

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

I - a sustentabilidade social, ambiental e econômica;
II - a abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
III - a valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;

IV - a comida e o alimento como referências;
V - a valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
VI - a promoção do autocuidado e da autonomia;
VII - a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;

VIII - a diversidade nos cenários de prática;
IX - a intersetorialidade; e
X - o planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

§ 4º As ações de EAN devem ser planejadas, executadas e documentadas com o objetivo de se tornarem um processo permanente e promotor de mudança de hábitos, integradas ao Projeto Político-Pedagógico - PPP, da escola.

§ 5º As ações de EAN devem ser planejadas e desenvolvidas com a colaboração integrada de diversos atores do PNAE, assegurando que as referidas ações sejam sustentáveis e alinhadas com as necessidades específicas da comunidade escolar.

CAPÍTULO V

DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Seção I

Da Coordenação Técnica das Ações de Alimentação e Nutrição

Art. 15. A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da IFE, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico - RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

Art. 16. Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os nutricionistas RT, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da IFE, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutrição - CRN e cadastrados nos Sistemas do FNDE.

Parágrafo único. A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolas, conforme previsto em Resolução do CFN.

Seção II

Dos Cardápios da Alimentação Escolar

Art. 17. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais e comportamentos alimentares atípicos, tais como: doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, seletividade alimentar, dentre outras.

§ 2º Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

§ 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais dos Povos e Comunidades Tradicionais - PCT.

§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados os hábitos e as culturas alimentares.

§ 5º A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista, sendo que para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários dispostos no Anexo IV desta Resolução.

§ 7º Os cardápios com as informações nutricionais devem estar disponíveis em locais visíveis nas unidades escolares e nos endereços eletrônicos oficiais da EEx.

§ 8º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

§ 9º Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receita, padrão de apresentação, ingredientes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

Art. 18. Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV, sendo de:

I - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, incluindo aquelas situadas em comunidades indígenas, em áreas remanescentes de quilombos e em outros PCT;

III - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas, em áreas remanescentes de quilombos em outros PCT, exceto creches;

IV - no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V - no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; e

VI - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia, macronutrientes, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I - frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; e

II - legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

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

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

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme, no mínimo, quatro dias por semana nos cardápios escolares, sendo que no caso da substituição pela oferta de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos três dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

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

II - alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III - líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV - biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo:

a) duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial;

b) três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e

c) sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

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

VI - preparações doces a, no máximo:

a) duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e

b) uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral; e

VII - 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.

§ 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.

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

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

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

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

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

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

I - mínimo de dez alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam uma refeição/dia ou atendam a 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias;

II - mínimo de quatorze alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam duas refeições/dia ou atendam a 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias; e

III - mínimo de vinte e três alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam três ou mais refeições/dia ou atendam a 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias.

Art. 20. A EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes, conforme metodologia definida pelo FNDE, 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.

Seção III

Da Aquisição de Alimentos

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

I - no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II - no máximo 10% (dez por cento) podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e

III - no máximo 5% (cinco por cento) podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único. Ficam recomendados:

I - a não aquisição de alimentos ultraprocessados ou que façam uso de rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo; e

II - que o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelas entidades executoras do PNAE seja de, no mínimo, cinquenta.

Art. 22. É proibida a utilização de recursos financeiros federais do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes; néctar 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; balas e similares; confeito; bombom; chocolate em barra e granulado; biscoito ou bolacha recheada; bolo com cobertura ou recheio; barra de cereal com aditivo ou adoçado; gelados comestíveis; gelatina; temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos; e maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

CAPÍTULO VI

DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

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

Art. 24. A aquisição de alimentos com recursos financeiros federais do PNAE deverá ocorrer por:

I - chamada pública: procedimento administrativo simplificado, destinado à aquisição de alimentos provenientes da Agricultura Familiar, conforme disposto no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, nos arts. 29 a 39 desta Resolução e no art. 37, inciso XXI, da Constituição; e

II - licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Parágrafo único. A EEx poderá utilizar a forma presencial para a realização do pregão, desde que comprovada a inviabilidade técnica ou a vantajosidade para a Administração, devendo a sessão ser registrada e gravada em áudio e vídeo, com a respectiva juntada aos autos do processo administrativo após o encerramento da licitação.

Art. 25. Os contratos referentes aos processos de aquisição de alimentos no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26. A EEx deverá dar publicidade às informações referentes ao processo de aquisição de alimentos em órgão de divulgação oficial, em portal eletrônico oficial do respectivo ente federativo ou em quadro de avisos de amplo acesso público.

Seção I

Da Licitação para Aquisição de Alimentos do PNAE

Art. 27. Os editais de licitações para aquisição de alimentos no âmbito do PNAE deverão observar o disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e, ainda, o seguinte:

I - exigência de orçamento com detalhamento de critérios de aceitabilidade de preço unitário e global, para afastar o risco de distorções futuras na proposta vencedora;

II - no caso de terceirização de serviços de alimentação escolar, para fins de pagamento com os recursos oriundos do FNDE, a EEx deverá assegurar notas fiscais específicas para alimentos, para fins de cumprimento do art. 51 desta Resolução; e

III - a EEx que operar os recursos financeiros federais do PNAE, por meio da Conta Cartão, deverá informar em edital sobre a forma de pagamento a ser utilizada, solicitando aos fornecedores que componham o preço final considerando os custos com a adquirente.

