAMAS"' (Programa dropdown), 'indique' (the list of programs), and '"QUOTA ESTADUAL / MUNICIPAL (QUOTA)"' (highlighted program).

3º Passo

Clique em "BUSCAR"

6 - É obrigatório do nutricionista a atuação na parte licitatória?

R - Sim. Cabe ao nutricionista estruturar a **parte técnica** das licitações para a Alimentação Escolar, tendo os cardápios elaborados, quantidades *per capita* estabelecidas, frequência dos alimentos nos cardápios, cálculo das quantidades necessárias para o período referente à licitação, especificações de cada alimento, material de limpeza, higiene e boas práticas, utensílios, equipamentos, enfim.

De acordo com o art. 40, 41, 42 da Resolução FNDE 06/2020, o controle de qualidade higiênico sanitário deve atender as normativas estabelecidas pelo Ministério da Saúde por meio da ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e adotar medidas

que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na **aquisição**, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

(negrito por nós)

Nos termos da Resolução CFN 465/2010, é atividade obrigatória para o nutricionista que atua na Alimentação Escolar:

(...)

Art. 3º

(...)

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 higiênico-sanitárias;

(...)

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);

(...)

Art. 4º

(...)

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;

(negrito por nós)

Como observado, as atividades do nutricionista em licitações, é especificamente técnica.

O Nutricionista na Alimentação Escolar

PNAE

CRN₃ CONSELHO REGIONAL
DE NUTRICIONISTAS
3ª REGIÃO - SP/MS

Acesso ao Manual Prático de Excel:
<https://colecoes.abcd.usp.br/fsp/files/original/2208f0efae4ad6c52c4462d30652aba3.pdf>

Curso: <https://cursosextensao.usp.br/course/view.php?id=3692>

Material Jeanice de Azevedo Aguiar:
<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1nXl15RjKjqyUujMUwXxzRLoRWyLipcuJ/edit?usp=sharing&oid=117548112339766947118&rtpof=true&sd=true>

Comissão de Formação Profissional

GT – Alimentação Escolar

“Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”

7º Encontro – Educação alimentar e nutricional

Hortas escolares e sustentabilidade – ODS Gestão SEE

Legiane Rigamonti, Bianca Blanco e Priscila Gadul

24/11/2023

1 - Existe o plantio no formato de vários círculos, um dentro do outro, onde as plantas de fora protegem as de dentro.

Resposta: Sim, esse é o princípio das plantas companheiras e não-companheiras. Só de estarem próximas, uma pode proteger a outra. O formato escolhido depende da área disponível, o tipo de cultura e a opção paisagística. Pode ser em formato de círculo, bem comum o uso de tagetes, por exemplo. Fazendo em círculo ela auxilia e embeleza.

2 - Nesse tipo de cultura, em qual ordem os temperos devem ser plantados para serem mais saudáveis e crescerem mais bonitos?

Resposta: Não há ordem, esse é o diferencial e a "estranheza" desse princípio da Permacultura. As ervas, as flores, as hortas, podem ser plantadas todas juntas, sem separação. É feito um estudo e um planejamento para se plantar observando como uma planta interage com a outra e, se há, benefícios ou malefícios nessa interação.

3 - Há alguma taxa disponível com os meses adequados para plantio de diferentes temperos e verduras?

Não é exatamente uma taxa, mas existe o período certo de plantio de cada planta. Da mesma forma, que existe o período certo de colheita, há também o período certo de plantio, bem como a rega adequada e disponibilidade de sol e luminosidade que ela necessita. Quando compramos pacotinhos de sementes, todas essas informações têm no verso do pacote. Com a informação da distância adequada de plantio entre uma semente e outra. Quando se compra a muda ou sementes soltas, deve ser feita uma breve pesquisa para obter essas informações, ou conversar com um profissional. Muitas vezes, no local onde é feita a compra da muda, o profissional da loja sabe informar bem.

Para mais informações sobre plantas companheiras, pode procurar no google por "tabelas de plantas companheiras e não companheiras".

4 - Um exemplo de filme feito com os estudantes foi um CineDebate em um festival de curtas que fizemos no IFSP Campus Pirituba. Se quiserem saber mais acessem:

<https://www.youtube.com/watch?v=n4e2ziYjLeQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=bgqA9dQITpo>. Esse é o vídeo Curta na integra.

Comissão de Formação Profissional GT – Alimentação Escolar “Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar”

8º Encontro – Estratégias para abordagens na operacionalização do PAE CAE
Cantinas Escolares CECANE

Legiane Rigamonti, Angélica Freitas, Nathalia Tarossi Locatelli

08/12/2023

1 – Gostaria de saber se há possibilidade da participação de discentes no CAE. Como a idade mínima é 18 anos, a representatividade de discentes do Ensino Médio teria um período curto.

R - O mandato do CAE é de 4 anos. Os alunos do ensino médio e do ensino de jovens e adultos podem compor esse Conselho. De qualquer forma, é importante preconizar essa questão no Regimento Interno do CAE, diante da conclusão que os membros tiveram sobre o assunto.

2 - Acompanhei uma formação do Cecane em que abordou CAE, em 2022, um palestrante disse que a legislação permite que o nutricionista quadro técnico participe do CAE, contudo somente não é recomendado. Há essa possibilidade da lei em ter representatividade, desenvolvendo um trabalho imparcial?

R - Não há, mesmo para os nutricionistas do quadro técnico, já que é um gestor técnico, atuante diretamente na execução das atividades da Alimentação Escolar, diante da Lei 12.813/2013 (conflito de interesses): (...) Art. 3º (...) I - conflito de interesses: a situação gerada pelo confronto entre interesses públicos e privados, que possa comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de maneira imprópria, o desempenho da função pública; (...) A participação do nutricionista ou outro servidor que atua na Alimentação Escolar é questionável, pois pode gerar conflitos na análise de apontamentos de irregularidades pelo CAE, sob as ações executadas na Alimentação Escolar. Como um servidor que executa um trabalho, vai atuar como fiscal sob si próprio, apontando talvez, alguma irregularidade? Se houve irregularidade, por que o servidor sabendo que estava errado executou tal ação de forma incorreta? Assim, é muito difícil proceder tal julgamento e ter imparcialidade na análise do serviço a ser fiscalizado.

3 - Diante da seguinte situação: A cantina "pertence" a escola e o gestor não querem alterar os alimentos ofertados pois os ultraprocessados que dão mais lucro.... Como a nutricionista poderia agir diante dessa resistência?

R - A alimentação adequada e saudável é determinada por diversos documentos como: 1. Guia Alimentar para a População Brasileira, disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf; 2. Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos, disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/promocao-da-saude/guiasalimentares/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf/@download/file; 3. Decreto Federal 8.553/2015: estabelece as diretrizes e objetivos do Pacto Nacional para Alimentação Saudável instituídos pelo, cabe ao município inclusive, “ampliar as condições de oferta, disponibilidade e consumo de alimentos saudáveis e combater o sobrepeso, a obesidade e as doenças decorrentes da má alimentação da população brasileira”. Decreto disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/decreto/d8553.htm; 4. Decreto Federal 11.821/2023: estabelece os princípios, dos objetivos, dos eixos estratégicos e das diretrizes que orientam as ações sobre a alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, com determinações como: (...) Inciso IV. Art. 7º. (...) Proteção contra a exposição, no ambiente escolar, de alimentos ultraprocessados, preparações e bebidas com altos teores de caloria, gordura saturada, gordura trans, açúcar adicionado e sódio, ou com adição de

edulcorantes, e outros alimentos em desconformidade com o disposto no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois anos do Ministério da Saúde,[...] (...) O Decreto Federal 11.821/2023 está disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/d11821.htm Diante do exposto, os alimentos que são comercializados em cantinas escolas devem estar alinhados à alimentação adequada e saudável.

4 - Qual a idade mínima para o discente ser membro do CAE?

Resposta: 18 anos.

5 - Precisamos treinar o CAE, matriciarmos no caso, é isso?

R - Sim, precisamos estar na capacitação dos conselheiros e dar o apoio que precisarem. Ao nutricionista, cabe compartilhar informações técnicas sobre a Alimentação Escolar. Aos gestores administrativos, cabe prestar informações sobre as atividades administrativas e operacionais. Importante que nesse contexto da capacitação, incluir os servidores de licitações, finanças, contabilidade e outros setores alinhados à Alimentação Escolar, de forma que cada um informe aos conselheiros, as ações realizadas em cada setor, conforme as responsabilidades que têm.

6 - Qual CAE fiscaliza as escolas estaduais? O do município? Ou o estadual? No caso de não serem conveniadas.

R - Ambos os conselhos. Nesse aspecto é imprescindível uma articulação entre os dois Conselhos. No caso das escolas estaduais presentes em municípios conveniados, a fiscalização deve ser realizada pelo Conselho Estadual e Municipal de Alimentação Escolar. A fiscalização das escolas estaduais presentes em municípios que não têm convênio com o governo estadual para a atender alunos da rede estadual com a alimentação escolar cabe ao Conselho Estadual de Alimentação Escolar.

7 - Onde me inscrevo para participar do CAE?

R - Caso o nutricionista não atue na gestão da Alimentação Escolar, pode entrar em contato com a Secretaria de Educação local e/ou o Serviço de Alimentação Escolar local para verificar quando acontecerão as eleições. Também pode se dispor a participar de eleições complementares para o mandato atual, em caso de necessidade.