



AUDITORIA INTERNA - AUDIN

RELATÓRIO FINAL DE AUDITORIA
EXECUÇÃO DOS CONTRATOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS AOS
ESTUDANTES DA EDUCAÇÃO BÁSICA DO IFAC COM BASE
NAS DIRETRIZES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)
- EXERCÍCIO: 2023

09 de agosto de 2023

AUDITORIA INTERNA (AUDIN)

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

Órgão: Instituto Federal do Acre - IFAC

Unidade auditada: Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil (DSAES)

Objeto: Avaliação da execução dos contratos de prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas aos estudantes da educação básica do IFAC com base nas diretrizes da alimentação escolar e do programa nacional de alimentação escolar (PNAE) - Exercício: 2023.

Número/Ano: 001/2023

MISSÃO

A missão da Auditoria Interna é prover, de forma independente e objetiva, serviços de assessoramento e consultoria com o intuito de adicionar valor e melhorar as operações do IFAC.

DO TIPO DE ATIVIDADE

O trabalho de avaliação, como parte da atividade de auditoria interna, consiste na obtenção e na análise de evidências com o objetivo de fornecer opiniões ou conclusões independentes sobre um objeto de auditoria. Objetiva também avaliar a eficácia dos processos de governança, de gerenciamento de riscos e de controles internos relativos ao objeto e à Unidade Auditada, e contribuir para o seu aprimoramento.

QUAL FOI O TRABALHO REALIZADO PELA AUDITORIA INTERNA?

Trata-se da avaliação da execução dos contratos de prestação de serviços de alimentação escolar com base nas diretrizes do programa nacional de alimentação escolar (PNAE); cujo objetivo foi avaliar a execução do objeto auditado quanto aos aspectos de conformidade, eficácia e eficiência; Avaliar a adequação dos processos de governança, gestão de riscos e controles internos; Avaliar o cumprimento dos objetivos estratégicos do IFAC frente aos resultados obtidos; Verificar a existência de erros e potenciais riscos de fraude;

POR QUE A AUDITORIA INTERNA REALIZOU ESSE TRABALHO?

O presente trabalho foi selecionado com base na análise dos fatores de riscos: materialidade, relevância e criticidade (tempo e falhas), conforme descrito no Plano Anual de Auditoria Interna (PAINT) para o exercício 2023 (Disponível no site: <https://www.ifac.edu.br/aceso-a-informacao/auditorias/relatorios-anuais/1-resolucao-115-de-19-12-23-paint.pdf>).

QUAIS AS CONCLUSÕES ALCANÇADAS PELA EQUIPE DE AUDITORIA INTERNA?

Com base nos exames realizados, a equipe de auditoria concluiu pela existência de fragilidades e deficiências nos controles internos administrativos da unidade auditada que envolvam a execução dos contratos de alimentação escolar, estando a causa principal relacionada à falta de planejamento quanto a implementação de rotinas, fluxos, competências e procedimentos nos controles internos já existentes.

QUAIS AS RECOMENDAÇÕES QUE DEVERÃO SER ADOTADAS PELO GESTOR?

As recomendações propostas pela equipe de auditoria foram no intuito de observarem as diretrizes da legislação pertinente à alimentação escolar, em especial a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, bem como recomendações voltadas a aprimorar os controles internos de gestão já existentes. O presente relatório será encaminhado ao gestor da unidade auditada, para adoção de medidas preventivas e corretivas, que serão acompanhadas pela AUDIN por meio do Plano de Providências Permanente.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

COAS – Coordenação de Apoio Socioeconômico;

DSAES – Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil;

EAN – Educação Alimentar e Nutricional;

EEx – Entidade Executora;

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação;

IFAC – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre;

IMR – Instrumento de Medição de Resultados;

PAINT – Plano Anual de Auditoria Interna;

PNAE – Política Nacional de Assistência Estudantil;

QT – Quadro Técnico;

RT – Responsável Técnico.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
RESULTADOS DOS EXAMES	12
BOA PRÁTICA RELACIONADA AO OBJETO ANALISADO: AVALIAÇÃO ALIMENTAR ESTUDANTIL REALIZADA DE FORMA DIGITAL.	12
CONSTATAÇÃO 1: NÃO INCLUSÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – EAN NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM DO IFAC.	12
CONSTATAÇÃO 2: FRAGILIDADE NA COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NO IFAC POR INEXISTÊNCIA DE UM NUTRICIONISTA QUE ASSUMA A RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR ESSAS AÇÕES.	12
CONSTATAÇÃO 3: NÚMERO DE NUTRICIONISTAS LOTADOS NA DSAES NÃO ATENDE AOS PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA DE NUTRICIONISTAS POR NÚMERO DE ALUNOS BENEFICIADOS COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	13
CONSTATAÇÃO 4: NÃO ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PELA ENTIDADE EXECUTORA (IFAC).	14
CONSTATAÇÃO 5: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ELABORADOS PELA EMPRESA CONTRATADA SEM INFORMAÇÕES ESSENCIAIS.	14
CONSTATAÇÃO 6: NÃO APROVAÇÃO, PELO IFAC, DOS CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS DAS CONTRATADAS.	15
CONSTATAÇÃO 7: INEXISTÊNCIA DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO PARA AS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO.....	15
CONSTATAÇÃO 8: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NÃO DISPONÍVEIS EM LOCAIS VISÍVEIS NOS CAMPI E NO SÍTIO ELETRÔNICO OFICIAL DO IFAC.	15
CONSTATAÇÃO 9: INEXISTÊNCIA DE CARDÁPIOS ESPECIAIS PARA ALUNOS DIAGNOSTICADOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL BEM COMO DE CARDÁPIOS ADAPTADOS QUE ATENDAM AS ESPECIFICIDADES CULTURAIS DAS COMUNIDADES INDÍGENAS/QUILOMBOLAS.	16
CONSTATAÇÃO 10: INEXISTÊNCIA DE APLICAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE COM OS ALUNOS DE FORMA ROTINEIRA.....	17
CONSTATAÇÃO 11: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE OFERTA DA QUANTIDADE MÍNIMA EXIGÍVEL DE FRUTAS IN NATURA POR ESTUDANTE.....	19
CONSTATAÇÃO 12: NÃO INCLUSÃO, NOS CARDÁPIOS, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO HEME OU, ALTERNATIVAMENTE, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO NÃO HEME MAIS VITAMINA “C” NA QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA.....	20
CONSTATAÇÃO 13: OFERTA DE MARGARINA E DE PRODUTOS CÁRNEOS ALÉM DO LIMITE MÁXIMO MENSAL.	20
CONSTATAÇÃO 14: AUSÊNCIA DE ADOÇÃO DE MEDIDAS DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO PELO IFAC NOS LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS CONTRATOS.	20
CONSTATAÇÃO 15: AUSÊNCIA DE IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) EM TODOS OS CAMPI.....	24

CONSTATAÇÃO 16: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS COM VISTAS À IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).	24
CONSTATAÇÃO 17: FRAGILIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELAS EMPRESAS CONTRATADAS NO TOCANTE AS REGRAS CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA E NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.	24
CONSTATAÇÃO 18: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS SERVIDORES ENVOLVIDOS NA EXECUÇÃO DO PNAE E NO CONTROLE SOCIAL.	31
CONSTATAÇÃO 19: AUSÊNCIA DE DESIGNAÇÃO FORMAL DA FIGURA DO PREPOSTO NO CAMPUS SENA MADUREIRA.....	31
CONSTATAÇÃO 20: AUSÊNCIA DE GESTÃO DE RISCOS NA ÁREA DO OBJETO AUDITADO.....	31
CONSTATAÇÃO 21: FRAGILIDADE NO TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES DOS ALUNOS REALIZADAS NOS CAMPI QUANTO A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	32
CONSTATAÇÃO 22: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE APLICAÇÃO FINANCEIRA DOS RECURSOS DO FNDE NÃO UTILIZADOS.	32
CONSTATAÇÃO 23: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU DO EMPREGADOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, COM O PERCENTUAL MÍNIMO OBRIGATÓRIO DE 30%.....	33
RECOMENDAÇÕES.....	34
CONCLUSÃO	41
ANEXOS	44

INTRODUÇÃO

O presente relatório apresenta as conclusões do trabalho de auditoria realizado nos processos de execução dos contratos de alimentação escolar que teve como base as diretrizes de atendimento da alimentação escolar e do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), cuja unidade gestora e ora auditada foi a Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil (DSAES).

A estrutura organizacional da DSAES está assim dividida: Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil – DSAES, Coordenação de Apoio Socioeconômico – COAS/DSAES e Coordenação de Acompanhamento de Programas de Assistência Estudantil – COAPE/DSAES, tendo como força de trabalho envolvida 5 (cinco) servidores efetivos. A COAS/DSAES é atualmente a coordenação responsável pelo acompanhamento dos contratos de fornecimento de alimentação escolar e, é composta por uma única servidora que ocupa o cargo de nutricionista. **Dessa forma, a coordenação e execução de ações voltadas à alimentação escolar no IFAC, com exceção dos fiscais de contratos em cada campi, é exercida somente por dois servidores, a coordenadora da COAS e o Diretor Sistêmico de Assistência Estudantil que ora desempenha a função de gestor desses contratos (Despacho DSAES 0752178).**

O objeto da presente auditoria, inicialmente, estava direcionado aos “Contratos de Prestação de Serviços de Assistência Estudantil” com base na análise dos fatores de riscos: materialidade, relevância e criticidade (tempo entre uma auditoria e outra e falhas encontradas anteriormente) descritos no PAINT/2023 (disponível no site: https://www.ifac.edu.br/aceso-a-informacao/auditorias/relatorios-anuais/1-resolucao-115-de-19_12_23-paint.pdf). Porém, após a 1ª reunião conjunta com a unidade auditada, ocorrida no dia 06/02/2023 e, após a análise da resposta do setor quanto a Solicitação de Auditoria 51 (0679313), no Processos SEI 23244.000759/2023-20, resolveu-se limitar o objeto do presente trabalho aos contratos de prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar que hoje abrangem cinco campi do IFAC (Rio Branco, Cruzeiro do Sul, Sena Madureira, Tarauacá e Xapuri). Destaca que tal trabalho de auditoria nunca foi realizado no âmbito do IFAC.

A contratação de prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, **conforme descrito no ITEM 2.2 do Termo de Referência [ANEXO I, do Edital 5 (0529753) do processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04]**, objetivou cumprir as diretrizes da alimentação escolar, bem como do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **in verbis: “2.2. Insta destacar que a concessão administrativa onerosa de uso de espaço da Cantina para pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições prontas aos alunos dos cursos Técnicos Integrados do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Acre – Ifac, objetiva cumprir as exigências da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020), Lei 12.982 de 28 de maio de 2014 e Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006. As quais exigem o fornecimento de merenda escolar para**

os estudantes da Educação Básica, incluindo Educação de Jovens e Adultos, assim como também a alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica” (grifo nosso com alteração).

A Constituição Federal/88 prevê em seu artigo 208, inciso VII, que “o dever do Estado com a educação será efetivado com a garantia de (...) atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de (...) alimentação (...)”. Assevera que a **Lei nº 11.947, de 16/06/2009**, é a lei que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela **Resolução CD/FNDE nº 06, 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.

O art. 3º da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (que replicou o entendimento do art. 3º da Lei nº 11.947/2009) assevera que “a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 6/2020”.

A esse respeito, estabelece, entre outras, que “são diretrizes da Alimentação Escolar: I – o **emprego da alimentação saudável e adequada**, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica; II – a **inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem**, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional; III – a **universalidade do atendimento** aos alunos matriculados na rede pública de educação básica; IV – a **participação da comunidade no controle social**, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada; V – o **apoio ao desenvolvimento sustentável**, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos; VI – o **direito à alimentação escolar**, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social” (art. 5º da Resolução CD/FNDE nº 6/2020; Art. 2º da Lei 11.947/2009)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por sua vez, consiste no repasse suplementar de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e **federal** e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e

os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Assim, para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública da rede federal, o FNDE, sem necessidade de Termo de Execução Descentralizada (TED), realiza, no início de cada exercício e em apenas uma parcela, destaque de créditos orçamentários para as Unidades Gestoras da Instituição Federal de Ensino (IFE) responsável pela escola federal.

Destaca que participam do PNAE, como entidades executoras – EEx, as ***“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. 7º, II, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020). Assim, subtende-se que, como tais repasses financeiros possuem caráter suplementar, é dever da entidade executora fornecer a alimentação escolar aos alunos, ainda que com recursos alheios aos provenientes do FNDE.

Em se tratando ao objetivo estratégico, de acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional 2020-2024 do IFAC (RESOLUÇÃO CONSU/IFAC Nº 41, DE 14 DE OUTUBRO DE 2021), a Assistência Estudantil possui o objetivo de promover ***“Cidadãos capazes de transformar a realidade social e econômica da região”*** contribuindo ***“para a melhoria da qualidade do ensino, permanência e êxito dos estudantes do Ifac”***. Para tal finalidade, adotou-se como índice de permanência o ***“Número de alunos atendidos pelo programa de alimentação escolar que permaneceram no Ifac”***, tendo como meta a ser verificada a seguinte porcentagem: ***“2020 (70%), 2021 (75%), 2022 (80%), 2023 (85%), 2024 (85%)”***. Não foi possível avaliar tais índices por ausência dessas informações junto à unidade auditada.

O objeto da presente auditoria está intrinsecamente relacionado à MISSÃO e VISÃO do IFAC, que são, respectivamente, ***“Promover a educação profissional, científica e tecnológica de qualidade, garantindo ações voltadas à formação cidadã no Estado do Acre”*** e ***“Ser referência local e regional em educação profissional, científica e tecnológica, contribuindo para o desenvolvimento sustentável”***.

Quanto a análise do escopo do presente trabalho a equipe procurou direcioná-la aos contratos de prestação de serviço de alimentação escolar vigentes. No tocante à materialidade dos recursos destinados ao pagamento dos contratos de serviços de fornecimento de alimentação escolar, conforme PLANILHA (0680872) encaminha pela DSAES no Processo SEI nº 23244.000759/2023-20, informa que foram pagos os seguintes valores:

Unidade(s) beneficiária(s)	Nº do Contrato	Valor pago (R\$)	Fornecedor (CNPJ)
----------------------------	----------------	------------------	-------------------

Campus Tarauacá	7/2021	R\$ 225.289,30	Garden Eventos e Serviços Eireli (15.441.682/0001-45)
Campus Rio Branco	18/2022	R\$ 172.332,90	MR Comércio e Serviço LTDA (17.031.812/0001-05)
Campus Xapuri	17/2022	R\$ 166.184,25	Garden Eventos e Serviços Eireli (15.441.682/0001-45)
Campus Sena Madureira	16/2022	R\$ 119.015,40	Garden Eventos e Serviços Eireli (15.441.682/0001-45)
Campus Cruzeiro do Sul	15/2022	R\$ 120.619,60	F.R. Soares Damasceno LTDA (01.700.682/0001-08)

Insta salientar que os contratos nº 15/2022, 16/2022, 17/2022 e 18/2022 estão inseridos no bojo do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04.

Com relação ao contrato nº 07/2021 (Processo SEI nº 0094427.00004370/2019-20), salienta ainda que esse não foi prorrogado tendo em vista a vigência da Ata 22/2022 (0732272), mais vantajosa à Administração Pública, cuja adesão foi feita pela empresa F.R. Soares Damasceno LTDA (01.700.682/0001-08) no processo supracitado, conforme DESPACHO DSAES (0732363). Portanto, não se fazia necessária sua análise por parte dessa Auditoria Interna.

A ação orçamentária, relacionada a objeto auditado, refere-se à 2994 – Assistência ao Estudante da Educação Profissional e Tecnológica: Fornecimento de alimentação, atendimento médico-odontológico, alojamento e transporte, dentre outras iniciativas típicas de assistência estudantil, cuja concessão seja pertinente sob o aspecto legal e contribua para o acesso, permanência e bom desempenho do estudante.

Houve informação da DSAES por meio da **Nota de Crédito (0719232 do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20)** que, em 2023, foram repassados pelo FNDE para atender as despesas com a aquisição de alimentação escolar dos alunos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) o valor de R\$ 187.872,00. No entanto, conforme informado pelo FNDE (**Despacho COSAN-SIC nº 3595834/2023**) “em 2023, foram descentralizados ao Instituto Federal do Acre R\$ 253.125,60 para atender a 2.562 estudantes” (Documentos 0778042 e 0778046, ambos do Processo SEI nº 23244.000720/2023-11).

De acordo com o que foi informado pela unidade auditada (Despacho DSAES 0721727 no Processo SEI nº 23244.000759/2023-20), o recurso proveniente do FNDE conforme Nota de Crédito (0719232) não foi utilizado para a aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE. Igualmente, os pagamentos das despesas com as empresas terceirizadas (responsáveis pelo fornecimento da alimentação escolar pronta) estão sendo efetuados integralmente com recurso da ação 2994, conforme Despacho DSAES 0723432 no Processo SEI nº 23244.000759/2023-20.

Ressalta que, com os recursos financeiros transferidos pelo FNDE, a EEx pode firmar contratos com pessoas jurídicas que forneçam ou prestam serviços de alimentação coletiva, exclusivamente para o fornecimento de refeições (como ocorre atualmente),

desde que seja respeitado o disposto no art. 47 e caput e §§1º e 2º do art. 51, PERMANECENDO SOB A RESPONSABILIDADE DIRETA DA EEX TODOS OS DEMAIS DISPOSITIVOS DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 6/2020 (Art. 13, caput, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020). Sendo assim, ainda que a Instituição “opte” por custear o fornecimento de alimentação escolar pronta (por meio de serviços terceirizados) com recursos alheios aos repassados pelo FNDE, ela está obrigada a cumprir a legislação relacionada à alimentação escolar. Corroborou com esse entendimento a COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (COSAN), ao informar que *“os dispositivos da Lei no 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE no 06/2020 que tratam da alimentação escolar de forma mais ampla, sem restringir seu conteúdo ao PNAE, devem ser obedecidos por qualquer Entidade que ofertar a alimentação escolar a estudantes da educação básica pública, já que, nesse caso, a União está exercendo a sua função normativa e de coordenadora da política nacional da alimentação escolar, estabelecendo a todos os entes regramentos regulatórios relativos à alimentação escolar”* (Despacho COSAN-SIC nº 3595834/2023, disponível no doc. 0778042 do Processo SEI nº 23244.000720/2023-11). Ademais, os créditos orçamentários provenientes do FNDE para a alimentação escolar no âmbito do PNAE devem ser utilizados, exclusivamente, para aquisição de gêneros alimentícios, conforme dispõe o art. 5º, § 2º da Lei nº 11.947/2009 e a sua devolução ao FNDE poderá ensejar denúncia ao Ministério Público, já que o estudante possui o direito de ser beneficiado com esses valores, por meio da oferta de alimentação escolar saudável e adequada.

Quanto a metodologia, para obtenção das informações necessárias à realização deste trabalho foram utilizadas as técnicas de análise documental, indagação escrita e inspeção *in loco*, por meio de Solicitações de Auditoria. Quanto a inspeção, salientamos que por problemas de logística (condições da estrada) não foi possível realizarmos a inspeção nos campi Cruzeiro e Tarauacá. Ademais a única empresa aérea que faz o trajeto Rio Branco/AC – Cruzeiro do Sul/AC constantemente vem cancelando seus voos para a região sem qualquer esclarecimento aos consumidores (<https://aeroin.net/procon-ac-autua-gol-apos-falta-de-esclarecimento-sobre-atrasos-nos-voos-em-cruzeiro-do-sul/>). Ressalta que a empresas que fornecem alimentação escolar nesses campi são as mesmas que fornecem alimentação em outros já inspecionados pela equipe de auditoria.

Frisa-se que não houve limitações/restrições para a execução dos trabalhos, por parte dos servidores e do gestor da unidade auditada, bem como dos demais servidores dos campi. Por fim, em **04/08/2023** houve reunião com o gestor da unidade auditada e com a coordenadora de apoio socioeconômico para apresentação do Relatório Preliminar. Na ocasião foi dado prazo à unidade auditada para que esta, caso julgasse necessário, pudesse contestar algum ponto no Relatório Preliminar que eventualmente não concordasse. **Porém, a DSAES declinou de se manifestar sobre o relatório preliminar conforme consta no Despacho DSAES 0792574 do Processo SEI nº 23244.006151/2023-17.**

RESULTADOS DOS EXAMES

BOA PRÁTICA RELACIONADA AO OBJETO ANALISADO: AVALIAÇÃO ALIMENTAR ESTUDANTIL REALIZADA DE FORMA DIGITAL.

Após análise in loco no Campus Xapuri, em 26/05/2023, verificou que essa unidade escolar realiza com os alunos, de forma digital, avaliação de alimentação estudantil, no qual procura saber do discente sua opinião sobre: a impressão geral que este possui sobre o lanche servido; o sabor; a textura; a aparência; o tamanho da porção; a higiene do local e; as restrições alimentares, além da possibilidade de o aluno deixar seus comentários. Essa avaliação, de iniciativa do fiscal técnico do contrato do campus, é realizada por meio de **QR Code (ANEXO I)** disponível no refeitório do campus onde, ao escanear o código, o aluno é direcionado para um formulário da **Google Forms**. Tal iniciativa, além de aproximar e integrar o aluno ao campus, faz com que a unidade escolar possa desenvolver um controle mais efetivo sobre a qualidade da alimentação escolar que é servida.

No entanto, apesar de ser uma alternativa importante para o campus para o fim a que se destina, esse método deve ser aprimorado e estendido aos demais campi que não o realizam, inclusive com a participação desses na elaboração e desenvolvimento de soluções digitais, sendo inclusive uma ferramenta eficaz para otimizar a fiscalização dos contratos de alimentação escolar, mapear aqueles alunos com necessidades alimentares especiais ou pertencentes às comunidades indígenas/quilombolas, entre outros.

CONSTATAÇÃO 1: NÃO INCLUSÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – EAN NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM DO IFAC.

Após a análise das respostas dos campi (Despacho DSAES 0719233; Despacho NAES-CCS 0737865; Despacho DECTI-CRB 0738712; Despacho NAES-CSM 0738211; Despacho NAES-CXA 0739593; Despacho DIRGE-CCS 0738277; Despacho DIRGE-CTA 0739154) à Solicitação de Auditoria 69 (0736489) do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20, verificou que não existe nenhum projeto de inclusão da EAN no processo de ensino e aprendizagem dos campi.

CONSTATAÇÃO 2: FRAGILIDADE NA COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NO IFAC POR INEXISTÊNCIA DE UM NUTRICIONISTA QUE ASSUMA A RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR ESSAS AÇÕES.

Após a análise in loco e análise das respostas às Solicitações de Auditoria juntos aos campi (Processo SEI nº 23244.000759/2023-20), verificou que as ações de alimentação e nutrição escolar tais como, testes de aceitabilidade, elaboração de cardápios ou

aprovação dos cardápios das empresas contratadas, avaliação nutricional dos alunos, detecção de especificidades culturais alimentares, coordenação do EAN junto aos campi, entre outros, não estão sendo realizadas.

Em consulta a DSAES, por meio da Solicitação de Auditoria 65 (0705040) no Processo nº 23244.000759/2023-20, foi solicitado à unidade que enviasse algumas informações/documentos entre os quais: a quantidade dos alunos beneficiados pelo PNAE, nos anos de 2020, 2021 e 2022; as Fichas Técnicas de Preparo vigentes; os cardápios de Alimentação Escolar vigentes elaborados pela(s) nutricionista(s) do IFAC bem como os Cardápios Especiais; a avaliação nutricional dos alunos com necessidades especiais de alimentação; a quantidade e nomes dos alunos de comunidades indígenas; os últimos três testes de aceitabilidade aplicados em cada campi, bem como os três últimos relatórios produzidos. Em resposta a unidade auditada, por meio do Despacho DSAES 0719233 informou que “(...) o Instituto Federal do Acre - Ifac não dispõe da estrutura física e recursos humanos necessários para a execução do programa, motivo pelo qual a Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil - Dsaes não possui as informações requeridas na Solicitação de Auditoria 65”.

Da mesma forma, por meio da Solicitação de Auditoria 77 (0753863) no Processo nº 23244.000759/2023-20, a unidade auditada foi instada a providenciar o envio do comprovante cadastral da nutricionista junto ao Sistema de Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (SIGPNAE) disponível no site (<https://www.fnde.gov.br/sigpnae/#/login>). Em resposta, por meio do Despacho DSAES 0753937 a unidade informou que “o Ifac não executa o Programa Nacional de Alimentação Escolar, motivo pelo qual o profissional de Nutrição não possui cadastro no Sistema de Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (SIGPNAE)”.

Por fim, após inspeção in loco nos campi Rio Branco, Sena Madureira e Xapuri, entrevistando Diretores Gerais ou Fiscais de Contrato, percebeu-se uma fragilidade na coordenação e acompanhamento das ações de alimentação e nutrição escolar tendo em vista a ausência de um nutricionista habilitado que assuma tal responsabilidade técnica junto aos campi.

CONSTATAÇÃO 3: NÚMERO DE NUTRICIONISTAS LOTADOS NA DSAES NÃO ATENDE AOS PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA DE NUTRICIONISTAS POR NÚMERO DE ALUNOS BENEFICIADOS COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Conforme Despacho DSAES 0752178 do Processo SEI 23244.000759/2023-20 verificou que existe 1 nutricionista lotado no setor e, conforme informações das Diretorias Gerais dos campi, nenhuma dessas unidades escolares conta com nutricionista em seu quadro de servidores. Ademais, conforme constatado só existe um nutricionista para atendimento de mais de 1700 alunos beneficiados, assim dispostos:

Campus	Quantidade de alunos beneficiados com alimentação escolar	Documento que comprova
Rio Branco	427	Despacho DIRGE-CRB 0738801
Sena Madureira	249	Despacho DIRGE-CSM 0738705
Cruzeiro do Sul	420	Despacho DIRGE-CCS 0738277
Tarauacá	347	Despacho DIRGE-CTA 0739154
Xapuri	263	Despacho DIRGE-CXA 0741895
TOTAL	1.700	

Tabela: Quantidade de alunos beneficiados com alimentação escolar por campus.

CONSTATAÇÃO 4: NÃO ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PELA ENTIDADE EXECUTORA (IFAC).

Após análise do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20, por meio das Solicitações de Auditoria aos campi, bem como após análise do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04, verificou que os cardápios de alimentação escolar não estão sendo elaborados pelo IFAC, mas sim estão à cargo das empresas contratadas por meio de suas respectivas nutricionistas.

CONSTATAÇÃO 5: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ELABORADOS PELA EMPRESA CONTRATADA SEM INFORMAÇÕES ESSENCIAIS.

Nos cardápios elaborados pelas nutricionistas da empresa contratada (documentos 0738006, 0738233, 0739155, 0740130, ambos do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20) que nos foram enviados em resposta à Solicitação de Auditoria 69 (0736489), verificou-se que não existiam informações sobre horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes.

 COZINHA INDUSTRIAL OURO CZS Cardápio Mensal IFAC 				
1ª e 2ª SEMANA 01/03/23 à 15/03/23				
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Ovos mexidos Mandioca cozida Café c/ leite Laranja	Bolo de Trigo Achiolado c/ leite Banana	Pão de forma Lombinho suíno Manteiga Café c/ leite Gelatina de Laranja	Iscas de Frango cozida Arroz Suco de Graviola Maçã	Pão Francês Queijo/Presunto Café c/ Leite Gelatina de Morango
Iogurte Integral Biscoito tipo rosquinha Manteiga Banana Maçã	Sopa de Legumes Suco de Cupuaçu Banana maçã	Pão de milho Ovos mexidos Carne moída Café c/ leite Melancia	Mingau de farinha de tapioca Biscoito Tipo maisena Gelatina de Limão	Carne desfiada Mandioca cozida Suco de graviola Banana maçã

Imagem: Exemplo de Cardápio sem informações necessárias.

CONSTATAÇÃO 6: NÃO APROVAÇÃO, PELO IFAC, DOS CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS DAS CONTRATADAS.

Após análise do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04, percebeu a ausência de comprovação de que os cardápios elaborados pelas nutricionistas das contratadas estejam sendo efetivamente aprovados pelo IFAC, conforme previsto no Edital nº 5 (0529753) no Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04.

CONSTATAÇÃO 7: INEXISTÊNCIA DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO PARA AS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO.

Nos cardápios elaborados pelas nutricionistas da empresa contratada (documentos 0738006, 0738233, 0739155, 0740130, ambos do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20), verificou-se que as preparações constantes nesses cardápios não foram elaboradas a partir de fichas técnicas de preparo.

CONSTATAÇÃO 8: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NÃO DISPONÍVEIS EM LOCAIS VISÍVEIS NOS CAMPI E NO SÍTIO ELETRÔNICO OFICIAL DO IFAC.

Em inspeção nos dias 19/05/2023 e 26/05/2023, respectivamente, verificou-se que nos Campi Rio Branco e Xapuri não haviam cardápios disponibilizados em locais visíveis. Em visita ao Campus Sena Madureira, em 22/05/2023, percebeu-se que apesar de haver somente um cardápio colado na mesa da guarita, o mesmo estava rasurado e os demais haviam sido retirados pelos estudantes.

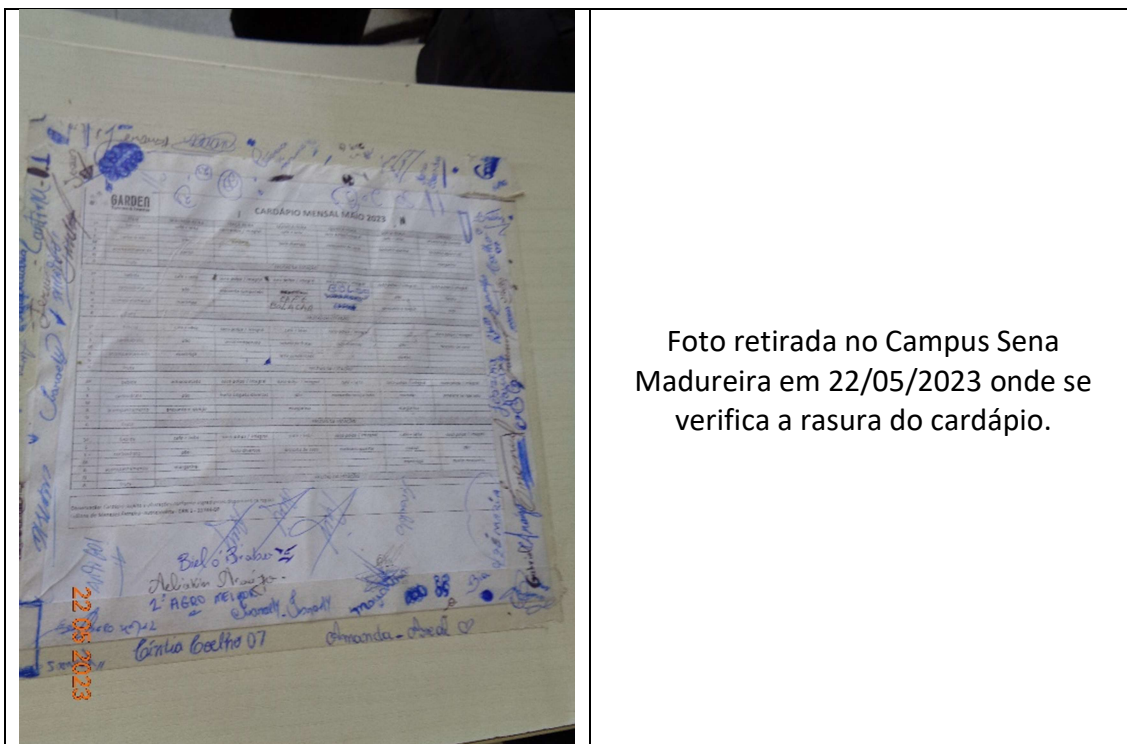


Foto retirada no Campus Sena Madureira em 22/05/2023 onde se verifica a rasura do cardápio.

Ademais, verificou que os cardápios vigentes não foram disponibilizados no site oficial do IFAC.

Cabe salientar que o CRB foi o único que não conseguiu enviar os cardápios vigentes, após a Solicitação de Auditoria nº 69/2023/AUDIN/CONSU (0736489) pois, conforme Despacho DIRGE-CRB 0738801 no Processo SEI nº 23244.000759/2023-20, **“A empresa não forneceu cardápios. Nas fiscalizações realizadas semanalmente este item é apontado e descontado nos pontos do Instrumento de Medição de Resultados - IMR”.**

CONSTATAÇÃO 9: INEXISTÊNCIA DE CARDÁPIOS ESPECIAIS PARA ALUNOS DIAGNOSTICADOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL BEM COMO DE CARDÁPIOS ADAPTADOS QUE ATENDAM AS ESPECIFICIDADES CULTURAIS DAS COMUNIDADES INDÍGENAS/QUILOMBOLAS.

Após análise das respostas das Diretorias Gerais (Despacho DIRGE-CSM 0743842, Despacho DIRGE-CTA 0744770, Despacho DIRGE-CCS 0747760, Despacho DIRGE-CRB 0751387 e Despacho DIRGE-CXA 0744773) percebeu que nos campi existem alunos com necessidade alimentar especial e pertencentes às comunidades indígenas. Senão vejamos:

Grupo	Quantidade	Campus
Indígenas	9	CCS (2); CTA (7)
Necessidade alimentar especial	1	CSM (1)

Cabe salientar, conforme os supracitados despachos, que em nenhum dos campi é realizada avaliação nutricional dos alunos para mensurar o quantitativo de diabéticos,

hipertensos, celíacos, intolerantes a lactose, entre outros. Tampouco é realizada a avaliação étnica/cultural para mensurar o quantitativo de alunos pertencentes às comunidades indígenas, bem como sobre seus hábitos e tradições alimentares. Consequentemente, os cardápios elaborados pelas contratadas não atendem as particularidades dessas categorias.

CONSTATAÇÃO 10: INEXISTÊNCIA DE APLICAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE COM OS ALUNOS DE FORMA ROTINEIRA.

Por meio da Solicitação de Auditoria nº 65 (0705040) do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20 a DSAES foi instada a enviase os últimos três testes de aceitabilidade aplicados em cada campi, bem como os três últimos relatórios produzidos a partir da aplicação desses testes de aceitabilidade. Em resposta, por meio do Despacho DSAES 0719233, a unidade auditada informou que “o Instituto Federal do Acre - Ifac não dispõe da estrutura física e recursos humanos necessários para a execução do programa, motivo pelo qual a Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil - Dsaes não possui as informações requeridas na Solicitação de Auditoria 65”.

Da mesma forma, após consulta aos campi por meio da Solicitação de Auditoria 70 (0739359), os campi Tarauacá (0741632), Xapuri (0740936), Cruzeiro do Sul (0740849) e Rio Branco (0751142) enviaram seus respectivos RELATÓRIOS DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, **ambos de OUTUBRO de 2022**, que tiveram como base os parâmetros descritos no modelo de PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO REFEITÓRIO, constante no item 1.6 do Termo de Referência anexo ao Edital 5 (0529753) do Processo SEI 0094427.00003060/2020-04. Senão vejamos:

1.6. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO REFEITÓRIO

Caro usuário da cantina,

Por favor, avalie o serviço prestado pela empresa terceirizada do refeitório assinalando com um "X" o número correspondente ao seu grau de satisfação:

Insatisfeito

Indiferente

Satisfeito

*NSA - Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

	ITENS DE AVALIAÇÃO	1	2	3	*NSA
Refeições	Apresentação dos alimentos				
	Qualidade geral das bebidas				
	Diversificação das saladas				
	Sabor dos alimentos				
	Variação do cardápio				
	Disponibilidade de sal, guardanapo, palito, etc.				
	Espera para pagar e se servir				
	Identificação das preparações				
	Reposição dos alimentos				
	Qualidade Geral da Refeição				
ORGANIZAÇÃO	Organização e Higiene				
	Disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha				
	Reposição dos utensílios (pratos, talheres, etc.)				
EMPRESA TERCEIRIZADA	Qualidade do serviço prestado				
	Agilidade e cordialidade dos funcionários no atendimento				

Sugestões/Críticas/Elogios:

No entanto, percebeu que os testes de aceitabilidade para avaliar a introdução e aceitação de novos alimentos e preparações não estão sendo aplicados nas unidades escolares, já que os cardápios têm prazo de validade quinzenal, conforme item 5.1.16 do Termo de Referência.

Nos dias 19/05/2023 e 22/05/2023 em visita in loco aos campi Rio Branco e Sena Madureira, respectivamente, a equipe de auditoria, oportunamente, realizou testes de aceitabilidade com os alunos a fim de averiguar a qualidade do alimento oferecido. Constatou que a maioria das reclamações dos alunos foram com relação: **a) tempero, quantidade e apresentação dos alimentos e b) falta de variedade de alimentos**. Importante salientar que dos 17 alunos entrevistados no Campos Sena Madureira apenas 8 alunos (47% dos entrevistados) avaliaram positivamente a qualidade da alimentação escolar servida. Da mesma forma, dos 19 alunos entrevistados no Campus

Rio Branco apenas 4 alunos (21% dos entrevistados) avaliaram positivamente a qualidade da alimentação escolar. Para ser considerado satisfatório o resultado dos testes de aceitabilidade teria que apresentar um índice de aprovação de no mínimo 80%.

CONSTATAÇÃO 11: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE OFERTA DA QUANTIDADE MÍNIMA EXIGÍVEL DE FRUTAS IN NATURA POR ESTUDANTE.

Verificou no Cardápio do Campus Sena Madureira (0738233 do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20) referente ao mês de maio/2023 e no cardápio do Campus Xapuri (0740130) referente ao mês de junho/2023 a ausência de oferta de, no mínimo, 280g/estudantes/semana de frutas in natura (2x/semana). Nos cardápios desses campi, apesar de conterem informação de oferta de “frutas da estação”, não houve menção ao nome e a porção (quantidade) das frutas que seriam ofertadas. Da mesma forma, o cardápio do mês de abril e maio/2023 do Campus Tarauacá (0739155), apesar de mencionar o nome das frutas que seriam servidas não havia descrição da sua quantidade.

Ressalta que nos dias em 19/05/2023 e 22/05/2023, em visita in loco aos campi Rio Branco e Campus Sena Madureira, respectivamente, a equipe de auditoria além de realizar teste de aceitabilidade com alguns alunos, avaliou, por iniciativa própria, a qualidade da alimentação ofertada no dia. Percebeu, em ambos, que não houve oferta de frutas in natura aos alunos durante a refeição. No Campus Sena Madureira, especificamente, o lanche servido contrariou o cardápio do dia que assegurava aos alunos a oferta de pão, achocolatado, queijo, presunto e FRUTA.



4º	bebida	achocolatado
S		
E	carboidrato	pão
M		
A	acompanhamento	presunto e queijo
N		
A	fruta	

Imagem: Fotos retiradas no Campus Sena Madureira, em 22/05/2023, com o lanche servido no dia.

CONSTATAÇÃO 12: NÃO INCLUSÃO, NOS CARDÁPIOS, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO HEME OU, ALTERNATIVAMENTE, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO NÃO HEME MAIS VITAMINA “C” NA QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA.

Nos Cardápios do Campus Cruzeiro do Sul (0738006 do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20), referente aos meses de março, abril e maio/2023, no cardápio do campus Sena Madureira (0738233), referente ao mês de maio/2023 e, no cardápio do Campus Xapuri (0740130), referente ao mês de junho/2023, observou que a inclusão de alimentos fontes de ferro heme ou, alternativamente, de alimentos fontes de ferro não heme combinados com alimentos fontes de Vitamina C não respeitou a exigência do mínimo recomendado.

CONSTATAÇÃO 13: OFERTA DE MARGARINA E DE PRODUTOS CÁRNEOS ALÉM DO LIMITE MÁXIMO MENSAL.

Nos Cardápios do Campus Xapuri (0740130 do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20), referente aos meses de abril e maio/2023, observou a oferta de margarina 4 vezes, em cada mês. Igualmente, no cardápio do campus Sena Madureira (0738233), referente ao mês de maio/2023, observou a oferta de margarina 4 vezes no mês. No cardápio do Campus Cruzeiro do Sul (0738006), referente aos meses de março e maio/2023, observou a oferta de produtos cárneos (lombinho suíno e presunto) 3 e 5 vezes no mês, respectivamente.

CONSTATAÇÃO 14: AUSÊNCIA DE ADOÇÃO DE MEDIDAS DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO PELO IFAC NOS LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS CONTRATOS.

Após inspeção in loco nos campi visitados (Rio Branco, Sena Madureira e Xapuri), verificou-se na cozinha e/ou na despensa que os aspectos de temperatura e controle de pragas nos ambientes não eram propícios para garantir condições físicas e processos

adequados às boas práticas de manipulação, estocagem e no preparo/manuseio de alimentos. Ademais foi verificado nesses campi a inexistência de exaustores o que contribui para a deterioração mais rápida dos alimentos, bem como de telas mosquiteiras nas janelas o que facilita o acesso de pragas (moscas) ao ambiente da cozinha/cantina. No Campus Rio Branco, verificou ainda que o banheiro destinado aos funcionários da contratada estava sendo usado como depósito de cadeiras. No Campus Sena Madureira verificou que não havia divisão entre cantina, cozinha e despensa.



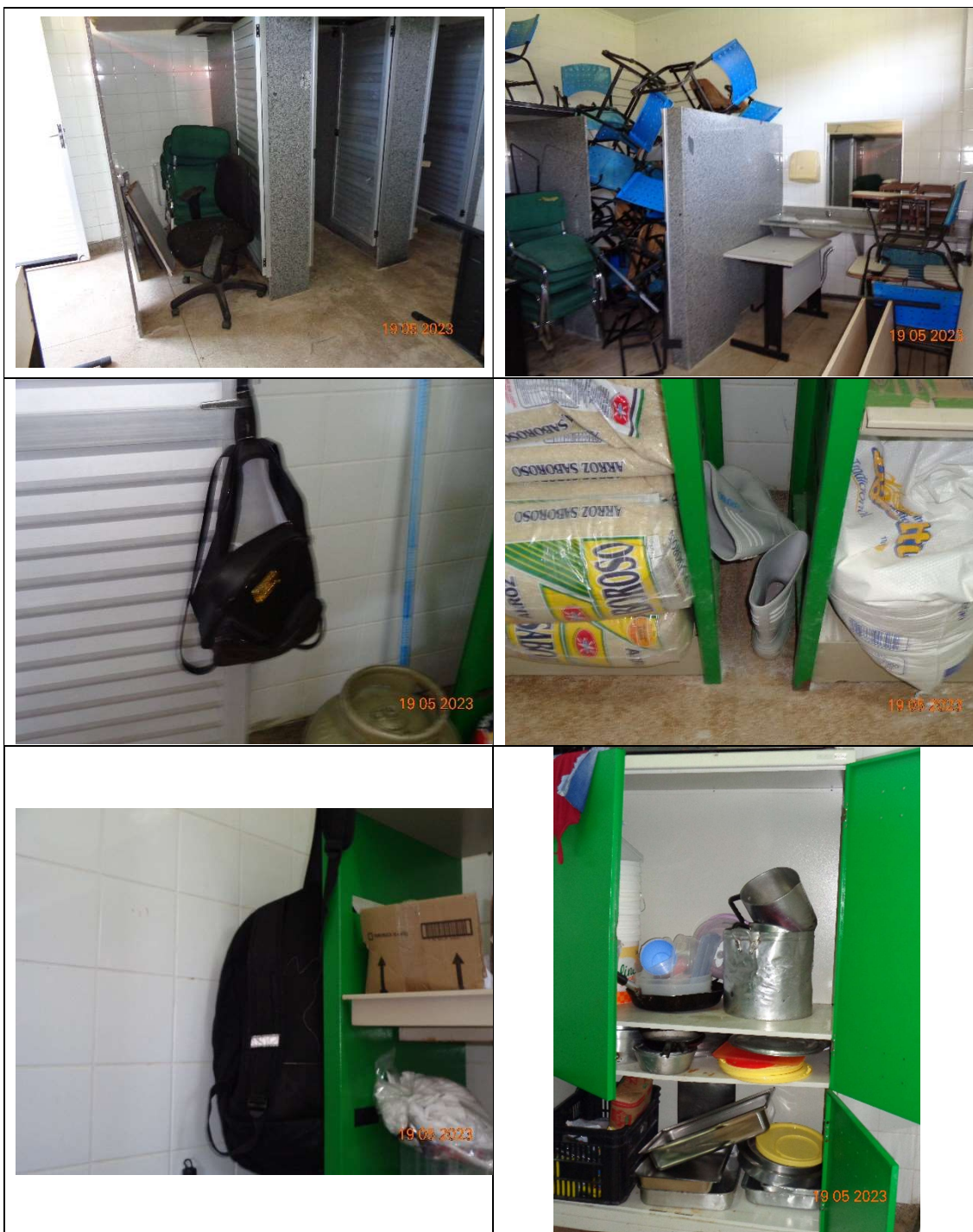


Imagem: Fotos retiradas no Campus Rio Branco em 19/05/2023 onde podemos verificar: **a)** na despensa (duas primeiras imagens) a janela fica fechada e não tem tela mosquiteiro, além de que o acesso ao telhado está aberto; **b)** na cozinha e na cantina a inexistência de exaustores e telas mosquiteiros nas janelas; **c)** lâmpadas quebradas; **d)** banheiro da cantina usado para depósito de cadeiras; **e)** bolsas, mochilas, roupas e EPI pendurados na despensa.



Imagem: Fotos retiradas no Campus Sena Madureira em 22/05/2023 onde podemos verificar que a cozinha é conjugada com a cantina e com a despensa, além perceber a inexistência de exaustores e telas mosquiteiros.



Imagem: Fotos retiradas no Campus Xapuri em 26/05/2023, onde podemos verificar: **a)** na despensa, as janelas ficam fechadas e não possuem telas mosquiteiros; **b)** na cozinha, apesar da existência de janelas com telas mosquiteiros e um exaustor, podemos verificar uma humidade avançada no forro que fica em cima da bancada.

CONSTATAÇÃO 15: AUSÊNCIA DE IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) EM TODOS OS CAMPI.

Conforme resposta à Solicitação de Auditoria 70 (0739359 do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20), verificou-se que nos campi Cruzeiro do Sul (Despacho DIRGE-CCS 0741594) e Sena Madureira (Despacho DIRGE-CSM 0740980), não foram implantados o manual de boas práticas – MBP e dos procedimentos operacionais padronizados – POPS. Com relação ao campus Sena Madureira importa salientar que, após inspeção in loco e entrevista dos funcionários da empresa, esses informaram que não tinham conhecimento sobre a existência dos citados documentos. Da mesma forma, no Campus Rio Branco, verificou que não havia Manual de Boas Práticas. No entanto, pôde-se constatar que alguns procedimentos operacionais padronizados – POPS estavam colados nas paredes da cozinha.

CONSTATAÇÃO 16: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS COM VISTAS À IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).

Por meio da Solicitação de Auditoria 70 (0739359) do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20, os campi foram indagados se a “*empresa contratada disponibilizou ao Campus os comprovantes de capacitação dos manipuladores de alimentos*”. Conforme resposta dos campi verificou a ausência de comprovação de capacitação periódica dos manipuladores de alimentos, com exceção do Campus Xapuri que apresentou certificados de capacitação de três funcionários referente ao mês de janeiro/2023 (0740937).

CONSTATAÇÃO 17: FRAGILIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELAS EMPRESAS CONTRATADAS NO TOCANTE AS REGRAS CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA E NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.

Na Solicitação de Auditoria 70 (0739359), as diretorias gerais dos campi foram instadas a enviarem os três últimos relatórios de fiscalização e os três últimos Instrumentos de Medição de Resultados. Após as respostas dos campi percebeu que estes, **aparentemente**, realizam a fiscalização dos contratos rotineiramente, com base no modelo proposto pela DSAES de Instrumento de Medição de Resultados – IMR (0712747) do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20 já que conseguiram enviar os IMR preenchidos e os relatórios confeccionados, o que demonstra uma fiscalização atuante.

As irregularidades que deveriam ser verificadas pelos fiscais, conforme o item 2 do Termo de Referência do edital nº 5 (0529753) do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04, eram as seguintes: LEVE (Desorganização de ambientes/áreas; Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações;

Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio; Descumprimento dos horários e abertura e fechamento do refeitório; Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições; MÉDIO (Uso incorreto de uniformes limpos; Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos; Limpeza inadequada de banheiros do refeitório; Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos; Presença de materiais não alimentícios estocados nos freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras; Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.; Presença de insetos mortos nas embalagens de armazenamento e transporte dos alimentos; Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área; GRAVE (Presença de alimentos destampados em qualquer área; Presença de odores não característicos em geladeiras ou freezers; Presença de equipamentos danificados e sem manutenção; Coleta inadequada de amostra; Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área; Ocorrência de casos de intoxicações alimentares; Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas; GRAVÍSSIMO (Presença de alimentos com prazo de validade vencido; Armazenamento e transporte inadequado de alimentos; Higiene pessoal de funcionários inadequada; Deixar de cumprir as obrigações constantes no edital e no contrato).

Porém, após inspeção in loco nos campi Rio Branco, Sena Madureira e Xapuri, foi constatado o armazenamento de alimentos realizado de forma incorreta, alimentos armazenados fora do prazo de validade; utilização de temperos industrializados na preparação dos alimentos servidos aos alunos; alimentos congelados sem certificação ou prazo de validade; não utilização de EPI pelos funcionários da contratada na manipulação dos alimentos tais como gorro, luvas e máscaras, mesmo com a disponibilização desses EPI pela contratada; higiene da cozinha, entre outros.

Importante ressaltar que em inspeção in loco nos campi Rio Branco, Sena Madureira e Xapuri foi indagado aos funcionários sobre a utilização de balanças de precisão para porcionamento dos alimentos, mas sem resposta positiva, o que evidencia a ausência de controle das empresas no tocante a quantidade de alimentos a serem servidos aos alunos, principalmente com relação a quantidade mínima de frutas.



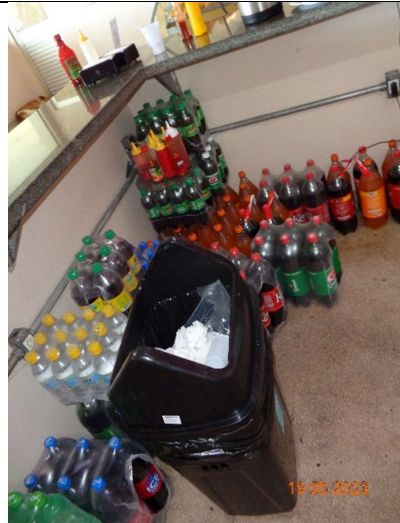
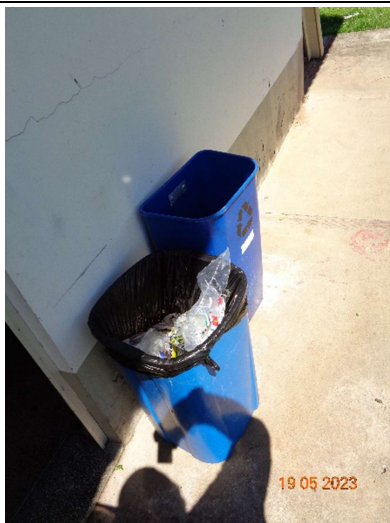






Imagem: Fotos retiradas no **Campus Rio Branco em 19/05/2023** onde se percebe: **a)** funcionários sem luvas e máscaras; **b)** carnes sem selo federal; **c)** sobras de alimentos em recipientes sem data de embalagem e prazo de validade; **d)** queijos sem data de embalagem e prazo de validade; **e)** panelas sujas embaixo da pia com moscas; **f)** lixeiras sem tampas; **g)** alimentos destampados; **h)** bancadas sujas; **i)** vetores de pragas dentro da cantina; **j)** funcionária que trabalha no caixa é a mesma que serve os alimentos; **k)** balcões refrigerados com temperatura inadequada; **l)** pessoas estranhas entrando na cozinha e cantina sem a vestimenta adequada; **m)** resto de alimentos na geladeira; **n)** ausência de manutenção corretiva.





Imagem: Fotos retiradas no **Campus Sena Madureira** em **22/05/2023** onde se verifica: **a)** flocos de milho com a presença de larvas e besouros (**Obs:** alimento estava no prazo de validade, cuja presença pode ser atribuída as condições de armazenagem como a temperatura do ambiente); **b)** uso de temperos industrializados na preparação dos alimentos; **c)** lixeiras sem tampas; **d)** funcionários sem luvas e mascara; **e)** carnes sem selo federal de inspeção; **f)** sobras de alimentos em recipientes sem data de embalagem e prazo de validade;



Imagem: Fotos retiradas no Campus Xapuri em 26/05/2023 onde se verifica: a) sobras de alimentos em recipientes sem data de embalagem e prazo de validade; b) alimentos

semiabertos; **c)** alimentos armazenados de forma incorreta; **d)** alimentos fora do prazo de validade; **e)** uso de temperos industrializados na preparação dos alimentos;

CONSTATAÇÃO 18: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS SERVIDORES ENVOLVIDOS NA EXECUÇÃO DO PNAE E NO CONTROLE SOCIAL.

Após a Solicitação de Auditoria 76 (0751219) do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20, verificou-se que os servidores da DSAES atuavam diretamente com as atividades de alimentação e nutrição escolar no IFAC eram, respectivamente, os servidores SIAPES nº 1908399 e 1202894. Na Solicitação de Auditoria 65 (0705040) o gestor foi instado a enviar os três últimos planos de capacitação dos servidores envolvidos na execução do PNAE, bem como a comprovação da conclusão dessas capacitações ou a justificativa da não realização/conclusão. Porém, conforme Despacho DSAES 0719233, o gestor informou que *“embora seja descentralizado recurso financeiro pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE 0719232 para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, o Instituto Federal do Acre - Ifac não dispõe da estrutura física e recursos humanos necessários para a execução do programa, motivo pelo qual Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil - Dsaes não possui as informações requeridas na Solicitação de Auditoria 65”*.

CONSTATAÇÃO 19: AUSÊNCIA DE DESIGNAÇÃO FORMAL DA FIGURA DO PREPOSTO NO CAMPUS SENA MADUREIRA.

Na Solicitação de Auditoria 70 (0739359), as diretorias gerais dos campi foram instadas a enviarem a Carta de Preposto da empresa contratada ou, alternativamente, em caso de inexistência que informassem o nome completo e CPF dos prepostos. Ocorre que após as respostas dos campi, verificou que no campus Sena Madureira (Despacho DIRGE-CSM 0740980) não constava Carta de Preposto e nem de sua indicação por parte da contratada. Nos campi Xapuri, Tarauacá e Rio Branco verificou que havia apenas a indicação do nome e CPF do preposto, mas sem nenhum documento que comprovasse a formalização. Importa salientar que a presença da figura do preposto no lugar da prestação do serviço foi um risco significativo relacionado pela DSAES em sua Análise de Risco (0680983) constante no Processo SEI nº 23244.000759/2023-20.

CONSTATAÇÃO 20: AUSÊNCIA DE GESTÃO DE RISCOS NA ÁREA DO OBJETO AUDITADO.

Sobre o gerenciamento de riscos, por meio da Solicitação de Auditoria nº 51 (0679313) e da Solicitação de Auditoria nº 61 (0695865) ambas do Processo SEI nº 23244.000759/2023-20, foi requerido à unidade auditada que enviasse a matriz dos riscos relativos à execução dos contratos de prestação de serviços de alimentação escolar. Ocorre que nas duas vezes, em resposta às referidas Solicitações de Auditoria a unidade auditada acabou enviando novamente a matriz de riscos relativos à fase de

licitação/contratação, conforme observados na Análise de Risco (0680983) e na Análise de Risco (0712734), demonstrando, assim, a inexistência de tal documento quanto a execução dos contratos de prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar. Salienta que é importante que haja identificação e tratamento prévio de riscos também na fase de execução para que não possam comprometer o sucesso da execução do objeto e da gestão contratual, em caso de eventual materialização.

CONSTATAÇÃO 21: FRAGILIDADE NO TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES DOS ALUNOS REALIZADAS NOS CAMPI QUANTO A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Em visita ao campus Rio Branco e Sena Madureira, após conversa com alguns alunos, percebeu-se que os campi não possuem um fluxo interno estruturado para tratamento de reclamações a respeito da alimentação escolar em que o aluno possa registrar (fisicamente ou digitalmente) e ter um protocolo para acompanhamento desse registro. Em determinada situação uma aluna do CRB, em conversa informal com a equipe de auditoria in loco, nos trouxe o conhecimento de que ao tentar realizar uma reclamação para um professor sobre a alimentação escolar servida no dia, foi desencorajada a fazê-la pois, segundo ela, o servidor informou que não tinha outra empresa disposta a assumir a prestação de serviços. Percebeu ainda, que os alunos também não são orientados e incentivados a utilizarem o canal da ouvidoria do IFAC para registrarem suas reclamações.

CONSTATAÇÃO 22: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE APLICAÇÃO FINANCEIRA DOS RECURSOS DO FNDE NÃO UTILIZADOS.

Por meio da Solicitação de Auditoria 65 (0705040) a unidade auditada foi instada a enviar algumas documentações referentes à alimentação escolar. Em resposta, por meio do Despacho DSAES 0719233, fomos informados de que *“embora seja descentralizado recurso financeiro pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE 0719232 para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, o Instituto Federal do Acre - Ifac não dispõe da estrutura física e recursos humanos necessários para a execução do programa, motivo pelo qual a Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil - Dsaes não possui as informações requeridas na Solicitação de Auditoria 65”*.

Igualmente, indagada se o recurso do FNDE descrito na Nota de Crédito - PNAE (0719232) seria utilizado para contratação de fornecimento de alimentação ou para aquisição de gêneros alimentícios, a unidade auditada informou, por meio do Despacho DSAES 0723432, que *“Sim. A Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil está planejando utilizar o recurso para contratação de fornecimento de alimentação, já na próxima contratação que está prevista para ocorrer em julho”*.

CONSTATAÇÃO 23: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU DO EMPREGADOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, COM O PERCENTUAL MÍNIMO OBRIGATÓRIO DE 30%.

Por meio da Solicitação de Auditoria 65 (0705040) a unidade auditada foi instada a enviar algumas documentações referentes à alimentação escolar. Em resposta, por meio do Despacho DSAES 0719233, fomos informados de que *“embora seja descentralizado recurso financeiro pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE 0719232 para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, o Instituto Federal do Acre - Ifac não dispõe da estrutura física e recursos humanos necessários para a execução do programa, motivo pelo qual a Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil - Dsaes não possui as informações requeridas na Solicitação de Auditoria 65”*.

Igualmente, indagada se o recurso do FNDE descrito na Nota de Crédito - PNAE (0719232) seria utilizado para contratação de fornecimento de alimentação ou para aquisição de gêneros alimentícios, a unidade auditada informou, por meio do Despacho DSAES 0723432, que *“Sim. A Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil está planejando utilizar o recurso para contratação de fornecimento de alimentação, já na próxima contratação que está prevista para ocorrer em julho”*.

RECOMENDAÇÕES

CONSTATAÇÃO 1: NÃO INCLUSÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – EAN NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM DO IFAC.

Recomendação: 1.1) Envidar esforços no sentido de implementar, mediante a atuação coordenada dos campi com o nutricionista RT do IFAC, atividades de educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem dessas unidades, tais como palestras, debates, oficinas culinárias, gincanas, inclusão do tema “alimentação saudável” no currículo escolar, dentre muitos outros; **1.2.)** Incentivar os campi a implementarem projetos de extensão voltados à área de educação alimentar e nutricional, tais como promoção de concurso de receitas, produção de livro de receitas, promoção de feiras gastronômicas, criação de hortas escolares pedagógicas (técnica tradicional ou hidroponia), dentre outros.

CONSTATAÇÃO 2: FRAGILIDADE NA COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NO IFAC POR INEXISTÊNCIA DE UM NUTRICIONISTA QUE ASSUMA A RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR ESSAS AÇÕES.

Recomendação: 2.1) proceder com o cadastrado do profissional nutricionista lotado na DSAES junto ao FNDE a fim de este possa assumir a coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição escolar no IFAC; **2.2)** verificar, alternativamente, a possibilidade da cessão/redistribuição de servidor que ocupe cargo de nutricionista em outro órgão a fim de assumir tal responsabilidade técnica, devendo esse estar regularizado perante ao CRN, ser cadastrado no sistema do FNDE e lotados na DSAES.

CONSTATAÇÃO 3: NÚMERO DE NUTRICIONISTAS LOTADOS NA DSAES NÃO ATENDE AOS PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA DE NUTRICIONISTAS POR NÚMERO DE ALUNOS BENEFICIADOS COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Recomendação: 3.1) Implementar melhorias nos controles existentes de modo a, constantemente, observar o parâmetro numérico mínimo de nutricionistas RT e QT por alunos beneficiários da alimentação escolar, conforme determina o art. 15, § 2º, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e art. 10 da Resolução CFN 465/2010; **3.2)** verificar a possibilidade de cessão/redistribuição de mais dois servidores que ocupem cargo de nutricionista em outro órgão, devendo esses estarem regularizados perante ao CRN, serem cadastrados nos sistemas do FNDE e lotados na DSAES.

CONSTATAÇÃO 4: NÃO ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PELA ENTIDADE EXECUTORA (IFAC).

Recomendação 4: Implementar melhorias nos controles existentes de modo que os cardápios de alimentação escolar sejam elaborados exclusivamente por nutricionista RT vinculado ao IFAC, sem possibilidade de delegação às contratadas;

CONSTATAÇÃO 5: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ELABORADOS PELA EMPRESA CONTRATADA SEM INFORMAÇÕES ESSENCIAIS.

Recomendação 5: Implementar melhorias nos controles existentes de modo que os cardápios a serem elaboradas futuramente contenham as informações descritas no art. 17, § 6º da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

CONSTATAÇÃO 6: NÃO APROVAÇÃO, PELO IFAC, DOS CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS DAS CONTRATADAS.

Recomendação 6: Implementar melhorias nos controles existentes de modo que os cardápios eventualmente elaborados pelas contratadas sejam aprovados pela nutricionista do IFAC e, tais aprovações sejam devidamente documentadas e anexadas nos respectivos processos.

CONSTATAÇÃO 7: INEXISTÊNCIA DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO PARA AS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO.

Recomendação: 7.1) Implementar melhorias nos controles existentes de modo que as todas as preparações contidas nos cardápios sejam feitas com base em Fichas Técnicas de Preparo elaboradas previamente, conforme determina o art. 17, § 10, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020; **7.2)** Que sejam disponibilizados, no sítio eletrônico do IFAC, e amplamente divulgado aos alunos, as Fichas Técnicas de Preparo - FTP utilizadas para as preparações contidas nos cardápios vigentes, bem como suas eventuais alterações, contendo a assinatura do nutricionista responsável pela elaboração, devendo ser separados por campi e por tipo de refeição; **7.3)** implementar estudo/projeto para implantação de soluções digitais que facilitem o acesso dos alunos às Fichas Técnicas de Preparo - FTP elaboradas; **7.4)** Realizar treinamentos para as cozinheiras a fim de utilizarem adequadamente as Fichas Técnicas de Preparo - FTP, a fim de padronizar a preparação da alimentação escolar.

CONSTATAÇÃO 8: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NÃO DISPONÍVEIS EM LOCAIS VISÍVEIS NOS CAMPI E NO SÍTIO ELETRÔNICO OFICIAL DO IFAC

Recomendação: 8.1) Implementar melhorias nos controles existentes de modo que os cardápios físicos sejam afixados nos campi em locais visíveis ao público (refeitório, recepção, etc); **8.2)** Sejam utilizados mecanismos de proteção (ex: mural em acrílico) nos cardápios físicos a serem afixados para impedir sua rasura ou seu desaparecimento; **8.3)** Que sejam disponibilizados, no sítio eletrônico do IFAC, e amplamente divulgado aos alunos, os cardápios de alimentação escolar vigentes, bem como suas eventuais alterações, contendo a assinatura do nutricionista responsável pela elaboração, devendo ainda ser separados por campi e por tipo de refeição (almoço/lanche); **8.4)** implementar estudo/projeto para implantação de soluções digitais que facilitem o acesso dos alunos aos cardápios vigentes.

CONSTATAÇÃO 9: INEXISTÊNCIA DE CARDÁPIOS ESPECIAIS PARA ALUNOS DIAGNOSTICADOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL BEM COMO DE

CARDÁPIOS ADAPTADOS QUE ATENDAM AS ESPECIFICIDADES CULTURAIS DAS COMUNIDADES INDÍGENAS/QUILOMBOLAS.

Recomendação: 9.1) Implementar melhorias nos controles existentes de modo a realizar nos campi um estudo prévio para avaliar o perfil epidemiológico nutricional dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc.; **9.2)** Realizar nos campi um estudo étnico para identificar aqueles alunos pertencentes às comunidades indígenas e quilombolas, bem como realizar um estudo para avaliar os aspectos culturais desses povos quanto à sua alimentação (incluindo alimentos permitidos, proibidos, mais consumidos, preparações, entre outros); **9.3)** Elaborar cardápios especiais para os estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais; **9.4)** adaptar os cardápios às especificidades culturais das comunidades indígenas/quilombolas; **9.5)** publicar os cardápios especiais e os adaptados no site oficial do IFAC, em tópico separado dos demais cardápios; **9.6)** implementar estudo/projeto para implantação de soluções digitais que facilitem o acesso dos alunos aos cardápios adaptados e especiais.

CONSTATAÇÃO 10: INEXISTÊNCIA DE APLICAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE COM OS ALUNOS DE FORMA ROTINEIRA.

Recomendação: 10.1) Implementar melhorias nos controles existentes de modo a realizar testes de aceitabilidade com os alunos sempre que se introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou ainda, para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, utilizando-se como base o MANUAL PARA APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE (Disponível no site: <https://crn7.org/images/2022/BibliotecaVirtual/Manual%20para%20aplica%C3%A7%C3%A3o%20dos%20TESTES%20DE%20ACEITABILIDADE%20Minist%C3%A9rio%20da%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20Fundo%20Nacional%20de%20Desenvolvimento%20da%20Educa%C3%A7%C3%A3o.pdf>); **10.2)** Criar mecanismos de avaliação de qualidade de forma que o nutricionista RT ou QT, por exemplo, rotineiramente possam experimentar a qualidade do alimento servido, com relação aos aspectos de preparo, sabor, consistência, odor, etc.; **10.3)** implementar estudo/projeto para implantação de soluções digitais que facilitem a realização de testes de aceitabilidade com os alunos.

CONSTATAÇÃO 11: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE OFERTA DA QUANTIDADE MÍNIMA EXIGÍVEL DE FRUTAS IN NATURA POR ESTUDANTE.

Recomendação: 11.1) implementar melhorias nos controles existentes de modo que as contratadas alterem seus cardápios a fim de fazer constar a quantidade mínima semanal de frutas que serão servidas, conforme determina o art. 18, § 1º e § 3º, ambos da Resolução CD/FNDE nº 6/2020; **11.2)** intensificar a fiscalização do contrato no tocante à obrigação da quantidade mínima de frutas in natura a serem ofertadas.

CONSTATAÇÃO 12: NÃO INCLUSÃO, NOS CARDÁPIOS, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO HEME OU, ALTERNATIVAMENTE, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO NÃO HEME MAIS VITAMINA “C” NA QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA.

Recomendação 12: Implementar melhorias nos controles existentes, de modo que ao ser elaborado o cardápio seja observada a obrigatoriedade de inclusão de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo 4 dias/semana ou, alternativamente, a inclusão de alimentos fontes de ferro não heme combinados com alimentos fonte de Vitamina C, conforme determina o art. 18, § 4º, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

CONSTATAÇÃO 13: OFERTA DE MARGARINA E DE PRODUTOS CÁRNEOS ALÉM DO LIMITE MÁXIMO MENSAL.

Recomendação 13: Implementar melhorias nos controles existentes, de modo que ao ser elaborado o cardápio seja observado o limite máximo de oferta de produtos cárneos e margarinas ou creme vegetal, conforme determina o art. 18, § 6º, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

CONSTATAÇÃO 14: AUSÊNCIA DE ADOÇÃO DE MEDIDAS DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO PELO IFAC NOS LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS CONTRATOS.

Recomendação 14: Que sejam adotadas medidas preventivas/corretivas de controle higiênico-sanitário nos campi que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas, principalmente, quanto à estocagem, manipulação e processamento dos alimentos, tais como: **I)** instalação de telas mosquiteiros nas janelas; **II)** instalação de sistema de exaustão dotado de telas nas cozinhas e cantinas; **III)** instalação de portas com fechamento automático nas cozinhas e cantinas (se possível, a instalação de portas duplas com abertura para fora); **IV)** limpeza do banheiro da cantina localizada no Campus Rio Branco, de forma a possibilitar o seu uso pelos funcionários da contratada; **V)** reforma na estrutura dos espaços destinados à prestação dos serviços (EX: obras para separação entre cantina, cozinha e despensa; melhoramento da climatização nos refeitórios; reformas dos bancos nos refeitórios, entre outros.), etc.

CONSTATAÇÃO 15: AUSÊNCIA DE IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) EM TODOS OS CAMPI.

Recomendação: 15.1) para futuras contratações envidar esforços no sentido de elaborar Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) padrões para as unidades escolares do IFAC, além de disponibiliza-los nos editais como anexo e no site oficial do IFAC; **15.2)** para os contratos vigentes, que seja cobrado das contratadas do campus Sena Madureira e Cruzeiro do Sul a elaboração e disponibilização aos fiscais dos contratos dos Manuais de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

CONSTATAÇÃO 16: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS COM VISTAS À IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).

Recomendação: 16.1) Implementar melhorias nos controles existentes de modo que seja exigido das contratadas um plano de capacitação semestral dos seus funcionários

relacionados à alimentação escolar, principalmente quanto: i) implementação do manual de boas práticas (MBP) e dos procedimentos operacionais padronizados (POPS); ii) higiene pessoal; iii) manipulação higiênica dos alimentos; e iv) doenças transmitidas por alimentos, **16.2)** que seja exigido das contratadas, semestralmente, a apresentação dos certificados de conclusões dessas capacitações aos fiscais do contrato;

CONSTATAÇÃO 17: FRAGILIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELAS EMPRESAS CONTRATADAS NO TOCANTE AS REGRAS CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA E NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.

Recomendação: 17.1) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelas contratadas, de acordo com as cláusulas contratuais avençadas e os termos de sua proposta, já que sua execução está em desacordo com art. 66 da Lei 8.666/1993 (art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021, com vigência a partir de 30 de dezembro de 2023); **17.2)** analisar a possibilidade de aplicação de sanção administrativa às contratadas em vista das improbidades encontradas pela equipe de auditoria, conforme previsto em edital; **17.3)** implementar melhorias no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) aplicado atualmente, de forma a incluir, entre os itens a serem avaliados, outras obrigações contratuais, bem como incluir a satisfação do público usuário com a prestação dos serviços, por exemplo, no tocante a cordialidade dos funcionários, higiene do ambiente, entre outros; **17.4)** Discutir com a gestão máxima do IFAC sobre a criação de comissões de alimentação escolar nos campi, de caráter fiscalizatório e de assessoramento, destinada a auxiliar na fiscalização dos contratos de alimentação escolar e no assessoramento da DSAES e dos campi nos assuntos relacionados à alimentação escolar; **17.5)** Em caso de criação dessas comissões que seja verificada a possibilidade da participação de alunos, pais e profissionais do ramo em suas decisões; **17.6)** Em caso de criação dessas comissões que seja, rotineiramente, promovida a capacitação de seus membros voltada, principalmente, à execução do PNAE.

CONSTATAÇÃO 18: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS SERVIDORES ENVOLVIDOS NA EXECUÇÃO DO PNAE E NO CONTROLE SOCIAL.

Recomendação: 18.1) Elaborar um plano de capacitação periódico para os servidores sobre a alimentação escolar, a execução do PNAE e o controle social, principalmente aqueles que atuarem nos contratos de prestação de serviço de fornecimento de alimentação escolar como os integrantes da equipe gestora e os fiscais do contrato; **18.2)** Exigir dos servidores a apresentação do referidos certificados de conclusão desse cursos para fim de guarda e comprovação; **18.3)** Elaborar e difundir um manual de normas definindo os procedimentos a serem adotados na execução das principais atividades relacionadas ao PNAE no IFAC, com especial destaque para: (i) procedimento de compra, conferência e fiscalização dos gêneros alimentícios adquiridos; (ii) controle de estoque; (iii) definição do papel do fiscal do contrato; (iv) obrigações do conselho/comissão de alimentação escolar (caso seja criado); (v) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; (vi) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos; (vii) responsabilidades do nutricionista RT, inclusive com relação a frequência da visita aos campi; (viii) obrigatoriedade da

utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (x) obrigatoriedade da utilização do Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, inclusive a obrigação de capacitação dos funcionários em vista a implantação desses documentos; (xii) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos; dentre outros.

CONSTATAÇÃO 19: AUSÊNCIA DE DESIGNAÇÃO FORMAL DA FIGURA DO PREPOSTO NO CAMPUS SENA MADUREIRA.

Recomendação: 19.1) exigir que o representante legal das contratadas que prestam serviços nos campi Xapuri, Tarauacá, Rio Branco e Sena Madureira apresentem formalmente um preposto (Carta de Preposto) para representá-las no local da prestação do serviço; **19.2)** Que o procedimento de apresentação formal de preposto ocorra igualmente sempre que houver a necessidade de substituição definitiva ou ausência temporária (e.g.: férias, atestados, licenças, etc.) dos prepostos anteriormente designados, devendo a contratada comunicar tais fatos à Administração Pública logo que tome conhecimento (prazo a ser descrito no edital); **19.3)** Criar mecanismos de controle interno de forma que a designação formal de preposto ocorra obrigatoriamente no período entre a assinatura e antes do início da execução contratual; **19.4)** incluir nos editais sanções às contratadas que não apresentarem formalmente seu preposto ou que tempestivamente não realizarem sua substituição dentro do prazo descrito no edital.

CONSTATAÇÃO 20: AUSÊNCIA DE GESTÃO DE RISCOS NA ÁREA DO OBJETO AUDITADO.

Recomendação: 20.1) Realizar oficinas, entrevistas, visitas técnicas ou pesquisas, principalmente com pessoas que conheçam ou atuam em contratos de fornecimento de alimentação escolar, de modo a mapear o fluxo e elaborar a matriz de riscos desses processos principalmente durante a fase de execução, bem como coletar o maior número de riscos possíveis nessa fase e, assim, analisar e avaliar os riscos potencialmente mais relevantes; **20.2)** Elaborar um plano de capacitação periódica para os servidores que atuarem nos processos de fornecimento de alimentação escolar, principalmente os que integrarem as equipes de planejamento da contratação, gestão e de fiscalização do contrato, abordando temas relacionados à gestão de riscos; **20.3)** mapear o fluxo e elaborar a matriz de riscos dos processos de execução dos contratos de alimentação escolar e encaminhá-los à AUDIN, para posterior análise.

CONSTATAÇÃO 21: FRAGILIDADE NO TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES DOS ALUNOS REALIZADAS NOS CAMPI QUANTO A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Recomendação: 21.1) Criar fluxos internos de modo a orientar e incentivar alunos, servidores e sociedade em geral a utilizarem o canal da ouvidoria do IFAC para que possam registrar e acompanhar o andamento da sua reclamação/denúncia acerca da prestação de serviço de fornecimento de alimentação escolar, a fim de garantir a participação da comunidade no controle social conforme determina o art. 5º, IV, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020; **21.2)** implementar estudo/projeto para implantação de

soluções digitais que facilitem o registro e o acompanhamento de reclamação/denúncia ligados à alimentação escolar.

CONSTATAÇÃO 22: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE APLICAÇÃO FINANCEIRA DOS RECURSOS DO FNDE NÃO UTILIZADOS.

Recomendação 22: implementar melhorias nos controles internos de modo que os recursos repassados pelo FNDE, enquanto não forem utilizados, sejam aplicados em títulos da dívida pública federal ou caderneta de poupança, vinculadas à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, conforme determina o art. 47, XVII e XVIII, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

CONSTATAÇÃO 23: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU DO EMPREGADOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, COM O PERCENTUAL MÍNIMO OBRIGATÓRIO DE 30%.

Recomendação: 23.1) implementar melhorias nos controles internos de modo que dos recursos repassados pelo FNDE para a compra de gêneros alimentícios, 30% desses sejam utilizados para a compra de alimentos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações (inclusive de comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos) nos locais de prestação dos serviços, ressalvado os casos de dispensa descritos no art. 14, § 2º da Lei nº 11.947/2009 devidamente justificados; **23.2)** Realizar um mapeamento de produtos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural nas localidades de prestação dos serviços (Ex: na Secretaria Estadual/Municipal de Agricultura ou nas organizações da agricultura familiar) para facilitar sua inclusão nas aquisições de gêneros alimentícios futuros.

CONCLUSÃO

O presente relatório de auditoria contemplou a avaliação da execução dos contratos de prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas aos estudantes da educação básica do IFAC com base nas diretrizes da alimentação escolar e do programa nacional de alimentação escolar (PNAE), entre elas citamos a lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Após as análises, concluímos que há controle interno e gestão de riscos na unidade auditada com relação ao objeto auditado. No entanto verificamos algumas fragilidades pontuais nesses processos, principalmente quanto ao controle interno, que necessitam de maior atenção por parte do gestor. Com relação à governança da unidade auditada acerca do objeto, retrata que a Política de Assistência Estudantil atual (Resolução IFAC/CONSU nº 35/2018) não normatiza nada a respeito. Porém, a nova Política de Assistência Estudantil está em fase de elaboração (Despacho DSAES 0712735). Sendo assim, mecanismos de liderança, estratégia e controle, entre outros, provavelmente, estarão regulamentados nesse novo documento, o que permitirá uma avaliação posterior por parte da auditoria.

Oportunamente, visando futuros processos de contratação de fornecimento de alimentação escolar, observou-se a necessidade de recomendar a implementação de melhorias nos controles internos, bem como na gestão de riscos existentes. Nesse sentido, **são pontos que merecem uma maior atenção por parte do gestor, entre outros:** *a) Implementação de atividades de educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem dos campi; b) o cadastro de um nutricionista que assuma, perante o FNDE, a responsabilidade técnica da alimentação escolar no IFAC; c) elaboração de cardápios de alimentação escolar exclusivamente pelo IFAC, bem como sua publicação no site oficial; d) aplicação de testes de aceitabilidade regulares sob a coordenação do nutricionista RT do IFAC; e) adoção de medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas da prestação dos serviços nos locais, principalmente quanto a estrutura física; f) elaboração de um manual de normas definindo os procedimentos a serem adotados na execução das principais atividades relacionadas ao PNAE no IFAC; g) implantação de cardápios e fichas técnicas de preparo que atendam a legislação vigente; h) capacitação periódica dos servidores e funcionários das terceirizadas; i) utilização dos recursos do PNAE.*

Não obstante as recomendações propostas neste relatório, é importante a **criação de comissões de alimentação escolar nos campi, de caráter fiscalizatório e de assessoramento**, destinada a auxiliar na fiscalização dos contratos de alimentação escolar e no assessoramento da DSAES e dos campi nos assuntos relacionados à alimentação escolar e **que contem com a participação de alunos, pais e profissionais do ramo em suas decisões**. Ademais, no mundo moderno em que vivemos destaca a **importância da utilização de soluções digitais (software/aplicativo mobile) que facilitem o acesso dos alunos às questões ligadas a alimentação escolar, tais como, os**

cardápios digitais, as fichas técnicas de preparo digitais, os testes de aceitabilidade digitais, a avaliação da qualidade da prestação de serviço e da alimentação escolar, informação da quantidade de nutrientes e energia dos alimentos que serão servidos, controle do consumo da merenda/almoço por meio de QRCODE, registro de reclamação/sugestão digitalmente, etc. Nesse ponto, **sugere-se a elaboração de um projeto/estudo para criação de uma solução digital própria que abranja todos esses aspectos acima especificados ou, alternativamente, a aquisição de uma solução paga,** conforme já descrito no bojo desse relatório.

Além disto, recomendamos que o IFAC **pense num projeto piloto para adoção das gestões centralizada¹, descentralizada² ou semi-descentralizada³ dos recursos do PNAE, ao invés de contratação de empresas terceirizadas para a prestação de serviços de oferta de alimentação escolar pronta, como ocorre atualmente, tendo em vista o custo elevado das refeições, as constantes reclamações noticiadas pelos alunos pela má qualidade na prestação dos serviços, bem como pela má qualidade da alimentação ofertada pelas terceirizadas e, ainda, o fato de que o dinheiro que está sendo pago a essas empresas poderia ser utilizado na contratação de merendeiras, na reforma das cozinhas, cantinas, despensas e refeitórios, na compra de equipamentos e gêneros alimentícios de melhor qualidade, implantação de um sistema de estoque eletrônico, de soluções digitais que facilitem o acesso dos alunos às questões ligadas a alimentação escolar, entre outros.**

Por fim, para o bom desempenho dos trabalhos da unidade gestora é **importante investir na reestruturação e qualificação dos recursos humanos da COAS/ DSAES que atuarão de maneira direta na execução do PNAE e nos contratos de fornecimento de alimentação pronta, principalmente quanto ao cargo de nutricionista.**

¹ Na **gestão CENTRALIZADA**, a Administração ficaria responsável pela aquisição dos gêneros alimentícios que poderiam ser entregues diretamente aos campi para o preparo e distribuição da alimentação escolar. Adotando tal alternativa, deve-se pensar na contratação de uma equipe habilitada e específica para esta atribuição (merendeiras), de um espaço físico suficiente para sua adequada execução e na implantação de um sistema de controle de estoque em cada campus. Suas principais vantagens são de que os campi não se responsabilizariam pela compra dos alimentos, não haveria necessidade de um estoque grande nas unidades escolares, o que minimizaria um possível desperdício, além de que os gêneros alimentícios poderiam ser adquiridos com um preço mais baixo devido ao grande volume comprado;

² Na **gestão DESCENTRALIZADA**, os recursos seriam repassados diretamente aos campi que fariam as compras dos gêneros alimentícios a serem utilizados na alimentação escolar. Para isso, seria necessário à criação de unidades executoras representativas da comunidade escolar (Ex: associação de pais e mestres, conselho escolar, entre outros) as quais ficariam responsáveis pelo recebimento e pela execução dos recursos financeiros, pela compra e o planejamento, pelo recebimento e armazenagens dos gêneros alimentícios, bem como pelo preparo e distribuição das refeições. A desvantagem nesse tipo de gestão seria a ausência de uma equipe qualificada que garantisse a qualidade na execução do programa, bem como o alcance de seus objetivos de forma efetiva;

³ Na **gestão SEMI-DESCENTRALIZADA**, o IFAC compraria os alimentos não perecíveis (como ocorre na gestão centralizada) e os distribuiria aos campi, depois repassaria uma pequena parte do recurso para que esses adquirissem os gêneros alimentícios perecíveis no mercado local. A principal vantagem dessa forma de gestão seria de a compra poder contemplar efetivamente os alimentos regionais e, principalmente, os produtos produzidos pela agricultura local, fortalecendo a economia da região.

Acreditamos que a implantação das recomendações contidas neste relatório, por parte do gestor da unidade auditada, fará com que as inconsistências encontradas, sejam gradativamente corrigidas. Ademais, como benefício advindo da implementação das recomendações propostas pela Auditoria Interna, destacam-se a possibilidade de melhoria dos controles internos existentes e a mitigação de riscos de ocorrência de novas falhas.

No mais, lembramos que a Auditoria Interna deve ser sempre entendida como uma atividade de assessoramento, de caráter essencialmente preventivo, destinada a agregar valor e a melhorar as operações internas da entidade. Os gestores, tanto da unidade auditada quanto a autoridade máxima do IFAC, devem avaliar a conveniência e a oportunidade de implementar as recomendações propostas nesse Relatório.

Este é o nosso relatório.

ANEXOS

ANEXO I: Manifestação da Unidade Auditada e Análise da Equipe de Auditoria.

A unidade auditada por meio do Despacho DSAES 0792574 do Processo SEI nº 23244.006151/2023-17 informou o seguinte **“Considerando as informações repassadas na Reunião de Busca Conjunta de Soluções esta diretoria declina de se manifestar quanto ao Relatório preliminar de Auditoria 0787690”**.

CONSTATAÇÃO 1: NÃO INCLUSÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – EAN NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM DO IFAC.

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é o campo do conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Nesse sentido a Educação Alimentar e Nutricional ocupa posição estratégica para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais atuais e para promoção da alimentação adequada e saudável.

Assim, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, em seu art. 14, § 1º ao 4º, assevera, entre outras coisas, que é de responsabilidade da escola federal, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do nutricionista responsável técnico e dos demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, *in verbis*:

Art. 14 **É de responsabilidade** da Seduc, da Prefeitura Municipal e **da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem,** que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN: I – sustentabilidade social, ambiental e econômica; II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; III – 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; valorização da culinária enquanto prática emancipatória; V – a promoção do autocuidado e da autonomia; VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; VII – a diversidade nos cenários de prática; VIII – intersectorialidade; IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

§ 4º As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, executadas e documentadas.

Por sua vez, o Tribunal de Contas da União (TCU) entende que a ausência da EAN no processo de ensino e aprendizagem é um ato ilegal ou contrário aos princípios básicos da Administração Pública, “*in verbis*”:

No que concerne aos recursos do Pnae utilizados em 2011, o responsável logrou elidir o débito, **subsistindo as impropriedades apontadas no parecer 3356/2018/COES/CGPAE/DIRAE, do FNDE (peça 16, p. 1-2), quais sejam:**

(...)

Ausência de atividades de Educação Alimentar e Nutricional;

(...)

Dessa forma, as contas do gestor devem ser julgadas regulares, **com as ressalvas acima apontadas**, dando-lhe quitação.

(ACÓRDÃO 1419/2019 - PRIMEIRA CÂMARA; RELATOR: WEDER DE OLIVEIRA; DATA DA SESSÃO: 12/02/2019; PROCESSO: 017.363/2017-9)

CONSTATAÇÃO 2: FRAGILIDADE NA COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NO IFAC POR INEXISTÊNCIA DE UM NUTRICIONISTA QUE ASSUMA A RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR ESSAS AÇÕES.

A Responsabilidade Técnica exercida pelo Nutricionista é o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade. O RT é o profissional habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição. Assim, sempre que se assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição, deve-se assumir a responsabilidade técnica.

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, em seu art. 11, assevera que a responsabilidade técnica pela alimentação escolar nas escolas federais caberá ao nutricionista responsável, *in verbis*:

Art. 11. **A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao nutricionista responsável**, que **deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente**, no que couber, dentro das suas atribuições específicas.

Do mesmo modo é o que dispõe no art. 15 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 ao prever que a coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à Entidade Executora, *in verbis*:

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

§ 1º **Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os RTs, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas e cadastrados nos sistemas do FNDE.**

Sobre as atividades obrigatórias e complementares do RT junto ao PNAE, dispõe a Resolução CFN nº 465/2010 o seguinte:

Art. 3º **Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:**

I - Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA - educação de jovens adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE;

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

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

a) adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos;

b) respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar de cada localidade, à sua vocação agrícola e à alimentação saudável e adequada;

c) utilização dos produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos; local, regional, territorial, estadual, ou nacional, nesta ordem de prioridade.

IV - Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;

V - Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;

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;

VII - Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Para tanto, devem ser observados parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, estabelecidos em normativa do Programa. O registro se dará no Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme estabelecido pelo FNDE;

VIII - Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar;

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);

X - Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição;

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

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

XIII. Assessorar o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE.

Art. 4º **Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares:**

I. Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;

II. Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;

III. Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do PAE;

IV. Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE;

V. Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;

VI. Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;

VII. Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, supervisionando estagiários e participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação;

VIII. Comunicar os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de condições do PAE impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;

IX. Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE.

Art. 5º Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do PAE.

No mesmo sentido são as atribuições do cargo de nutricionista previstas no edital complementar nº 03, de 07 de março de 2014 que estabelecem as atribuições dos cargos do concurso público para provimento de cargos técnicos-administrativos em educação para o IFAC do edital nº 02, de 28 de fevereiro de 2014 (Disponível em: <https://www.ifac.edu.br/o-ifac/gestao-de-pessoas/concursos/concurso-encerrado/concurso-2014/tae/editais/6-edital-no-02-2014-tae-edital-comp-03-atribuicoes-dos-cargos.pdf/view>). Senão vejamos:

NUTRICIONISTA: DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO: Prestar assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); organizar, administrar e avaliar unidades de alimentação e nutrição; efetuar controle higiênico-sanitário; participar de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Atuar em conformidade ao Manual de Boas Práticas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Observa-se que a profissional que atualmente ocupa o cargo de nutricionista no IFAC é qualificada para assumir a responsabilidade técnica pelas atividades no âmbito do PNAE, pois além de ser regulamente inscrita no Conselho Regional de Nutrição detém a competência técnica necessária para a função. Porém, ressalta que para assumir tal Responsabilidade Técnica, o Nutricionista precisa solicitá-la ao Conselho Regional de

Nutricionistas (CRN), mediante o preenchimento de formulário próprio para só depois poder ser cadastrado no sistema do FNDE.

O Tribunal de Contas da União - TCU, por sua vez, entende que é primordial haver um profissional nutricionista habilitado para a assunção da responsabilidade técnica pela execução e coordenação das ações de alimentação e nutrição no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no âmbito da entidade executora, *“in verbis”*:

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em sessão de 1ª Câmara, com base nos artigos 1º, inciso I; 58, inciso II, da Lei 8.443/92 c/c os artigos 165, inciso III, alínea “a”, e 219 do Regimento Interno, em:

(...)

9.9. dar ciência à Prefeitura Municipal de Jardim/CE quanto às **seguintes impropriedades constatadas**:

(...)

9.9.2. inexistência de profissional nutricionista habilitado para a assunção da responsabilidade técnica pela execução e coordenação das ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar - Pnae no Município de Jardim/CE, em descumprimento do art. 11 da Lei 11.947/2009 e art. 14 da Resolução CD/FNDE 38/2009.

(ACÓRDÃO TCU nº 429/2012 - PRIMEIRA CÂMARA, RELATOR AUGUSTO SHERMAN; DATA DA SESSÃO 31/01/2012; PROCESSO: 001.268/2011-2).

E ainda,

No que concerne aos recursos do Pnae utilizados em 2011, o responsável logrou elidir o débito, subsistindo as **impropriedades apontadas** no parecer 3356/2018/COES/CGPAE/DIRAE, do FNDE (peça 16, p. 1-2) , quais sejam:

(...)

Ausência de cadastro de Nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE”.

Dessa forma, as contas do gestor devem ser julgadas regulares, **com as ressalvas acima apontadas**, dando-lhe quitação.

(ACÓRDÃO 1419/2019 - PRIMEIRA CÂMARA; RELATOR: WEDER DE OLIVEIRA; DATA DA SESSÃO: 12/02/2019; PROCESSO: 017.363/2017-9)

CONSTATAÇÃO 3: NÚMERO DE NUTRICIONISTAS LOTADOS NA DSAES NÃO ATENDE AOS PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA DE NUTRICIONISTAS POR NÚMERO DE ALUNOS BENEFICIADOS COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

São atribuições, dentre outras, do responsável técnico e demais nutricionistas do setor de alimentação escolar das Entidades Executoras, entre outras, o acompanhamento da aquisição dos gêneros alimentícios, do preparo e da distribuição até o consumo das

refeições pelos alunos. São esses profissionais que garantem a manutenção da qualidade da alimentação escolar. Assim, as Entidades Executoras devem oferecer condições adequadas de trabalho e contar com quadro de nutricionistas proporcional ao número de beneficiários do Programa, de acordo com os parâmetros numéricos mínimos de referência definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

Nesse sentido, o art. 15, § 2º, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 estabelece que a entidade executora deverá cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, previstos no art. 10 da Resolução CFN 465/2010, quais sejam:

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

§ 1º (...);

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.

Por sua vez o art. 10, da Resolução CFN 465/2010 estabelece os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionista por aluno, “**in verbis**”:

Art. 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para educação básica:

Nº de alunos	Nº de Nutricionistas	Carga horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Tabela: parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionista por nº de alunos.

Vale lembrar que RT da tabela acima refere-se a “responsável técnico”, nutricionista habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição; e QT diz respeito a “quadro técnico” existente na entidade, constituído por nutricionistas habilitados.

Assim, havendo mais de 1700 alunos beneficiados com a alimentação escolar no IFAC, a quantidade mínima recomendada de nutricionistas deveria ser de 1 RT + 2 QT.

Nesse sentido é o entendimento do Tribunal de Contas da União – TCU, senão vejamos:

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão da 2ª Câmara, ante as razões expostas pelo Relator, em:

9.1. dar ciência ao Município de Pariconha/AL quanto às **seguintes impropriedades encontradas:**

(...)

9.1.3. que o número de nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar daquele município não atende ao disposto no § 3º do art. 14 da Resolução CD/FNDE 38/2009 c/c o caput e parágrafo único do art. 10 da Resolução CFN 465/2010

(ACÓRDÃO 2498/2013 - SEGUNDA CÂMARA; RELATOR: RAIMUNDO CARREIRO; DATA DA SESSÃO 07/05/2013; PROCESSO: 030.805/2012-0)

E ainda,

9.1. determinar à Secretaria de Educação no Estado do Piauí, que, adote as medidas necessárias à coibir as seguintes ocorrências, identificadas na auditoria objeto deste autos:

9.1.1. número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos do estado e distribuição geográfica deles desproporcional ao número de alunos atendidos,;

9.1.2. precariedade do efetivo acompanhamento pelo nutricionista da execução do PNAE nas escolas, tendo em vista a baixa frequência das visitas às escolas, principalmente nas localizadas no interior do estado;

(ACÓRDÃO 499/2018 – PLENÁRIO; RELATOR: WALTON ALENCAR RODRIGUES; DATA DA SESSÃO: 14/03/2018; PROCESSO: 017.872/2017-0)

CONSTATAÇÃO 4: NÃO ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PELA ENTIDADE EXECUTORA (IFAC).

O edital nº 5 (0529753) no Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04 prevê em seu Termo de Referência a obrigação da contratada na elaboração de cardápios, *“in verbis”*:

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(...)

5.1.15. **A empresa CONTRATADA, para execução dos serviços deverá contratar profissional de nível superior, para o cargo de Nutricionista, devidamente credenciado pelo C.R.N. (Conselho Regional de Nutrição), ainda que em caráter de consultoria, para atuar na elaboração dos cardápios, ficha técnicas e Manual de Boas Práticas; além do monitoramento de todas as etapas do processo de produção das refeições (do recebimento das matérias primas à distribuição das refeições), respeitando as Boas Práticas exigidas pela Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, presentes na Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002 e na RDC 216, de 15 de setembro de 2004.**

No entanto, a elaboração do cardápio é uma atividade que compete exclusivamente ao nutricionista habilitado e vinculado a entidade executora. Portanto, a participação desse profissional é imprescindível para a consecução dos objetivos do PNAE, devendo todas as ações de alimentação escolar serem coordenadas por um nutricionista que assumirá perante ao FNDE a responsabilidade técnica da execução do Programa no âmbito das Entidades Executoras.

Nesse sentido, a lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 assevera o seguinte:

Art. 11. **A responsabilidade técnica pela alimentação escolar** nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e **nas escolas federais caberá ao nutricionista responsável**, que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas.

Art. 12. **Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável** com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

Igualmente, é o que se observa na Resolução CD/FNDE nº 6/2020. Senão vejamos:

Art. 17 **Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo 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 e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

Por sua vez o Tribunal de Contas da União (TCU) tem o entendimento que **a elaboração do cardápio é responsabilidade da Entidade Executora, não podendo ser delegada a uma empresa contratada, in verbis:**

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão da 2ª Câmara, ante as razões expostas pelo Relator, em:

(...)

9.2. dar ciência à Prefeitura do Município de Porto Ferreira sobre as **seguintes impropriedades:**

(...)

9.2.2. **a delegação de responsabilidade à contratada para elaboração do cardápio de alimentação escolar**, conforme previsto nas cláusulas 10.1.26 e 10.1.37 do Contrato 003/2012, **viola os artigos 14, §§ 1.º e 4.º, e 15 da Resolução - CD/FNDE 38/2009.**

(ACÓRDÃO 5593/2012 - SEGUNDA CÂMARA; DATA DA SESSÃO 31/07/2012; PROCESSO: 037.018/2011-6).

CONSTATAÇÃO 5: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ELABORADOS PELA EMPRESA CONTRATADA SEM INFORMAÇÕES ESSENCIAIS.

De acordo com o art. 17, § 6º da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados com algumas informações imprescindíveis que ajudarão, além da fiscalização dos contratos, numa maior compressão dos alunos do que está sendo servido e das informações nutricionais de cada alimento como forma de, inclusive, implantar a educação nutricional no âmbito escolar, *“in verbis”*:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo 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 e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

(...)

§ 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.**

O TCU possui o entendimento de que os cardápios devem atender as prescrições normativas atinentes às necessidades nutricionais dos alunos, *“in verbis”*:

9.1. determinar à Secretaria de Educação no Estado do Piauí, que, adote as medidas necessárias à coibir as seguintes ocorrências, identificadas na auditoria objeto deste autos:

(...)

9.1.3. cardápio não atende as prescrições normativas atinentes às necessidades nutricionais dos alunos, bem assim não é diferenciado por faixa etária nem para atender necessidades nutricionais específicas;

(ACÓRDÃO 499/2018 – PLENÁRIO; RELATOR: WALTON ALENCAR RODRIGUES; DATA DA SESSÃO: 14/03/2018; PROCESSO: 017.872/2017-0)

E mais,

9.2. alertar à Prefeitura Municipal de Rio Branco, por meio da Secretaria Municipal de Educação – Seme, quanto à constatação na presente fiscalização do Tribunal das ocorrências abaixo descritas, a fim de que sejam adotadas, caso ainda não efetivadas, as medidas corretivas pertinentes:

(...)

9.2.6. não-comprovação de que a merenda escolar definida no cardápio, elaborado por nutricionista habilitada, atende às quantidades de nutrientes especificadas no art. 14, caput e § 1º, da Resolução CD/FNDE/CD nº 32/2006, com a indicação dos

nutrientes que compõem a merenda, bem como as quantidades necessárias para atingir os padrões nutritivos definidos no referido normativo;

(ACÓRDÃO 2948/2010 – PLENÁRIO; RELATOR: JOSÉ JORGE; DATA DA SESSÃO: 03/11/2010; PROCESSO: 020.523/2008-5)

Uma boa prática seria adaptar os cardápios existentes ao modelo abaixo:

CARDÁPIO ESCOLAR DO ENSINO FUNDAMENTAL – FAIXA ETÁRIA: XX A XX ANOS CAMPUS XXXXXXX														
Tipo de refeição: xxxxx (almoço, lanche)														
Horário: 00h – 00h														
Mês: xxxxxx														
Dia	Cardápio	Qtde/ porção	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Fibra (g)	Na (mg)
Seg	Pão	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Ovo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Leite	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ter	Cuscuz (flocos, água e sal)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Omelete (ovo, presunto, queijo e sal)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Café c/ Leite	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nutricionista Responsável Técnico – CRN/0 nº 0000														

Legenda: Qtde (quantidade); CHO (Carboidratos); PTN (Proteínas); LPD (Lipídeos); Ca (Cálcio); Fe (Ferro); Mg (Magnésio); Zn (Zinco); Vit. A (Vitamina A); Vit. C (Vitamina C); Na (sódio). **Tabela:** Cardápio de Alimentação Escolar. **Fonte:** Auditoria Interna do IFAC.

CONSTATAÇÃO 6: NÃO APROVAÇÃO, PELO IFAC, DOS CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS DAS CONTRATADAS.

O Edital nº 5 (0529753) estabelece no item 5.1.16 a obrigação da empresa contratada de elaborar o cardápio e enviar ao IFAC para aprovação, com no mínimo 15 dias de antecedência, **“in verbis”**:

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(...)

5.1.16. Os cardápios deverão ser elaborados pela(o) nutricionista da CONTRATADA, entregues à CONTRATANTE com antecedência de mínima de 15 dias para a aprovação, respeitando as referências nutricionais da Resolução/CD /FNDE nº26, de 17 de junho de 2013, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

CONSTATAÇÃO 7: INEXISTÊNCIA DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO PARA AS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO.

De acordo com o art. 17, § 10, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 as preparações constantes nos cardápios da alimentação escolar devem ser elaboradas a partir de Fichas Técnicas, *“in verbis”*:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo 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 e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

(...)

§ 10 Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

No mesmo sentido é o entendimento do Tribunal de Contas da União – TCU, *“in verbis”*:

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão do Plenário, ante as razões expostas pelo Relator, em:

(...)

9.1.1.3.12. obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas;

(ACÓRDÃO 1521/2015 – PLENÁRIO; RELATOR MARCOS BEMQUERER; DATA DA SESSÃO 17/06/2015; PROCESSO 024.643/2014-9)

E ainda,

9.1. determinar à Secretaria de Educação no Estado do Piauí, que, adote as medidas necessárias à coibir as seguintes ocorrências, identificadas na auditoria objeto deste autos:

(...)

9.1.12. não utilização nas escolas de ficha técnica detalhando a preparação das refeições previstas no cardápio, em todas as escolas;

(ACÓRDÃO 499/2018 – PLENÁRIO; RELATOR: WALTON ALENCAR RODRIGUES; DATA DA SESSÃO: 14/03/2018; PROCESSO: 017.872/2017-0)

Uma boa prática seria a elaboração de modelos adaptáveis de fichas técnicas de preparo, conforme **ANEXO III** deste relatório.

Além disto, seria importante a utilização de soluções digitais que facilitassem o acesso dos alunos às questões ligadas a alimentação escolar, tais como: cardápios digitais, fichas técnicas de preparo digitais, testes de aceitabilidade digitais, avaliação da qualidade da prestação de serviço e da alimentação escolar, informação da quantidade de nutrientes e energia dos alimentos que serão servidos, controle do consumo da

merenda/almoço por meio de QRCODE, registro de reclamação/sugestão digitalmente, etc. Assim, faz-se necessário a elaboração de um projeto/estudo a fim de criar um software/aplicativo mobile próprio ou a aquisição de uma solução paga como, por exemplo, a “Alimentação Escolar Inteligente - AEI” (Disponível no site: <https://lemobs.com.br/produtos/aei-alimentacao-escolar-inteligente/>) que segundo informações no próprio site “a solução automatiza o processo de elaboração de cardápios saudáveis e fichas de preparo, gerenciando o estoque de alimentos e aprovação de pedidos, além de testes de aceitabilidade e qualidade”.

CONSTATAÇÃO 8: CARDÁPIOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NÃO DISPONÍVEIS EM LOCAIS VISÍVEIS NOS CAMPI E NO SÍTIO ELETRÔNICO OFICIAL DO IFAC.

O art. 17, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 estabelece que os cardápios de alimentação escolar, inclusive aqueles cardápios adaptados, devem estar afixados em local visível no campus e no sítio eletrônico do IFAC, *“in verbis”*:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo 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 e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

(...)

§ 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

De igual forma, no Termo de Referência, anexo ao Edital nº 5 (0529753) do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04, consta a obrigatoriedade das contratadas disponibilizarem os cardápios em locais visíveis ao público, *“in verbis”*:

3.2. Do fornecimento de refeições

(...)

3.2.6. A empresa CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à devida obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

(...)

b) o cardápio quinzenal deverá ser afixado em local visível ao público;

(...)

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

(...)

7.1.7. A empresa CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à devida obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

7.1.7.2. o cardápio quinzenal deverá ser afixado em local visível ao público;

O entendimento do Tribunal de Contas da União é que os cardápios devem ser divulgados nas unidades escolares, senão vejamos:

9.1. determinar à Secretaria de Educação no Estado do Piauí, que, **adote as medidas necessárias à coibir as seguintes ocorrências**, identificadas na auditoria objeto deste autos:

(...)

9.1.11. falta de divulgação dos cardápios na escola;

(ACÓRDÃO 499/2018 – PLENÁRIO; RELATOR: WALTON ALENCAR RODRIGUES; DATA DA SESSÃO: 14/03/2018; PROCESSO: 017.872/2017-0)

Como boa prática, seria importante a utilização de soluções digitais que facilitassem o acesso dos alunos às questões ligadas a alimentação escolar, tais como: cardápios digitais, fichas técnicas de preparo digitais, testes de aceitabilidade digitais, avaliação da qualidade da prestação de serviço e da alimentação escolar, informação da quantidade de nutrientes e energia dos alimentos que serão servidos, controle do consumo da merenda/almoço por meio de QR CODE, registro de reclamação/sugestão digitalmente, etc. Assim, faz-se necessário a elaboração de um projeto/estudo a fim de criar um software/aplicativo mobile próprio ou a aquisição de uma solução paga como, por exemplo, a “Alimentação Escolar Inteligente - AEI” (Disponível no site: <https://lemobs.com.br/produtos/aei-alimentacao-escolar-inteligente/>) que segundo informações no próprio site “a solução automatiza o processo de elaboração de cardápios saudáveis e fichas de preparo, gerenciando o estoque de alimentos e aprovação de pedidos, além de testes de aceitabilidade e qualidade”.

CONSTATAÇÃO 9: INEXISTÊNCIA DE CARDÁPIOS ESPECIAIS PARA ALUNOS DIAGNOSTICADOS COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECIAL BEM COMO DE CARDÁPIOS ADAPTADOS QUE ATENDAM AS ESPECIFICIDADES CULTURAIS DAS COMUNIDADES INDÍGENAS/QUILOMBOLAS.

De acordo com o Edital 5 (0529753) do Processo SEI 0094427.00003060/2020-04 há a informação da possibilidade de alteração do cardápio do dia para atender as solicitações de dietas especiais, “*in verbis*”:

8.3.2.1. Poderão ser solicitados ajustes no cardápio do dia, para atender as solicitações de dietas especiais (diabéticos, hipertensos, celíacos, intolerantes a lactose, entre outros) de alunos que apresentem documentação médica tendo, no mínimo, um diagnóstico claro (nome da condição/enfermidade) que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas pela fiscalização e nutricionista do Ifac, e encaminhadas formalmente à CONTRATADA.

Em que pese essa informação constante no edital, assevera que de acordo com a lei nº 11.947/2009 para os alunos com necessidades alimentares especiais deve ser elaborado um cardápio especial, *“in verbis”*:

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

§ 1º (...)

§ 2º Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.

Da mesma forma é o que se observa na Resolução CD/FNDE nº 6/2020, inclusive quanto a necessidade de adaptar os cardápios as questões culturais dos alunos de comunidades indígenas e/ou quilombolas, senão vejamos:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo 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 e 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 tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, 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 das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

CONSTATAÇÃO 10: INEXISTÊNCIA DE APLICAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE COM OS ALUNOS DE FORMA ROTINEIRA.

De acordo com o art. 20, “caput” e parágrafo único, ambos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a Entidade Executora deve aplicar teste de aceitabilidade com os alunos em três situações: **i)** sempre que se introduzir no cardápio alimento novo; **ii)** sempre que se introduzir quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou; **iii)** para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, *“in verbis”*:

Art. 20 **A EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes 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.**

Parágrafo único. **A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE,** conforme metodologia definida pelo FNDE.

De igual forma é o que observa no art. 25, § 5º e § 6º, da Resolução-FNDE 38/2009. Senão vejamos:

Art. 25. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso (Anexo VI), observando-se a legislação pertinente.

(...)

§ 5º **A EE aplicará teste de aceitabilidade aos alunos**, com exceção daqueles matriculados na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche), **sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.**

a) **A EE será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade**, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo **nutricionista responsável-técnico do PNAE;**

b) Pode ser dispensado o teste de aceitabilidade para frutas e hortaliças ou para as preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças;

c) **O nutricionista será responsável pela elaboração de Relatório no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado;**

d) **O Relatório e os respectivos testes de aceitabilidade deverão ser arquivados por, no mínimo, 5 (cinco) anos.**

§ 6º Para aplicação do teste de aceitabilidade (Anexo VII) deverão ser utilizadas as **metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica**, observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos.

Assevera que, conforme previsão no edital nº 5 (itens 3.2.6 “a” e 7.1.7.1), o cardápio elaborado pelas contratadas tinha previsão quinzenal. Dessa forma, durante a introdução de um novo cardápio, a cada 15 dias deveriam ser realizados testes de aceitabilidade. Senão vejamos:

3.2.6. A empresa CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à devida obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) elaboração de cardápio diário completo – quinzenal, a ser encaminhado ao fiscal do contrato junto ao Campus com antecedência mínima de uma semana ao início do período de referência do cardápio;

(...)

7.1.7. A empresa CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à devida obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

7.1.7.1. elaboração de cardápio diário completo – quinzenal, a ser encaminhado ao fiscal do contrato junto ao Campus com antecedência mínima de uma semana ao início do período de referência do cardápio;

O entendimento do Tribunal de Contas da União – TCU é que a não aplicação de testes de aceitabilidade com os alunos ou a baixa frequência de sua aplicação constitui fragilidade passível de multa. Senão vejamos:

VOTO

De acordo com o termo inicial da denúncia ora examinada, teriam ocorrido impropriedades no fornecimento de merenda aos alunos de Aquidabã/SE, no período de 2010 e 2011. Particularmente, foram relatadas as seguintes deficiências: (a) falta de atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE); (b) ausência de nutricionista, cujas atribuições foram exercidas por técnica em nutrição, com desvio de função; (c) não aderência aos cardápios elaborados; (d) não aquisição de frutas, legumes e verduras ou de produtos da agricultura familiar; **(e) não realização de teste de aceitabilidade dos alimentos; dentre outras.**

(...)

5. Em face da ausência de informações, a unidade técnica assumiu como verdadeiros os fatos narrados na denúncia, promovendo a audiência do ex-prefeito para que apresentasse razões de justificativa em relação aos seguintes apontamentos:

a) manipulação na escolha dos representantes e elaboração do parecer conclusivo do CAE pela Secretaria Municipal de Educação, visto que, segundo o denunciante, o documento não foi elaborado e nem aprovado pelos membros do CAE, mas sim pela Secretaria Municipal de Educação e apenas assinado pelo presidente Jario Alves da Costa, contrariando o disposto no art. 26 da Resolução-FNDE 38/2009;

b) não aquisição de no mínimo 30% dos gêneros alimentícios da agricultura familiar ou do empreendedor familiar, contrariando o disposto no art. 18 da Resolução-FNDE 38/2009;

c) o cardápio da alimentação escolar entregue nas escolas não foi executado e nem elaborado por nutricionista, contrariando o art. 14 da Resolução-FNDE 38/2009;

d) não inclusão de educação alimentar e nutricional no currículo escolar, contrariando o art. 13 da Resolução-FNDE 38/2009;

e) não aplicação do teste de aceitabilidade, contrariando os §§ 5º e 6º do art. 25 da Resolução-FNDE 38/2009;

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão Plenária, com fundamento nos arts. 28, inciso II, 42, 53, 55, 56 e 58, inciso IV, da Lei 8.443/1992, c/c os arts. 235, 236, 250, inciso I, e 268, inciso IV, do Regimento Interno, e diante das razões expostas pelo Relator, em:

9.1. conhecer da presente denúncia para, no mérito, considerá-la procedente;

(ACÓRDÃO 1480/2014 – PLENÁRIO; RELATOR JOSÉ MUCIO MONTEIRO; DATA DA SESSÃO 04/06/2014; PROCESSO 002.912/2012-0)

E ainda,

VOTO

Por preencher os requisitos de admissibilidade, a presente denúncia pode ser conhecida pelo Tribunal.

2. O ex-prefeito Manoel Messias Sukita Santos foi ouvido em audiência acerca de três irregularidades que teriam afetado a distribuição e o controle da merenda escolar no município de Capela/SE, durante os exercícios de 2011 e 2012, conforme a seguir resumido:

a) (...);

b) baixa frequência na aplicação de testes de aceitabilidade dos produtos oferecidos aos alunos;

(...)

4. O gestor tampouco conseguiu comprovar a realização de outros testes de aceitabilidade dos produtos oferecidos na merenda escolar, além do realizado no dia 25/11/2011, na 4ª e 6ª séries. Embora a norma não estabeleça periodicidade definida para a realização dos testes, deve prevalecer o bom senso. Como os testes têm o objetivo, entre outros, de avaliar a aceitação dos cardápios praticados, não é razoável que tenham ocorrido apenas uma vez em um período de dois anos, assim mesmo em apenas duas séries.






(...)

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão Plenária, com fundamento nos arts. 28, inciso II, 46, 53, 55 e 58, inciso II, da Lei nº 8.443/92, c/c os arts. 169, inciso V, 214, inciso III, alínea “a”, 234, 235 e 268, inciso II, do Regimento Interno, e diante das razões expostas pelo Relator, em:

9.1. conhecer da presente denúncia para, no mérito, considerá-la procedente;

(ACÓRDÃO 1316/2015 – PLENÁRIO; RELATOR JOSÉ MUCIO MONTEIRO; DATA DA SESSÃO 27/05/2015; PROCESSO 006.863/2012-4)

Uma boa prática é a utilização de testes de aceitabilidade físicos utilizando-se das metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica, conforme tabela abaixo:

TESTE DE ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
NOME:			CAMPUS:	
CURSO:			DATA: ____/____/2023	
Marque a alternativa que mais representa o que você achou do lanche ou do almoço:				
				
<input type="checkbox"/> 1 – Detestei	<input type="checkbox"/> 2 – Não gostei	<input type="checkbox"/> 3 – Indiferente	<input type="checkbox"/> 4 – Gostei	<input type="checkbox"/> 5 – Adorei
O que você MAIS gostou na preparação? (Exemplo: apresentação, sabor, tempero, odor, textura, variedade, etc.).				

O que você MENOS gostou na preparação? (Exemplo: apresentação, sabor, tempero, odor, textura, variedade, etc.).				

Elogios, críticas ou sugestões:				

Tabela: Modelo de ficha de escala hedônica mista (utilizado pela equipe de auditoria do IFAC nos testes de aceitabilidade com os alunos dos campi Sena Madureira e Rio Branco).

E ainda,

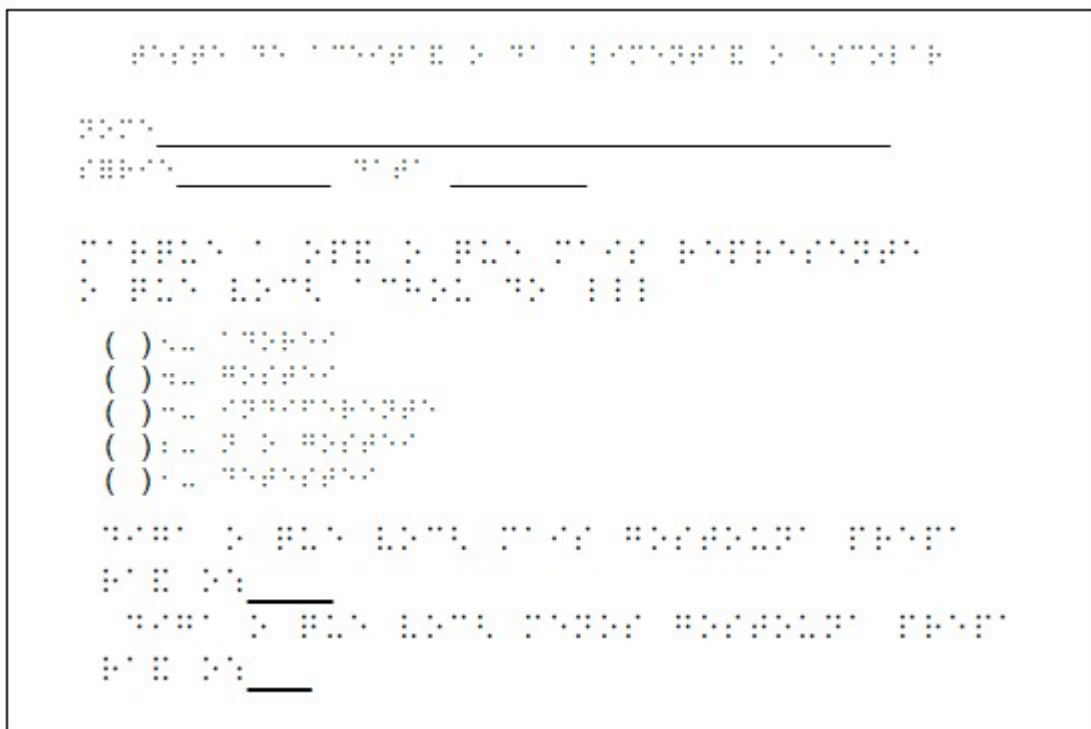


Imagem: Modelo de ficha em braile para estudantes alfabetizados. **Fonte:** Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar – UNIFESP.

Além do mais, seria importante a utilização de soluções digitais que facilitassem o acesso dos alunos às questões ligadas a alimentação escolar, tais como: cardápios digitais, fichas técnicas de preparo digitais, testes de aceitabilidade digitais, avaliação da qualidade da prestação de serviço e da alimentação escolar, informação da quantidade de nutrientes e energia dos alimentos que serão servidos, controle do consumo da merenda/almoço por meio de QR CODE, registro de reclamação/sugestão digitalmente, etc. Assim, faz-se necessário a elaboração de um projeto/estudo a fim de criar um software/aplicativo mobile próprio ou a aquisição de uma solução paga como, por exemplo, a “Alimentação Escolar Inteligente - AEI” (Disponível no site: <https://lemobs.com.br/produtos/aei-alimentacao-escolar-inteligente/>) que segundo informações no próprio site “a solução automatiza o processo de elaboração de cardápios saudáveis e fichas de preparo, gerenciando o estoque de alimentos e aprovação de pedidos, além de testes de aceitabilidade e qualidade”.

CONSTATAÇÃO 11: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE OFERTA DA QUANTIDADE MÍNIMA EXIGÍVEL DE FRUTAS IN NATURA POR ESTUDANTE.

O art. 18, § 1º e § 3º, ambos da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, estabelece que a quantidade mínima de frutas in natura, legumes e verduras para a alimentação escolar ofertada em período parcial deve ser no mínimo de 280g/por aluno e, que sucos à base de frutas, não substituem a obrigatoriedade de oferta in natura, “**in verbis**”:

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

§ 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;

(...)

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

Uma boa prática para facilitar o porcionamento correto das frutas, além da utilização de equipamentos mecânicos, seria a elaboração de uma tabela de medida, por exemplo:

ALIMENTO	PESO	MEDIDA CASEIRA
Abacate	32g	1 colher das de sopa
Abacaxi	130g	1 fatia
Ameixa vermelha	140g	4 unidades
Banana prata	86g	1 unidade
Goiaba	95g	½ unidade
Laranja-baía	144g	8 gomos
Maça	130g	1 unidade
Mamão-formosa	160g	1 fatia
Manga	110g	1 unidade
Melancia	296g	2 fatias
Melão	230g	2 fatias
Salada de frutas (banana, maçã, laranja, mamão)	125g	½ xícara das de chá

CONSTATAÇÃO 12: NÃO INCLUSÃO, NOS CARDÁPIOS, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO HEME OU, ALTERNATIVAMENTE, DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO NÃO HEME MAIS VITAMINA “C” NA QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA.

De acordo com o art. 18, § 4º, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, é obrigatória, nos cardápios escolares, a inclusão de alimentos fontes de ferro heme (4x/semana) ou de alimentos fontes de ferro não heme mais alimentos fontes de vitamina C, *in verbis*:

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

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

Por sua vez, a NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) exemplifica os alimentos considerados fontes de ferro heme e fontes de ferro não heme, *in verbis*:

4.19. São consideradas **fontes de ferro heme** as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não heme, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis.

4.20. Os **alimentos fonte de vitamina C** são as frutas cítricas, tais como acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina (mexerica), entre outras.

CONSTATAÇÃO 13: OFERTA DE MARGARINA E DE PRODUTOS CÁRNEOS ALÉM DO LIMITE MÁXIMO MENSAL.

O art. 18, § 6º, I e VII, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, estabelece a limitação de oferta de produtos cárneos e de margarina em período parcial, *“in verbis”*:

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

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

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

(...)

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.

CONSTATAÇÃO 14: AUSÊNCIA DE ADOÇÃO DE MEDIDAS DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO PELO IFAC NOS LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS CONTRATOS.

O art. 42, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 assevera que as Entidades Executoras devem adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos, *“in verbis”*:

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário 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.

De acordo com a RESOLUÇÃO MS/ANVISA N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assevera que as instalações devem possuir separações entre as diferentes atividades além de ser obrigatória a realização de manutenção constantemente. Senão vejamos:

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. **O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.**

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. **Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.**

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. **Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.**

De igual forma a RESOLUÇÃO MS/ANVISA N° 216/2004, assevera que as portas devem ser de fechamento automático e que aberturas externas e exaustores devem ser dotadas de tela para impedir o acesso de vetores e pragas. Senão vejamos:

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. **As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.**

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

Ademais a Resolução MS/ANVISA N° 216/2004 assevera que as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais. Vejamos:

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. **As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos**

alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

No mesmo sentido é o entendimento do TCU, “*in verbis*”:

9.1. determinar à Secretaria de Educação no Estado do Piauí, que, adote as medidas necessárias à coibir as seguintes ocorrências, identificadas na auditoria objeto deste autos:

(...)

9.1.6. deficiência no armazenamento dos gêneros alimentícios pelas escolas, em especial a inadequação das instalações físicas do almoxarifado, em relação à ventilação, instalações elétricas e hidráulicas, paredes ou pisos; e a inexistência de controle de estoque manual ou eletrônico;

(ACÓRDÃO 499/2018 – PLENÁRIO; RELATOR: WALTON ALENCAR RODRIGUES; DATA DA SESSÃO: 14/03/2018; PROCESSO: 017.872/2017-0)

CONSTATAÇÃO 15: AUSÊNCIA DE IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) EM TODOS OS CAMPI.

O art. 42, §1º, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 assevera que as Entidades Executoras devem adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos, inclusive com a implantação, nas unidades escolares, de manual de boas práticas – MBP e dos procedimentos operacionais padronizados – POPS, “*in verbis*”:

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário 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.

§ 1º **Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPS específicos para cada unidade escolar**, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

Nesse sentido é o entendimento do TCU. Senão vejamos:

9.1.1.3. atualizar a norma operacional de execução da atividade de alimentação escolar, de modo a atender o item 4.11.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004, o anexo I, item XII, da Resolução TCE/PE 001/2009, o art. 4º, inciso VI, da Resolução CFN 465/2010, e o art. 33, § 4º, da Resolução CD/FNDE 26/2013, **a qual deverá disciplinar os aspectos abaixo enumerados, identificar a documentos envolvidos em cada ação e enunciar a obrigatoriedade de declaração expressa, por parte do responsável, de que ela foi realizada:**

(...)

9.1.1.3.9. regras de higiene da cozinha e do local de armazenamento.

(ACÓRDÃO 1521/2015 – PLENÁRIO; RELATOR: MARCOS BEMQUERER; DATA DA SESSÃO: 17/06/2015; PROCESSO: 024.643/2014-9);

Por outro lado, o edital nº 5 (0529753) no Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04 prevê em seu Termo de Referência a obrigação da contratada em elaborar o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), além de apresentá-los ao Fiscal do contrato no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, “*in verbis*”:

7.1.11. A empresa CONTRATADA, para execução dos serviços deverá contratar profissional de nível superior, para o cargo de Nutricionista, devidamente credenciado pelo CRN (Conselho Regional de Nutrição), ainda que em caráter de consultoria, **para atuar na elaboração** dos cardápios, fichas técnicas e **Manual de Boas Práticas**; além do monitoramento de todas as etapas do processo de produção das refeições (do recebimento das matérias primas à distribuição das refeições), respeitando as Boas Práticas exigidas pela Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, presentes na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

(...)

8.4.9.5. A empresa CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – Anvisa, relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;**
- b) Controle integrado de vetores e pragas;**
- c) Higienização do reservatório de água;**
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.**

8.4.9.6. A empresa CONTRATADA deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) ao Fiscal do contrato no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela CONTRATANTE, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

A Resolução MS/ANVISA N° 216/2004 assevera que os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados e que estes devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Vejamos:

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

(...)

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;**
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;**
- c) Higienização do reservatório;**
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.**

CONSTATAÇÃO 16: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS COM VISTAS À IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS).

Conforme o Anexo I (Termo de Referência) do edital nº 5 (0529753) do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04, a contratada deveria promover, ao menos semestralmente, a capacitação de seus funcionários e manter os registros dessas capacitações, “in verbis”:

8.4.9.11. A empresa CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento da cantina.

8.4.9.12. A empresa CONTRATADA ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela CONTRATANTE, sempre que solicitada a participação destes.

(...)

16.1.9. Promoção periódica, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento da cantina.

16.1.10. Participação dos funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela CONTRATANTE, sempre que solicitada a participação destes.

Ademais o art. 42, § 2º e § 3º, ambos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 assevera a obrigação de se promover a capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs. Senão vejamos:

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário 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.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

§ 3º Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

De igual forma a RESOLUÇÃO MS/ANVISA N° 216/2004, assevera que os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Senão vejamos:

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

CONSTATAÇÃO 17: FRAGILIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELAS EMPRESAS CONTRATADAS NO TOCANTE AS REGRAS CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA E NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.

Conforme o Anexo I (Termo de Referência) do edital nº 5 (0529753) do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04, a contratada deveria cumprir algumas regras previstas no termo de referência para uma boa prestação dos serviços. Senão vejamos:

DA NÃO UTILIZAÇÃO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA:

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Dos requisitos necessários ao atendimento da necessidade

(...)

5.1.13. **A empresa CONTRATADA deverá fornecer aos trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário, tais como: gorro, jaleco, luvas etc.** Manter em local de fácil acesso o mesmo material para uso de potenciais visitantes, de forma descartável.

A RDC ANVISA nº 216/2004 (Disponível no site: <https://www.saude.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/RDC-N%C2%B0-216-ANVISA-Ag%C3%Aancia-Nacional-de->

[Vigilância-Sanitária.pdf](#)) estabelece que os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, inclusive, por meio de uso de utensílios ou luvas descartáveis, *“in verbis”*:

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

(...)

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

(...)

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

DA NÃO UTILIZAÇÃO DE BALANÇAS DE PRECISÃO PARA O PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS:

3.2.6. A empresa CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à devida obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

(...)

f) porcionamento uniforme das refeições aos usuários, pela contratada, utilizando-se de utensílios apropriados

(...)

5.1.3. A CONTRATADA para os Campi Cruzeiro do Sul e Tarauacá ficará responsável pela a preparação, o porcionamento, a pré e a pós-limpeza do espaço, compreendendo nestes casos, todos os utensílios, equipamentos e mobiliários necessários para o bom desenvolvimento dos serviços.

5.1.4. A CONTRATADA para os Campi Rio Branco, Sena Madureira e Xapuri ficará responsável pela a preparação, o transporte, o porcionamento, a pré e a pós-limpeza

do espaço, compreendendo nestes casos, todos os utensílios, equipamentos e mobiliários necessários para o bom desenvolvimento dos serviços.

(...)

7.1.4.A distribuição e **porcionamento** das refeições serão supervisionadas pelo responsável técnico da empresa CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, **porcionamento** e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

(...)

7.1.7.6. porcionamento uniforme das refeições aos usuários, pela contratada, utilizando-se de utensílios apropriados;

DO USO DE TEMPERO INDUSTRIALIZADO PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS:

3.1. Da produção das refeições

(...)

3.1.2. No preparo dos alimentos, não poderá ser utilizado qualquer tempero industrializado.

(...)

7.1.10. No preparo dos alimentos, não poderá ser utilizado qualquer tempero industrializado. Serão permitidos apenas os temperos naturais como alho, cebola, louro, coentro, salsa, cebolinha entre outros.

DA AUSÊNCIA DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DE PRAZOS DE VALIDADE:

3.1.5. Os produtos e matérias-primas utilizadas na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade, possuir o Registro do Ministério da Agricultura (quando aplicável) e estar dentro dos prazos de validade, respeitando os preceitos básicos de higiene e segurança alimentar e garantindo o bem-estar e saúde dos consumidores.

(...)

8.2.2.2. Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal.

DA FALTA DE CONDICIONAMENTO ADEQUADO DOS INGREDIENTES NÃO UTILIZADOS:

A Resolução MS/ANVISA N° 216/2004 assevera que os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Vejamos:

4.8.6 Quando as *matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.*

DA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE TODAS AS DEPENDÊNCIAS:

3.2.7. Limpeza e higienização de todas as dependências, vinculadas à prestação de serviços, bem como dos equipamentos, móveis e dos utensílios individuais utilizados pelos usuários, inclusive durante o horário de atendimentos dos comensais (limpeza de pisos, mesas e bancadas), de acordo com os normativos em vigor.

(...)

7.1.7.7. limpeza e higienização de todas as dependências, vinculadas à prestação de serviços, bem como dos equipamentos, móveis e dos utensílios individuais utilizados pelos usuários, inclusive durante o horário de atendimentos dos comensais (limpeza de pisos, mesas e bancadas), de acordo com os normativos em vigor.

(...)

8.4.9.2. A empresa CONTRATADA deverá manter na cantina, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo Ifac, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

DA FALTA DE LIXEIRAS ADEQUADAS:

8.4.10.5. A empresa CONTRATADA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva ou conforme determinado pelo fiscal do contrato do Campus.

A Resolução MS/ANVISA N° 216/2004 assevera que as lixeiras devem possuir tampas acionadas sem contato manual. Vejamos:

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

DA FALTA DO CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS:

8.4.10.6. A empresa CONTRATADA deverá providenciar o controle integrado de vetores e pragas urbanas do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo a desinsetização ocorrer conforme legislação em vigor.

Ademais a Resolução MS/ANVISA N° 216/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assevera que não é permitida a presença de animais nas áreas internas e externas do estabelecimento. Vejamos:

4.1.7 **As áreas internas e externas do estabelecimento** devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, **não sendo permitida a presença de animais.**

(...)

4.3.1 **A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.** Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 **Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado** e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

DA FALTA DE MANUTENÇÃO CORRETIVA DAS INSTALAÇÕES

8.4.10.3. A empresa CONTRATADA **deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações,** a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de **conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas** e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas.

Ademais a Resolução MS/ANVISA N° 216/2004 assevera que as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais. Vejamos:

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. **As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.**

Importa ressaltar que os contratos de fornecimento de alimentação foram confeccionados com base nos termos do edital nº 5, inclusive fazendo referência a seu anexo (termo de referência) que especificava as regras para a sua execução. Sobre isso a legislação pátria (art. 66, da Lei 8.666/1993) estabelece a obrigatoriedade de execução fiel dos contratos, nos exatos termos, **“in verbis”**:

Art. 66. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

Igual correspondência encontramos no art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021 (que terá vigência a partir de 30 de dezembro de 2023). Senão vejamos:

Art. 115. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Quanto a fiscalização técnica dos contratos, salienta que o Edital 5 (0529753) do Processo SEI nº 0094427.00003060/2020-04 prevê a possibilidade dessa fiscalização ser avaliada por meio de Instrumento de Medição de Resultado (IMR). Senão vejamos:

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de Instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.14. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

Ademais a Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017 prevê a possibilidade dos IMR serem baseados em aspectos como o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato, bem como da satisfação do público usuário, “*in verbis*”:

Art. 47. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

(...)

V - o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

VI - a satisfação do público usuário.

Ocorre que analisando tal documento, percebe-se que o mesmo necessita de uma reformulação por ser muito restrito e pouco esclarecedor, impedindo uma fiscalização mais eficaz sobre as cláusulas avençadas. Tal fato, provavelmente, contribuiu para tais descumprimentos contratuais constatados in loco.

CONSTATAÇÃO 18: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE CAPACITAÇÃO PERIÓDICA DOS SERVIDORES ENVOLVIDOS NA EXECUÇÃO DO PNAE E NO CONTROLE SOCIAL.

De acordo com o art. 69, § 2º, da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 a entidade executora deve realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, “*in verbis*”:

Art. 69 Deve o gestor do Estado, do Distrito Federal, do Município e da escola federal zelar pelo cumprimento desta norma.

(...)

§ 2º Cabe às EEx realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

CONSTATAÇÃO 19: AUSÊNCIA DE DESIGNAÇÃO FORMAL DA FIGURA DO PREPOSTO NO CAMPUS SENA MADUREIRA.

De acordo com o art. 68, da Lei nº 8.666/1993 o contratado deverá manter preposto no local da obra ou serviço, para representá-lo na execução do contrato, **“in verbis”**:

Art. 68. O contratado deverá manter preposto, aceito pela Administração, no local da obra ou serviço, para representá-lo na execução do contrato.

De igual forma é o que encontramos na Lei nº 14.133/2021, que terá vigência a partir de 30/12/2023, senão vejamos:

Art. 118. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

O Tribunal de Contas da União (TCU) possui o entendimento de que a ausência de um preposto devidamente designado, além de constituir uma fragilidade da fiscalização, abre margem para que a contratada alegue desconhecimento de aspectos da execução contratual, **“in verbis”**.

b) no quadro acima, verifica-se que o fiscal do contrato não foi designado formalmente em dois dos entes auditados (Lei nº 8.666/1993, art. 67), o que remete a responsabilidade da fiscalização desses contratos aos gestores que assinaram em nome do ente público e deveriam ter designado os respectivos fiscais (Lei nº 8.666/1993, art. 67). **Observa-se, ainda, que geralmente os gestores não exigem das empresas contratadas a designação formal de seus prepostos (Lei nº 8.666/1993, art. 67). Isso gera, pelo menos, duas conseqüências indesejáveis:**

- há possibilidade de a Justiça do Trabalho considerar irregular essa contratação, em função da relação de subordinação direta existente entre a Administração e os empregados da contratada;

- a empresa contratada pode questionar aspectos da execução contratual, alegando desconhecimento, uma vez que, sem um preposto formalmente designado, o relacionamento da Administração é com o responsável pela assinatura do contrato, não um com funcionário da contratada que, sem a devida formalização, não tem poderes para decidir nada em nome da empresa.

CONSTATAÇÃO 20: AUSÊNCIA DE GESTÃO DE RISCOS NA ÁREA DO OBJETO AUDITADO.

O mapeamento de riscos com as respectivas medidas mitigatórias consiste no levantamento dos principais riscos aos quais a organização está exposta, avaliando-se a probabilidade e o impacto de sua ocorrência, bem como as medidas e os planos adotados para sua prevenção ou minimização. Esse instrumento é importante para o planejamento e tomada de decisão pelo gestor, pois adiciona precisão à estratégia de

avaliação de risco de uma entidade, garantindo, desse modo, a priorização dos esforços para gerenciar esses riscos. A priorização permite que gestores concentrem tempo e esforço nos riscos potencialmente mais prejudiciais.

O Mapa de Riscos produzido pela unidade auditada não se refere à fase de execução, mas sim à fase de licitação, ou seja, nesse artefato não continha um exame realmente preciso dos riscos mais relevantes (de grande impacto) que pudessem ocorrer em processos dessa natureza e afetar negativamente o alcance dos objetivos institucionais, tampouco, ações adequadas à mitigá-los.

Importa ressaltar, que de acordo com o **Manual de Gestão de Riscos do TCU** (Disponível no site: <https://portal.tcu.gov.br/planejamento-governanca-e-gestao/gestao-de-riscos/manual-de-gestao-de-riscos/>), *“a identificação dos riscos deve ser realizada em oficinas de trabalho ou, dependendo do objeto, pelo próprio gestor do risco. No processo de identificação de riscos, deve-se buscar a participação de pessoas que conheçam bem o objeto de gestão de riscos. Devem ser utilizadas técnicas/ferramentas que permitam a coleta do maior número de riscos, tais como **brainstorming**, **brainwriting**, entrevistas, visitas técnicas, pesquisas etc”*.

Uma boa prática para auxiliar nesse processo de identificação de riscos seria a utilização da técnica **brainwriting** com o maior número de entrevistados possível (principalmente aqueles que lidam com processos licitatórios). Por exemplo:

Brainwriting	Risco	Probabilidade	Impacto	Nível	Observações	Prioridade

OBS.: Na primeira coluna, peça para os entrevistados registrarem tudo o que vier à mente e que possa atrapalhar a consecução do objetivo ou resultado (Se essa coleta de informações for feita com um grupo de pessoas é possível que haja necessidade de agrupamento dos riscos semelhantes, por exemplo: Pessoas, Sistemas de Apoio, Segurança da Informação, etc). Na segunda coluna, descreva o risco associado ao que foi registrado no **brainwriting**. Na terceira, quarta e quinta colunas, analise os riscos identificados; Na sétima coluna, avalie os riscos envolvidos (a fim de determinar se o risco é aceitável) e os priorize.

Fonte: Adaptado do Tribunal de Contas da União – TCU (Manual de Gestão de Riscos – 2ª Edição, Brasília, 2020).

CONSTATAÇÃO 21: FRAGILIDADE NO TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES DOS ALUNOS REALIZADAS NOS CAMPI QUANTO A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

O canal de reclamação é uma ferramenta aliada ao cumprimento do programa de **compliance** definido pela organização. Trata-se de um meio pelo qual os alunos,

servidores, pais ou a sociedade em geral podem realizar a comunicação de práticas que sejam consideradas abusivas pelos prestadores de serviços. Essa é uma forma de permitir que eles falem, com segurança, sobre irregularidades contratuais que sejam cometidas, a fim de oferecer provas ou indicar caminhos que poderão ser percorridos pelos gestores para comprovar o problema e efetuar a solução, até de maneira preventiva.

O aluno poderá, com o canal de reclamação, reportar de forma anônima o ocorrido, de maneira a não se expor. Com isso, ele se sentirá muito mais à vontade para relatar a questão. Além disso, muitos problemas podem demorar a ser identificados pela fiscalização periódica, de forma que as consequências se tornarão mais severas posteriormente. Assim, por meio de um canal de reclamação, é possível encontrar os problemas na fonte, encontrar as causas e conseguir sanar a questão antes de gerar prejuízos mais graves para a organização.

Assevera que a participação da comunidade no controle social tem como objetivo garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada, portanto sendo uma das diretrizes da alimentação escolar de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, “**in verbis**”:

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

(...)

IV – a **participação da comunidade no controle social**, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

CONSTATAÇÃO 22: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE APLICAÇÃO FINANCEIRA DOS RECURSOS DO FNDE NÃO UTILIZADOS.

A Resolução CD/FNDE nº 6/2020 assevera que enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser automaticamente aplicados pelas instituições financeiras, “**in verbis**”:

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. 47 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do

disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, processando-se da seguinte forma:

(...)

XVII – enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser automaticamente aplicados pelas instituições financeiras em fundos de curto prazo, lastreados em títulos da dívida pública federal, com resgates automáticos;

Parágrafo único: **Cabe ao ente executor definir se os recursos financeiros devem ser mantidos em aplicação de curto prazo ou transferidos para caderneta de poupança, com base em sua previsão de desembolso.**

XVIII – a aplicação financeira de que trata o inciso anterior deverá estar vinculada à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, inclusive quando se tratar de caderneta de poupança, cuja aplicação poderá se dar mediante a vinculação do correspondente número de operação à conta já existente;

O TCU tem o entendimento de que a falta de aplicação dos recursos do PNAE no mercado financeiro, enquanto não utilizados, infringe as disposições da Resolução que trata da alimentação escolar. Senão vejamos:

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão da 2ª Câmara, ante as razões expostas pelo Relator, em:

9.1. dar ciência à Prefeitura do Município de Tietê sobre as **seguintes impropriedades:**

(...)

9.1.6. **a falta de aplicação dos recursos do PNAE no mercado financeiro, enquanto não utilizados, infringe o disposto no art. 30, inciso XIII da Resolução - FNDE/CD 38/2009;**

(ACÓRDÃO 5593/2012 - SEGUNDA CÂMARA; DATA DA SESSÃO 31/07/2012 PROCESSO: 037.018/2011-6).

CONSTATAÇÃO 23: AUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E/OU DO EMPREGADOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES, COM O PERCENTUAL MÍNIMO OBRIGATÓRIO DE 30%.

A lei 11.947/2009 assevera sobre a obrigatoriedade, ressalvados os casos expressos, da aquisição de 30% de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, “*in verbis*”:

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

§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no

mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 2º A observância do percentual previsto no caput será disciplinada pelo FNDE e poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias:

- I - impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;**
- II - inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;**
- III - condições higiênico-sanitárias inadequadas.**

No mesmo sentido é a Resolução CD/FNDE nº 6/2020. Senão vejamos:

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. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

§ 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.

§ 2º O cumprimento do percentual previsto no caput deste artigo pode ser dispensado pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, desde que comprovada pela EEx na prestação de contas:

- I – a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;**
- II – a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;**
- III – as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 40 desta Resolução.**

O TCU tem o entendimento de que a falta de aquisição de gêneros alimentícios, nessa porcentagem, caracteriza uma improbidade administrativa, “**in verbis**”:

No que concerne aos recursos do Pnae utilizados em 2011, o responsável logrou elidir o débito, subsistindo **as impropriedades apontadas** no parecer 3356/2018/COES/CGPAE/DIRAE, do FNDE (peça 16, p. 1-2) , quais sejam:

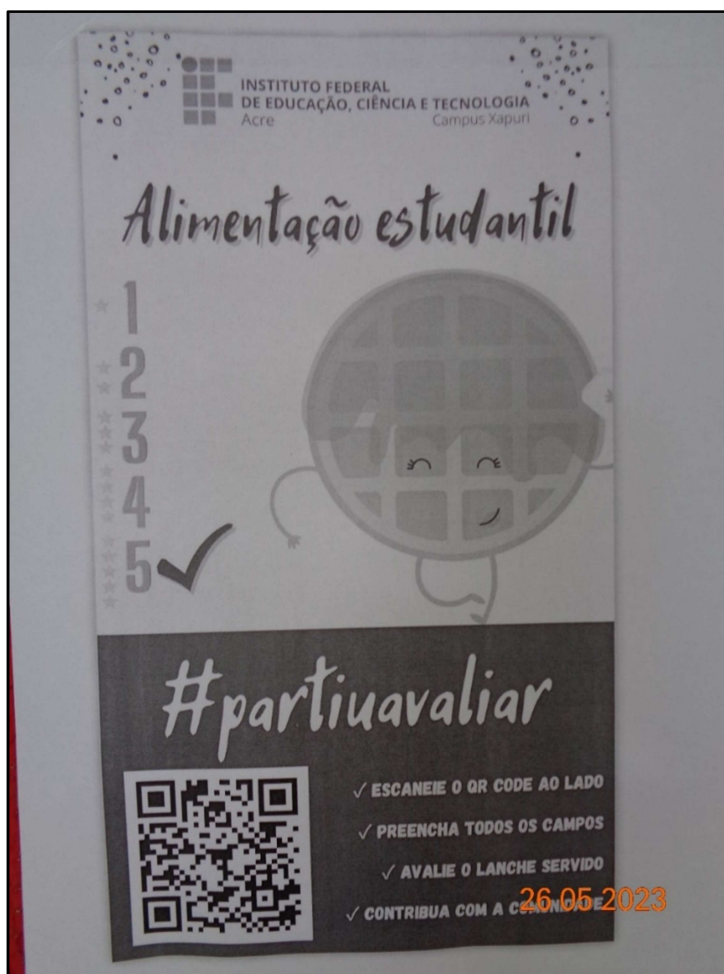
“a) Ausência de aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empregador Familiar Rural ou suas organizações, com o percentual mínimo obrigatório de 30% dos recursos executados;

(...)


Dessa forma, as contas do gestor devem ser julgadas regulares, **com as ressalvas acima apontadas**, dando-lhe quitação.

(ACÓRDÃO 1419/2019 - PRIMEIRA CÂMARA; RELATOR: WEDER DE OLIVEIRA; DATA DA SESSÃO: 12/02/2019; PROCESSO: 017.363/2017-9)

ANEXO II: Modelo de avaliação da alimentação escolar do Campus Xapuri.



ANEXO III: Modelos de Fichas Técnicas de Preparo.

Ficha Técnica de Preparo																
QUIBEBE (PURÊ RÚSTICO DE ABÓBORA)																
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE																
FICHA TÉCNICA DE PREPARO																
ETAPA DE ENSINO: FUNDAMENTAL, MÉDIO E EJA																
TIPO DE ATENDIMENTO: REGULAR/PARCEIAL E INTEGRAL:																
FAIXA ETÁRIA: TODAS – 6 A 60 ANOS:																
Nome da preparação: Quibebe (purê de abóbora)																
						Composição nutricional										
Ingrediente	Quantidade (g/ml)	Medida Caseira	PB (g)	PL (g)	FC	Energia Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Vit C (mg)	Vit A (mcg)	Zn (mg)	Fibra (g)
Abóbora	1000	½ unidade	1150	1000	1,15	150,0	14,4	11,2	1,3	30,5	0	20	96,5	3530	1,0	17
Alho	9	3 dentes	9,72	9	1,08	10,2	2,2	0,6	0	1,2	0,1	1,9	0	0	0,1	0,4
Sal	4	1 colher de café	4	4	1,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Óleo	20	2 colheres de sopa	20	20	1,00	176,8	0	0	20,0	0	0	0	0	0	0	0
Total						337,0	16,6	11,8	21,3	31,7	0,1	21,9	96,5	3530	1,1	17,4
Modo de preparo:																
<ol style="list-style-type: none"> 1. Descasque e corte a abóbora em pedaços médios e pequenos e pique os dentes de alho. 2. Leve uma panela grande com o óleo e o alho ao fogo médio e refogue por 1 minuto. 3. Acrescente os pedaços de abóbora, tempere com o sal e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, por cerca de 10 minutos ou até a abóbora começar a ficar macia. 4. Tampe a panela e deixe a abóbora cozinhar tampada, por 5 minutos – ela vai ficar bem macia, quase desmanchando. 5. Retire a tampa e pressione com as costas da colher, para desmanchar os pedaços de abóbora. 6. Desligue o fogo e sirva a seguir. 																
Rendimento: 1 kg			Peso da porção (g) Fund I e II: 24g			Peso da porção (g) EM e EJA: 24g			Tempo de preparo: 30 minutos							
Medida caseira Fund I e II: 1 colher de sopa cheia						Medida caseira EM e EJA: 1 colher de sopa cheia										
Foto:																
																

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO PNAE ENSINOS FUNDAMENTAL E MÉDIO - 6 A 18 ANOS																		
PREPARAÇÃO: Suco de Goiaba e Biscoito Maria																		
INGREDIENTES	PER CAPITA POR ALUNO			Nº ALUNOS	QUANTIDADE TOTAL (PB x Nº ALUNOS)	CUSTO UNITÁRIO ESTIMADO R\$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL											
	PB (g/ml)	FC	PL				KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Açúcar cristal	10	1,00	10		R\$ 0,02	38,70	9,96	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,80	0,02	0,10	0,00	0,00	
Água	150	1,00	150		R\$ 0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Biscoito tipo Maria	30	1,00	30		R\$ 0,17	132,90	22,56	2,43	3,60	0,63	0,00	1,86	16,20	0,54	11,10	0,30	105,60	
Polpa de goiaba	40	1,00	40		R\$ 0,30	20,80	4,96	0,36	0,20	2,52	0,00	39,68	2,00	0,08	2,80	0,08	0,00	
TOTAL						R\$ 0,49	192,40	37,48	2,82	3,80	3,15	0,00	41,54	19,00	0,64	14,00	0,38	105,60
MODO DE PREPARO: Higienizar a embalagem da polpa de fruta. Liquidificar a água, o açúcar, e a polpa de fruta. Servir o suco com o biscoito Maria.																		
PORÇÃO POR ALUNO: 1 Copo raso de suco e 6 biscoitos Maria.																		
																		
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><i>Karina V. Bezerra</i></p> <p style="text-align: center;">Karina Vieira Bezerra Nutricionista CRN6-8773 1ª DRAE-SEEC/RN</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><i>Sankya Silva Saraiva</i></p> <p style="text-align: center;">Sankya Silva Saraiva Nutricionista CRN6-6079 1ª DRAE-SEEC/RN</p> </div> </div>																		

ANEXO IV: Modelo de Cardápio.

2023 JULHO				PREFEITURA MUNICIPAL DE LONDRINA DE LONDRINA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO EJA PROPOSTO																																																			
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA DATA: 24/07/2023	TERÇA-FEIRA DATA: 25/07/2023	QUARTA-FEIRA DATA: 26/07/2023	QUINTA-FEIRA DATA: 27/07/2023	SEXTA-FEIRA DATA: 28/07/2023																																																		
PRINCIPAL	PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO	MACARRÃO AO MOLHO (MOÍDA/COLORAU)	ARROZ FEIJÃO CARNE DE PANELA (TIRAS/COLORAU)	ARROZ FEIJÃO CARNE DE PANELA (CUBOS/COLORAU) LEGUME REFOGADO (BATATA DOCE) SALADA CRUA (ALFACE)	ARROZ FEIJÃO CARNE COM LEGUME (ABÓBORA MORANGA/TIRAS/COLORAU) SALADA CRUA (PEPIJO COM TOMATE)																																																		
KCAL TOTAL		383	379	423	412																																																		
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA DATA: 31/07/2023	TERÇA-FEIRA DATA: 01/08/2023	QUARTA-FEIRA DATA: 02/08/2023	QUINTA-FEIRA DATA: 03/08/2023	SEXTA-FEIRA DATA: 04/08/2023																																																		
PRINCIPAL	ARROZ FEIJÃO OVOS MEXIDOS COM LEGUMES (CENOURA) LEGUME REFOGADO OU ASSADO (BATATA) SALADA CRUA (ALMEIRÃO)	MACARRÃO À BOLONESA LEGUME REFOGADO (ABOBRINHA) SALADA CRUA (ACELGA)	ARROZ FEIJÃO FRANGO AO MOLHO COM LEGUME (COLORAU / BATATA DOCE) LEGUME REFOGADO (REPOLHO) SALADA CRUA (PEPIJO)	ARROZ FEIJÃO CARNE DE PANELA (CUBOS/COLORAU) LEGUME REFOGADO (ABOBRINHA) SALADA CRUA (ALFACE/TOMATE)	ARROZ FEIJÃO CARNE COM LEGUMES (TIRAS/COLORAU/CENOURA) LEGUME REFOGADO (BETERRABA) FRUTA - LARANJA																																																		
KCAL TOTAL	515	388	469	446	444																																																		
HORARIO DO SERVIMENTO																																																							
PRINCIPAL início das atividades pedagógicas																																																							
OBSERVAÇÕES: * Os ingredientes que compõem as preparações, bem como as informações nutricionais de macro e micronutrientes prioritários constam na ficha técnica das preparações; * Cardápio poderá sofrer alterações com relação aos hortifrutis pelo grau de maturação, excepcionalidades que possam ocorrer na unidade escolar, intercâmbios com as entregas; * O uso dos HORTIFRUTIS deve ocorrer de acordo com a data de recebimento e perecibilidade, não sendo considerado como troca/alteração de cardápio; * As substituições são permitidas dentro de alimentos do mesmo grupo alimentar, não sendo considerado alteração de cardápio por não ter alteração significativa na composição nutricional; * Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar / FNDE (Resolução CD/FNDE nº6, de 06 de maio de 2020 e nº20, de 02 de dezembro de 2020).																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="background-color: #4a86e8; color: white;">VALOR NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DO MES DE JULHO 2023</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #4a86e8; color: white;">QTD MENSAL</th> <th colspan="2" style="background-color: #4a86e8; color: white;">MÉDIA DIÁRIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>E (KCAL)</td><td>5.931</td><td>424</td></tr> <tr><td>PROT (g)</td><td>310</td><td>22</td></tr> <tr><td>LÍPIDOS (g)</td><td>152</td><td>11</td></tr> <tr><td>SAT (g)</td><td>44</td><td>3</td></tr> <tr><td>CARB (g)</td><td>817</td><td>58</td></tr> <tr><td>FIBRA (g)</td><td>94</td><td>6</td></tr> <tr><td>CÁLCIO (mg)</td><td>671</td><td>48</td></tr> <tr><td>MAGNÉSIO (mg)</td><td>992</td><td>71</td></tr> <tr><td>FÉRFIO (mg)</td><td>40</td><td>3</td></tr> <tr><td>ZINCO (mg)</td><td>38</td><td>3</td></tr> <tr><td>RETNOL (mcg)</td><td>46</td><td>7</td></tr> <tr><td>VT. C (mg)</td><td>152</td><td>13</td></tr> <tr><td>SÓDIO (mg)</td><td>7.303</td><td>528</td></tr> <tr><td>GORD. TRANS (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>								VALOR NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DO MES DE JULHO 2023			QTD MENSAL	MÉDIA DIÁRIA		E (KCAL)	5.931	424	PROT (g)	310	22	LÍPIDOS (g)	152	11	SAT (g)	44	3	CARB (g)	817	58	FIBRA (g)	94	6	CÁLCIO (mg)	671	48	MAGNÉSIO (mg)	992	71	FÉRFIO (mg)	40	3	ZINCO (mg)	38	3	RETNOL (mcg)	46	7	VT. C (mg)	152	13	SÓDIO (mg)	7.303	528	GORD. TRANS (g)	0	0
VALOR NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DO MES DE JULHO 2023																																																							
QTD MENSAL	MÉDIA DIÁRIA																																																						
E (KCAL)	5.931	424																																																					
PROT (g)	310	22																																																					
LÍPIDOS (g)	152	11																																																					
SAT (g)	44	3																																																					
CARB (g)	817	58																																																					
FIBRA (g)	94	6																																																					
CÁLCIO (mg)	671	48																																																					
MAGNÉSIO (mg)	992	71																																																					
FÉRFIO (mg)	40	3																																																					
ZINCO (mg)	38	3																																																					
RETNOL (mcg)	46	7																																																					
VT. C (mg)	152	13																																																					
SÓDIO (mg)	7.303	528																																																					
GORD. TRANS (g)	0	0																																																					