

Manual de orientações para operacionalização e execução técnica, administrativa e financeira do Programa de Segurança Alimentar do Estudante (PSAE) do IFSC

- Exercício 2023 –

Versão 2 – jan/2023

Organização de conteúdo e edição: Karine Andrea Albiero. Atualização de conteúdo: Carolina Abreu Henn de Araújo e Evandro Belmiro da Silva

Colaboradores: Evandro Belmiro da Silva (Chefia da Diretoria de Assuntos Estudantis/PROEN), Thiago Rippel Pinheiro (Chefia do Departamento de Compras/PROAD), Larissa Fabre (Coordenadoria de Licitações/PROAD)



**INSTITUTO
FEDERAL**
Santa Catarina



APRESENTAÇÃO

Considerando:

- o entendimento da oferta de alimentação enquanto direito social, previsto pela Constituição Federal de 1988 (artigos 6º, 205, 208 e 211) e direito fundamental do ser humano, conforme a Declaração Universal dos Direitos Humanos - artigo 25 - e o Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC - artigo 11;
- o entendimento que as instituições de ensino constituem-se como organizações estratégicas, propícias para a implementação de um ambiente de aprendizagem promotor de saúde para toda a comunidade (Carta de Okanagan, 2015)¹;
- a Lei nº. 11.947, 16 de junho de 2009² e a Resolução nº. 06, de 08 de maio de 2020³, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos estudantes da Educação Básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, a mais antiga política pública de segurança alimentar e nutricional do Brasil, também considerada uma referência mundial;
- a Resolução nº. 46/CONSUP/IFSC, 18 de junho de 2014⁴ que regulamenta o Programa de Segurança Alimentar do Estudante (PSAE) do Instituto Federal de Santa Catarina;

¹<https://open.library.ubc.ca/cIRcle/collections/53926/items/1.0132754>

²http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm

³<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>

⁴http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/consup_resolucao46_2014_aprova_psae.pdf



A Pró-Reitoria de Ensino (PROEN), por meio da Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) e em colaboração com a Pró-Reitoria de Administração (PROAD), encaminha algumas orientações para a operacionalização e execução técnica, administrativa e financeira para a execução do PSAE no IFSC, durante o exercício de 2023.



SUMÁRIO

1.	PSAE E PNAE	4
	1.1 O que é PSAE?.....	4
	1.2 O que é PNAE?.....	5
2.	MODALIDADE DE ATENDIMENTO	6
3.	USUÁRIOS DO PSAE	6
4.	CARDÁPIOS ESCOLARES	7
	4.1 Cardápio na escola	7
	4.2 Validade dos alimentos.....	8
5.	BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.....	9
6.	RECURSOS DISPONÍVEIS E EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	10
	6.1 Planejamento da 2994 no PAT 2023.....	11
	6.2 Aquisição dos gêneros alimentícios.....	12
7.	PRESTAÇÃO DE CONTAS.....	14
8.	CANAL DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PSAE.....	17
	ANEXO 1 - Orientações técnicas sobre alimentos que contenham gordura <i>trans</i> na Alimentação Escolar.....	19
	ANEXO 2 - Termo de compromisso e responsabilidade dos Câmpus.....	22



1. PSAE E PNAE

1.1 O que é PSAE?

O PSAE é o Programa de Segurança Alimentar do Estudante (PSAE) do Instituto Federal de Santa Catarina, regulamentado pela Resolução nº. 46/CONSUP/IFSC, de 18 de junho de 2014 e parte integrante da Assistência Estudantil do IFSC. Conforme Art. 1º do referido instituto normativo: *“O PSAE constitui-se num conjunto de estratégias que asseguram a oferta de alimentação aos estudantes, dentro de critérios de segurança alimentar e nutricional, atendendo as concepções de Direito Humano à Alimentação Adequada, de acordo com a legislação vigente, e também concebendo ações educativas no contexto da saúde e da alimentação nos diversos espaços da escola”*. Esse programa é composto por três planos de ação: o Plano de Ação “Alimentação Estudantil” (PAE); o Plano de Ação “Cantina Saudável” e o Plano de Ação “Educação Alimentar e Nutricional” (EAN), sendo que o primeiro plano tem como respaldo e instância máxima de referência técnica que é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

No ano de 2022, a DAE iniciou o processo de Avaliação da Política de Assistência Estudantil do IFSC, que ocorrerá até o ano de 2024. Foram constituídas a Comissão Central de Revisão da Assistência Estudantil e a Câmara Temática Inicial Bases Conceituais da Assistência Estudantil, além disso, será constituída a Câmara Temática da Alimentação Estudantil, que terá como objetivo geral promover ampla discussão da temática para construção de uma proposta de documento norteador para o Programa de Segurança Alimentar do Estudante (PSAE) do IFSC, com base nos registros das discussões, estudos, trabalhos sistematizados e documentos elaborados por esta Câmara Temática.

Ainda, neste ano de 2023, O câmpus Florianópolis-Continente, com o suporte da Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE/PROEN), implementará um projeto piloto para a execução do Programa de Segurança Alimentar do Estudante (PSAE), utilizando a infraestrutura física e de pessoal da cantina



escolar do câmpus para a entrega de kits lanches aos estudantes. Esse projeto terá fomento de recursos do PNAE/FNDE, Ação 2994 e recurso próprio do câmpus.

1.2 O que é PNAE?

O PNAE é o mais antigo programa brasileiro na área de Alimentação Escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal e da garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. Esse programa de política pública é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e atende todos os estudantes matriculados na Educação Básica das escolas públicas, escolas federais, filantrópicas, comunitárias e confessionais do país, segundo os princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da SAN. O programa é regulamentado pela Lei nº. 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº. 06, de 08 de maio de 2020 e diversas informações podem ser consultadas no site do FNDE.



Para consulta dos Manuais e Cartilhas:

- <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas>
- <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas?limitstart=0>



Para consulta da Legislação:

- a) <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-legislacao>



Para perguntas mais frequentes:

- <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-perguntas-frequentes>



2. MODALIDADE DE ATENDIMENTO

Durante as atividades presenciais, a alimentação dos estudantes deverá ser garantida no ambiente da escola, preconizando o atendimento na perspectiva da universalidade, sem a utilização de critérios de vulnerabilidade social, já que se trata, conforme já explicitado, de **um direito social e fundamental do ser humano**.

Durante o período da pandemia, a Lei nº. 13.987, de 07 de abril de 2020⁵ e a Resolução nº. 02, de 09 de abril de 2020⁶, autorizaram e regulamentaram, em caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE às famílias dos estudantes da Educação Básica, durante o período de suspensão de atividades presenciais, porém com o retorno das aulas na modalidade presencial, esta orientação não é mais cabível.

3. USUÁRIOS DO PSAE

Conforme o Art. 6º. da Resolução nº. 06/2020 do PNAE, deverão ser atendidos pelo programa os estudantes matriculados na Educação Básica, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), do Ministério da Educação (MEC). Nesse sentido, visando garantir a universalidade do atendimento e o acesso igualitário, diretrizes também previstas na mesma normativa, os demais estudantes do IFSC (Ensino Superior e FIC) deverão ser atendidos com recursos provenientes da ação de complementação de alimentação escolar, derivada da rubrica 2994 (Ação da Assistência Estudantil).

⁵<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-13.987-de-7-de-abril-de-2020-251562793>

⁶<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-2-de-9-de-abril-de-2020-252085843>



4. CARDÁPIOS ESCOLARES

4.1 Cardápio na escola (presencial)

Os alimentos a serem ofertados podem seguir o perfil dos que tradicionalmente vêm sendo distribuídos nos Câmpus, devido ao caráter de maior praticidade para manipulação e consumo (como frutas, batata doce assada e biscoitos/panificados) e, em especial para aqueles Câmpus que não possuem estrutura mínima de cozinha/refeitório e/ou equipe de manipuladores de alimentos. De qualquer forma, incentivamos fortemente que todos os Câmpus deem início aos movimentos necessários para garantir a contratação de terceirizados (merendeiras) como profissionais responsáveis pelo recebimento, conservação, manipulação e distribuição de alimentos, possibilitando, adicionalmente, a ampliação e diversificação do cardápio ofertado na escola.

Os cardápios devem, obrigatoriamente, ofertar frutas in natura, verduras e legumes pelo menos 4 vezes na semana e restringir a oferta de biscoito e outros panificados (pão, bolo, cuca) para no máximo 2 vezes na semana. Além disso, orienta-se a inclusão de uma maior diversidade de frutas e verduras/legumes (ricas em vitamina C - laranja, bergamota e em vitamina A - em geral, amarelas e alaranjadas, tais como manga, mamão, goiaba, cenoura baby, batata doce) e destaca-se que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura. Maiores detalhamentos sobre a composição dos cardápios da alimentação escolar poderão ser observados na seção II da Resolução nº 06/2020.

A definição do horário da oferta de alimentação pode coincidir com o horário do intervalo escolar. No entanto, os Câmpus que identificarem estudantes mais vulneráveis, diagnosticados com necessidades alimentares especiais e com algum tipo de deficiência nutricional, também podem oferecer



a alimentação no horário que melhor julgar e, inclusive, mais de uma vez no mesmo turno.

Adicionalmente, pedimos atenção aos Câmpus em referência às orientações trazidas no **ANEXO 1** sobre a oferta de alimentos que contenham gordura *trans* na Alimentação Escolar, tendo em vista que o próprio Art. 18 § 7º da Resolução nº 06/2020 veda o seu oferecimento. Entendemos também a existência do papel do Câmpus no diálogo com os fornecedores de alimentos (como os agricultores familiares) que produzem preparações com esse componente alimentar, esclarecendo-os sobre tais restrições.

4.2 Validade dos alimentos

Em referência aos alimentos minimamente processados orienta-se que os Câmpus sejam cuidadosos na especificação e no recebimento de tais itens pelos fornecedores. Para tanto, orientamos que os alimentos sejam recebidos frescos e com prazo de validade estendido, garantindo a qualidade na entrega até a etapa final da distribuição. Da mesma forma, em referência às frutas, verduras e legumes orientamos que esses gêneros sejam recebidos íntegros, quando possível mais verdes (no caso das frutas), mantendo sua qualidade sensorial e garantindo maior segurança para o consumidor (o estudante).

5. BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Como dito, a embalagem do alimento pode ser veículo de propagação de vírus e bactérias, portanto, as orientações de higiene das embalagens e dos alimentos devem ser fornecidas aos nossos estudantes. As boas práticas na manipulação de alimentos são procedimentos que devem ser adotados para



impedir a contaminação, sobrevivência e multiplicação de microorganismos. Assim, os procedimentos como higienização (limpeza e desinfecção), cocção suficiente e em temperatura adequada e a manutenção dos alimentos em temperaturas de conservação (frio ou calor) fazem parte destas boas práticas.

Dessa forma, abaixo segue alguns procedimentos de como higienizar adequadamente os alimentos recebidos e que devem servir de orientação aos estudantes beneficiários do programa:

PASSO-A-PASSO PARA HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES:

- a. Com as mãos devidamente higienizadas com água e sabão, pegue o alimento, retire as partes e unidades deterioradas, com sujidades e/ou pragas.
- b. Lave cuidadosamente em água corrente, um a um, folha a folha, unidade por unidade.
- c. Realize a desinfecção recomendada pelos órgãos de vigilância sanitária: 1 colher de sopa de água sanitária (a de mercado) para cada 1 litro de água.
- d. Deixe os alimentos imersos nessa solução por no mínimo 15 minutos.
- e. Enxágue em água corrente, retire o excesso de água e armazene adequadamente.

6. RECURSOS DISPONÍVEIS E EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Com a liberação do recurso do FNDE referente ao exercício 2023 do PNAE, e considerando o percentual de execução deste recurso no exercício de 2022, foi autorizada, de imediato, a descentralização de 80% do valor total (R\$ 800.000,00) da Ação 2994. Uma vez que o recurso complementar da Ação 2994 (02PNAES-P602/23), prevista no PAT 2023 foi de (R\$ 1.000.000,00), para o atendimento da oferta universal de alimentação aos estudantes do IFSC,



incluindo os cursos superiores e FICs, que será descentralizado de forma contingenciada a depender da sua disponibilidade para execução.

Através do MEMORANDO CIRCULAR No 21/2023 - DAE-REI (11.01.75.01) direcionado ao grupo: CHEFES DAM, CHEFES DEPE, DIRETORES de CAMPUS, estes foram notificados sobre esta descentralização. O valor destinado aos Câmpus levou em consideração o extrato do FNDE e o número de estudantes de Educação Básica por Câmpus, conforme censo do ano escolar do ano anterior.

Os Câmpus são corresponsáveis na gestão do PSAE e terão autonomia em organizar a execução desses recursos a partir do início do ano. Para tanto, quando o recurso for descentralizado, os gestores locais serão solicitados a assinar o Termo de Compromisso (**ANEXO 2**).

Ressalta-se ainda que, conforme os dispositivos legais supracitados, os recursos do FNDE devem ser utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios visando o atendimento dos estudantes de Educação Básica, beneficiários do PNAE, e a rubrica 2994 - ação de complementação da Assistência Estudantil para a Alimentação Escolar - para complementar o PSAE do IFSC (Programa de Segurança Alimentar do Estudante) e garantir o atendimento dos demais estudantes não beneficiários oficiais do PNAE (Ensino Superior e FIC). Dessa forma, em termos de execução orçamentária, compreende-se que os recursos devam ser executados simultaneamente, atendendo concomitantemente os públicos estratégicos do IFSC, promovendo uma melhor execução do recurso com vistas à universalização da alimentação.

6.1 Planejamento da 2994 no PAT 2023

Em um amplo processo participativo, foi aprovado o planejamento do recurso da Ação 2994 (PAT 2023) à Política de Assistência Estudantil no IFSC na 4ª Reunião Ordinária do Comitê Gestor de Assistência Estudantil (CGAE), realizada no dia 07 de dezembro de 2022. A seguir, com destaque a seguir os recursos destinados para os projetos e as ações da alimentação escolar:



a) Complementação do PSAE no montante de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), a ser distribuída conforme a proporcionalidade do recurso do FNDE/PNAE destinado aos Câmpus. Destaca-se que, essa ação objetiva complementar o recurso do PNAE que se destina exclusivamente aos estudantes da Educação Básica (cursos técnicos de nível médio) e, para tanto, quando comparado ao PAT 2022, houve um acréscimo no valor de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) nessa previsão. Nesse ínterim, observa-se o esforço institucional na ampliação do orçamento previsto para o PSAE e por esse motivo, destaca-se a corresponsabilidade dos Câmpus na ampliação da sua execução.

b) Aquisição de itens de custeio no montante de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais). Essa ação objetiva qualificar a infraestrutura necessária (bens de consumo) para o trabalho das Comissões Locais de Alimentação, fortalecendo o PSAE do IFSC, por meio da oferta de alimentação aos estudantes dentro de critérios de segurança alimentar e nutricional.

No momento não temos previsão orçamentária para investimento, porém vale destacar que havendo recomposição orçamentária serão planejadas ações para a qualificação da infraestrutura do PSAE, em termos de aquisição de itens de consumo e permanente

Destaca-se que, o planejamento para aquisição desses itens de custeio e de investimento será coordenado pela área técnica da DAE/PROEN, em articulação com as Comissões Locais de Alimentação. Para tanto, informamos que, logo nos primeiros meses do ano, será compartilhada uma planilha para atualização do levantamento das necessidades desses itens pelos Câmpus, responsáveis pela solicitação de cedência de saldos, processos de compra, empenho e acompanhamento no recebimento dos itens, seguindo os trâmites já definidos pela PROAD.



6.2 Aquisição dos gêneros alimentícios

Em relação aos processos de compra de gêneros alimentícios para atendimento do PSAE, entendemos que os Câmpus podem estar inseridos em dois cenários diferentes no IFSC:

- a) Câmpus que possuem saldos quantitativos e vigências de processos (Licitações e/ou Chamadas Públicas) de 2022: nesse caso, devem utilizar os saldos até que haja a disponibilização orçamentária dos recursos do FNDE e Ação 2994 para 2023. Priorizar a utilização desses recursos planejados para o ano vigente, para que a execução do PAT 2023 seja cumprida.
- b) Câmpus que não possuem saldos quantitativos e processos vigentes: precisam planejar e executar novos processos em 2023.

Assim, de acordo com o Art. 24 da Resolução nº 06/2020, de 08 de maio de 2020, a aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

“I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e dos Arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei nº 8.666/1993;

II - Licitação, obrigatoriamente na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, nos termos da Lei nº 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993”.

Em respeito ao Art. 29 da Resolução apontada acima, destaca-se a necessidade de execução mínima e obrigatória de 30% do recurso do FNDE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar (AF) e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. Nos casos em que não houver possibilidade de cumprimento dos 30%, o Câmpus deverá elaborar um



parecer com as devidas justificativas, para fins de prestação de contas, conforme Art. 29 (§ 2º) da referida Resolução.

Quando possível, orienta-se que os Câmpus priorizem as Chamadas Públicas com a AF, utilizando no mínimo 30% do recurso do FNDE e da 2994, e Pregão Eletrônico para aquisição de alimentos de outros fornecedores, utilizando até 70% desses recursos. Nesse sentido, subentende-se que Câmpus abastecidos de um bom cinturão da AF na região, podem realizar Chamadas Públicas até a integralidade de seu recurso disponível, visto que o mínimo, previsto legalmente, é de 30%.

Conforme orientações do setor de Compras da Reitoria, quando se tratar de Chamada Pública ou Pregão Eletrônico, há a possibilidade de serem utilizados ambos recursos no mesmo processo de Compras. Assim, os Câmpus que entenderem como viável podem fundir em um único processo de Chamada Pública para aquisição junto a AF os recursos do PNAE e 2994 (ação da Alimentação), na forma da Lei nº 11.947/2009. Como justificativa, destaca-se os ensinamentos trazidos pelo Art. 4º da referida legislação: quando o recurso da 2994 é gerido no sentido de viabilizar alimentação, podemos entender que o programa e o plano convergem para o mesmo objetivo, ou seja, 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.

7. PRESTAÇÃO DE CONTAS

A prestação de contas dos recursos destinados à alimentação escolar será publicizada por meio do Relatório de Gestão e Prestação de Contas. Trata-se de um documento que apresenta as ações desenvolvidas pelo IFSC para órgãos de controle e o público em geral.



O referido documento atende a um preceito constitucional, previsto no Art. 70 da Constituição Federal de 1988, que determina a prestação de contas, da execução de recursos públicos obrigando o gestor a fazê-lo.

Vejamos:

“Art. 70. Parágrafo único. Prestará contas a qualquer pessoa física ou jurídica, pública ou privada, que utilize, arrecade, guarde, gerencie ou administre dinheiros, bens e valores públicos ou pelos quais a União responda, ou que, em nome desta, assumia obrigações de natureza pecuniária”.

É importante destacar que a prestação de contas tem a corresponsabilidade da gestão da Reitoria e dos gestores dos Câmpus. No caso dos Institutos Federais, a gestão dos recursos do PNAE é descentralizada, uma vez que a Entidade Executora efetua transferência dos recursos para os Câmpus que, portanto, são co-responsáveis na execução do programa. Por esse motivo, os gestores dos Câmpus serão solicitados a preencher e devolver assinado o Termo de Compromisso (**ANEXO 2**), via memorando, em até 30 dias após o recebimento dos recursos. Além disso, as Comissões locais de Alimentação também devem adotar mecanismos de controle, para além dos sugeridos no presente manual, a fim de assegurar que os recursos orçamentários do PNAE sejam utilizados exclusivamente para estudantes da Educação Básica.

Ao término do ano letivo, os Câmpus também devem elaborar suas prestações de contas à unidade central, ou seja, à Reitoria, que por sua vez irá consolidar essas informações elaborando a prestação de contas do IFSC ao Tribunal de Contas da União, por meio do Relatório de Gestão, e para atendimento de pedidos eventuais de órgãos de controle. Conforme o que nos traz o Art. 59 da Resolução FNDE nº 6/2020, a prestação de contas a ser realizada pela Entidade Executora consiste na comprovação do atingimento do objeto do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa.

Para tanto, a DAE/PROEN elaborou uma sugestão de modelo de prestação de contas aos Câmpus para que possam consolidar tais informações,



gerando indicadores e métricas importantes sobre a gestão do PSAE localmente. O Câmpus, que assim desejar, pode utilizar esse modelo, adaptá-lo ou então criar um modelo próprio para registro. Por fim, ao final do exercício de 2023, definimos que não será necessário a abertura de um processo, via SIPAC para encaminhar as respostas, pois a DAE irá organizar todas as respostas para arquivamento. Porém, os campus que modificarem o instrumento deverão comunicar a DAE e fazer o envio da resposta final para o email: alimentacao@ifsc.edu.br



Modelo de Prestação de Contas:

<https://docs.google.com/forms/d/1aD8dFug4CCHm2KIKPDIn6tS-1EkvLvcvCLaURkEiIVk/prefill>

Obs.: Lembre-se de salvar o documento e não o preencher no drive para que todos os Câmpus tenham acesso!

Para além das informações que vão ser enviadas para a DAE/PROEN, para fins de memória, organização e prestação de contas para órgãos de controle, orientamos fortemente que os Câmpus consolidem, internamente, os registros de documentos comprobatórios adicionais, tais como (rol não exaustivo):

a) cardápios;

b) memorandos de solicitação de empenho;

b.1) para fins de transparência e integridade do gasto público, o memorando de solicitação de empenho deverá atender pormenorizadamente todas as instruções para elaboração do memorando de empenho -



- b.2) para fins de transparência e integridade do gasto público, o memorando de solicitação de empenho deverá ser emitido por fonte de recurso, ou seja, memorandos distintos para Ação 2994 e PNAE.
- c) comprovantes de entrega dos alimentos nas escolas;
- d) notas fiscais e/ou recibos;
- e) relatório SIAFI contendo as informações das operações realizadas com os recursos específicos do PNAE e da 2994 (separadamente);
- f) documentos relacionados aos processos de compras (Chamada Pública e Licitações) com menção ao número do processo gerado no Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos (SIPAC-IFSC);
- f.1) o processo gerado no SIPAC-IFSC deverá conter os seguintes arquivos digitalizados: processo completo da Chamada Pública (Estudo Técnico Preliminar - ETP, portaria de planejamento da licitação, orçamentos, quadro de especificações mínimas, declaração orçamentária do ordenador de despesas, minuta do edital), parecer jurídico, aviso de divulgação no Diário Oficial da União - DOU, ata da sessão com o resultado, aviso com o resultado no DOU, memorando de solicitação do empenho e empenho.
- g) contratos;
- h) comprovantes de pagamento, entre outros que estejam relacionados ao programa.

Sugerimos que essas documentações sejam arquivadas, mantendo-se as vias originais para futuras auditorias e solicitações dos órgãos de controle.



8. CANAL DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PSAE

Informamos que temos estruturada uma **Comunidade Virtual do Programa de Segurança Alimentar do Estudante (PSAE/IFSC)**, que disponibiliza materiais de apoio, legislações, formulários e oferece um espaço de trocas de informações sobre os planos de ação relacionados ao PSAE: Cantinas, Alimentação na Escola e ações de Educação Alimentar e Nutricional. Nesse sentido, para acesso, orientamos que sigam as seguintes etapas: Entre em <https://sig.ifsc.edu.br/sigaa> > Login e senha > Portal TAE > Buscar Comunidades Virtuais > Programa de Segurança Alimentar do Estudante > Solicitar participação.

Em uma das reuniões desenvolvidas em 2021, as Comissões locais de Alimentação Escolar deliberaram pela estruturação de um **Drive Colaborativo** no Google para compartilhamento de modelos de documentos entre os Câmpus, que atualmente, possui 165 membros. Link de acesso: <https://drive.google.com/drive/u/3/folders/0AEr91v7KriUvUk9PVA>. Além disso, temos disponível um e-mail listas (psae@listas.ifsc.edu.br) com a finalidade de discutir as pautas do PSAE com as Comissões locais de Alimentação Escolar. Os interessados, por gentileza, devem solicitar sua inclusão pelo e-mail alimentacao@ifsc.edu.br.



CONTATOS:

alimentacao@ifsc.edu.br - Alimentação da DAE

dae@ifsc.edu.br - Chefia da Diretoria de Assuntos Estudantis/PROEN

compras@ifsc.edu.br - Chefia do Departamento de Compras/PROAD

licitacoes@ifsc.edu.br - Coordenadoria de Licitações/PROAD

contratos@ifsc.edu.br - Chefia do Departamento de Contratos/PROAD



MODELO DE CÁLCULO CARDÁPIO PRESENCIAL IFSC 2023

Link de acesso da planilha:

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/1aUdFqcd5oWPXE-6HJrVT88J0gmuhs
TiA/edit#gid=811387960](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1aUdFqcd5oWPXE-6HJrVT88J0gmuhsTiA/edit#gid=811387960)



ANEXO 1

Orientações técnicas sobre alimentos que contenham gordura *trans* na Alimentação Escolar

Conforme o art. 18 § 7º da Resolução nº 06/2020⁷, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos estudantes da Educação Básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é vetada a oferta de gêneros alimentícios que contenham gordura *trans* em sua composição:

“Art. 18 § 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios”
(grifo meu)

Analisando tal dispositivo legal é claramente observável que a gordura proibida é a gordura *trans* industrial e não a gordura *trans* natural, como a banha de animais ruminantes. Essa última é permitida e por esse motivo sugere-se atenção na lista de ingredientes dos alimentos.

O Caderno de Perguntas e Respostas sobre os requisitos para uso de gorduras trans⁸ traz diversos conceitos e explicações sobre a importância da restrição/proibição do uso da gordura *trans*. Essa gordura compreende os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com, pelo menos, uma dupla ligação na configuração *trans*, conforme definido no item 2.7.4 da RDC nº 360/2003⁹ (Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados).

⁷<https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>

⁸<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/perguntas-e-respostas/gorduras-trans-industriais.pdf>

⁹<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-360-de-23-de-dezembro-de-2003.pdf/view>



O que ocorre é que a maior parte da gordura *trans* consumida pela população brasileira é de origem industrial, usada amplamente na produção de produtos industrializados (em especial, produtos de panificação) para melhorar suas propriedades tecnológicas e sensoriais. No entanto, as evidências científicas apontam que esse tipo de gordura contribui para o desenvolvimento de diversas condições clínicas, tais como doenças crônicas, doenças cardiovasculares e cânceres. Sabe-se que a hidrogenação é a principal fonte de gordura *trans*, mas existe o problema da notificação desse ingrediente, tendo em vista que ele pode se apresentar de diferentes formas, como pode ser observado no **Quadro 1**.

Quadro 1: Nomenclaturas específicas para Gordura *trans*:

Gordura vegetal hidrogenada
Gordura vegetal parcialmente hidrogenada
Óleos vegetais de soja e algodão parcialmente hidrogenados
Óleo vegetal de palma hidrogenado
Gordura hidrogenada vegetal
Gordura de soja parcialmente hidrogenada
Óleo de soja parcialmente hidrogenado
Gordura hidrogenada
Gordura hidrogenada de soja
Gordura vegetal hidrogenado
Óleo vegetal hidrogenado
Óleo de soja hidrogenado
Óleos vegetais hidrogenados
Óleo vegetal de soja parcialmente hidrogenado
Proteína vegetal hidrogenada
Óleo vegetal parcialmente hidrogenado

Referência: BARROS, Beatriz Ingrid Vasconcellos de. Comparação da notificação de gordura *trans* nos rótulos de alimentos industrializados comercializados no Brasil nos anos de 2010 e 2013. 2020. 100 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2020.



Nesse contexto, em 2019, foi publicada a **RDC nº 332/2019**¹⁰ com o objetivo de banir o uso dos óleos e gorduras parcialmente hidrogenados, tendo em vista que essa medida permitiria a eliminação da principal fonte de gorduras *trans* industriais encontrada nos alimentos. A medida proposta se daria em três fases:

- Primeira: começa com o estabelecimento de limite de 2% para o uso de gorduras *trans* industriais em óleos refinados (2g de gordura *trans* para cada 100g de alimentos). O prazo para adequação das indústrias alimentícias é de cerca de 18 meses. Portanto, a restrição passou a vigorar a partir de 1º de julho de 2021.
- Segunda: começa com a limitação do uso de 2% de gorduras *trans* industriais no total de gordura presente nos alimentos industrializados e comercializados para a população em geral, entre 1º de julho de 2021 e 1º de janeiro de 2023.
- Terceira: prevê o banimento total da gordura parcialmente hidrogenada que é a principal fonte de gordura *trans* utilizada nos alimentos industrializados, a partir de 1º de janeiro de 2023.

No entanto, é importante destacar que, conforme a RDC nº 54/2012/ANVISA para um alimento/preparação ter a alegação de não conter gordura *trans* ele precisa ter no máximo 0,1g de gordura *trans* por 100g/100ml em pratos preparados ou 0,1g de gordura *trans* por porção. Além disso, é fundamental o conhecimento das recentes publicações sobre a rotulagem de alimentos: a RDC nº 429/2020¹¹(entra em vigor em 2022) - e a Instrução Normativa nº 75/2020¹² que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

¹⁰<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-332-de-23-de-dezembro-de-2019-235332281>

¹¹<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>

¹²<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>



ANEXO 2

TERMO DE COMPROMISSO

A unidade escolar do Câmpus _____ compromete-se em executar os recursos do PNAE nos termos da Resolução nº 6/2020 e Lei nº 11.947/200. Além disso, o Câmpus compromete-se em:

- a) seguir as orientações sobre o PSAE do IFSC, publicizadas pela DAE/PROEN nos diversos de meio de comunicação institucionais;
- b) organizar a operacionalização do PSAE por meio da atuação das Comissões locais de Alimentação Escolar;
- c) executar a parcela da ação 2994 referente à alimentação para complementar o atendimento dos estudantes da instituição;
- d) adquirir gêneros alimentícios e garantir a oferta a todos estudantes do IFSC (universalidade do atendimento);
- e) realizar controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios;
- f) realização de prestação e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros (PNAE/FNDE e ação 2994).

Cientes das condicionalidades que devemos cumprir,

_____, ____ de _____ de 2023.

Direção Geral

Chefia DAM



Coordenador da Comissão local de
do Ensino/Chefia DAE

Chefia DEPE/Chefia
Alimentação Escolar (quando houver)

Quer deixar a 2^a. versão do Manual mais
completa?

Mande suas sugestões para o e-mail
alimentacao@ifsc.edu.br

Vamos construir juntos um PSAE melhor!!!

