



Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

6ª edição



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO



Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

6ª edição

Brasília, 2017

FNDE

Fundo Nacional
de Desenvolvimento
da Educação

© Copyright 2017, Tribunal de Contas da União
<http://www.tcu.gov.br>
SAFS, Quadra 4, Lote 01
CEP 70042-900 – Brasília/DF

É permitida a reprodução desta publicação, em parte ou no todo, sem alteração do conteúdo, desde que citada a fonte e sem fins comerciais.

Brasil. Tribunal de Contas da União.

Cartilha para conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / Tribunal de Contas da União, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho de Alimentação Escolar; Apresentação Raimundo Carreiro, Sílvio de Sousa Pinheiro. -- 6. ed. -- Brasília : TCU, 2017.

119 p. : il.

1. Alimentação escolar. 2. Merenda escolar. 3. Programa de governo. 4. Fome.
I. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). II. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). III. Conselho de Alimentação Escolar (CAE).
IV. Título.

APRESENTAÇÃO DO PRESIDENTE DO TCU

Apresento a 6ª edição da “Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”. A finalidade desta publicação é incentivar e aprimorar a atuação dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs) no acompanhamento do Programa da Alimentação Escolar, que se estende a todo o território nacional. O orçamento do programa para 2016 foi de aproximadamente R\$ 3,6 bilhões, sendo que 30% desse valor deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, priorizando a aquisição de alimentos orgânicos, de base agroecológica e da sociobiodiversidade, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

Devido à sua magnitude, o PNAE mostra-se de grande importância para o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), compromisso assumido pelo Brasil junto à Organização das Nações Unidas (ONU), sobretudo os dois seguintes:

- **Objetivo 2** - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável;
- **Objetivo 4** - Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos.

Mais de 42 milhões de alunos das escolas públicas brasileiras dependem do bom funcionamento do PNAE para receber uma alimentação em quantidade e qualidade suficientes em todos os dias letivos do ano. O recurso federal aplicado no PNAE é fiscalizado pelos Conselheiros da alimentação escolar designados em cada estado ou município brasileiro.

Os Conselheiros, cuja atuação está regulamentada pela Lei 11.947/2009 e pela Resolução FNDE 26/2013, são importantes agentes no controle desse programa, sendo muitas vezes a principal fonte de informação em relação à ineficiência e/ou irregularidades na utilização dos recursos destinados à alimentação escolar. Tão importante é a importância dos Conselhos que o recurso do PNAE somente pode ser repassado às Entidades Executoras que possuem Conselho de Alimentação Escolar em funcionamento.

Além de fiscalizar e monitorar os recursos destinados à alimentação escolar, os Conselheiros são responsáveis, dentre outras, pelas seguintes tarefas previstas na Resolução-FNDE 26/2013:

- Analisar o Relatório de acompanhamento de gestão do PNAE antes da elaboração e do envio do parecer conclusivo;

- Analisar a prestação de contas do gestor;
- Fornecer e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE; e
- Comunicar ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, ao Tribunal de Contas da União, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle responsáveis quaisquer irregularidades identificadas na execução do PNAE.

Para desenvolver atribuições tão importantes, os conselheiros necessitam de informação e orientação.

Por isso, a presente edição visa atualizar a fundamentação legal, trazer novos conceitos e ferramentas e incorporar as mudanças na execução do PNAE, em especial aquelas relacionadas à sustentabilidade nas aquisições de alimentos para o Programa e à verificação das condições higiênico-sanitárias das escolas que oferecem alimentação escolar. Além disso, outra relevante alteração diz respeito à inclusão de informações relacionadas ao Sistema de Gestão de Conselhos (Sigecon).

Com mais esta edição, o TCU reitera seu apoio aos Conselhos de Alimentação Escolar, visando contribuir para o fortalecimento do controle social do PNAE.

Brasília, março de 2017.

RAIMUNDO CARREIRO
Presidente do Tribunal de Contas da União

APRESENTAÇÃO DO PRESIDENTE DO FNDE

Conselheiros de Alimentação Escolar,

É com uma enorme satisfação que o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), em parceria com o Tribunal de Contas da União (TCU), apresenta a “**Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar**”.

A parceria entre o FNDE e o TCU para a realização deste trabalho demonstra que a execução exitosa de um programa da envergadura do Programa Nacional de Alimentação Escolar envolve diferentes setores do Estado Brasileiro.

E envolve também diferentes setores da sociedade civil! Hoje, são mais de 80 mil conselheiros da alimentação escolar que, Brasil afora,

atuam no acompanhamento da execução do Programa e na fiscalização da aplicação dos recursos financeiros. Em cada escola, em cada município, em cada estado da federação.

Para o FNDE, esta publicação é uma ação estratégica que coloca à disposição dos Conselhos de Alimentação Escolar informações e conhecimentos necessários ao fortalecimento das estruturas de controle social do Programa.

E contribuindo para a formação do Conselheiro – que é um ator fundamental para o PNAE – o FNDE reconhece que mais um passo é dado rumo à garantia da alimentação escolar de qualidade para todos!

Brasília, Janeiro de 2017.

SÍLVIO DE SOUSA PINHEIRO
Presidente do FNDE



CARTA AOS CONSELHEIROS

Olá, Conselheiro (a)!

O direito mais importante do ser humano é o direito à vida. Mas ele só está totalmente garantido quando estão assegurados outros direitos fundamentais, como o direito à alimentação previsto no art. 6º da nossa Constituição Federal.

Para garantir esse direito, o Brasil criou estratégias e leis que são responsáveis pelos avanços em relação ao combate à fome, à desnutrição e à exclusão social.

Também é um direito fundamental de todos os brasileiros o direito à educação.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das importantes estratégias implementadas para se assegurar tanto o direito à alimentação, quanto o direito à educação. Afinal, quem se alimenta bem, aprende melhor.

Há mais de 60 anos, o PNAE ajuda na luta contra a desnutrição pela promoção de hábitos alimentares saudáveis e pela educação de qualidade. São mais de 40 milhões de alunos matriculados e mais de 50 milhões de refeições por dia! Além disso, o PNAE contribui com o sustento de dezenas de milhares de agricultores familiares, distribuindo renda e contri-

buindo com a formação de um mercado para produtos orgânicos, de base agroecológica e da sociobiodiversidade.

É muito importante ajudar o PNAE a atender suas finalidades em todas as cidades brasileiras. E os Conselheiros são parte fundamental desse processo!

Em um país como o nosso, de dimensão continental, o gerenciamento de um programa com essa amplitude precisa do envolvimento de vários atores e o emprego de altas somas de recursos públicos. Além disso, os sistemas de controle sobre os recursos precisam ser muito eficientes.

Existem várias formas de se fazer o controle de recursos para a execução de programas públicos. Entre eles, destaca-se o Tribunal de Contas da União ou TCU.

Talvez você não conheça o Tribunal de Contas da União. O TCU é um tribunal diferente! É um órgão auxiliar do Congresso Nacional que tem a responsabilidade de exercer a fiscalização da aplicação de recursos públicos federais garantindo a sua correta utilização. O TCU tem buscado formas de atuar de maneira preventiva, antes que a ineficiência ou a fraude aconte-

çam. Capacitar os Conselheiros de Alimentação Escolar faz parte dessa estratégia.

Outra forma de controle é aquele exercido pela população em geral e pelo próprio beneficiário. Esse tipo de controle, que pode se dar formal ou informalmente, é chamado de controle social.

No caso da alimentação escolar, foram criados os Conselhos de Alimentação Escolar, conhecidos pela sigla CAE. O CAE é o responsável oficial pelo controle social sobre o PNAE.

E é para os CAEs que essa publicação foi criada. Sabe por quê?

Por que o TCU e o FNDE reconhecem que a melhor forma de garantir que os alunos sejam cada vez mais bem atendidos pelo PNAE é acompanhar de perto a execução do Programa.

Reconhecem, também, que sozinhos não conseguem acompanhar um programa que alcança todos os Municípios do Brasil. E o CAE, por estar bem próximo das escolas, é fundamental para o seu acompanhamento.

Reconhecem, ainda, que o Conselho de Alimentação Escolar só poderá exercer a sua

atividade de forma eficiente e independente se souber o que tem que fazer.

Por isso, nesta publicação o Conselheiro Conselheiro encontrará informações que vão ajudar no desempenho de sua tarefa. O Conselheiro terá, ainda, a oportunidade de refletir sobre a importância de ser um Conselheiro da Alimentação Escolar e de entender que a atividade de controle social é fundamental para a cidadania e para a democracia de nosso país!

Com a participação do CAE, o FNDE, o TCU e os demais órgãos responsáveis pelo controle desse Programa podem conhecer melhor o seu funcionamento no seu Município e, se for o caso, identificar rapidamente os problemas, podendo assim tomar as providências necessárias para solucioná-los.

Nunca se esqueçam que a atuação de vocês é peça fundamental para melhor alimentação e educação para crianças e melhor condição de vida para agricultores familiares. A sociedade brasileira reconhece e agradece a importante função que vocês, Conselheiros, desempenham para o cumprimento dos objetivos do PNAE.

Bom trabalho!



SUMÁRIO

Capítulo 1 10

O que é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)?

Capítulo 2 18

O controle social do PNAE: o Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Capítulo 3 26

Como acompanhar a execução do PNAE?

Capítulo 4 68

O parecer que o Conselho encaminha ao FNDE

Palavras finais 82

Anexo 1 84

Anexo 2 88

Anexo 3 91

Anexo 4 93





CAPÍTULO 1

O que é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)?

Para iniciar a conversa é importante que você conheça o PNAE e saiba a importância desse programa social para os alunos do sistema público de ensino.

Primeiro, você vai entender como o programa funciona, os principais atores envolvidos e as características fundamentais do PNAE.

Em seguida, terá a oportunidade de conhecer as particularidades relacionadas às atividades do Conselho.

O termo “alimentação escolar” representa de forma mais adequada o conceito de refeição completa, de alimentação adequada e saudável, que está na base de referência do PNAE. Por isso, utilizamos aqui, em substituição ao termo “merenda escolar”, a expressão “alimentação escolar” – o direito dos estudantes!

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ou programa de merenda escolar, como era conhecido, é um programa do Ministério da Educação (MEC).

Um dos objetivos do PNAE é contribuir para o crescimento, a aprendizagem e a formação de boas práticas alimentares dos alunos, favorecendo a permanência na escola e a melhoria do desempenho escolar. É responsável pela alimentação diária de milhões de alunos matriculados no sistema público de educação.

Começou como uma Campanha, em 1955, atendendo algumas escolas do Nordeste. As ações foram crescendo até que, em 1988, a Campanha já havia se transformado em um Programa de Estado com abrangência nacional. Atualmente, a alimentação escolar é um direito constitucional!

O PNAE é um dos maiores e mais abrangentes programas de alimentação escolar do mundo. Ele tem servido de inspiração para políticas em alimentação escolar em vários países, sobretudo por fazer parte do bem-sucedido esforço do Brasil no combate à fome e à pobreza.

Além de suprir as necessidades básicas de alimentação dos jovens estudantes, o PNAE é um programa importante por vários outros motivos.

Vamos explicar o porquê. O PNAE:

- É um programa abrangente, envolvendo os entes nas três esferas de governo (Federal, Estadual e Municipal) em todas as fases de execução do Programa e que conta com o envolvimento da sociedade civil;
- Possibilita a apropriação de conhecimentos sobre alimentação estendendo para a comunidade a Educação Alimentar e Nutricional;

- Procura reconhecer o hábito alimentar, a tradição e a vocação agrícola da região, valorizando, desta forma, a diversidade cultural do país;
- Estimula a participação social aprimorando o controle social;
- Valoriza e facilita o acesso aos produtos da agricultura familiar, sendo um fator de desenvolvimento local;
- Incentiva a compra e o consumo de produtos orgânicos, de base agroecológica e da sociobiodiversidade. Dessa forma, contribui para o desenvolvimento sustentável das comunidades; e
- Ele é universal para os alunos da rede pública. Basta que o aluno esteja matriculado para que ele possa ter direito a uma alimentação de qualidade!

Percebe que é um Programa importante?

De forma simplificada, podemos dizer que o Programa objetiva a distribuição diária de refeições saudáveis aos alunos da Educação Básica (Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio) e Educação de Jovens e Adultos matriculados em escolas públicas e filantrópicas, durante a permanência em sala de aula. O Governo Federal transfere para os Estados, Distrito Federal e Municípios recursos financeiros para serem aplicados na aquisição de alimentos.

Atualmente, o PNAE é conduzido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e tem gestão descentralizada. Ou seja, o Governo Federal repassa o recurso, mas são os Estados, o Distrito Federal e os Municípios os responsáveis por administrar o Programa localmente.

Para a adequada execução do PNAE, existem três importantes aspectos a considerar:

- a. A necessidade de um(a) nutricionista, que será o Responsável Técnico(a) pelo programa;
- b. A atenção à qualidade da alimentação escolar ofertada; e
- c. A obrigatoriedade de utilização de pelo menos 30% dos recursos transferidos pelo Governo Federal na aquisição de produtos da agricultura familiar.

Vamos detalhar esses tópicos.



Nutricionista, ou Responsável Técnico

O primeiro aspecto, a obrigatoriedade de um nutricionista Responsável Técnico pelo Programa, está relacionada à necessidade de se oferecer aos alunos uma alimentação saudável em quantidade adequada. O nutricionista tem um papel muito importante porque conhece os processos de produção, aquisição e consumo de alimentos em suas principais dimensões: nutricionais, culturais, econômicas, ambientais e sociais. Por isso, sabe combiná-los de forma equilibrada em um cardápio. Além disso, esse profissional é capaz de definir e calcular o tipo e a quantidade de alimentos adequados a cada faixa etária, bem como compor cardápios nutritivos, variados, saborosos e compatíveis com os hábitos alimentares, as tradições locais e a vocação agrícola da região.

Atenção à qualidade da alimentação escolar

O segundo aspecto importante a ser observado é a **qualidade** da alimentação escolar. A primeira diretriz do PNAE determina a oferta

Além disso, o nutricionista é responsável por planejar a execução do Programa, isto é, elaborar cardápios, fazer a lista de compras, descrever tecnicamente os alimentos a serem adquiridos, gerenciar os processos de aquisição de alimentos, orientar os agricultores familiares, realizar a capacitação da equipe que prepara e manipula os alimentos (merendeiras), fazer o mapeamento das necessidades alimentares individuais de determinados alunos e orientar os cardápios especiais (por exemplo, para os alunos que possuem diabetes), auxiliar a gestão de estoque dos alimentos, dentre outras atividades.

Na estrutura operacional do Programa, o nutricionista deve auxiliar a articulação entre Conselheiros e gestores, além de dar orientação técnica para o Conselheiro.

de uma **alimentação saudável e adequada**. Por isso, é preciso estar atento aos alimentos que fazem parte do cardápio da alimentação

escolar do seu Município ou Estado, considerando, por exemplo:

- se os cardápios da alimentação escolar são elaborados por nutricionista responsável técnico pelo PNAE do seu Município ou Estado;
- se a cultura alimentar da região é considerada no momento da elaboração do cardápio;
- se a produção da agricultura familiar é considerada no mapeamento dos produtos regionais, para a elaboração das chamadas públicas, priorizando a aquisição de alimentos orgânicos, de base agroecológica e da sociobiodiversidade e também a compra de agricultores familiares de povos e comunidades tradicionais;
- se o Programa oferece, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana nas refeições; e
- se estão sendo ofertados alimentos proibidos ou restritos na alimentação escolar.

Utilização de pelo menos 30% dos recursos transferidos pelo Governo Federal na aquisição de produtos da agricultura familiar

O terceiro aspecto a ser considerado no PNAE é a obrigatoriedade da utilização de 30% dos recursos federais na aquisição de produtos da agricultura familiar.

A relação entre agricultura familiar e alimentação escolar é uma relação virtuosa em que todos saem ganhando: o aluno, o agricultor, a sociedade e o meio ambiente.

Do ponto de vista nutricional, os produtos da agricultura familiar são mais frescos e normal-

mente mais bem aceitos pelos estudantes. Lembre-se sempre que a refeição oferecida pelo PNAE deve respeitar e fomentar a cultura alimentar local.

A aquisição de produtos produzidos localmente fortalece os agricultores familiares, que enfrentam muitos problemas econômicos e sociais e que têm pouca proteção para o desenvolvimento de seu trabalho. Assim, a compra governamental para a alimentação escolar, do jeito que foi pensada, assegura a esses agricul-

14



O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação é uma autarquia responsável por captar e distribuir recursos financeiros que possibilitam a execução de políticas educacionais do Ministério da Educação.

tores a comercialização de seus produtos, aumentando a sua qualidade de vida e a de sua família. Por tudo isso, é importante salientar que a elaboração dos cardápios escolares deve aproveitar os produtos da região. O contrário também pode ocorrer: alguns alimentos do cardápio podem servir de estímulo à produção pelos agricultores familiares.

Em resumo, a aquisição de produtos da alimentação escolar deve:

- Fomentar a economia local;

- Utilizar alimentos mais frescos quanto possível;
- Fazer uso de alimentos relacionados à cultura alimentar local;
- Preservar o meio ambiente; e
- Promover a inclusão social.

E veja só! Uma das mais importantes tarefas dos Conselheiros de Alimentação Escolar é verificar se a exigência legal, ou seja, a utilização de no **mínimo 30%** do total de recursos do PNAE está sendo efetivamente destinada para compra da agricultura familiar.

1.1 O Funcionamento do PNAE

Do ponto de vista operacional, o PNAE funciona assim:

O **Governo Federal, por meio do FNDE**, é o responsável pela definição das regras do Programa. É aqui que se inicia o processo de financiamento e execução da alimentação escolar;

As **Entidades Executoras (EEx)** – que são as Secretarias de Educação dos Estados, do Distrito Federal, e dos Municípios e as escolas federais – se responsabilizam pelo desenvolvimento de todas as condições para que o Programa seja executado de acordo com o que a legislação determina;

A **Unidade Executora (UEEx)** - A unidade executora é uma sociedade civil com personalidade jurídica de direito privado, vinculada à escola, sem fins lucrativos, que pode ser instituída por iniciativa da escola, da comunidade ou de ambas. Podem ser chamadas de “Caixa Escolar”, “Associação de Pais e Mestres”, “Círculo de Pais e Mestres” ou “Unidade Executora”. Representa a comunidade educativa;

O **Conselho de Alimentação Escolar** é responsável pelo controle social do PNAE, isto é, por acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação ofertada aos alunos, as condições higiênico-sanitárias em que

REPARE BEM: as Entidades Executoras podem e devem complementar o recurso repassado pelo FNDE, seja para a aquisição de alimentos em maior quantidade e qualidade, seja para outras despesas, como contratação de merendeiras e auxiliares, gás, energia elétrica, equipamentos, utensílios de cozinha, material de limpeza, entre outros que são de responsabilidade da EEx, porque o dinheiro do Governo Federal serve exclusivamente para a aquisição de alimentos. É, portanto, um programa social com responsabilidade compartilhada.

os alimentos são armazenados, preparados e servidos, a distribuição e o consumo, a execução financeira e a tarefa de avaliação da prestação de contas das EEx e emissão do Parecer Conclusivo.

Contudo, existem outras instituições que apoiam o PNAE. São elas:

- O **Tribunal de Contas da União** e o **Ministério da Transparência, Fiscalização e Controladoria-Geral da União** que são dois órgãos de fiscalização do Governo Federal;
- O **Ministério Público Federal** que, em parceria com o FNDE, recebe e investiga as denúncias de má gestão do Programa;
- As Secretarias de Saúde e de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que são responsáveis pela inspeção sanitária, por atestar a qualidade dos produtos utilizados na alimentação ofertada e por articular a produção da agricultura familiar com o PNAE; e
- O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas, que fiscalizam a atuação desses profissionais.

As **EEx**, isto é, as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação, e as escolas federais, têm várias obrigações. São elas:

- Realizar o censo educacional todos os anos para informar o número de alunos, pois o recurso a ser recebido é calculado a partir do número de alunos matriculados;
- Utilizar adequadamente - e complementar quando necessário - os recursos transferidos pelo FNDE;
- Contratar nutricionistas;

- Administrar o Programa, realizando os procedimentos para as compras, verificando a qualidade dos produtos e entregando os alimentos;
- Assegurar a oferta da alimentação nas escolas durante todo o ano letivo (no mínimo, duzentos dias) e realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional a todos os alunos matriculados; e
- **Prestar contas anualmente sobre a utilização do dinheiro ao Governo Federal!**

Além disso, as EEx são responsáveis por definir a forma de gestão do programa.

Existem três formas de gestão do PNAE:

- a. Centralizada:** o FNDE envia o recurso e a EEx compra e distribui os alimentos;
- b. Semidescentralizada ou semi-escolarizada:** a EEx recebe os recursos, compra e distribui alguns alimentos e repassa às escolas parte dos recursos para a aquisição de outros alimentos; e
- c. Descentralizada ou escolarizada:** o FNDE repassa o recurso à EEx que, por sua vez, o repassa para as escolas e estas realizam a compra dos alimentos.

O modelo mais adotado na maioria das cidades brasileiras é o **centralizado**. No caso das redes estaduais, que possuem escolas espalhadas por todo o Estado, a opção pelo modelo escolarizado também é bastante utilizada.

O modelo misto também pode ser apropriado para determinadas realidades. Em alguns casos, por exemplo, os produtos não perecíveis são comprados pela Prefeitura e os alimentos perecíveis são comprados pelas es-

colas. Ou apenas os produtos da agricultura familiar são comprados pelas escolas. São soluções criativas que cada EEx pode assumir para atender à sua realidade.

Existe, ainda, a possibilidade de delegação de rede, que acontece quando a Secretaria Estadual transfere para as Prefeituras a responsabilidade pela alimentação escolar dos

alunos matriculados na rede estadual daquele Município. Neste caso, o FNDE repassa diretamente às Prefeituras o valor proporcional à quantidade de alunos matriculados nas escolas estaduais daquele Município.

Bem, agora que você conhece o PNAE, vamos entender o que é o controle social e como se faz o controle social do PNAE.





CAPÍTULO 2

O controle social do PNAE: o Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Inicialmente, é importante que se entenda o que é o controle social.

19

Quando você, cidadão, observa algo errado na sua cidade e procura fazer alguma coisa para resolver o que não está certo, você está exercendo a sua cidadania, participando e exercendo controle sobre as ações governamentais.

Ora, você está fazendo controle social!

Como a sociedade é muito grande, foi necessário criar um jeito de ouvir o que as pessoas têm a dizer.

Foram, então, criados alguns mecanismos que facilitam o diálogo do governo com a população. Entre eles, os Conselhos de Controle Social instituídos no Brasil pela Constituição de 1988, chamada de Constituição Cidadã.

Foi a Constituição Cidadã que trouxe para a cena brasileira a expressão controle social, isto é, or-

ganizou mecanismos de participação social e entre eles os **Conselhos de Controle Social**.

Desde então, os Conselhos de Controle Social se institucionalizaram em praticamente todo o conjunto de políticas sociais no país e atualmente eles asseguram a presença de diversos atores na formulação, na gestão, na implementação e/ou no controle das políticas sociais. Representam hoje uma estratégia privilegiada de democratização das ações do Estado.

Nos espaços da federação, existem já consolidados Conselhos Municipais, Estaduais ou Nacionais, responsáveis pelas políticas setoriais nas áreas de educação, saúde, cultura, trabalho, esportes e assistência social!

Em resumo, entende-se por controle social a participação da sociedade no acompanhamento das ações da gestão pública e na execução das políticas públicas sociais, avaliando os objetivos, os processos, a execução e os resultados. Os Conselhos de Controle Social são, assim, uma das formas efetivas de controle social!

Para exercer o controle social sobre o PNAE foi criado o Conselho de Alimentação Escolar.

O Conselho de Alimentação Escolar é formado por sete (7) titulares e sete (7) suplentes que representam diferentes categorias da sociedade e da comunidade educativa. Se a EEx tiver mais que 100 escolas de Educação Básica, o CAE poderá também ter 14 ou 21 titulares (e os respectivos suplentes).

Quais são as características do CAE?

O CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento

Por que o CAE é um órgão colegiado?

Porque as análises, as avaliações, as conclusões e as orientações devem ser tomadas em grupo. Várias cabeças pensam melhor do que uma, concorda?!

Por que o CAE tem caráter fiscalizador?

Porque a atividade que desenvolve de acompanhamento e fiscalização do Programa precisa acontecer de forma separada do Governo. A independência é que garante a isenção na análise do que está acontecendo na execução do PNAE.

20



Os conselhos de controle social são uma forma organizada, oficial e efetiva de acompanhamento das políticas e programas públicos



LEMBRE-SE:

é obrigação do Governo, seja Federal, Estadual ou Municipal, criar, manter e promover espaços para que o exercício do controle social possa se dar de forma efetiva



Conseguir a independência não é muito simples porque o CAE depende das condições criadas pelo governo local para o desenvolvimento de suas atividades. É obrigação do governo local disponibilizar um espaço para as reuniões e atividades do CAE, o material a ser utilizado pelos Conselheiros, veículos para que os Conselheiros possam visitar as escolas e o que mais for necessário.

Mas esse apoio operacional não pode gerar constrangimentos. A autonomia do CAE é fundamental para o desempenho de seu trabalho! Por exemplo, ao visitar escolas para o monitoramento, o CAE não precisa comunicar com antecedência às escolas que serão visitadas. Dessa forma, ao chegar ao local, o Conselho encontrará a realidade diária.

Por que o CAE tem caráter permanente?

Como o PNAE, o CAE também tem natureza permanente, ou seja, é ofertado durante todo o ano por tempo indeterminado. Logo, é necessário que os Conselheiros estejam sempre atentos. Por isso, o Conselho não se extingue ou tem prazo determinado para terminar.

Importante lembrar que os membros terão mandato de 4 (quatro) anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

Por que o CAE tem caráter deliberativo e de assessoramento?

*A palavra **deliberar** quer dizer “decidir, determinar, ordenar, resolver ou dispor”. Logo, ao afirmar que o CAE tem caráter deliberativo, o que se quer dizer é que ele tem competência para decidir, em instância final, sobre determinadas questões no PNAE, como no caso da elaboração do parecer conclusivo (atribuição deliberativa).*

*Já o **assessoramento** faz parte da atribuição consultiva do Conselho. Assim, caberá ao CAE fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado.*



ATENÇÃO!

- *Quanto mais formalizados forem os mecanismos de comunicação entre cidadãos e governos, mais eficiente é o controle social;*
- *Quanto mais informação e conhecimento os Conselheiros tiverem, mais eficiente é o controle social;*
- *Quanto mais articulação houver entre os diferentes Conselhos de Controle Social, mais eficiente é o controle social;*
- *Quanto mais eficiente é o controle social, mais bem servida será a sociedade!*



Qualquer pessoa pode acompanhar o programa de alimentação escolar.

Incentive a participação da população e verifique a opinião da comunidade sobre o PNAE.

E ATENÇÃO: muitas vezes o dinheiro de um programa social público é gasto, a política é executada, mas não há garantia de que os objetivos sociais foram alcançados com qualidade.

E ISSO NÃO ESTÁ CERTO!

Por isso, o Conselheiro de Alimentação Escolar deve zelar pelo Programa, atentar para que se realize adequadamente os processos de aquisição de alimentos até a distribuição de uma refeição equilibrada, saudável, ambientalmente sustentável e

saborosa! Os Conselheiros de Alimentação Escolar devem acompanhar todo o processo de execução do PNAE durante o ano letivo e avaliar a prestação de contas do programa uma vez ao ano.

Se o CAE acompanha a execução, ele desenvolve um trabalho de prevenção: isso é, percebe os problemas na hora em que estão acontecendo e pode interferir de forma a buscar soluções ou evitar que os problemas aumentem. Além disso, fica muito mais fácil fazer a prestação de contas no final do processo, certo?

Mas o que o CAE tem que fazer?

Em resumo, o CAE deve:

- Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos públicos e o cumprimento do que está estabelecido nos documentos que definem a execução do Programa (artigo 35 da Resolução CD/FNDE nº26/2013);
- Analisar o Relatório de acompanhamento da gestão do PNAE antes de elaborar o Parecer Conclusivo;
- Analisar a prestação e contas e emitir o Parecer Conclusivo;
- Comunicar ao FNDE, ao TCU e a outros órgãos de controle as irregularidades observadas;
- Fornecer informações e apresentar relatórios de acompanhamento da execução do PNAE sempre que solicitado;
- Realizar reunião específica para avaliar a prestação e contas com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos Conselheiros titulares;
- Elaborar o regimento interno; e
- Preparar plano de ação com previsão das atividades a serem realizadas durante o ano, com estimativa de custos, e enviar o plano de ação para a Entidade Executora tomar conhecimento e providenciar o que for necessário.
- Visitar periodicamente as escolas para verificar se a alimentação está efetivamente acontecendo dentro dos padrões desejados, com o cardápio previsto. Ou seja, “monitorar” a execução do programa. É importante que não se deixe de visitar as escolas mais distantes. Quanto mais difícil o acesso e mais remota a comunidade, maior a chance de se encontrar problemas na execução do Programa;
- Organizar reuniões periódicas para discutir os problemas observados durante as visitas às escolas, acompanhar os processos de aquisição de alimentos, observar os cardápios, estudar e se atualizar em relação a alterações no Programa. Uma boa forma de permanecer atualizado é participar das capacitações promovidas pelo FNDE, pelos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANES) e acompanhar a página do FNDE (www.fnde.gov.br), sobretudo o tópico referente às Notas Técnicas, aos Pareceres e aos Relatórios;
- Fazer ata das reuniões;
- Fazer relatórios escritos depois de cada visita e manter os documentos organizados; e
- Dialogar muito com os atores envolvidos na alimentação escolar (diretores de escolas, nutricionistas, professores, merendeiras, alunos, pais de alunos...) para conhecer a realidade, entender os problemas e buscar, em conjunto, as soluções!

E para que tudo isso se realize adequadamente, o CAE precisa:

- Ser organizado, fazer o planejamento das atividades e ter o cuidado de documentar tudo o que acontece;

Trabalhar de forma organizada é um importante passo para dar visibilidade ao Conselho de Alimentação Escolar. Quando o Conselho é conhecido e valorizado pela comunidade, o trabalho dos Conselheiros é respeitado e tudo fica mais fácil.

Portanto, ao final do período letivo, o Conselho deve se reunir e preparar um **Plano de Ação** para o ano seguinte.

Nesse Plano deverá estar contido:

- O planejamento das atividades do CAE para o acompanhamento da execução do Programa, visitas às escolas, reuniões, acompanhamento dos processos de aquisição, recebimento de gêneros alimentícios, entre outras atividades; em relação as vistas às escolas é bom estabelecer no Plano de Ação os critérios que definem as escolas visitadas (por exemplo: escolas com maior número de alunos, escolas em áreas de insegurança alimentar, escolas de diferentes tipos, entre outros critérios). Assim pode-se avaliar o custo da logística de locomoção. Escolas em zonas rurais, por exemplo, gastam mais combustível e exigem mais tempo para a visitação.
- O calendário de atividades (o que significa analisar o calendário escolar e determinar os dias de visitação às escolas e as datas das reuniões do Conselho). Não é

bom visitar escolas em dias especiais (em data de festa nacionais, em dias de conselhos de classe, entre outras) porque os Conselheiros não vão poder observar a realidade cotidiana; e

- Um orçamento com previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições.

É importante que a Entidade Executora conheça o planejamento do CAE, a fim de atender ao máximo as necessidades logísticas, administrativas e financeiras dos CAEs para realização das visitas às escolas.

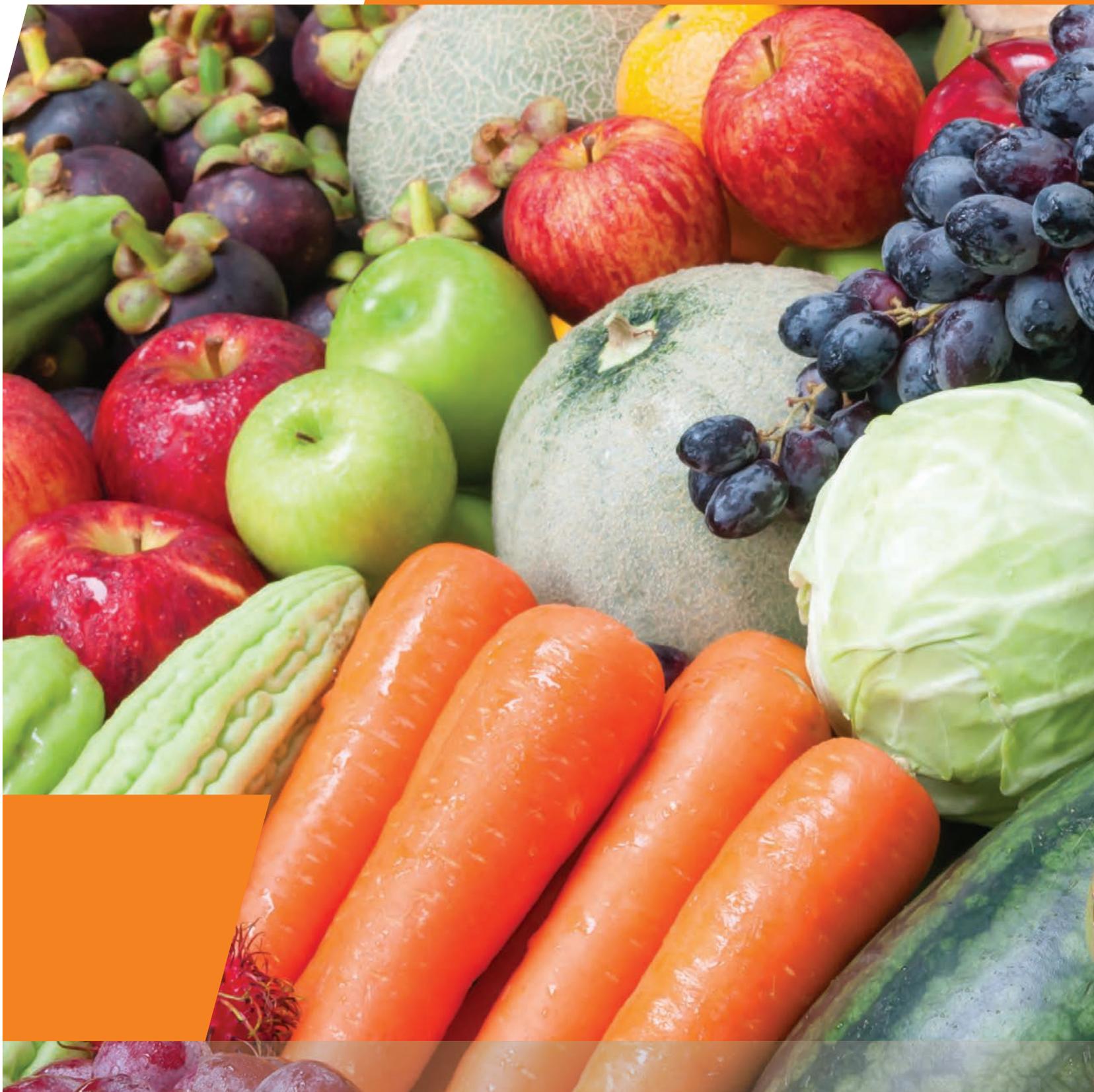
O Conselho também deve ter um **Regimento Interno**, isto é, o documento que apresenta as regras estabelecidas pelo grupo para regular o seu funcionamento.

Nas reuniões, os Conselheiros devem analisar as informações que chegam por meio de outras pessoas, os cardápios, a escala de visitas às escolas e devem analisar em conjunto o que foi observado nas visitas. É o momento certo para o encaminhamento de soluções e sugestões à Entidade Executora.



ATENÇÃO!

O Plano de Ação deverá ser encaminhado à Entidade Executora antes do início do ano letivo e, se possível, antes do envio do orçamento anual para o legislativo.





CAPÍTULO 3

Como acompanhar a execução do PNAE?

O trabalho dos Conselheiros de Alimentação Escolar deve ser desenvolvido tendo em vista algumas linhas de ação, a saber: o acompanhamento da execução financeira, a aquisição dos alimentos, a qualidade da alimentação ofertada sob diversos aspectos, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional e os cuidados com as condições de produção da alimentação escolar.

Para isso, algumas perguntas podem ajudar na execução do trabalho. Veja quais são:

- 3.1 - O valor transferido (VT) informado pelo FNDE está correto?
- 3.2 - O valor transferido (VT) calculado foi corretamente depositado na(s) conta(s) do PNAE?
- 3.3 - O dinheiro foi aplicado exclusivamente na compra de gêneros alimentícios para a alimentação escolar?

- 3.4 - Os valores pagos estão de acordo com os preços de mercado?
- 3.5 - A modalidade de licitação aplicada está correta e o edital foi adequadamente divulgado?
- 3.6 - Os produtos comprados estão sendo utilizados na alimentação escolar para os alunos?
- 3.7 - Que tipo de alimentação deve ser oferecida aos alunos?
- 3.8 - A compra de alimentos pelo PNAE contribui para o desenvolvimento sustentável?
- 3.9 - Houve aquisição no percentual mínimo de 30% de gêneros alimentícios da agricultura familiar? Como foi realizado esse processo?
- 3.10 - Os produtos comprados são de boa qualidade?
- 3.11 - O que verificar nas visitas às escolas?
- 3.12 - Como verificar se os alimentos oferecidos aos alunos estão livres de contaminação?
- 3.13 - O que verificar no caso de a Prefeitura repassar o dinheiro do Programa para as escolas?

VAMOS ENTENDER CADA UMA DAS PERGUNTAS!

28

3.1 O valor transferido (VT) informado pelo FNDE está correto?

Para facilitar a compreensão, vamos dividir esse processo em duas etapas: 1ª conferência financeira e 2ª conferência financeira. Essa última você vai conhecer no próximo item (item 3.2).

1ª Conferência financeira: tem o objetivo de verificar se os valores transferidos pelo FNDE são os depositados na conta corrente

A primeira conferência que deve ser feita pelo Conselheiro é a comparação entre o **valor transferido (VT)**, previsto pela fórmula da Resolução FNDE nº 26/2013, e o **valor informado** pelo FNDE por ofício ou em seu Portal Eletrônico (www.fnde.gov.br).

Nessa etapa, os Conselheiros deverão verificar se $A = B$, ou seja:



(VT) Os valores a serem transferidos que você calculou com base na Resolução FNDE ($VT = A \times D \times C$), são iguais (=)
 (VD) Aos valores declarados pelo FNDE ao CAE por meio de ofício e/ou aqueles declarados na internet

Para isso o Conselheiro deve calcular o montante a ser transferido. Veja a seguir como se faz para calcular o total a ser recebido pela EEx.

$$(VT = A \times D \times C)$$

Sendo:

VT	A	D	C
Valor transferido;	Número de alunos;	Número de dias de atendimento;	Valor <i>per capita</i> para a aquisição de gêneros para o alunado

29

Os valores de A, D, C podem ser obtidos da seguinte forma.

- (A)** O **número de alunos beneficiados pelo programa** é fornecido pelo censo escolar do ano anterior ao do atendimento. Ou seja, em 2017 será utilizado o censo de 2016, e assim sucessivamente. **Esse número pode ser consultado no site do FNDE, já detalhado por ação do PNAE, no seguinte caminho: Programas > Alimentação Escolar > Consultas > Clientela atendida pelo PNAE (censo escolar);**
- (D)** O **número de dias de atendimento** a ser considerado nos cálculos é de 200 dias letivos por ano; e
- (C)** O **valor per capita** (por aluno) é a quantia estipulada pelo governo para custear a alimentação escolar¹. São utilizados diferentes valores por aluno para os diferentes grupos escolares (EJA, Programa Mais Educação, Educação Indígena e Quilombola, etc). Esse valor pode ser alterado por decisão do Governo Federal. O conselheiro de Alimentação escolar deve ficar atento!

Para saber sobre o valor *per capita* vigente, consulte o Anexo III.

¹ Art. 38, inciso II, da Resolução FNDE/CD 26, de 17/6/2013

Como verificar os valores declarados (VD)?

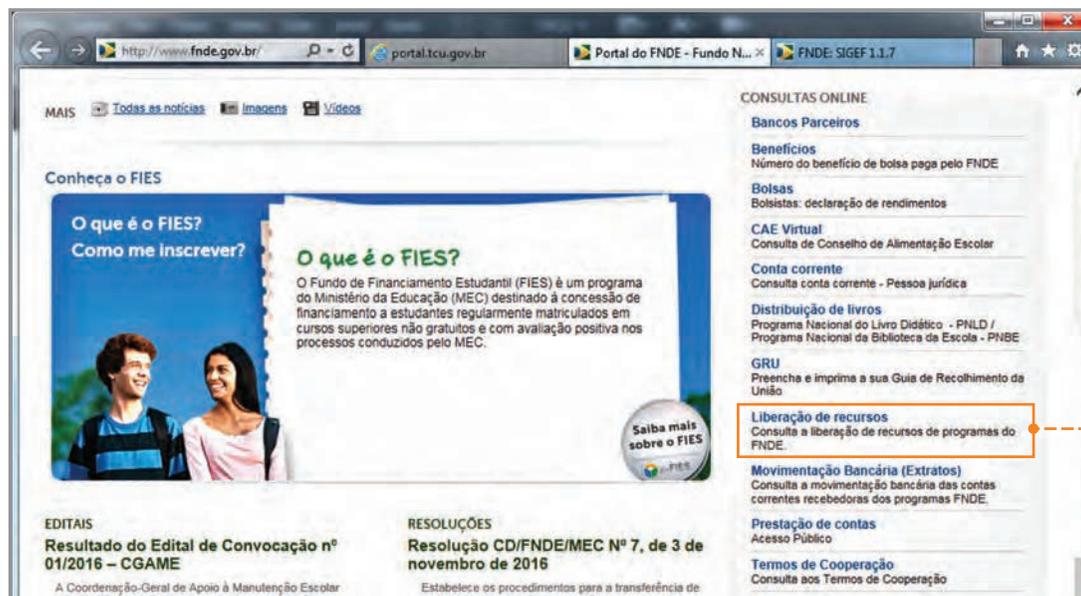
Para saber os valores que foram transferidos, basta consultar o site do FNDE.

O conselheiro pode encontrar essa informação de duas maneiras. Há um espaço chamado de “Sistema de Consultas à liberação de recursos do FNDE”

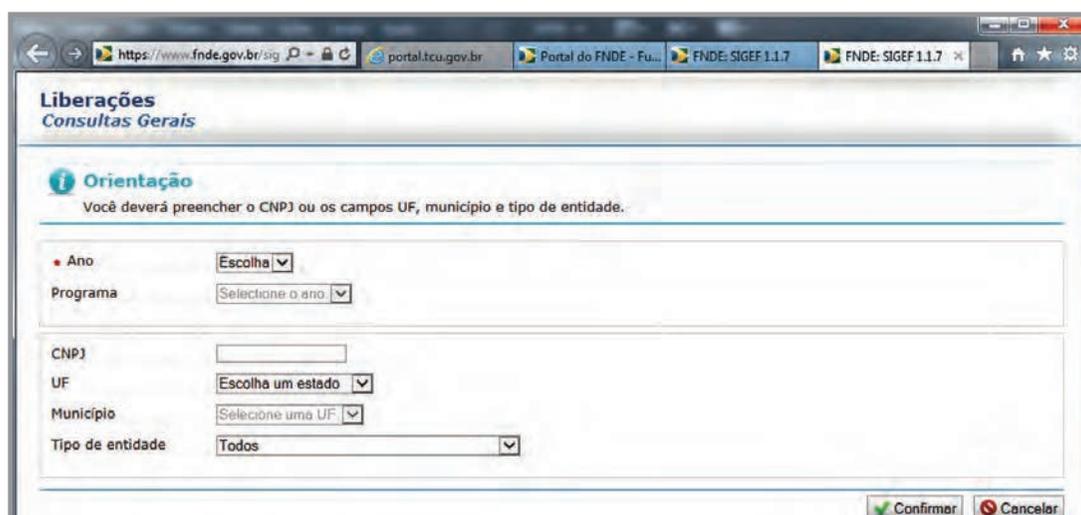
(www.fnde.gov.br)

The image is a screenshot of the FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) website. The browser address bar shows 'http://www.fnde.gov.br'. The website header includes the FNDE logo and navigation links like 'Participe', 'Acesso à informação', 'Legislação', and 'Canais'. A search bar is present with the text 'Digite aqui a sua busca'. Below the header, there's a navigation menu with items like 'Acesso à informação', 'FNDE', 'Programas', 'Financiamento', 'Bolsas e auxílios', 'Prestação de contas', and 'Sistemas'. A large banner features a handwritten note that says 'Atenção! O prazo para estudantes aditarem contratos do Fies foi prorrogado até 30 de dezembro de 2016'. Below the banner, there are three main sections: 'O que você deseja?' with a search dropdown, 'Sistema de consultas à Liberação de Recursos dos programas do FNDE' (highlighted with a dashed orange box), 'Oficinas de Prestação de Contas', and 'AÇÕES DO MEC no seu Município'. The 'NOTÍCIAS' section contains several articles, including 'Prorrogado prazo para renovação de contratos do Fies para 30 de dezembro' and 'FNDE recebe prêmio da CGU'. The 'PROGRAMAS' section lists 'Livro Didático', 'Programa Dinheiro Direto na Escola', 'Caminho da Escola', and 'Alimentação Escolar'.

Ou, no menu, “Consultas on line”, selecione a aba “**Liberação de recursos**”.



O conselheiro encontrará uma página como abaixo:



Nesta página, você deverá:

- Marcar o ano do “exercício” a ser consultado;
- Em “Programa”, marcar “PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)”;
- Em “UF” identificar a unidade da federação, selecionando o Estado;
- Completar o campo “Município”; e
- Em “Tipo de entidade”: deixar em branco, se quiser saber o total de recursos transferidos.

Após o preenchimento, aperte o botão “**Buscar**”.

Deverá aparecer uma tabela contendo:

- A data do depósito do FNDE (na coluna “Data Pgto”);
- O número da ordem bancária (na coluna “OB”);
- O valor individualizado do depósito feito (na coluna “Valor”);
- O programa que atende a um grupo específico de alunos, por exemplo, creche, pré-escola, fundamental, indígena etc (na coluna “Programa”);
- O banco e agência em que o recurso foi depositado (em colunas com os respectivos nomes); e
- A conta corrente em que o recurso foi depositado (na coluna “C/C”).

Data de pagamento	Ordem Bancária	Valor	Programa	Banco	Agência	Conta Corrente
06/JUN/16	833987	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
04/JUL/16	830389	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
02/AUG/16	836735	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
02/MAI/16	807792	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
04/JUN/16	810929	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
04/MAR/16	812909	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
01/JAN/16	815689	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
05/JUL/16	820006	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
03/AGO/16	822439	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
05/SET/16	827159	114,00	ALIMENTACAO ESCOLAR - EJA	BANCO DO BRASIL	0071	0000625310
Total:		256.480,00				

Verificou o valor que foi transferido? Está correto? Ótimo!

Então vamos passar a 2ª conferência financeira, isto é, verificar se o valor correto foi efetivamente depositado na conta corrente do PNAE.



ATENÇÃO!

Se você quiser consultar o valor repassado ao Estado via Secretaria de Educação, basta escolher o Município que é a capital do Estado. Aparecerão duas informações: a do Município que é a capital e as da Secretaria de Educação do Estado.

3.2 O valor transferido (VT) calculado foi corretamente depositado na(s) conta(s) do PNAE?

Nessa etapa, os Conselheiros deverão fazer a 2ª conferência financeira, ou seja, conferir se os valores depositados na conta corrente da Entidade Executora são os valores devidos. De outra forma, podemos dizer que na segunda etapa vamos verificar se $VD = VCB$, ou seja:

**(VD) Os valores declarados pelo FNDE ao CAE
por meio de ofício e aqueles declarados na internet, São iguais (=)**

(VCB) Aos valores efetivamente depositados na conta bancária específica do PNAE

Os valores do PNAE devem aparecer como depósitos em uma conta bancária específica que é aberta pelo FNDE.²

Vamos treinar!

Veja abaixo:

Você encontra um modelo de uma planilha de controle para a execução financeira do PNAE.

O documento apresenta:

- A identificação da Conta Corrente que recebe o recurso;
- Uma coluna para os lançamentos da data na qual é feito o lançamento bancário;
- Um espaço para lançamento de receitas (dinheiro recebido) e despesas (dinheiro transferido);
- No final, uma linha para lançamento do resultado final do período.

² Art. 5, § 5º Lei nº 11.947/2009 e Art. 38, Inciso VI da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

Aplicação dos Recursos do FNDE pela Entidade Executora

Conta Corrente do PNAE Banco XXXXX, Agência XXX, Conta XXX	Data	Valores	
		Receitas	Despesas
Saldo financeiro inicial *	31/12/20xx	352,00	
Resultado da aplicação financeira	28/02/20xx	50,00	
Valor recebido do programa (FNDE) 1a. Parcela - Ordem Bancária (OB): nºxxxxx	20/01/20xx	35.000,00	
Nota Fiscal (nº xxx)	22/01/20xx		1.350,00
Nota Fiscal (nº xxx)	25/01/20xx		4.580,00
Nota do Produtor Rural (nº xxx) **	26/01/20xx		7.500,00
Nota Fiscal (nº xxx)	26/01/20xx		15.020,00
Nota Fiscal (nº xxx)	30/01/20xx		4.420,00
Nota Fiscal (nº xxx)	31/01/20xx		150,00
Valor recebido do programa (FNDE) 2a. Parcela - Ordem Bancária (OB): nºxxxxx	08/02/20xx	35.000,00	
Nota Fiscal (nº xxx)	10/02/20xx		4.100,00
Nota Fiscal (nº xxx)	11/02/20xx		3.251,00
Nota do Produtor Rural (nº xxx) **	16/02/20xx		14.980,00
Nota Fiscal (nº xxx)	22/02/20xx		1.100,00
Nota Fiscal (nº xxx)	22/02/20xx		2.410,00
Nota Fiscal (nº xxx)	26/02/20xx		8.754,00
		70.402,00	67.615,00
Saldo financeiro final		2.787,00	

34

A conferência da movimentação financeira deve ser feita no extrato bancário que a Entidade Executora deve apresentar ao CAE todas as ve-

zes que o Conselho solicitar. Os extratos bancários, bem como as notas que comprovam despesas, devem ser arquivados ao final do processo.



Se os valores calculados pelo Conselho forem diferentes dos valores encontrados na conta corrente da Entidade Executora, o Conselho de Alimentação Escolar deve pedir explicações aos gestores do Programa.

E NÃO ESQUEÇA: o dinheiro da alimentação escolar só pode ser usado na aquisição de gêneros alimentícios destinados à compra de produtos da alimentação escolar.

Pode acontecer, contudo, que, mesmo que a EEx mantenha a conta da maneira correta, o saldo não seja perfeitamente igual ao valor informado pelo FNDE.

Por que isso pode acontecer?

É que, além dos valores transferidos pelo FNDE, pode haver saldo anterior na conta. Isso acontece quando o dinheiro recebido no período anterior não foi totalmente gasto. O saldo anterior deve ser somado aos valores novos depositados pelo FNDE. Também devem ser somados recursos oriundos dos juros da aplicação dos recursos, quando houver.

É importante ressaltar que os saldos das contas bancárias abertas para o PNAE têm aplicação e resgate automáticos³. Os recursos são automaticamente aplicados pelas instituições financeiras responsáveis pela conta do PNAE em fundos de curto prazo, lastreados em títulos da dívida pública federal. Os resgates dessas aplicações também serão automáticos. Assim, além de os saldos financeiros estarem sempre rendendo (correção monetária e juros), o gestor público não precisa se preocupar em transferir o recurso da conta corrente para a conta de aplicação financeira, e vice-versa.

(Toda essa movimentação financeira estará registrada no Extrato Bancário.)

Enfim, o Conselheiro deve considerar o **valor total** (composto pelo saldo no final do período anterior + rendimentos financeiros [correção monetária e juros] + valores transferidos para PNAE neste período), que corresponde ao valor que pode ser gasto no período.

Entende-se como:

- Saldo no final do período anterior = aqueles recursos não gastos no ano anterior
- Rendimentos = remuneração da aplicação do dinheiro aplicado no banco
- Recursos recebidos = repasses de recursos do FNDE

Detalhes sobre a fiscalização das movimentações financeiras podem ser obtidos no anexo dessa cartilha no documento denominado “Roteiros de verificação da aplicação dos recursos” (Anexo II). Lá você encontrará explicações para os dois modelos mais comuns de gestão: o centralizado e o escolarizado.

Vamos lembrar?

Ao final dessas duas etapas iniciais, os Conselheiros deverão ter comprovado que $VT = VD = VCB$, ou seja:

1ª Conferência Financeira: $VT = VD$

(VT) Os valores a serem transferidos que você calculou com base na Resolução FNDE ($VT = A \times D \times C$), são iguais (=) (VD) Aos valores declarados pelo FNDE ao CAE por meio de ofício e aqueles declarados na internet.

2ª Conferência Financeira: $VD = VCB$

(VD) Os valores declarados pelo FNDE ao CAE são iguais (=) (VCB) Aos valores efetivamente depositados na conta bancária específica do PNAE

³ Resolução nº 21, de 13 de outubro de 2014, que “Regulamenta a operacionalização dos repasses financeiros do FNDE a partir de 2014 e a reprogramação de saldos de Programas Educacionais cujas prestações de contas sejam realizadas por meio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC)”.

3.3 O dinheiro foi aplicado exclusivamente na compra de gêneros alimentícios para alimentação escolar?

O recurso federal só pode ser utilizado para a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar. Qualquer outro produto ou serviço, como a alimentação em capacitação de professores, comemorações (festas e premiações na escola), reformas, taxas bancárias ou compra de materiais nas escolas, aquisição de gás e utensílios ou a remuneração de professores ou merendeiras devem ser financiados com recursos próprios das Prefeituras ou Secretarias Estaduais.

Assim sendo, depois que o Conselheiro verificou o valor que a Entidade Executora dispunha naquele período, é preciso verificar o que foi comprado. Cada saída da conta do PNAE ou despesa realizada deve corresponder a uma compra de gêneros alimentícios a serem utilizados para a alimentação escolar. A compra que deve ser devidamente documentada. **Por isso, o Conselho deve solicitar à Entidade Executora os documentos relativos às despesas.** E não esqueça que os valores desses documentos devem corresponder a débitos na conta bancária específica do Programa.

Pode ocorrer de o valor de um único débito corresponder à soma dos valores de duas ou mais notas fiscais, caso a Entidade Executora tenha usado o dinheiro para pagamento de pequenas compras.

O importante é que todos os débitos da conta bancária correspondam aos comprovantes de compras (notas fiscais ou recibos, dependendo do caso) de alimentos para a alimentação escolar.

Solicite explicações, caso exista algum débito em conta corrente sem o respectivo documento que comprove a compra de alimentos previstos nos cardápios escolares.

Se o gestor não apresentar o comprovante para o gasto realizado com dinheiro transferido para a alimentação escolar, isso deve ser considerado como irregularidade. E deve ser levado em consideração na hora da emissão do parecer conclusivo!

Pode acontecer, ainda, de serem apresentadas notas fiscais de alimentos para a alimentação escolar que não correspondam a saídas (transferências) da conta do Programa, ou seja, a quantidade de alimentos comprados pela Entidade Executora é maior que a quantidade possível de ser comprada com os recursos repassados pelo FNDE. Isso pode indicar que foram comprados alimentos com dinheiro da própria Entidade Executora, o que é bom sinal. Com mais recursos, o Município ou o Estado podem oferecer refeições mais frescas, sustentáveis, variadas e nutritivas!

É necessário, ainda, conferir se os produtos comprados são aqueles previstos no cardápio elaborado por nutricionista. Por exemplo, as notas fiscais apresentadas pela Entidade Executora trazem informações sobre compras sobre determinado tipo de carne, de peixe ou de frango. Mas esses alimentos fazem parte dos cardápios previstos? É comum que nesses produtos de maior valor, o cardápio preveja, por exemplo, carne de segunda, mas a compra seja de carne de terceira. Ou ainda, que a Entidade Executora pague por carne de primeira, mas o fornecedor entregue carne de terceira. Esteja atento!

Nesse caso você deverá averiguar com as merendeiras e os alunos qual o alimento foi realmente servido nas refeições.



SAIU NA MÍDIA!

Em 2016, uma quadrilha foi presa por suspeita de substituir a carne comprada para alimentação escolar por sebo, produto de secreção das glândulas sebáceas do gado. As merendeiras afirmaram que de 30% a 50% do produto era descartado por impossibilidade de uso.



E, por último, se constatar a aquisição de gêneros não previstos no cardápio, é bom consultar o setor de compras da Prefeitura e o nutricionista sobre os motivos da compra em desacordo com o cardápio.

As despesas com alimentos que não foram utilizados para preparar a alimentação escolar não podem ser aceitas.

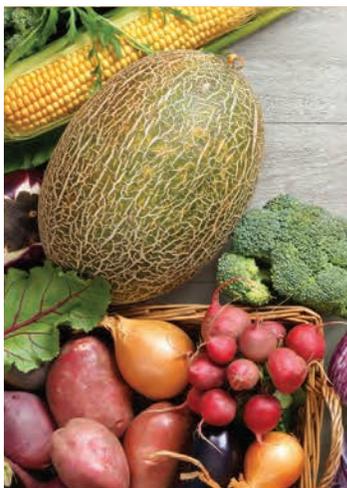
Fique atento aos emissores das notas fiscais e recibos. Alguns sinais podem ser reveladores. Por exemplo:

- A empresa que emitiu a nota é do ramo alimentício?
- A empresa tem porte adequado para a quantidade de produtos que estão sendo vendidos?
- A empresa é de propriedade própria ou de familiares de alguém relacionado à compra (nutricionista, licitante, Secretário de Educação, Prefeito)?

Observe situações atípicas, tais como um posto de gasolina vendendo alimentos, uma pequena mercearia ofertando quantidades muito grandes de produtos ou compras feitas nos supermercados da família do Prefeito. Esses são casos incomuns e, por isso, essas compras devem ser analisadas mais de perto, concorda? Peça explicações e redobre a atenção!

O Conselheiro também pode acompanhar o recebimento de alguns produtos, por exemplo, no caso de compras maiores. Na entrega é possível verificar se o produto foi aquele mesmo licitado (verifique tipo, marca, validade, embalagem), na qualidade contratada e na quantidade informada na nota fiscal. Só devem ser aceitas despesas com mercadorias efetivamente recebidas.

Pode acontecer, ainda, que a Entidade Executora decida contratar uma empresa para fornecer a alimentação escolar. A empresa prepara os alimentos e serve a alimentação escolar já pronta para o consumo. É o que se chama de terceirização.



Há duas falhas frequentes no momento da entrega dos alimentos comprados: produtos com qualidade inferior ao previsto no contrato e produtos em quantidade inferior ao previsto na nota fiscal. Em relação às diferenças de qualidade, as possibilidades são inúmeras e você deve estar atento, pois a criatividade de alguns fraudadores é muito grande.

Os exemplos mais comuns são a entrega de um produto inferior ou mais barato – por exemplo, contrata-se o fornecimento do corte de “patinho” (carne de primeira), mas a entrega feita é “músculo” (carne de terceira).

Quando o Conselheiro acompanha o recebimento dos alimentos, ele pode verificar casos assim e até solicitar o não recebimento dos alimentos que não estão de acordo.

Em casos assim, a Entidade Executora deverá realizar dois procedimentos distintos: um para compra de gêneros alimentícios e outro para contratação de serviço.

O dinheiro da alimentação escolar repassado para o PNAE só pode ser utilizado para pagar a parte referente ao custo da compra dos alimentos. As outras despesas deverão ser pagas com dinheiro da própria Entidade Executora.

Em caso de terceirização, são boas dicas para os conselheiros de alimentação escolar:

- verificar se as porções servidas foram definidas no contrato e se estão sendo obedecidas! foi combinado é uma forma de cobrar mais caro pelos alimentos, e isso está errado!
- Se o valor pago esta de acordo com a qualidade dos alimentos e com o tamanho da porção. Diminuir a porção servida depois que o preço foi combinado é uma forma de cobrar mais caro pelos alimentos, e isso está errado!
- E se existe um fiscal de contrato que deve elaborar um relatório mensal com o objetivo de subsidiar o pagamento.

No final desta cartilha, no Anexo I, foram incluídos dois roteiros de verificação da aplicação dos recursos, um para o Modelo Centralizado e outro para o Modelo Descentralizado.

3.4 Os valores pagos estão de acordo com os preços de mercado?

É muito importante verificar se os preços pagos pelos produtos adquiridos estão de acordo com os preços de mercado.

Mas o que significa “preços de mercado”? E por que isso é importante?

Preços de mercado são os valores praticados na mesma época e nas mesmas quantidades contratadas, ou seja, quantidades que constavam no edital e no contrato feito entre a Entidade Executora e a empresa ganhadora. É importante considerar a época, pois podem ocorrer variações de preços devido à sazona-

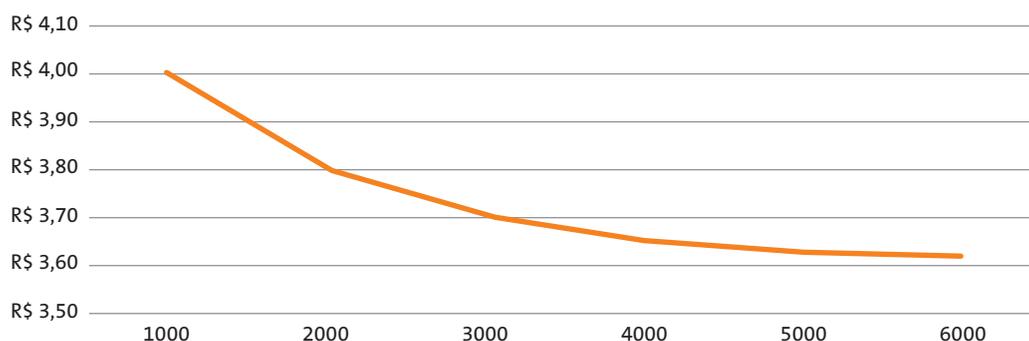
lidade dos produtos, já que é comum que os preços dos alimentos diminuam na época da safra. E há, ainda, a inflação. É importante considerar também as quantidades, pois há uma regra no mercado em que os preços variam conforme a quantidade contratada: **quanto maior a quantidade, menor o preço**. Utilizando-se o jargão técnico: devemos considerar o “ganho de escala”.

Por exemplo, na compra de diferentes quantidades de banana prata orgânica, os preços estimados ou praticados deverão, em regra, diminuir quanto maior o valor comprado.

Quantidade demandada (dúzias de banana prata orgânica)	Preço por dúzia
1000	R\$ 4,00
2000	R\$ 3,80
3000	R\$ 3,70
4000	R\$ 3,65
5000	R\$ 3,63
6000	R\$ 3,62

Visto de outra forma....

Preço da banana prata orgânica (por quilo) para diferentes quantidades compradas



Verificar os preços de mercado é importante. Diferenças de preço podem indicar irregularidades e problemas. Aquisições com valores abaixo do mercado podem indicar que o fornecedor não conseguirá sustentar o fornecimento de acordo com o combinado. Compras com valores acima dos preços do mercado podem indicar desvios. Por isso, o Conselheiro deve verificar se os preços pagos estão coerentes com aqueles praticados no mercado. Mas como fazer isso?

Uma dica é verificar os valores dos produtos nas centrais de abastecimento, em grandes armazéns, atacadistas, em mercados da região, preferencialmente os maiores, e até em cidades vizinhas.

MAS, ATENÇÃO: o preço praticado para grandes quantidades (conhecido como “atacado”) é diferente do preço praticado para quantidades pequenas (conhecido como “varejo”). Por isso, esteja bem atento, pois se:

- os supermercados varejistas da região estão cobrando em média para 1 (uma) dúzia da banana prata orgânica a quantia de R\$4 (quatro reais); e
- a Entidade Executora comprou 6000 (cinco mil dúzias) da banana prata orgânica pelos mesmos R\$4 (quatro reais), há algo muito estranho e que merece ser analisado mais de perto. Se consideramos o preço do exemplo anterior, ou seja, que para essa mesma quantia o justo seria pagarmos R\$3,6 (três reais e sessenta centavos), o prejuízo nessa compra será de R\$2.400 (dois mil e quatrocentos reais).

Fique atento para não comparar produtos diferentes, por exemplo:

- banana prata orgânica tem preço de mercado diferente de banana-da-terra orgânica; e
- banana prata orgânica tem preço diferente de banana prata não orgânica.

E se o Conselho constatar que há preços menores no mercado?

O que fazer?

Se, ao pesquisar, o Conselheiro encontrar no mercado produtos com preços menores do que os preços pagos à empresa contratadas, a primeira providência é avisar a Entidade Executora sobre a existência de produtos mais baratos e pedir informações sobre os motivos da compra por preços maiores (ou seja, por qual motivo a Prefeitura ou secretaria pagou mais caro).

E as explicações fornecidas pela Entidade Executora precisam ser analisadas pelo CAE.

Mas, fique atento! Se ficar claro que a Entidade Executora comprou mais caro quando poderia ter comprado mais barato, nas mesmas condições, haverá indícios de grave irregularidade.

Como o Conselheiro pode ajudar em casos como esse?

Primeiro lugar, registrar em atas, relatórios e depois, além de apontar o fato para a Entidade Executora, é preciso avisar ao FNDE e aos outros órgãos de controle responsáveis.

3.5 A modalidade de licitação aplicada está correta e o edital foi adequadamente divulgado?

Uma coisa muito importante que o Conselho de Alimentação Escolar deve observar é como a compra dos gêneros alimentícios se deu.

De forma geral, a compra de alimentos deverá observar critérios e modalidades previstas na Lei nº 8666, de 21 de junho de 1993, que institui normas para licitações e contratos da administração pública.

O que quer dizer que em aquisições de valor superior a R\$8.000 (oito mil reais) por ano, a lei exige que a Entidade Executora divulgue com antecedência os produtos que pretende comprar, para os fornecedores apresentarem propostas de preço. É a chamada **licitação**³.

O processo de licitação serve para permitir a ampla concorrência, para que todos os interessados tenham oportunidade de apresentar suas ofertas em igualdade de condições e obter a proposta mais vantajosa em termos de preço e de qualidade para quem contrata.

As regras da licitação são diferentes, dependendo do valor da compra. Por isso, a decisão

sobre a modalidade a ser utilizada é de responsabilidade da Entidade Executora. Ao Conselho de Alimentação Escolar cabe a obrigação de acompanhar o processo para se certificar que os procedimentos estão sendo conduzidos da maneira correta.

Mas, atenção! Em qualquer modalidade, a divulgação tem que ser ampla de forma que qualquer fornecedor saiba com a devida antecedência e possa concorrer. A Prefeitura deve colocar em local apropriado, bem visível, a informação sobre a compra que pretende fazer. Fornecedores que não forem convidados também podem participar se manifestarem o interesse até 24 horas antes da apresentação das propostas.

Modalidades de licitação que podem ser utilizadas para compra de alimentos:

- *Convite*
- *Tomada de preços*
- *Concorrência Pública*
- *Pregão*
- *Pregão Eletrônico*

41



ATENÇÃO!

Em qualquer modalidade uma regra é fundamental: os processos devem ser de amplo acesso público



3 Lei nº 8.666, de 21/6/1993

A licitação é um processo fundamental para o alcance dos objetivos do programa. Também é uma das fases do processo em que mais ocorrem irregularidades, fraudes e desvios. Por isso,

é de grande importância que o CAE participe de todas as etapas: da especificação, da estimativa de qualidade e do preço, passando pela licitação, gestão e fiscalização do contrato.



Dados de 2010 da Controladoria-Geral da União alertam para uma realidade que só você, como Conselheiro, pode mudar. Em uma amostra de 173 Municípios e 714 escolas, constatou que em 66,66% dos casos o CAE não atua no processo de licitação!

Nessa mesma amostra, 47,69% das prefeituras revelaram problemas nos processos licitatórios ou pagamentos, sendo que 22,98 % apresentaram irregularidades como manipulações de propostas e preços ou outros tipos de fraudes.

3.6 Os produtos comprados estão sendo utilizados na alimentação escolar para os alunos?

42

Uma atividade muito importante do Conselho de Alimentação Escolar é fazer visitas periódicas às escolas e monitorar como o Programa está sendo executado na prática.

As visitas permitem que os problemas sejam identificados de início e as soluções apontadas com rapidez. A sabedoria popular costuma dizer que prevenir é melhor que remediar!

Além disso, ao acompanhar o Programa durante o ano letivo, será mais fácil fazer a análise da prestação e contas e elaborar o parecer conclusivo.

Lembra que falamos sobre a necessidade de fazer um plano de ação?

Pois é, o Plano de Ação serve para organizar todas as atividades do CAE, entre elas prever dias de visitação às escolas.



Uma boa prática é não avisar com antecedência a escola que vai ser visitada. Assim, o Conselho pode verificar de fato o que acontece. Outra boa ideia é fazer um rodízio nas escolas visitadas sem descuidar daquelas nas quais foram observados problemas.

ATENÇÃO! *Escolas mais distantes do centro, escolas rurais, escolas que atendem comunidades indígenas e populações quilombolas costumam apresentar condições mais precárias. Por isso, é fundamental que essas unidades também sejam visitadas. E é dever da Entidade Executora fornecer os meios necessários para as visitas!*

A primeira coisa a verificar é se os alimentos comprados estão sendo efetivamente utilizados na preparação de refeições para os alunos. Deve-se observar se o cardápio está sendo cumprido e se os alimentos utilizados nas preparações estão previstos no cardápio.

Observe que os procedimentos para fornecimento dos alimentos podem ser diferentes, mesmo em modelos de gestão centralizados. Veja só:

- A Prefeitura pode receber os produtos em seus depósitos e depois distribuir para as escolas; ou
- A Prefeitura pode combinar com os fornecedores que os produtos sejam entregues diretamente nas escolas; ou
- A Prefeitura poder receber parte dos produtos em seus depósitos, enquanto outra parte dos produtos é recebida diretamente na escola.

De qualquer forma, ao receber os alimentos, o responsável deve verificar item por item e assinar um recibo, no qual estão descritos detalhadamente os produtos e as quantidades recebidas. Tem, portanto, que haver **registro de entrega** (no estoque) e **registros de saída** (do estoque) quando os alimentos forem utilizados nas preparações.

Além disso, é bom observar que, para cada tipo de produto, o regime de entrega poderá ser diferente. Por exemplo, produtos mais perecíveis podem ser entregues diretamente na escola com a periodicidade semanal, enquanto produtos menos perecíveis podem ser entregues no depósito da Entidade Executora com periodicidade mensal.

No final desta cartilha, no Anexo II, você encontrará o “Controle de Estoques dos Produtos”;

é um modelo com exemplos para orientar os Conselheiros.

Quando o Conselho visitar a escola ou realizar a análise da prestação de contas, pode solicitar à Entidade Executora os recibos de entrega de produtos. Comparando os registros de saída do estoque da Entidade Executora com os recibos das escolas, o Conselheiro estará verificando se os produtos foram realmente entregues nas escolas.

Quando os fornecedores entregam os produtos diretamente nas escolas, a Entidade Executora deve manter documentos que comprovem o recebimento pelo representante da escola. Os pagamentos realizados pela Prefeitura aos fornecedores devem ser justificados com base nesses documentos, ou seja, o valor pago pela Prefeitura deve corresponder ao valor dos produtos recebidos pelas escolas.

O ideal é que todos os produtos recebidos pelas escolas sejam conferidos pelo CAE. Mas é muito difícil para o Conselho de Alimentação Escolar acompanhar esses momentos, cuja obrigação é da equipe de gestão do Programa. Mas o Conselho deve investigar se a conferência é realizada e se há documentos que comprovem a entrada dos alimentos nas escolas.

Documentação em dia, organizada e bem guardada é um bom começo!

Para verificar a entrega de produtos, você deve:

- a. Solicitar à Entidade Executora:
 - Documento de controle do estoque;
 - Cardápio elaborado por nutricionista;
 - Recibos das escolas que atestam o recebimento dos produtos; e
 - Documentos apresentados pelos fornecedores que entregaram diretamente nas escolas.

- b.** Escolher alguns produtos com grande volume de recursos aplicados ou maior valor individual total, por exemplo, as carnes; e
- c.** Verificar se os alimentos entregues nas escolas correspondem ao que foi retirado do estoque ou ao que foi pago ao fornecedor, no caso de entrega direta.

SEMPRE devem existir documentos comprovando que os produtos que saíram do esto-

que da Entidade Executora ou que foram pagos aos fornecedores para entrega direta na escola foram, de fato, recebidos.

Na falta de comprovantes de que um produto foi entregue nas escolas como deveria ter sido, o Conselheiro deve solicitar informações à Entidade Executora. Casos as informações não sejam satisfatórias, o CAE deverá registrar o ocorrido em seu parecer.

O desvio de alimentos do Programa é uma irregularidade grave e deve ser notificada

3.7 Que tipo de alimentação deve ser oferecida aos alunos?

44

Uma refeição saudável, equilibrada e de acordo com as necessidades alimentares dos alunos. Ainda, os alimentos servidos devem estar inseridos em uma lógica de desenvolvimento sustentável. Entenderemos melhor esse assunto no tópico seguinte (3.9), mas por enquanto é importante saber que alimentos inseridos nessa lógica tendem a ser mais nutritivos, apresentar pouca ou nenhuma contaminação por agrotóxicos e mais coerência com a cultura alimentar local.

Por isso, as refeições devem ser planejadas pelo nutricionista Responsável Técnico (RT) pelo Programa. Esse profissional deverá combinar os alimentos de forma que haja equilíbrio na refeição oferecida aos estudantes.

O nutricionista é responsável também por calcular o tipo e a quantidade de alimentos adequados para cada faixa etária, além de compor cardápios compatíveis com os hábitos, as tradições locais e a vocação agrícola da região.

Cabe ao CAE analisar o cardápio planejado e conversar com o nutricionista caso encontre algo em desacordo com o que prevê o Programa. O CAE pode verificar:

- Se não há oferta de alimentos proibidos;
- Se o cardápio está sendo seguido e se apresenta variedade de preparações;
- Se as refeições são saudáveis (se têm boa aparência, se são frescas, se há variedade de alimentos);
- Se os cardápios planejam a oferta de, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças **por semana**;
- Se os cardápios são acompanhados de Fichas Técnicas de Preparo, que é um instrumento pelo qual se utiliza para padronizar o preparo das refeições, faz o levantamento dos custos e o cálculo do valor



Um dos objetivos do PNAE é a promoção da alimentação saudável. Ao fazer visitas às escolas, o Conselheiro deve observar se há preocupação com....

- *Oferta de frutas e verduras no cardápio preparado;*
- *A diminuição do sódio (sal);*
- *Se há restrição ao consumo de açúcares;*
- *Se há restrição à oferta de alimentos- industrializados.*

E NÃO ESQUEÇA: bebidas de baixo teor nutricional (por exemplo, refrigerantes e refrescos artificiais em pó) não podem ser adquiridas com recurso federal do PNAE!

nutricional da preparação, os ingredientes, a consistência, bem como informações nutricionais (quantidade de calorias, carboidratos, gorduras, proteínas, vitaminas, minerais etc)⁴. O Conselheiro pode não entender a ficha técnica, mas a existência do documento indica que o nutricionista cumpriu a sua função;

- Se são previstas oferta de doces ou preparações doces de no máximo duas porções por semana, e;
- Se a Entidade Executora realiza testes de aceitabilidade entre os alunos e se o resultado dos testes é considerado na hora do planejamento do cardápio.

De acordo com o **Guia Alimentar para a População Brasileira** (2014), do Ministério da Saúde, a regra de ouro para uma alimentação saudável é: prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e

preparações culinárias em vez de alimentos ultraprocessados⁵.

Esse mesmo Guia recomenda que uma dieta saudável deve ter grande variedade de alimentos predominantemente de origem vegetal.

Na perspectiva da alimentação saudável definida pelo PNAE, é importante considerar que nem todo alimento deve fazer parte do cardápio escolar. Porque nem todo alimento é saudável.

Por isso, a normatização do PNAE define que existem alimentos com aquisição restrita, isto é, que podem ser adquiridos em quantidades restritas, em situações de exceção, uma vez que esses alimentos podem contribuir para elevar a quantidade de açúcar, sódio e gorduras saturadas da dieta dos alunos. As regras do PNAE definem, ainda, que existem alimentos com aquisição totalmente proibida, por serem considerados de baixo valor nutricional.

⁴ Art. 14, § 7º. da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

⁵ Alimentos ultraprocessados são aqueles que passaram por muitas modificações a partir de suas matérias-primas originais, tendo sido adicionados ao produto ingredientes sintéticos e gordura, açúcar e sal em grandes quantidades. Exemplos: pães, biscoitos, bolos, sorvetes, chocolates, barras de cereal, refrigerantes, pratos pré-preparados, hambúrgueres, produtos enlatados, sopas prontas, requeijão, margarina etc.

Os Conselheiros de Alimentação Escolar precisam ficar atentos à presença destes alimentos na hora de avaliar a prestação de contas, observando com atenção a lista de produtos adquiridos pela Entidade Executora e, durante o ano letivo, verificar a existência desses produtos nos cardápios planejados.

No máximo 30% dos recursos enviados pelo Governo Federal por meio do FNDE às Entidades Executoras podem ser utilizados na compra de produtos com consumo restrito. De qualquer forma, via de regra, quanto menor a quantidade desse tipo de produto nos cardápios dos alunos, melhor. Por fim, nenhum recurso federal pode ser usado na aquisição de produtos proibidos.

Em relação aos alimentos proibidos, o princípio é claro: são proibidas as bebidas com baixo ou nenhum valor nutricional porque, além de não nutrir, são produtos que podem comprometer a saúde dos estudantes. São eles:

- Os refrigerantes e refrescos artificiais;
- As bebidas ou concentrados à base de guaraná ou groselha;
- Os chás prontos para consumo; e
- Outras bebidas com baixo valor nutricional.

Já os alimentos que devem ser de consumo restrito (e por isso a sua aquisição com recur-

sos do FNDE é limitada) são os embutidos, os doces, os enlatados, os alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), as preparações semiprontas e prontas para consumo e os alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição, como sucos e sopas em pó). Os “doces” e as “preparações doces” devem ter consumo restrito. Entretanto, em algumas regiões do país, é uma tradição na alimentação escolar a oferta de preparações adocicadas, que são muito bem aceitas, tais como os “mingaus”. Essas preparações fazem parte da cultura alimentar e, nesse sentido, não devem ser excluídas completamente dos cardápios.

Por isso, a resolução nº 26/2013 determina que:

“a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110Kcal/porção”.

Durante a execução do programa, ao longo do ano letivo, o Conselheiro de Alimentação Escolar deve ficar atento aos cardápios preparados pelo nutricionista Responsável Técnico do Programa e verificar a ocorrência de alimentos de aquisição restrita e/ou alimentos proibidos. Precisa lembrar, ainda, que os cardápios devem considerar a utilização de gêneros alimentícios básicos, isto é, aqueles produtos que são essenciais à promoção de uma ali-



mentação saudável e que precisam oferecer, obrigatoriamente, no mínimo três porções de frutas e hortaliças por semana.

Por último, é bom que o Conselheiro observe a questão do horário de distribuição da ali-

mentação. O papel de definir os horários para a alimentação escolar dos estudantes cabe ao nutricionista responsável. Cada região e cada cultura tem suas peculiaridades. Isso deve ser levado em consideração pelo responsável na hora de elaborar o quadro de horários.

3.8 A compra de alimentos pelo PNAE contribui para o desenvolvimento sustentável?

Dentre as diretrizes do PNAE, está o apoio ao desenvolvimento sustentável. Por isso, o Conselheiro tem a importante tarefa de verificar se a alimentação escolar está estimulando o desenvolvimento sustentável, da produção dos alimentos ao seu consumo pelos alunos.

Como o PNAE pode apoiar o desenvolvimento sustentável?

O desenvolvimento sustentável procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades.

Frente aos desafios que se apresentam no mundo atualmente, como o aquecimento global, a extinção em massa de diversas espécies de plantas e animais, a poluição do ar e da água, o acúmulo de lixo, a contaminação de alimentos com organismos geneticamente modificados e agrotóxicos, entre tantos outros, é necessário que todos nós apoiemos o desenvolvimento sustentável.

Nesse sentido, o Conselheiro tem um papel muito importante dentro do PNAE, pois deverá apoiar o desenvolvimento sustentável, sobretudo por meio da análise dos itens do

cardápio e da compra de gêneros alimentícios realizada pela Entidade Executora.

Para começar a pensar sobre esse tema, seria interessante que você, Conselheiro, conhecesse o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Essa é uma publicação destinada ao público leigo em Nutrição (ou seja, não é necessário ser nutricionista ou profissional de saúde para compreender o que é dito) e contém informações muito importantes sobre alimentação e nutrição.

Observe a seguinte fala do Guia:

“A depender de suas características, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade”.

Isso quer dizer que, dependendo da forma como os produtos destinados à alimentação escolar são escolhidos e comprados, podemos ajudar a promover justiça social e proteger o meio ambiente por meio do PNAE.

Vamos pensar, juntos, em algumas situações. Algumas palavras destacadas nos textos serão explicadas em maior detalhe adiante.

SITUAÇÃO Nº 1

O nutricionista de um município da região Norte do país inclui bolacha no cardápio das escolas. Abre-se uma licitação para selecionar o vendedor de bolacha que se proponha a vender para o município pelo menor preço. Ganha

a licitação um supermercado próximo que revende bolachas fabricadas na região Sul do país. O município formaliza a compra. Dentro de algum tempo, as bolachas são distribuídas para as escolas.

Qual é o impacto disso para o meio ambiente, para a comunidade e para a saúde dos alunos?

Vejamos o caminho que a bolacha percorre até chegar à alimentação escolar dos alunos



O trigo e a cana-de-açúcar são produzidos em grandes propriedades rurais diferentes, sendo a cana-de-açúcar produzida no Nordeste e o trigo no Sudeste do país, por máquinas de grande porte e em regime de monocultura. O trigo e a cana-de-açúcar recebem uma grande quantidade de agrotóxicos durante o seu cultivo e, após a colheita, são enviados para diferentes usinas que farão o beneficiamento dessas matérias-primas.

O trigo é transformado em farinha refinada e a cana-de-açúcar é transformada em açúcar refinado. Ao longo desse processo, esses gêneros alimentícios receberam diversos produtos químicos para alterar sua aparência e sabor, enquanto foram produzidos pela usina diversos tipos de dejetos que contaminam o solo, o ar e a água. A farinha de trigo refinada e o açúcar refinado, vindos respectivamente do Nordeste e do Sudeste do país, percorrem milhares de quilômetros e chegam à indústria que fabrica a bolacha doce na região Sul.

Na indústria que produz a bolacha, o trigo, o açúcar e mais alguns outros ingredientes, como gordura artificial, leite, sal e muitos produtos químicos como estabilizantes, fermentos, acidulantes, aromatizantes e melhoradores, são misturados. O produto pronto é embalado utilizando plástico, que é derivado do petróleo. As bolachas são, então, transportadas da região Sul do país para o supermercado que ganhou a licitação na região Norte, onde estão situadas as escolas municipais do início da nossa história. Nesse caminho, imagine a poluição para transportar as bolachas: são mais de 5.000 quilômetros de estrada, sem contar os tantos outros percursos pelas matérias-primas até a indústria de bolachas.

O supermercado faz a entrega do produto, como combinado com a Prefeitura do município. As bolachas são divididas em porções pelas merendeiras e distribuídas para os alunos na hora do lanche. Ao abrir os pacotes do produto, as merendeiras jogam fora o plástico que os envolve. Os alunos comem, então, as bolachas, que são produtos ultra-processados e que trazem consigo agrotóxicos, estabilizantes, acidulantes, aromatizantes, melhoradores, gorduras artificiais e muito açúcar.

Como em muitos locais da região Norte ainda hoje, o município da nossa história não possui coleta de lixo. Dessa forma, o plástico descartado ao abrir os pacotes de bolacha será enterrado e/ou queimado e outra parte irá parar nos rios. A queima de plástico libera gases muito perigosos para a saúde de todos os que estão em volta e contamina o solo. Quando solto na natureza, o plástico demora centenas de anos para se decompor e causa estragos principalmente no ecossistema marinho.



VOCÊ SABIA?

**SOMOS O PAÍS QUE MAIS
CONSUME AGROTÓXICOS
NO MUNDO!**

50

A partir dessa história, você, Conselheiro, pode imaginar que consumir esse tipo de produto rotineiramente não é a escolha mais saudável que podemos fazer para os alunos e para o meio ambiente. A produção de alimentos chamada “convencional” baseia-se na mecanização, na utilização de agrotóxicos e adubos químicos, na monocultura e na utilização de energia não-renovável. Isso gera diversos problemas à saúde dos agricultores, dos consumidores desses produtos e ao meio ambiente.

Diante do exposto, verifica-se como é importante que as Entidades Executoras cumpram o percentual mínimo de 30% de compra da agri-

cultura familiar e, de preferência, ultrapassem esse valor. Adquirir alimentos de agricultores familiares locais contribui para melhorar suas condições de vida no campo, diminuir o impacto negativo do cultivo de alimentos ao meio ambiente e proporcionar alimentos mais frescos e saudáveis aos alunos. Esses benefícios são ainda maiores quando os alimentos são de base agroecológica e produzidos por agricultores familiares de povos e comunidades tradicionais, como indígenas e quilombolas.

Vamos acompanhar outra história que vai nos ajudar a entender melhor a importância desse tipo de compra.

SITUAÇÃO Nº 2

A nutricionista de um município na região Norte do país acessa o mapeamento dos produtos da agricultura familiar da região e verifica que existe produção de castanha-do-Brasil (também conhecida como “castanha-do-Pará”) por comunidades indígenas. Dessa forma, a nutricionista inclui castanha-do-Brasil orgânica de base agroecológica como

lanche de alguns dias da semana no cardápio das escolas. Abre-se uma chamada pública para receber as propostas de vendedores de castanha-do-Brasil. Uma associação de produtores indígenas tem o seu projeto de venda aprovado e é formalizada a compra. Dentro de algum tempo, as castanhas-do-Brasil são distribuídas para as escolas.

Qual é o impacto disso para o meio ambiente, para a comunidade e para a saúde dos alunos?



A castanha-do-Brasil é produzida por agricultores familiares de uma comunidade indígena próximo de onde município em questão está localizado. Para o cultivo do produto são utilizados adubos orgânicos, não são utilizados agrotóxicos e o equilíbrio do meio ambiente é respeitado, considerando que a castanha-do-Brasil é um alimento adequado ao clima, ao solo e à cultura alimentar daquele local. Por isso chamamos essa produção de **orgânica e agroecológica**.



As castanhas-do-Brasil, depois de colhidas, têm suas cascas quebradas manualmente e passam pelo processo de desidratação. Elas percorrem uma curta distância do local onde são produzidas até as escolas, onde serão consumidas. As castanhas-do-Brasil são divididas em porções pelas merendeiras e distribuídas para os alunos na hora do lanche.



O lixo produzido pela escola ao consumir esse produto é mínimo e eventuais sobras de castanha podem servir como adubo orgânico. Além disso, os alunos consomem um alimento da sociobiodiversidade, orgânico e de base agroecológica, muito nutritivo, sem adição de produtos químicos e agrotóxicos. A compra desse alimento incentiva os membros da associação de agricultores familiares indígenas a continuarem o seu trabalho e, conseqüentemente, melhorarem as suas condições de vida.

Comprar alimentos diretamente de agricultores familiares, como se pode ver a partir da leitura dos exemplos acima, é uma prática que beneficia as diversas partes envolvidas. Entendendo alguns princípios básicos da compra de gêneros alimentícios que estimulem o desenvolvimento sustentável das comunidades, é possível que você, Conselheiro, atue no sentido de cooperar com o incentivo a sistemas alimentares mais saudáveis para as pessoas (alunos, agricultores, comunidade) e para o meio ambiente.

A sustentabilidade envolve o equilíbrio de três aspectos: os econômicos, os sociais e os ambientais. Logo, é importante estar atento a aspectos relacionados à desconcentração de renda e à fixação do agricultor familiar no campo. Por isso, adquirir seus produtos é uma estratégia fundamental para o cumprimento da diretriz de apoio ao desenvolvimento sustentável do PNAE.

Vamos falar em números. Os mais recentes dados disponíveis mostram que, em 2014,



O Brasil é o país com maior biodiversidade terrestre do mundo. No entanto, práticas agrícolas inadequadas e insustentáveis têm colocado em risco essa biodiversidade. A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), aponta para uma alarmante perda de diversidade de culturas e sementes. Produtos orgânicos, agroecológicos, da sociobiodiversidade e dietas diversificadas e baseadas em alimentos de origem vegetal são formas de se combater esses problemas.

52

mais de 700 milhões de reais foram destinados à compra de alimentos da agricultura familiar. Porém, o percentual médio de compra de todas as Entidades Executoras no país foi de aproximadamente 21% do valor repassado pelo FNDE. Algumas conseguiram atingir percentuais bastante elevados da alimentação escolar da agricultura familiar e outras não conseguiram sequer atingir o mínimo estipulado pela legislação. Isso significa que temos ainda muito trabalho pela frente.

Vamos falar de mais algumas abordagens possíveis no âmbito da agricultura familiar: quando nutricionistas incluem no cardápio produtos orgânicos, agroecológicos provenientes da agricultura familiar e, conseqüentemente, esses alimentos são adquiridos pela Entidade Executora, o PNAE está atuando na promoção do desenvolvimento sustentável. Assim, uma das tarefas mais importantes dos Conselheiros é verificar se o nutricionista tem acesso ao mapeamento da **produção orgânica** e **agroecológica** da região e se esse profissional faz uso desse conhecimento na hora de montar o cardápio.

O que são produtos orgânicos?

*São aqueles que se utilizam de fertilizantes orgânicos para o cultivo, respeitando o equilíbrio do meio ambiente e que não incluem a utilização de defensivos químicos (agrotóxicos) e outros compostos sintéticos. O sistema de produção orgânico visa preservar e ampliar a **biodiversidade** dos ecossistemas em que está inserido. A produção orgânica pode ocorrer tanto em pequena quanto em larga escala – lembrando que devemos priorizar a produção em pequena escala.*

O que são produtos de base agroecológica?

*Assim como os produtos oriundos da produção orgânica, são cultivados sem a utilização de defensivos químicos e outros compostos sintéticos. Mas o sistema de produção agroecológico abarca ainda mais dimensões: todo produto cultivado nesse sistema advém necessariamente de pequenas propriedades, da utilização de mão-de-obra familiar e de um sistema adequado às condições ambientais locais, respeitando a **biodiversidade**.*

O que são produtos da sociobiodiversidade?

São aqueles gerados a partir de recursos da biodiversidade nativa, ou seja, é o aproveitamento dos recursos de ocorrência natural da região para a produção de alimentos. Soma-se a isso a inter-relação entre a biodiversidade e os sistemas socioculturais, nos quais estão inseridos os povos indígenas, quilombolas e outros povos e comunidades tradicionais. Ao estimularmos a aquisição desse tipo de produto pelo PNAE, estamos atuando na promoção da valorização das práticas e saberes desses povos e comunidades e na geração de cadeias produtivas de seu interesse.

Como saber quais são os produtos da sociobiodiversidade da minha região?

A lista das espécies brasileiras da sociobiodiversidade que podem ser utilizadas na alimentação e nutrição foi publicada na Portaria Interministerial nº 163/2016 dos Ministérios do Meio Ambiente (MMA) e do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA).

Agora que já sabemos o que são esses produtos e a sua importância para a saúde dos alunos, para o meio ambiente e para os agricultores familiares e suas comunidades, é importante saber também que há uma forma ainda mais eficaz de incentivar o desenvolvimento sustentável regional: quando priorizamos a compra de produtos que valorizem e estimulem a **sociobiodiversidade**.

Ao adquirirmos produtos cultivados por agricultores familiares de povos e comunidades tradicionais, por exemplo, aqueles advindos de sementes crioulas⁶, estamos ajudando a promover justiça e inclusão social para essas pessoas e suas comunidades, além de valorização de suas culturas, redução da pobreza e da insegurança alimentar no campo. Aos alunos, estaremos oferecendo uma alimentação mais diversificada, saudável e coerente com a cultura alimentar local.

Em resumo, podemos dizer que a alimentação mais saudável que se pode fornecer aos alunos é aquela orgânica, de base agroecológica e que estimule a sociobiodiversidade. Ou seja, são produtos cultivados sem agrotóxicos a partir de mão-de-obra familiar, preferencialmente de povos e comunidades tradicionais e que respeitem e aproveitem as potencialidades de cultivo da região, preservando a biodiversidade nativa.

Vamos falar de outro aspecto importante, o preço. Sabemos que, muitas vezes, esses alimentos custam mais caro que os convencionais. Por saber da importância de se realizar a compra desses produtos, o PNAE aceita que o preço desses produtos seja até 30% maior que o preço dos produtos convencionais.

Vamos acompanhar uma situação hipotética para entender melhor como se dá a compra dos alimentos da sociobiodiversidade.

⁶ As sementes crioulas são variedades desenvolvidas, adaptadas ou produzidas por agricultores familiares, assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, com características bem determinadas e reconhecidas pelas respectivas comunidades.

Em um município do Maranhão, a **Prefeitura** (Entidade Executora) responsável pelas escolas do município recebe do FNDE R\$ 60.000 (sessenta mil reais) por ano para adquirir gêneros alimentícios para a alimentação escolar. Inicialmente, a Prefeitura define o valor a ser utilizado para a compra de produtos da agricultura familiar, que deve ser de pelo menos 30% do valor total repassado pelo FNDE, ou seja, R\$18.000 (dezoito mil reais). O município decide, entretanto, destinar mais que o mínimo: 50% do orçamento total, ou seja, R\$ 30.000 (trinta mil reais). Sabendo disso, o nutricionista acessa o **mapeamento** dos agricultores familiares disponíveis na região e de seus produtos e, então, planeja um cardápio que inclua os alimentos que considera adequados dos pontos de vista nutricional, cultural e da sustentabilidade. Então, esse profissional inclui o **suco natural de açaí orgânico de base agroecológica** nos meses de maio a outubro (período de safra) como uma das preparações do cardápio. Então, é realizada uma ampla pesquisa de preços (etapa da qual o **CAE** deve participar). Na impossibilidade de realização de **pesquisa de preços** para produtos agroecológicos e/ou orgânicos, a Prefeitura define um acréscimo de até 30% para a compra desses produtos em relação àqueles produzidos de forma convencional. Assim, como o preço estimado do açaí convencional era de R\$ 6 (seis reais) o quilo, o preço do açaí orgânico foi estimado em R\$ 7,80 (sete reais e oitenta centavos). Após essa etapa, a Prefeitura realiza uma **Chamada Pública** com os preços definidos e os possíveis fornecedores entregam os seus projetos de venda. Então, a Prefeitura seleciona prioritariamente aqueles advindos dos agricultores familiares de povos e comunidades tradicionais e escolhe o açaí orgânico de base agroecológica produzido por uma **associação de agricultores familiares quilombolas** em um município próximo, que se propôs a vender a quantidade necessária da fruta calculada pelo cardápio pelo valor estimado. É celebrado o contrato de compra e o pagamento dos agricultores, que agora têm ainda mais **incentivo para continuar** produzindo esse alimento da **sociobiodiversidade**. Na escola, há uma batedeira elétrica de açaí que as merendeiras utilizam para preparar o suco e servi-lo aos alunos. Estes consomem um alimento **saudável** tanto pelos nutrientes que contém, quanto pelo afeto que essa fruta típica da região representa para eles.



3.9 Houve aquisição no percentual mínimo de 30% dos recursos destinados ao programa para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar? Como foi realizado esse processo?

Como foi possível concluir a partir da leitura do item anterior, um ponto muito importante do Programa é aquele que diz respeito à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. O Conselheiro de Alimentação Escolar já entendeu a importância de todo processo e deve entender, também, o processo de aquisição para poder acompanhar a execução.

A Lei determina que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos recebidos da União devem ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades indígenas e quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais.

Se o fortalecimento da agricultura familiar é uma ação estratégica para o desenvolvimento da economia da maioria das cidades brasileiras (que são cidades pequenas, com menos de vinte mil habitantes e que têm na produção de alimentos um forte fator de desenvolvimento), para o PNAE a compra da agricultura familiar representa um grande avanço na questão da segurança alimentar, pois possibilita a aquisição de alimentos mais frescos, produzidos mais próximos das escolas, identificados com a cultura local.

Portanto, na associação entre a agricultura familiar e a alimentação escolar todos ganham: o produtor familiar, a Entidade Executora, os alunos, a sociedade e o meio ambiente!

São vários objetivos diferentes reforçando-se mutuamente!

O percentual de no mínimo 30% (trinta por cento) é inflexível?

NÃO. É possível que o FNDE dispense essa exigência, desde que ocorra uma das seguintes circunstâncias:

- Impossibilidade de emissão de documento/nota fiscal, por parte do produtor ou da associação/cooperativa;
- Inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;
- Ou, ainda, se as condições higiênico-sanitárias não forem adequadas.

Lembramos que essas condições devem ser comprovadas na Prestação de Contas.

O que o CAE precisa saber para acompanhar esse aspecto do Programa?

Em primeiro lugar, precisa saber que a aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar pode ser realizada dispensando-se o processo licitatório (art. 14 da Lei nº 11.947/2009) e adotando-se a chamada pública desde que:

- Os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local (conforme a pesquisa de preços realizada);
- Sejam observados os princípios inscritos no artigo 37 da Constituição Federal: legalidade,



VALE A PENA REPETIR:

... a aquisição da agricultura familiar deve priorizar a compra de produtos locais, ou seja, do próprio Município ou região em que se localizam as escolas!

E mais:

...deve priorizar aquisições de assentamentos de reforma agrária, de comunidades indígenas e quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais. Ainda, deve priorizar a compra de produtos orgânicos, de base agroecológica e da sociobiodiversidade.

impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência; e

- *Os alimentos adquiridos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.*

A **Chamada Pública** é o procedimento administrativo próprio voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e/ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações. É um instrumento firmado no âmbito das estratégias de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da legalidade e da eficiência, ao passo que possibilita a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional.

Uma reclamação muito comum daqueles que querem vender para as Entidades Executoras é que elas não divulgam adequadamente as chamadas públicas ou licitações. Isso de fato ocorre e é muito grave!

Por isso, saiba que é **dever das Entidades Executoras** publicar os editais de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em jornal de circulação local e na forma de mural em local público de ampla circulação. Ainda, as EEx devem divulgá-los em seu endereço na internet, caso haja, divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do Município ou do Estado. Se necessário, elas deverão fazer publicação em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais. Os editais devem ficar disponíveis por 20 dias até a apresentação dos projetos de venda.

Embora o processo seja de inteira responsabilidade da Entidade Executora, é recomendável

que o Conselho de Alimentação Escolar acompanhe a operacionalização para que não ocorram irregularidades.

Por isso, o Conselheiro deve saber que a compra direta dos produtos da agricultura familiar deve obedecer a um passo a passo de 10 etapas, a saber:

1. Levantamento dos recursos orçamentários disponíveis;
2. Mapeamento dos produtos da agricultura familiar;
3. Elaboração do cardápio;
4. Realização de pesquisa de preços para composição da chamada pública;
5. Elaboração e divulgação da chamada pública;
6. Elaboração do projeto de venda pelos agricultores e/ou associações ou cooperativas;
7. Recebimento e seleção dos projetos de venda pela Entidade Executora;
8. Verificação da amostra para controle de qualidade;
9. Elaboração do contrato de compra; e
10. Entrega dos produtos, termo de recebimento e pagamento aos agricultores.

Em quais momentos o CAE deve estar atento?

Em todos, mas especialmente aos passos 3, 4, 5 e 10.

Se você quiser saber mais sobre esse aspecto do PNAE, leia o documento **Manual de aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar**, disponível no Portal do FNDE.

Outro aspecto importante que o Conselheiro deve observar é:

Se várias propostas forem entregues, quem fornece?

Em casos assim deverão ser observados os critérios de seleção.

- O **primeiro critério** é identificar se os fornecedores são locais.
- O **segundo critério** é verificar se as propostas partiram de assentamentos de reforma agrária, de comunidades indígenas, quilombolas ou outras comuni-



FIQUE ATENTO!

Para ser considerado produto da agricultura familiar e ser comercializado por meio da chamada pública, o agricultor familiar deve ser o próprio produtor do alimento e possuir a DAP – Declaração de Aptidão ao PRONAF.



dades tradicionais. Em seguida, verificar se os fornecedores de gêneros alimentícios são certificados como orgânicos ou agroecológicos.

- **Os outros dois critérios de desempate são:** os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) têm prioridade sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e os Grupos Informais têm prioridade sobre os Fornecedores Individuais; e, por fim, organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios levam vantagem⁷. Note que a ideia é incentivar a organização cooperativa dos trabalhadores.

Em caso de persistir o empate, a decisão poderá ocorrer por sorteio ou pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos.

Caso a Entidade Executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do Estado e do país, nesta ordem, podem ser aceitos⁸.

Nos preços de compra dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos no edital, tais como despesas com frete, embalagens, entre outros⁹.

Em resumo, em relação a esse aspecto do Programa, o Conselheiro de Alimentação Escolar deve:

- Verificar o total do recurso a ser empregado nas aquisições da agricultura familiar e/ou empreendedor rural familiar para alimentação escolar (do total de recursos repassados pelo FNDE, calcule 30%; o resultado obtido será o valor mínimo a ser empregado para compras desse grupo);
- Verificar se foram lançados editais de chamada pública e se eles permaneceram abertos por pelo menos 20 dias;
- Verificar se a Entidade Executora está incluindo nos cardápios da alimentação escolar produtos produzidos pela agricultura familiar local/da região;
- Verificar se a Entidade Executora e/ou escolas estão dando ampla publicidade às chamadas públicas (nos jornais locais, rádios, murais);
- Verificar se as organizações locais da agricultura familiar e assistência técnica estão informadas do lançamento das chamadas públicas nos meios de comunicação usuais;
- Verificar se a seleção dos projetos de venda atende aos critérios de prioridade e de seleção definidos pelo art. 25 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04/2015); e
- Caso o mínimo de recurso a ser empregado não tenha sido atingido, verificar se os agricultores familiares tiveram acesso às

7 Art. 25 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

8 Art. 25, § 1º da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

9 Art. 29 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

informações e se os produtos incluídos na pauta de compras são gêneros alimentícios que tradicionalmente a agricultura familiar da região produz.

É comum as Entidades Executoras alegarem que não compraram maior percentual de produtos da agricultura familiar por falta de interesse, por dificuldades dos agricultores de cumprirem os aspectos burocráticos necessários para a venda, por condições higiênico-sanitárias ou serem incapazes de fornecimento regular e constante de alimentos.

É fundamental que se verifique se essas condições de fato estão ocorrendo, ou se são alegações infundadas da Entidade Executora. Se alguma dessas condições está ocorrendo, o segundo passo é saber o que a Entidade Executora tem feito para contribuir e colaborar com os agricultores. Existe apoio técnico, capacitações, suporte da administração e linhas de financiamento para essas populações? O CAE pode ajudar na articulação e coordenação das diferentes áreas do governo para que os objetivos do PNAE sejam alcançados.

3.10 Os produtos comprados são de boa qualidade?

Para verificar a qualidade da alimentação escolar, é necessário também conferir se os produtos utilizados são de boa qualidade. Uma refeição saudável tem início na qualidade do produto utilizado.

Por isso, é aconselhável verificar:

- O prazo de validade dos produtos adquiridos; e
- A frequência de oferta de cardápios com produtos in natura (ou seja, produtos frescos, tais como legumes, verduras e frutas), de preferência orgânicos,

de base agroecológica e com origem na sociobiodiversidade.

A verificação dos prazos de validade pode ser feita nos estoques da Entidade Executora ou das escolas. Produtos com validade vencida não podem ser utilizados no preparo da alimentação escolar, o que representa prejuízo para o Programa, pois foi realizada uma despesa que não foi revertida no benefício desejado.

Se os alimentos forem encaminhados com prazo de validade vencido, a escola deve ser orientada a não recebê-los. Por isso é tão importante que todos os itens recebidos pela



Entidade Executora sejam verificados um a um na hora da entrega.

Caso alguns itens tenham passado sem a devida verificação e seja notado, tempo depois, que estão vencidos, deve-se devolvê-los ao gestor responsável pelo Programa o mais rápido possível para que seja feita a troca junto ao fornecedor.

O ideal é que seja realizada a substituição dos produtos vencidos. Entretanto, caso isto não seja possível, a existência de alimentos vencidos nas escolas deve ser comunicada à Agência de Vigilância Sanitária local para o devido descarte.

E ATENÇÃO: *nenhum produto deve ser descartado sem a devida comunicação.*

60

O Conselheiro deve verificar se esses cuidados estão sendo observados nas escolas.

Mas, atenção: pode acontecer de o prazo de validade vencer por falta de utilização dos produtos na escola. O Conselheiro deve investigar os motivos para informar a Entidade Executora a fim de que sejam tomadas providências. Pode ser que a quantidade desses produtos nas preparações precise ser reajustada. Uma conversa com as cozinheiras ou merendeiras pode ajudar. E investigue, ainda, se estão entendendo as orientações do nutricionista. Outra dica é verificar com o nutricionista se as estimativas da Ficha Técnica de Preparo estão corretas e se o cardápio está sendo cumprido corretamente.

Novamente, é importante lembrar que a alimentação escolar deve conter produtos naturais frescos, como frutas, verduras e legumes. Um excelente meio para garantir as condições adequadas de preço, qualidade e higiene é

comprar esses alimentos dos produtores locais. Quanto menor for a distância entre o local de produção e o consumidor, maior será a qualidade do alimento comprado.

Uma boa prática é estipular no edital e no contrato um número de dias mínimo entre o prazo de validade do produto entregue e o seu vencimento. Por exemplo, “o produto Y deverá ser entregue com, pelo menos, 90 dias de antecedência de sua data de vencimento”. Isso porque muitas empresas entregam produtos que estão com a data de validade quase vencida, gerando uma grande quantidade de desperdício.

Outro importante instrumento para avaliar a qualidade dos alimentos são os controles de estoque. Se forem utilizados adequadamente, os controles de estoque ajudam a verificar se há desperdício de alimentos.

Se os Conselheiros desconhecem a confiabilidade desses documentos, a fiscalização deve ser complementada com as visitas aos estoques. Caso percebam que houve desperdício que não tenha sido lançado nos controles, como alimentos vencidos, é importante que reportem a questão da baixa confiabilidade desses documentos.

Para verificar se os produtos comprados estão sendo oferecidos na alimentação escolar, basta conferir as notas fiscais de compra e os cardápios adotados. Os produtos utilizados nas preparações previstas devem ser aqueles adquiridos e entregues.

Por fim, verifique se os cardápios estão sendo seguidos nas escolas. Se o cardápio não estiver sendo seguido, procure saber as causas do eventual não cumprimento e verifique se o nutricionista está ciente das alterações. Em casos assim, cabe ao CAE avaliar se as justificativas dadas são razoáveis.

3.11 O que verificar nas visitas às escolas?

É muito importante que o Conselheiro faça visitas às escolas. Só indo às escolas e verificando as condições nos locais o Conselheiro terá certeza de que a alimentação escolar está sendo servida em boas condições.

Conversando com pais, professores e alunos, poderá saber se a alimentação escolar está sendo distribuída regularmente ou se há falta de alimentos, se os alunos estão satisfeitos com a qualidade e se existem falhas ou irregularidades que possam prejudicar o bom andamento do Programa.

Então, o que fazer nas visitas?

Em primeiro lugar observar...

- a.** As condições de higiene do local onde os alimentos são guardados e as refeições são preparadas e distribuídas;
- b.** As refeições servidas e o cardápio do dia;
- c.** A quantidade de alunos que se alimentam (se muita gente não come da alimentação escolar pode ser um sinal de que a comida não está sendo bem aceita por algum motivo);
- d.** As condições nas quais a alimentação é servida (se existe um local próprio para as refeições, como um refeitório);
- e.** A quantidade de restos que vai para a lixeira: muita sobra na lixeira é sinal de desperdício e pode indicar que os alunos não estão gostando da comida;
- f.** Se houve teste de aceitabilidade; e
- g.** A organização de documentos, por exemplo, do controle de estoque de produtos.

Em segundo lugar, registrar tudo o que não estiver de acordo.

Em terceiro lugar, comunicar à Entidade Executora o que foi observado e buscar explicações e soluções.

É sempre uma boa ideia dar um prazo para que os problemas sejam solucionados!

De modo geral, o CAE deve fazer um trabalho cooperativo com a Entidade Executora. Por isso, é importante informar as falhas que encontrar, sugerir soluções e acompanhar as providências adotadas.

O Anexo IV desta Cartilha traz um instrumento que será bastante útil nas verificações que o CAE costuma fazer nas escolas.

As irregularidades mais graves, que causaram prejuízo ao Programa ou para as quais a Entidade Executora não adotou providências, devem ser relatadas no parecer para que o FNDE conheça o fato e possa atuar.

O CAE pode comunicar também o Ministério da Transparência, Fiscalização e Controladoria-Geral da União, o Tribunal de Contas da União e o Ministério Público e para os órgãos do poder legislativo (no final dessa publicação você encontrará uma lista com contatos).

Visitar as escolas é recomendável, mas pode ser difícil, principalmente aquelas mais distantes. Nesse caso, é preciso ter bom senso, escolher adequadamente como fazer, mas lembrar que a Entidade Executora tem obrigação de garantir ao CAE condições para a sua atuação, e isso inclui transporte dos Conselheiros para os locais necessários ao desenvolvimento do seu trabalho.

3.12 Como verificar se os alimentos oferecidos aos alunos estão livres de contaminação?

Inicialmente, é importante lembrar que a Lei no 11.947/2009¹⁰ define que uma das competências dos Conselheiros é zelar pela qualidade dos alimentos, inclusive em relação às condições higiênicas, comunicando qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE aos órgãos competentes.

O que isso significa?

De modo simplificado, é verificar se a comida que os alunos recebem corre o risco de estar contaminada. Para isso, é fundamental observar as condições higiênico-sanitárias dos locais onde os alimentos são armazenados, manipulados e as refeições preparadas e distribuídas. Locais sujos, pouco higienizados, com cheiro desagradável, com descarte inadequado de lixo, sem local apropriado para a higiene dos manipuladores de alimentos podem ser indicativos de que há risco de contaminação.

Se os alimentos forem manipulados em ambientes não adequados eles podem ser con-

taminados e passam a ser veículo para as doenças transmitidas por alimentos (DTA). Os sintomas das DTA variam de acordo com o tipo de microrganismo ou toxina encontrado no alimento e com a quantidade ingerida.

ISSO É MUITO SÉRIO!

No Brasil, diversos estudos conduzidos em escolas têm revelado condições higiênico-sanitárias inadequadas, situação que, como já vimos, expõem os alunos a risco de contaminação microbiológica e parasitária.^{11 12 13 14 15}

Para diminuir as chances de contaminação dos alimentos utilizados nas preparações servidas nas escolas, devem ser corrigidas as falhas observadas nas diferentes etapas da cadeia de produção da refeição escolar: recebimento do alimento, armazenamento dos produtos, o momento do pré-preparo dos alimentos, preparo das refeições, consumo e descarte de restos. É aí que o Conselheiro de Alimentação Escolar tem papel fundamental, pois pode verificar as condições encontradas nas escolas. Este é mais um dos motivos pelos quais a visita dos Conselheiros às escolas é tão importante.

¹⁰ Art. 19, Inciso III.

¹¹ RODRIGUES, M.S.A. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de alimentos oferecidos em escolas públicas do Município de Pombal (PB). *I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal*. Resumo de Trabalho Científico. 2011.

¹² CARDOSO, R.C.V et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)? *Revista de Nutrição*, 23(5): 801-811, 2010.

¹³ AGATTE, V.C. *Representações Sociais da alimentação escolar atribuídas por adolescentes de uma escola pública de Areia Branca, em Lauro de Freitas, Bahia* [monografia]. Universidade Federal da Bahia: 2009.

¹⁴ ROSA, M.S et al. Monitoramento de tempo e temperatura de distribuição das preparações à base de carne em escolas municipais de Natal (RN), Brasil. *Revista de Nutrição*, 21(1): 19-26, 2008.

¹⁵ GIRARDI, M.W. *Elaboração de roteiro de visita às escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para Conselheiros de alimentação escolar com enfoque na verificação das condições higiênico-sanitárias na região do sertão semiárido brasileiro* [monografia]. Universidade Federal de Santa Catarina: 2014.



SAIU NA IMPRENSA

Distribuição dos alimentos em temperatura inadequada e conservação e manuseio após preparação

"Estas são as causas apontadas pelo Lacem (Laboratório Central de Saúde Pública) para a contaminação da alimentação escolar" em uma escola municipal de tempo integral em Campo Grande.

"Na semana passada, 180 crianças apresentaram sintomas de intoxicação após o almoço. O primeiro laudo, divulgado na segunda-feira, constatou a presença da bactéria estafilococos na comida pronta e misturada.

Hoje, saiu o resultado da análise de cada componente da alimentação escolar: ovos, salsicha, frango, leite em pó, pão, gelatina e carne bovina moída. Todos tiveram resultado negativo para presença do micro-organismo. O exame individualizado de cada componente da alimentação escolar só foi feito com a versão sem preparo.

Desta forma, confirma a hipótese de que a contaminação do alimento ocorreu no intervalo entre a pós-preparação até o momento em que foi servido (...)"

63

Os Conselheiros devem informar as condições higiênico-sanitárias dos locais visitados aos órgãos competentes e à sociedade e devem sugerir o que pode ser feito para melhorá-las. O(a) nutricionista é o(a) profissional capaz de orientar sobre os procedimentos corretos. Mas há algumas dicas que ajudam o Conselheiro na observação e identificação de riscos.

Em primeiro lugar, é recomendável observar a existência de alguns documentos, tais como:

- Selo de vigilância sanitária no pacote dos produtos: os alimentos devem atender a le-

gislação estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde (MS) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Identifique o selo da vigilância sanitária no pacote dos produtos¹⁶;

- Termo de Compromisso para controle de Qualidade: documento assumido pelo prefeito no início do mandato junto à Secretaria de Saúde;
- Manual de Boas Práticas: publicação preparada pelo nutricionista com orienta-

16 Art. 33 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

ções aos gestores do Programa. Todas as escolas devem ter um exemplar para que os funcionários façam consultas;

- Controle de Estoque e de especificação realizado pelo responsável pelo Programa nas unidades escolares ou no estoque central.

A existência desses documentos é um bom sinal. Mas outros indicadores podem ser observados:

- Os manipuladores de alimentos devem passar por controle de saúde periodicamente. Verifique se os funcionários têm cartão de saúde e as datas dos últimos retornos médicos. Manipuladores de alimentos com problemas de saúde contagiosos, mesmo leves, devem ser afastados até a cura;
- Animais não podem circular no ambiente onde as refeições são preparadas, nem mesmo os animais domésticos de relação afetiva;
- Os utensílios devem ser higienizados a cada uso;
- Os manipuladores devem ter um local apropriado para a higiene das mãos com material adequado. Também não devem portar adereços nem esmaltes nas unhas e devem andar com os cabelos cobertos;
- O chão da cozinha, bem como os equipamentos e as paredes, devem ser rigorosamente lavados;

- O lixo deve ser depositado em local afastado da cozinha e sempre tampado;
- Deve haver local refrigerado para guardar alimentos perecíveis e os alimentos devem ser armazenados por tipo; e
- Alimentos com embalagens rasgadas ou danificadas devem ser descartados. O nutricionista responsável técnico deve ter conhecimento sobre o fato.

Controle de qualidade é fundamental. Antes de fornecer os alimentos aos alunos é preciso realizar o controle prévio e os relatórios de inspeção sanitária¹⁷ dos alimentos utilizados que deverão permanecer à disposição do FNDE por um prazo de cinco anos¹⁸.

É obrigação da Entidade Executora e/ou Unidade Executora, dependendo do caso, adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

É SEMPRE BOM REPETIR: *as inadequações higiênico-sanitárias identificadas nas escolas devem ser encaminhadas aos Gestores Escolares e às Entidades Executoras para que sejam providenciadas as correções; se nada for feito ou, dependendo da gravidade das situações encontradas, os Conselheiros deverão reportar a situação aos órgãos de controle listados no final da publicação.*

17 Art. 33, § 1º. da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

18 Art. 33, § 3º. da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

No final dessa publicação há um material (Anexo IV) elaborado para ajudar o Conselheiro nesta etapa da fiscalização; chama-se “**Lista para Verificação das Condições Higiênico-Sanitárias das Escolas Atendidas pelo PNAE**”. Basta que o Conselheiro percorra os locais (arredores da escola, estoque de alimentos, cozinha e refeitório) munido da “**Lista de Verificação**” e assinale as falhas detectadas.

A partir do preenchimento da “Lista de verificação”, o Conselheiro poderá obter mais informações a respeito de cada inadequação identificada. Para isso, verifique o “Quadro para Adequação Higiênico-Sanitária Baseado em Legislação Específica”, que também faz parte do Instrumento em anexo. Nesse Quadro você encontrará as inadequações, as correções e uma coluna que o auxiliará a preencher o Parecer Conclusivo no SIGECON.

Uma boa ideia é que o CAE promova reuniões e estude em grupo o “Quadro para Adequação Higiênico-Sanitária Baseado em Legislação Específica” antes mesmo de fazer a visitação às escolas. Assim poderão observar com mais confiança a realidade encontrada.

Há anexado também um modelo de formulário intitulado “Apresentação do Roteiro às Autoridades Competentes”, que deverá ser utilizado para encaminhar as informações às autoridades. É simples, basta preencher e encaminhar.

3.13 O que verificar no caso de a Entidade Executora repassar o dinheiro do Programa para as escolas?

65

Nesse caso, o Programa é gerenciado por uma Unidade Executora.

Unidade Executora é uma entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou.

A Unidade Executora não recebe recursos diretamente do FNDE, ela atua quando a EEx opta por descentralizar a gestão dos recursos da alimentação escolar. O dinheiro recebido pela EEx é transferido diretamente para uma conta

corrente aberta para as Unidades Executoras que representam as escolas. O valor a ser repassado é calculado com base no número de alunos, da mesma forma que são calculados os recursos transferidos pelo FNDE.

O repasse de recurso pode ser parcial, isto é, a EEx adquire os alimentos não perecíveis e a UEx os perecíveis, ou um repasse total no qual a EEx repassa todo o recurso recebido e a UEx faz as compras. Em casos assim, os processos licitatórios têm que obedecer a legislação vigente.

O conselheiro deve observar se o dinheiro que saiu da conta bancária da Entidade Executora foi repassado para as Unidades Executoras.

As Unidades Executoras devem guardar todas as notas fiscais que comprovem as despesas realizadas com o dinheiro repassado. Ao final do ano, esses documentos serão utilizados na prestação de conta à Entidade Executora, que por sua vez, irá fazer a prestação de contas a ser enviada ao CAE.

O CAE dará seu parecer a partir dessa prestação de contas consolidada pela Entidade Executora.

É SEMPRE BOM REPETIR: *mesmo no modelo escolarizado a prestação de contas é responsabilidade da Entidade Executora. Ou seja, o CAE vai analisar apenas 1 (uma) prestação de contas apresentada ao FNDE pela Secretaria de Estado de Educação ou pela Prefeitura.*

66

Casos assim, de modelos escolarizados, podem exigir maior esforço do CAE já que o número de UEx é maior e é muito difícil acompanhar tudo.

Por isso, é necessário que conselho utilize um método para selecionar a amostra das escolas que serão visitadas. Estabelecer critérios para as visitas é sempre uma boa ideia! Podem ser escolhidas as escolas com maiores orçamentos para compra de alimentação escolar, ou aquelas escolas que porventura apresentem denúncias de falta de alimentação escolar. Dê preferência a visitar escolas que não são visitadas há muito tempo. Outra possibilidade é selecionar escolas de diferentes perfis, como escolas urbanas e escolas rurais, para que se conheça diferentes realidades. **E nunca se esqueça do fator surpresa, ou seja, as visitas dos Conselheiros não precisam ser informadas ou agendadas.**

As mesmas considerações que foram feitas para compras das entidades executoras

valem para compras feitas pelas Unidades Executoras. Por exemplo, é necessário planejar as compras de alimentos, principalmente os de maior utilização, para comprar volumes maiores por preços menores, desde que seja possível armazenar.

A decisão de repassar o dinheiro da alimentação escolar às escolas é da Entidade Executora. Mas esse modelo só funciona se as escolas tiverem condições de fazer todas as tarefas necessárias para o bom desempenho do Programa.

Por isso, é muito importante que o Conselho verifique se as escolas têm como controlar os recursos, realizar as compras, armazenar os alimentos e elaborar a prestação de contas.

Um dos principais papéis do CAE é garantir o bom andamento do Programa e, portanto, se alguma coisa importante não está correndo bem, deve ser comunicado!

E quando for observado que algumas escolas não têm como se responsabilizar pelas ações necessárias, o Conselho deve informar a Entidade Executora que, por sua vez, deve auxiliar essas escolas.

E se, na avaliação do Conselho, muitas escolas não tiverem condições de executar o Programa, pode ser necessário discutir com a EEx o modelo de gestão.

Enfim, **em qualquer modelo de gestão a Entidade Executora é a responsável pela prestação de contas que o Conselho de Alimentação Escolar vai analisar com a finalidade de emitir o Parecer Conclusivo.**

Resta, então, perguntar: como fazer o Parecer Conclusivo?



SÓ PARA LEMBRAR!

Veja o trecho abaixo retirado da Cartilha Nacional de Alimentação Escolar (2014), publicada pelo FNDE, sobre a prestação de contas do PNAE:

“A execução do PNAE pode ser centralizada, semi-descentralizada, ou descentralizada (escolarização). Independente da forma de gestão, o responsável pela prestação de contas será sempre a Entidade Executora, ou seja, as secretarias estaduais e distrital de educação e as prefeituras municipais.

A diferenciação no processo de prestação de contas nos casos em que há execução semi-descentralizada ou descentralizada (escolarização) é que o processo se inicia com as unidades executoras apresentando a prestação de contas à Entidade Executora, relativa à aquisição de produtos para o preparo de alimentos, seguindo os critérios legais estabelecidos. Dessa forma, as escolas são corresponsáveis pelo processo de prestação de contas. Considerando que o repasse do recurso financeiro direto às escolas pode ser feito pela Entidade Executora, as escolas devem prestar contas à Entidade Executora, que, por sua vez, prestará contas ao FNDE, por meio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas – SIGPC – Contas *Online*”.



CAPÍTULO 4

O parecer que o Conselho encaminha ao FNDE

Todos os anos, no início do ano, a Entidade Executora que recebeu recurso do PNAE tem que apresentar as contas do PNAE ao Conselho de Alimentação Escolar para que o Conselho possa analisar e emitir um parecer conclusivo final que será enviado ao FNDE.

Atualmente, a prestação de contas e a emissão do parecer do CAE são realizados por meio eletrônico, o que facilita muito o trabalho. Há dois sistemas eletrônicos. Um para o gestor do programa - o SIGPC - e outro para o CAE - o SIGECON.

Antes de entender como o SIGECON funciona, o Conselheiro deve compreender o processo de prestação de contas do PNAE.

Veja, então, um passo a passo para o processo de prestação de contas, publicado pelo FNDE na Cartilha Nacional de Alimentação Escolar em 2014.

Passo a passo para o processo de prestação de contas

- 1º passo:** Consolidação da prestação de contas;
- 2º passo:** Lançamento das informações no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC Contas *Online*);
- 3º passo:** Encaminhamento da prestação de contas via SIGPC ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), juntamente com o Relatório de Gestão redigido pela Entidade Executora;
- 4º passo:** Análise pelo CAE das informações lançadas no SIGPC, inclusive o Relatório de Gestão;
- 5º passo:** Avaliação da prestação de contas pelo CAE;
- 6º passo:** Emissão do Parecer conclusivo do CAE e envio ao FNDE via SIGECON;
- 7º passo:** Avaliação da prestação de contas pelo FNDE.

Como o leitor pode perceber, na prestação de contas, o CAE começa a agir a partir do 3º passo.

E como é que o Conselheiro tem acesso às informações da Entidade Executora? **Por meio do SIGECON.**

4.1 O que é o SIGECON?

70

É um sistema eletrônico desenvolvido para ser operado pelo Conselho de Alimentação Escolar. É no SIGECON que o Conselheiro pode acessar as informações do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC) e analisar a prestação de contas.

Só depois de verificar a prestação de contas, o CAE vai emitir o parecer concluindo se a aplicação do dinheiro foi regular (aprovada) ou não (não aprovada) ou parcialmente regular (aprovada com ressalvas) e, finalmente, encaminhar o parecer e a prestação de contas ao FNDE.

Apenas o presidente do CAE recebe autorização para ter acesso ao SIGECON em qualquer computador ligado à internet.

No primeiro acesso ao SIGECON, o presidente do CAE confirma os dados lançados no sistema que, então, cria uma senha.

O presidente do CAE passará a ter acesso às informações lançadas pelo gestor no SIGPC ou seja, a prestação e contas já consolidada e o relatório de gestão (clique na aba “Acesse os Relatórios da Prestação de Contas”).

Depois que analisar as informações do gestor, os Conselheiros deverão responder a um questionário denominado “Questionário de Acompanhamento” - que irá subsidiar a elaboração do parecer.

No Parecer Conclusivo há três registros possíveis: aprovada, aprovada com ressalvas e não aprovada. E o Conselho determinará **em conjunto** qual deles assinalar. Lembre-se de que duas cabeças pensam melhor do que uma!

Consulte o endereço:
www.fnde.gov.br/sigecon
Lá estão disponíveis manuais de orientação para ajudar você!



ATENÇÃO!

Embora só o presidente tenha acesso ao SIGECON, a análise das contas, bem como a emissão do Parecer têm que ser feitas em grupo, com a presença de pelos menos dois terços dos Conselheiros.



E NÃO ESQUEÇA: o CAE deve ficar atento ao fato de que a omissão na prestação de contas é caso para suspensão dos repasses de recursos.¹⁹

Vale destacar que o entendimento dos termos improbidade (na opção “Aprovada com Ressalva”) e irregularidade, para fins de prestação de contas pelo SIGECON significam:

APROVADA

A execução ocorreu de acordo com o estabelecido pela normatização da época!

APROVADA COM RESSALVAS

A execução ocorreu nos moldes estabelecidos pela Resolução vigente à época, porém ocorreram **impropriedades** na execução do PNAE.

NÃO APROVADA

Os recursos não foram utilizados em conformidade com o disposto nos normativos, desta forma, a execução ficou comprometida, uma vez que o objeto e/ou objetivo do programa não foi alcançado.

IMPROPRIEDADE: falha de natureza formal, ou seja, ação imprópria porque não foi feita da forma definida no regulamento; está presente no descumprimento do arcabouço legal (não só da norma específica), mas sem causar dano ao erário; e

IRREGULARIDADE: é caracterizada pela não observância dos princípios, constatando a existência de desfalque, alcance, desvio de bens ou outra irregularidade de que resulte prejuízo quantificável para o erário.

¹⁹ Art. 41, Inciso II, da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

O sistema (SIGECON) foi desenvolvido não só para que o Conselho emita o parecer, mas também para que seja possível identificar, quando necessário, os prejuízos financeiros originados pela má execução ou má gestão do Programa por parte das Entidades Executoras.

A identificação de prejuízos financeiros das despesas pode ser das mais diversas origens, sendo as principais:

- a. **Impugnação das despesas** - pagamento de despesas não previstas, como por exemplo, compra de cadeiras;
- b. **Despesas não comprovadas** - pagamento sem o respectivo registro ou comprovante. Por exemplo, movimentação dos recursos financeiros sem uma nota fiscal válida;
- c. **Não aplicação no mercado financeiro.** Relembrando que é obrigatória a aplicação no mercado financeiro dos recursos depositados na conta corrente. Para períodos

de inatividade superiores a 30 dias deve-se aplicar em Poupança;

- d. **Falta de oferta mínima de três refeições por dia** - no caso do programa Mais Educação; e
- e. **Atendimento inferior a 200 dias** - quando não houver atendimento em todos os dias letivos estabelecidos.

Para cada tipo de problema há uma série de informações que o Conselho deverá notificar para quantificar o débito, seja ele o número de dias não atendidos pelo Programa ou o número da nota fiscal que foi usada para adquirir um bem indevido.

Se a prestação de contas não for apresentada nas datas estabelecidas, o CAE pode adotar providências junto à Entidade Executora para regularizar a situação. E se, mesmo assim, a EEx não encaminhar a documentação necessária, o CAE deve notificar o FNDE.

4.2 Como elaborar o parecer do CAE?

A implantação do SIGECON facilitou o trabalho do Conselheiro. Todo o processo de emissão do

parecer é realizado dentro do sistema. Assim, o CAE pode se concentrar principalmente na ava-



ATENÇÃO!

No caso de suspensão do repasse, os alunos não poderão ficar sem a alimentação escolar! Isso porque é obrigação da Entidade Executora continuar ofertando alimentos em quantidade e qualidade adequada com os próprios recursos.

liação da execução do programa pela Entidade Executora. Bom, não é?

Mas lembre-se de que esse trabalho não é exclusivamente do Presidente do Conselho. Ele deve ser realizado conjuntamente por todos os membros ativos do CAE.

O processo de detalhamento de atividades, dentro do sistema, é todo sequenciado e a apuração dos fatos deverá ficar a cargo do Conselho. É importante lembrar que pequenas falhas não precisam ser destacadas. E para o conselheiro avaliar com segurança, considere que pequenas falhas são, por exemplo, aquelas que:

- não estejam comprometendo o fornecimento de alimentação escolar, em quantidade ou qualidade, aos alunos;
- não estejam entre as falhas apresentadas pelo SIGECON; e
- já tenham sido corrigidas pela Prefeitura.

Já as falhas graves e irregularidades que devem ser descritas no parecer; como identificar?

Uma falha é grave quando está havendo prejuízo para a alimentação escolar em relação à qualidade da alimentação ofertada ou desperdício de dinheiro do Programa. Também são consideradas falhas graves a desorganização e a falta de documentos que tornam difícil verificar se o dinheiro foi usado para a alimentação escolar e se os alimentos estão sendo entregues nas quantidades e qualidade necessária para a boa nutrição dos alunos.

Veja alguns exemplos de falhas graves:

- Não apresentação da prestação de contas pela Entidade Executora;

- Não utilização de conta específica exclusiva para o dinheiro do Programa;
- Resultado de aplicação financeira utilizado em gastos fora do Programa;
- Compra de alimentos que não fazem parte do cardápio da alimentação escolar com o dinheiro do Programa;
- Alimentos comprados com preços acima dos praticados no mercado;
- Falta de licitação, sem justificativa com base na Lei, para compras acima de R\$ 8.000;
- Alimentos comprados e não entregues nas escolas;
- Alimentos comprados com os recursos do Programa, mas não utilizados na alimentação escolar;
- Produtos adquiridos que não puderam ser utilizados ou por estarem com prazo de validade vencido ou por estarem estragados;
- Pagamento de serviços em contratos para fornecimento de alimentação escolar pronta ou contratos que não separam o custo de alimentos do custo de serviço.

O Conselheiro deve estar atento: todas as irregularidades graves devem ser sempre informadas! Em caso de problemas, o Conselheiro de Alimentação Escolar responde por “responsabilidade solidária”. Portanto, a melhor prevenção é avisar sobre a irregularidade.

Se acontecer de o CAE identificar uma falha grave que não apresente campos para a informação desejada no SIGECON, a irregularidade deve ser encaminhada ao FNDE!

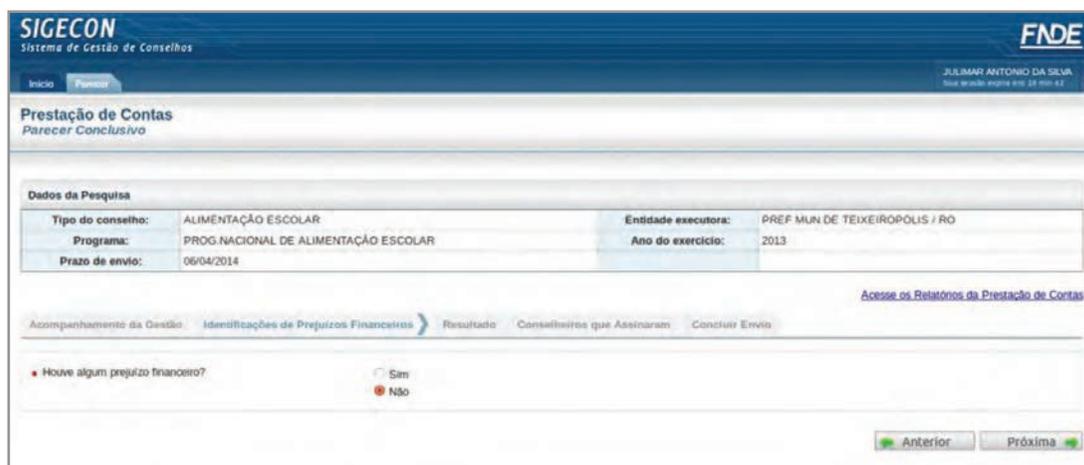
Depois de analisar a prestação de contas, preencher o questionário e fazer o Parecer os Conselheiros devem concluir, assinar e enviar o Parecer Conclusivo.

Para ajudar na compreensão desse processo, confira abaixo o passo a passo ilustrativo que o Conselheiro deve seguir para preencher o questionário e o Parecer Conclusivo, dentro do SIGECON:

1º) O Presidente do CAE acessa o sistema com os seus dados de identificação:



2º) Em seguida, é necessário conhecer os dados de prestação de contas preenchidos pelo gestor no SIGPC, utilizando o link "Acesse os Relatórios de Prestação de Contas":



Dados da Pesquisa			
Tipo do conselho:	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Entidade executora:	PREF MUN DE TEIXEIROPOLIS / RO
Programa:	PROG NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Ano do exercício:	2013
Prazo de envio:	06/04/2014		

3º) Agora você está no ambiente virtual do SIGPC, e navegando no menu que está à esquerda, é possível conferir todas as informações da execução do PNAE:

Contas Online - Sistema de Gestão de Prestação de Contas

PRODUÇÃO

Prestação de Contas | Administração | Caixa de Entrada | Ajuda | Usuário: 39144917267

Planejamento de Transferência

Dados da Prestação de Contas

Tipo de Concessão:	REPASSE	CNPJ:	84.306.737/0001-27	Nome da Entidade:	PREF MUN DE ACRELANDIA
Programa:	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Nº da Transferência:	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / 2012	Vigência:	01/01/2012 - 31/12/2012
Situação:	ADIMPLENTE	Prazo para PC:	30/04/2013	Município/UF:	ACRELANDIA-AC

Recursos Financeiros

Autorização de Despesas (Licitações e Outras)

Recebimento de Produtos ou Serviços (Liquidação)

Pagamentos

Execução Física

Extrato Bancário

Restituição e Reprogramação de Recursos

Resumo da Execução

Prestação de Contas Online

4º) Verifique, para começar, os valores repassados pelo FNDE, "Transferências do FNDE (OBS)":

75

Contas Online - Sistema de Gestão de Prestação de Contas

Dados da Prestação de Contas

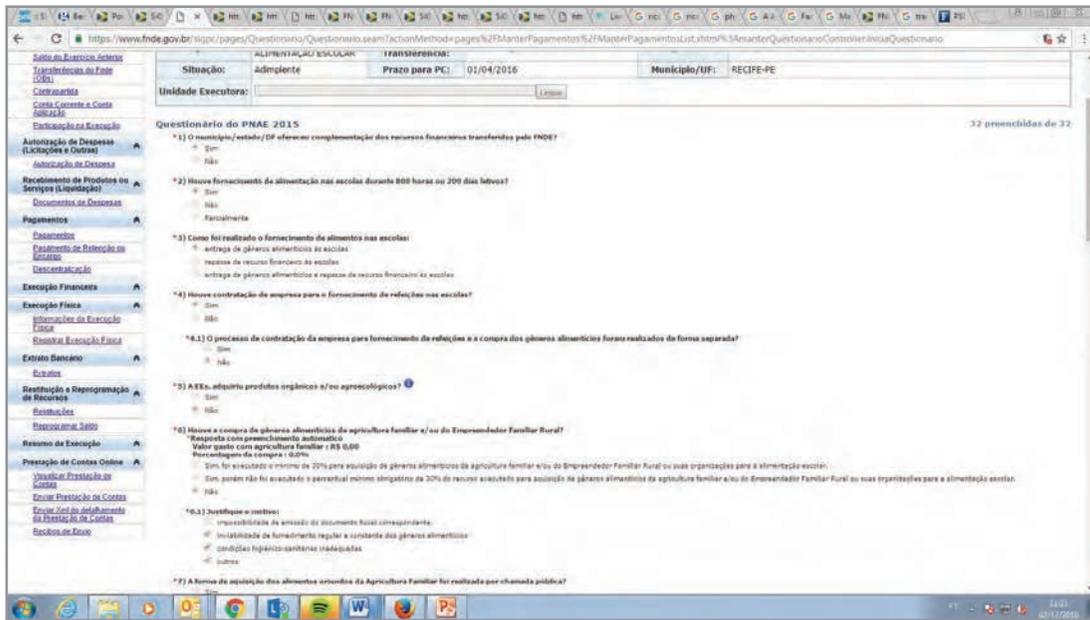
Tipo de Concessão:	REPASSE	CNPJ:	10.565.000/0001-92	Nome da Entidade:	PREF MUN DE RECIFE
Programa:	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Nº da Transferência:	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / 2015	Vigência:	01/01/2015 - 31/12/2015
Situação:	Adimplente	Prazo para PC:	01/04/2016	Município/UF:	RECIFE-PE

Transferências do Prodo (OBS)

Data de Emissão	DE	Valor (R\$)	Ação	Banco	Agência	Conta Corrente
30/12/2014	201408409862	119.290,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409209	577.748,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409338	426.280,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409453	62.616,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409456	180.524,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409930	11.650,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409111	200,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409660	1.268,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
30/12/2014	201408409114	4.300,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132
08/03/2015	201508409124	424.636,00	PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	BANCO DO BRASIL	0007	0000289132

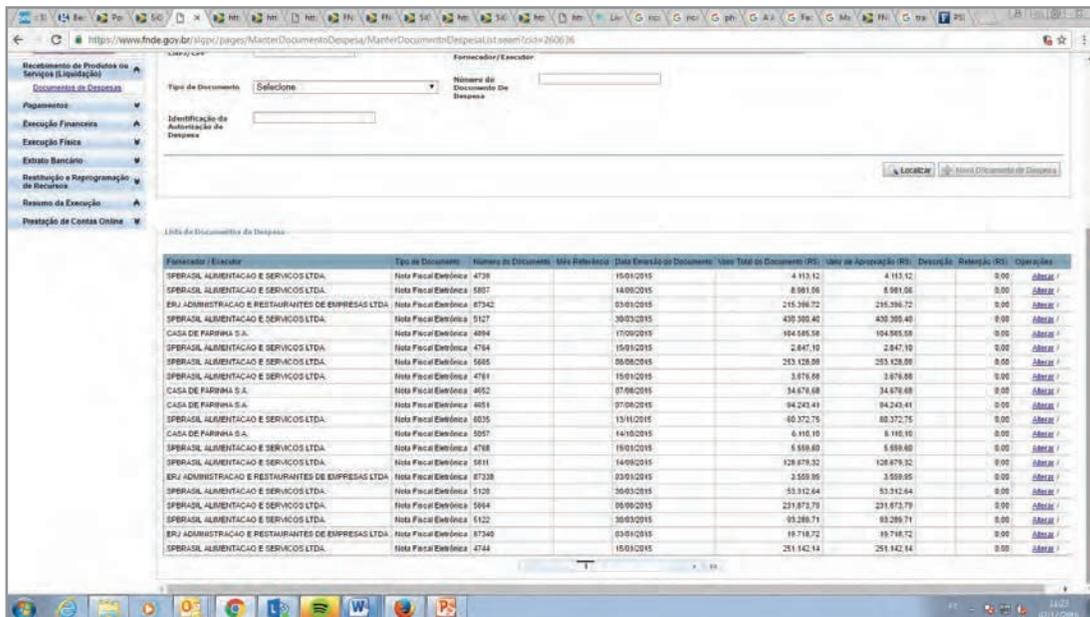
Quantidade de Ordens Bancárias: 72 | Valor Total de Ordens Bancárias (R\$): 9.304.620,00

5º) Confira as respostas do gestor sobre todo o processo de execução do Programa, em “Informações da Execução Física”:

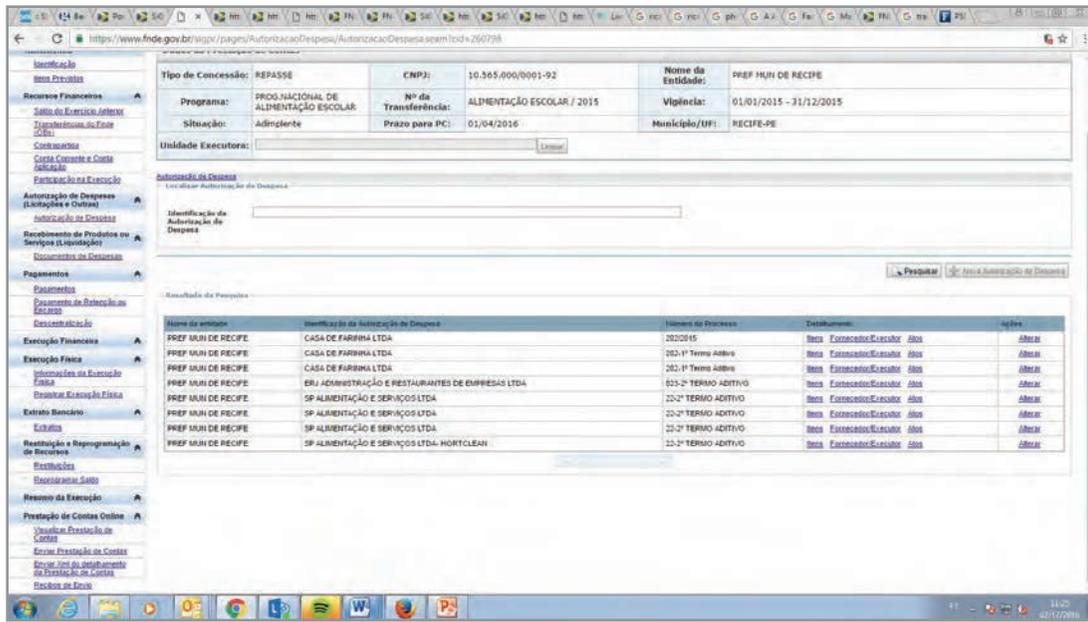


76

6º) Em “Documentos de Despesas” você pode ter acesso a todas as notas fiscais, de todos os fornecedores que venderam gêneros da alimentação escolar, conferindo os valores, as datas e os itens:

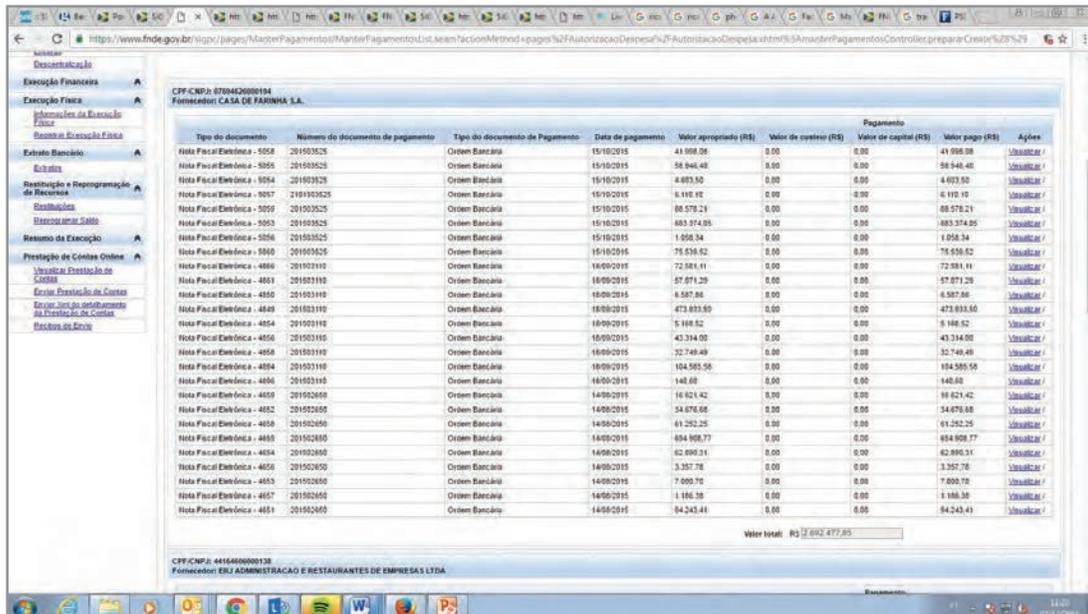


7º) Em “Autorização de Despesa” você pode conferir se os procedimentos licitatórios foram cumpridos como deveriam:

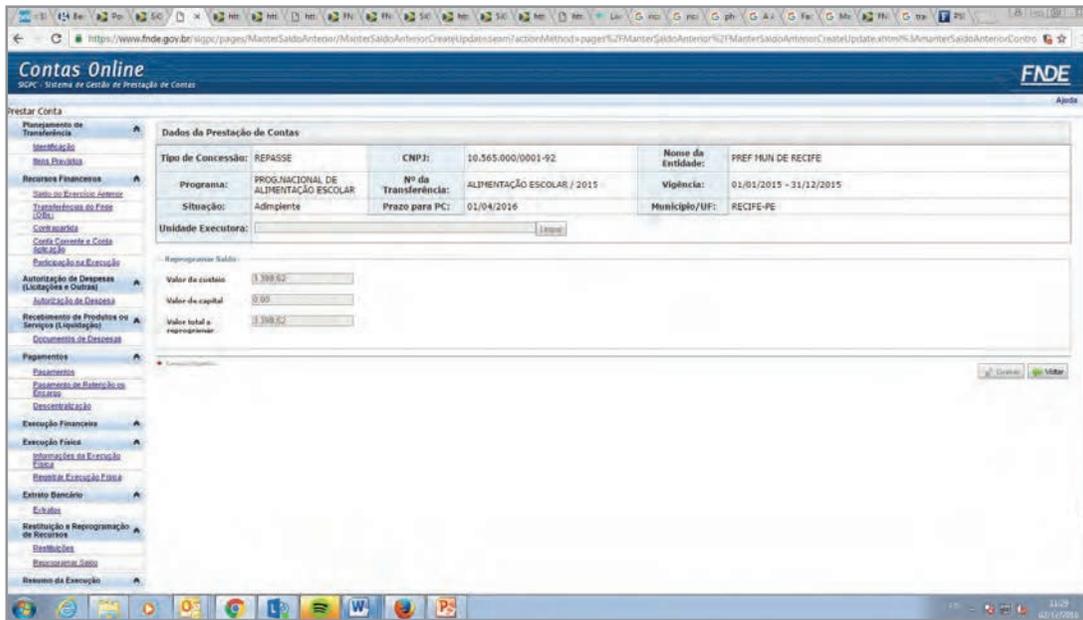


8º) Em “Pagamentos”, você pode verificar os dados bancários dos fornecedores que receberam o recurso do PNAE como pagamento pelas vendas:

77

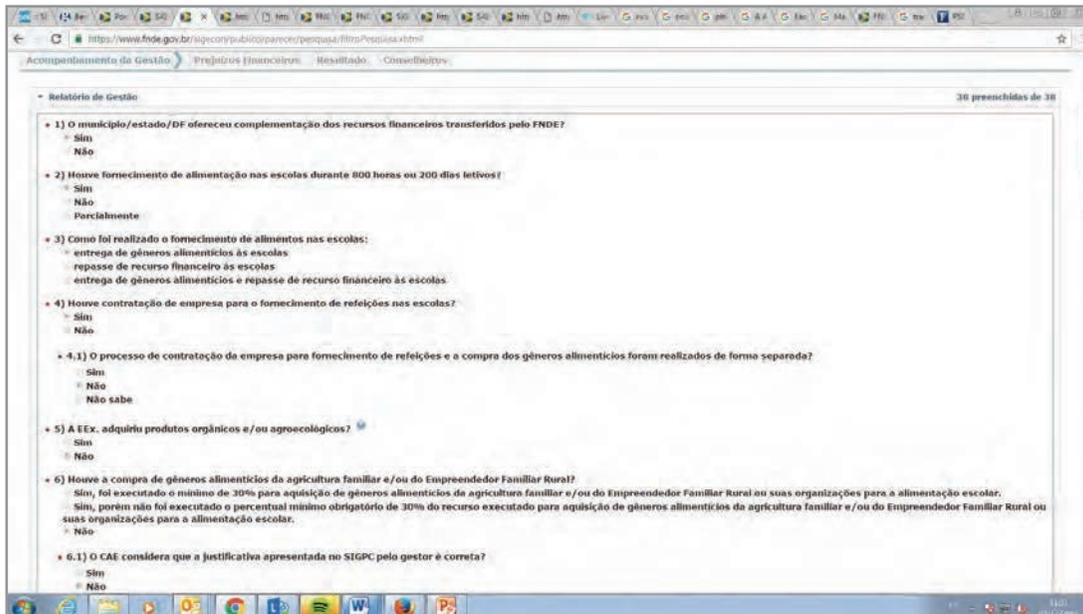


9º) Finalmente, em “Reprogramar Saldo”, você conhece os valores que sobraram e que estão sendo reprogramados para o ano seguinte:

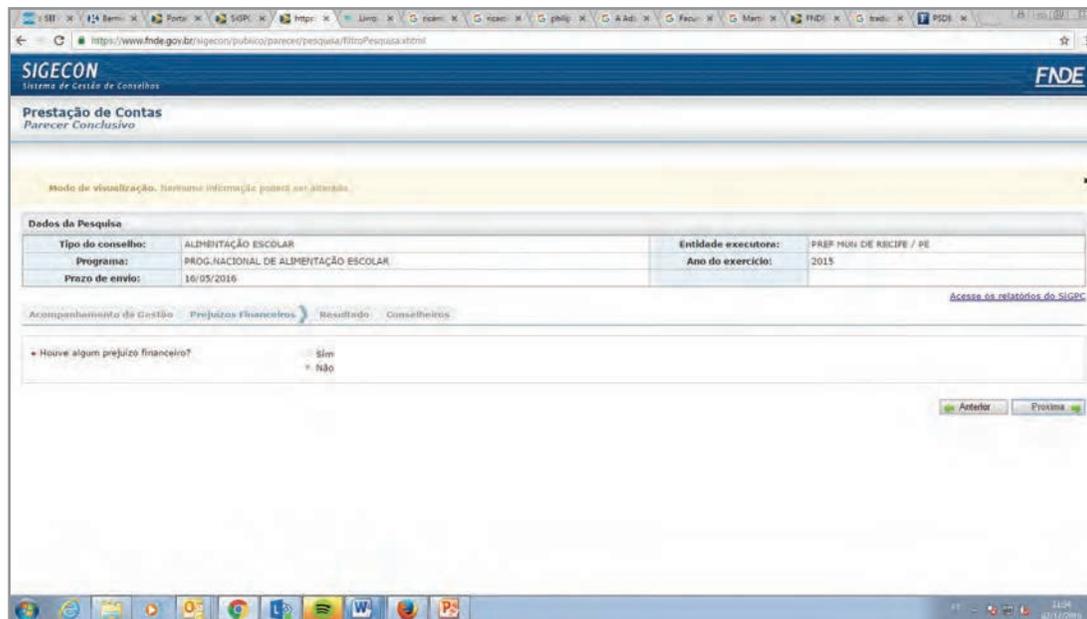


78

10º) Depois de analisados os dados de prestação de contas no SIGPC, você deve retornar ao SIGECON e preencher o questionário do CAE em “Relatório de Gestão”:

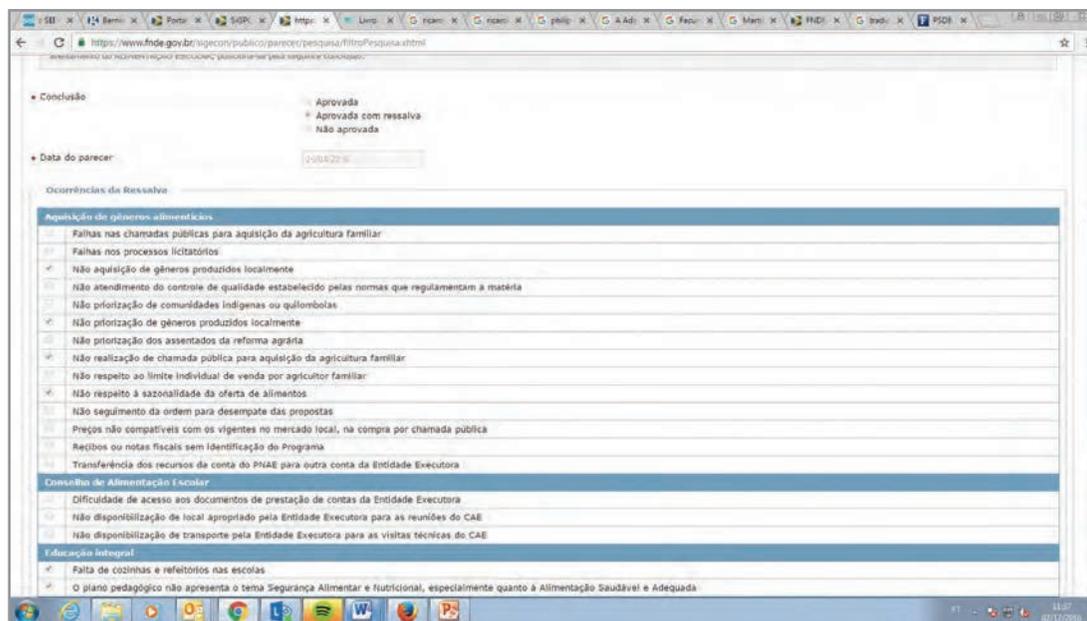


11º) Em seguida, você pode verificar quais as ocorrências de irregularidades que o sistema oferece para ter certeza de que nenhuma delas ocorreu na execução, clicando em “Prejuízo Financeiro” e “SIM”. O SIGECON exibe então a lista de possibilidades de ocorrências:

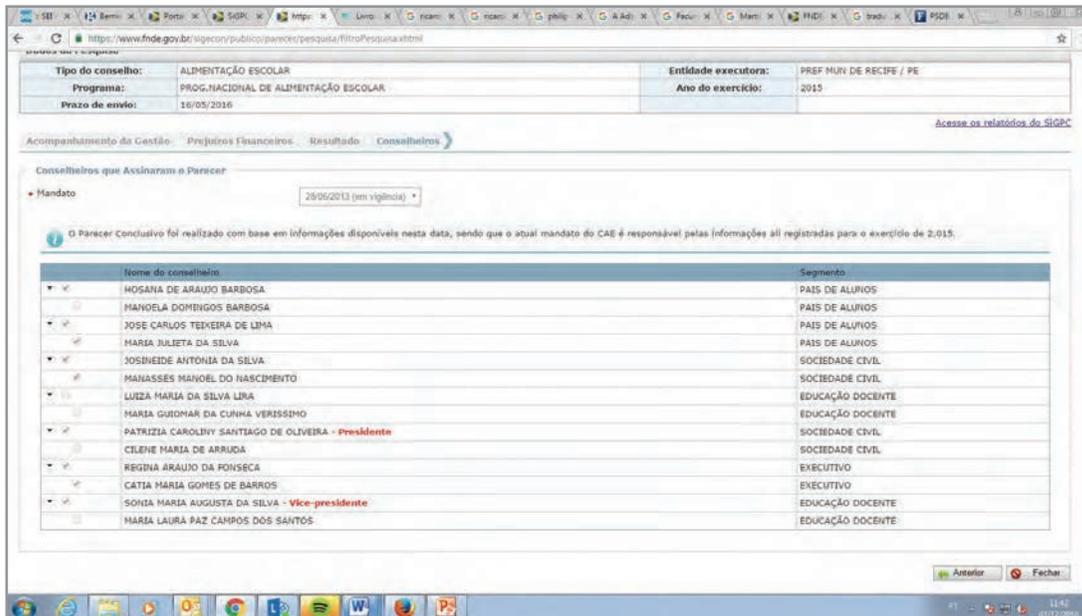


12º) Caso não tenha ocorrido qualquer prejuízo financeiro, marque “NÃO” e clique em “Próxima”.

13º) Nesse momento você chega ao momento de dar a conclusão do Parecer, marcando se a prestação de contas foi: “Aprovada”, “Aprovada com Ressalvas” ou “Não Aprovada”. Antes disso, vale a pena verificar qual o rol de possibilidades de ressalvas que o sistema apresenta:



14ª) Caso você identifique que uma ou mais das ocorrências aconteceram durante a execução do Programa, marque cada uma delas e opte pela “Aprovada com Ressalvas”. Caso contrário, escolha entre “Aprovada” ou “Não Aprovada” e clique em “Próxima”. Finalmente você chegou ao último passo do SIGECON. Identifique o mandato do Conselho, marque os membros que estão presentes e clique em “ENVIAR”:



80

E está pronto!

É interessante salientar que o CAE não deve trabalhar sozinho. **Cooperação** é a palavra-chave.

Por isso, duas sugestões.

Em primeiro lugar, fique atento ao trabalho dos outros conselhos de controle social de sua cidade. Além da troca de informações, a experiência de outros conselhos de controle social pode ajudar muito o trabalho do CAE e vice-versa.

Em segundo lugar, o CAE deve também procurar o apoio de outros órgãos e instituições. Na estrutura do governo brasileiro há instituições organizadas que podem dar suporte legal à atuação dos Conselheiros e oferecer condições para que o Conselheiro aumente o conhecimento sobre suas obrigações e deveres.

Por isso, o Conselho poderá recorrer:

- ao **FNDE**:
SBS - Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE
Brasília-DF
CEP: 70070.929
Central de Atendimento ao Cidadão
Telefone: 0800-616161
Endereço na internet: www.fnde.gov.br
e-mail: ouvidoria@fnde.gov.br | audit@fnde.gov.br
- ao **Ministério da Transparência, Fiscalização e Controladoria-Geral da União**:
SAS - Quadra 1, Bloco A, 8º andar
Edifício Darcy Ribeiro
Brasília-DF
CEP: 70.070-905
Fax: (61) 3412-7235
Endereço na internet: www.cgu.gov.br (opção: “Denúncias”)
- ao **Ministério Público Federal**:
SAFS, Quadra 04, conjunto “C”
Brasília-DF
CEP: 70050-900
Tel: (61) 3031-5100
Endereço na internet: www.pgr.mpf.gov.br
- ao **Tribunal de Contas da União**:
SAFS - Quadra 04, Lote 01
Brasília-DF
CEP: 70042-900
Tel: (61) 3316-7352 | 0800-6441500
Endereço na internet: www.tcu.gov.br (opção: “Ouvidoria”)

PALAVRAS FINAIS

A atuação do Conselho de Alimentação Escolar é fundamental para o bom funcionamento do PNAE, já que o Conselheiro pode acompanhar mais de perto todas as etapas do fornecimento da alimentação escolar.

O que se espera é que a atuação do CAE seja marcada por ter:

- **Iniciativa**, para buscar as informações que permitam conhecer a execução do programa;
- **Equilíbrio**, para acompanhar e fiscalizar, sem confiar, nem desconfiar. Ou seja, pautado em fatos e evidências;
- **Participação**, para que, com a ajuda de todos os Conselheiros, a atuação do CAE seja eficiente;
- **Bom senso**, para distinguir as irregularidades menos importantes, daquelas irregularidades graves que precisam ser relatadas aos órgãos de controle e acompanhadas mais de perto;
- **Dedicação** à constante melhoria do Programa;
- **Responsabilidade**, para relatar as irregularidades graves aos órgãos de controle sem dar valor a denúncias vazias; e
- **Independência**, porque o compromisso do Conselheiro não é com o gestor público, mas sim com a sociedade e com os alunos que dependem do bom funcionamento do PNAE para crescerem sadios e para aprenderem melhor.

É muito importante que os Conselheiros de Alimentação Escolar procurem resolver os problemas detectados na sua própria cidade com as pessoas responsáveis. Assim, os Conselheiros também terão a oportunidade de conhecer os problemas dos gestores públicos.

Quando isso acontece, ou seja, quando a sociedade e o governo se unem para resolver os problemas em comum, todos ganham e a democracia se solidifica!

Alimentação Escolar é um direito e uma conquista do povo brasileiro e, por isso, tem que ser preservada.

MÃOS À OBRA E BOM TRABALHO.



Caderno de Anexos

- **Anexo I:** Roteiro de verificação da aplicação dos recursos
- **Anexo II:** Modelo para Controle de Estoque de produtos
- **Anexo III:** Valor *per capita* (por aluno) em 2017
- **Anexo IV:** Instrumento para Verificação das Condições Higiênico-Sanitárias das Escolas Atendidas pelo PNAE

ANEXO I

ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS

O roteiro a seguir é um modelo que serve para a verificação da aplicação de recursos transferidos pelo FNDE e que em qualquer modalidade de gestão obedece a uma mesma lógica:

Saldo financeiro inicial (+) total de entradas (-) total de saídas = saldo financeiro final

Contudo, quando a Entidade Executora opta pelo modelo descentralizado, a verificação da aplicação dos recursos vai requerer um pouco mais de trabalho do CAE na medida em que tem que analisar a informação de cada Unidade Executora antes de verificar a informação da Entidade Executora.

É sempre bom lembrar que:

- Os recursos do PNAE transferidos pelo FNDE só podem ser aplicados na aquisição de gêneros alimentícios;
- Que os gêneros alimentícios adquiridos com os recursos do PNAE têm que ser utilizados na alimentação escolar; e
- Que existem produtos alimentares que têm aquisição proibida e que há outros, de aquisição restrita, que podem totalizar no máximo 30% (trinta por cento) do total transferido.

Roteiro de verificação da aplicação dos recursos para gestão com modelo centralizado

Para verificar a aplicação do dinheiro, no caso de compras centralizadas pela Entidade Executora, sugere-se a seguinte metodologia:

1. Fixar um período, preferencialmente um período mais curto, como amostragem, que pode ser correspondente a alguns meses. No exemplo a seguir, o período é de dois meses (janeiro e fevereiro).
2. Solicitar à Entidade Executora os extratos bancários e os documentos que demonstrem a discriminação detalhada das despesas desembolsadas no período, a discriminação detalhada das transferências feitas pelo FNDE (que constarão na coluna de receitas) para o PNAE, a discriminação detalhada das receitas da aplicação financeira e do saldo financeiro inicial.

Modelo:

Aplicação dos Recursos do FNDE pela Entidade Executora

Conta Corrente do PNAEI Indígena Banco XXX, Agência YYYY, Conta ZZZZ.	Data	Valores	
		Receitas	Despesas
Saldo financeiro inicial *	31/12/20xx	352,00	
Resultado da aplicação financeira	28/02/20xx	50,00	
Recebido do programa (FNDE) 1ª Parcela, Ordem Bancária (OB Nº XXXX).	20/01/20xx	35.000,00	
Nota Fiscal (nº xxx)	22/01/20xx		1.350,00
Nota Fiscal (nº xxx)	25/01/20xx		4.580,00
Nota do Produtor Rural (nº xxx) **	26/01/20xx		7.500,00
Nota Fiscal (nº xxx)	26/01/20xx		15.020,00
Nota Fiscal (nº xxx)	30/01/20xx		4.420,00
Nota Fiscal (nº xxx)	31/01/20xx		150,00
Recebido do programa (FNDE) 2ª Parcela, Ordem Bancária (OB Nº XXXX)	08/02/20xx	35.000,00	
Nota Fiscal (nº xxx)	10/02/20xx		4.100,00
Nota Fiscal (nº xxx)	11/02/20xx		3.251,00
Nota do Produtor Rural (nº xxx) **	16/02/20xx		14.980,00
Nota Fiscal (nº xxx)	22/02/20xx		1.100,00
Nota Fiscal (nº xxx)	22/02/20xx		2.410,00
Nota Fiscal (nº xxx)	26/02/20xx		8.754,00
		70.402,00	67.615,00
Saldo financeiro final		2.787,00	

* Equivale ao saldo financeiro final do período anterior

** Nas compras de produtos da agricultura familiar, os documentos possíveis são nota do produtor rural (bloco do produtor) ou nota avulsa (vendida na Prefeitura) ou nota fiscal (grupo formal).

3. Para calcular o saldo do final do período: somar ao saldo financeiro inicial, às entradas e subtrair as saídas. Ou seja:

Saldo financeiro inicial (+) total de entradas (-) total de saídas = saldo financeiro final

O saldo calculado pelos Conselheiros deve ser exatamente igual ao valor do saldo financeiro apresentado pela Entidade Executora nos extratos bancários (ou dentro do SIGPC) para o período combinado.

Roteiro de verificação da aplicação dos recursos em gestão de modelo descentralizado

Nesse modelo, as Unidades Executoras realizam as despesas. O FNDE repassa o recurso financeiro à Entidade Executora que é responsável pela transferência às Unidades Executoras.

Cada Unidade Executora presta contas da execução financeira à Entidade Executora que, por sua vez, se responsabiliza pela prestação de contas junto ao FNDE.

O CAE deve avaliar anualmente a prestação de contas da Entidade Executora para a emissão do Parecer Conclusivo. Entretanto, pode e deve fazer verificações também para controle durante a execução.

Metodologia sugerida:

1. Fixar um período que pode ser o ano todo ou o correspondente a alguns meses. No exemplo a seguir, o período é dois meses (janeiro e fevereiro);
2. Obter junto à Entidade Executora os extratos bancários e os documentos que demonstrem o saldo financeiro no final do período anterior, a discriminação detalhada das transferências feitas pelo FNDE (que constarão na coluna de receitas) para o PNAE, a discriminação detalhada das receitas da aplicação financeira, a discriminação detalhada dos repasses às escolas (que constarão na coluna das despesas) e o saldo financeiro final que a Prefeitura deve apresentar.

Transferência dos Recursos do FNDE da Prefeitura para as Unidades Executoras

Conta Corrente do PNAI Indígena	Data	Valores	
		Receitas	Despesas
Saldo inicial *	31/12/20xx	100,00	
Resultado da aplicação dos recursos	28/02/20xx	50,00	
Valor recebido do programa (FNDE) - 1a. Parcela	20/01/20xx	45.000,00	
Repasse Escola A	22/01/20xx		5.000,00
Repasse Escola B	25/01/20xx		5.500,00
Repasse Escola C	26/01/20xx		7.500,00
Repasse Escola D	26/01/20xx		15.000,00
Repasse Escola E	30/01/20xx		4.400,00
Repasse Escola F	31/01/20xx		6.000,00
Valor recebido do programa (FNDE) - 2a. Parcela	08/02/20xx	45.000,00	
Repasse Escola A	10/02/20xx		6.000,00
Repasse Escola B	11/02/20xx		5.000,00
Repasse Escola C	16/02/20xx		7.000,00
Repasse Escola D	22/02/20xx		15.000,00
Repasse Escola E	22/02/20xx		5.000,00
Repasse Escola F	26/02/20xx		7.000,00
		90.000,00	88.400,00
Saldo final		1.600,00	

* Equivale ao saldo financeiro final do período anterior

3. Calcular o saldo financeiro final: somar as entradas ao saldo financeiro inicial e subtrair as saídas para calcular o saldo final. Dito de outro modo:

Saldo financeiro inicial (+) total de entradas (-) total de saídas = saldo financeiro final

O saldo calculado pelo Conselho deve ser exatamente igual ao valor do saldo apresentado pela Entidade Executora (extratos bancários ou dentro do SIGPC) para o período e este equivalente ao saldo bancário.

No Modelo Descentralizado, o controle é mais trabalhoso, pois deverá ser verificada a aplicação para cada uma das Unidades Executoras.

No exemplo acima, existiriam seis balancetes, um para cada uma das unidades executoras (A, B, C, D, E e F). Os balancetes seguem uma lógica muito parecida com aquela do modelo centralizado, ou seja, as despesas são comprovadas com os mesmos documentos: Nota Fiscal, Recibo contendo a DAP no caso da agricultura familiar, ou documentos equivalentes.

Exemplo do demonstrativo de aplicação de recursos pela Escola A.

Aplicação dos Recursos do FNDE pela Escola A

Conta Corrente do PNAI Indígena Banco XXX, Agência YYYY, Conta ZZZZ	Data	Valores	
		Receitas	Despesas
Saldo financeiro inicial *	31/12/20xx	120,00	
Resultado da aplicação financeira	28/02/20xx	30,00	
Recebido do programa (FNDE) - 1a. Parcela, Ordem Bancária (OB Nº XXXX).	22/01/20xx	5.000,00	
Nota do Produtor Rural (nº xxx) **	26/01/20xx		2600,00
Nota Fiscal (nº xxx)	26/01/20xx		200,00
Nota Fiscal (nº xxx)	30/01/20xx		50,00
Nota Fiscal (nº xxx)	31/01/20xx		150,00
Recebido do programa (FNDE) - 2a. Parcela, Ordem Bancária (OB Nº XXXX).	10/02/20xx	6.000,00	
Nota Fiscal (nº xxx)	10/02/20xx		2.150,00
Nota Fiscal (nº xxx)	11/02/20xx		450,00
Nota do Produtor Rural (nº xxx) **	16/02/20xx		3.400,00
Nota Fiscal (nº xxx)	22/02/20xx		1.100,00
		11.150,00	10.100,00
Saldo financeiro final		1.050,00	

* Equivale ao saldo final do período anterior

** Nas compras de produtos da agricultura familiar, os documentos possíveis são nota do produtor rural (bloco do produtor) ou nota avulsa (vendida na Prefeitura) ou nota fiscal (grupo formal)

ANEXO II

MODELO PARA CONTROLE DE ESTOQUE DE PRODUTOS

O CAE deve zelar pelo bom andamento do Programa. Nesse sentido, tanto a fiscalização financeira quanto a fiscalização dos estoques são fundamentais para o bom andamento do PNAE.

A responsabilidade pelo estoque é da Entidade Executora, que deve providenciar documentação que comprove a entrada e a saída dos produtos, bem como a de organizar os estoques considerando o prazo de validade dos alimentos e protegendo-os de possíveis contaminações.

O Conselheiro deve ficar atento, pois um controle de estoque falho pode causar prejuízos ao Programa - como desperdício de alimentos que não são consumidos no prazo de validade. Ainda, deve ficar atento a fraudes ou pequenos delitos, como furto de alimentos para serem consumidos em casa, ou, ainda pior, a grandes esquemas de desvio.

É fundamental que o Conselheiro aja ativamente, fiscalizando os locais de armazenagem, verificando a memória de cálculo das quantidades adquiridas, pesquisando junto aos alunos se os alimentos estão sendo disponibilizados e conferindo os controles de estoque.

Tanto para o caso de produtos armazenados pela Prefeitura, em armazém central, como para os produtos estocados em ambiente pró-

prio nas escolas, o processo de controle de estoque pode ser feito por amostragem e, para isso, pode-se adotar a seguinte metodologia:

1. Fixar um período, que pode ser o ano todo ou o período correspondente a alguns meses. No exemplo, serão considerados os dois primeiros meses do ano (janeiro e fevereiro);
2. Estabelecer um critério para escolha de um ou de alguns produtos. Por exemplo, produtos relevantes em termos de volume de recursos/produtos, ou seja, aqueles produtos com valor total de compra elevado. Além disso, atenção especial deve ser dada aqueles produtos que individualmente têm preço mais elevado, como o grupo das carnes; e

2.1 É interessante que se utilize a “Curva ABC” para a seleção dos produtos a serem fiscalizados mais de perto e concentre-se no “Grupo A” em que estão, por exemplo, as carnes. A lógica é bem simples: alguns produtos concentram maior valor, sendo mais propensos a fraude e gerando maior prejuízo. Logo, é sobre eles que a atenção deve estar focada.

A Curva ABC possui três grupos ordenados por relevância¹:

¹ Na internet existem várias planilhas em Excel para a elaboração de Curvas ABC. Sugerimos que elas sejam utilizadas.

- Grupo A (relevância elevada): por exemplo, 80% do valor total e 20% da quantidade de itens;
 - Grupo B (relevância intermediária): por exemplo, 10% do valor total e 30% da quantidade de itens; e
 - Grupo C (relevância baixa): por exemplo, 10% do valor total e 50% da quantidade de itens.
3. Obter junto à Entidade Executora e/ou escola os documentos que mostrem as entradas e saídas do(s) produto(s) no estoque durante o período (nota fiscal devidamente conferida e ficha de estoque de movimentação dos produtos).
- Na ficha de estoque da Prefeitura você poderá verificar no período definido, as entradas e saídas, bem como a quantidade de produto no estoque.

Verificação de Estoque – Produto X

PRODUTO: L	Data	Quantidade		
		Entradas	Saídas	Saldo
Saldo financeiro inicial *	31/12/20xx	100**		
Compra 1 (Nota Fiscal n. xx)	20/01/20xx	400		500
Remessa Escola A	22/01/20xx		150	350
Remessa Escola B	25/01/20xx		100	250
Remessa Escola C	26/01/20xx		100	150
Compra 2 (Nota Fiscal n. xx)	26/01/20xx	400		550
Remessa Escola A	30/01/20xx		150	400
Remessa Escola B	31/01/20xx		120	280
Remessa Escola C	08/02/20xx		90	190
Compra 3 (Nota Fiscal n. xx)	10/02/20xx	300		490
Remessa Escola A	11/02/20xx		150	340
Remessa Escola B	16/02/20xx		120	220
Baixa devido ao vencimento***	22/02/20xx		100	120
Compra 4 (Nota Fiscal n. xx)	22/02/20xx	300		420
	Total	1.500	1.080	420
Saldo final		420		

* Equivale ao saldo final do período anterior.

** a unidade de medida irá variar, podendo ser “caixas com X latas”, “quilos”, “sacos com Y grammas”, “dúzias”, entre outros..

*** para que o controle reflita a realidade, é necessário que os produtos vencidos sejam lançados como “saídas”.

4. Somar ao saldo em estoque inicial às entradas e subtrair às saídas para calcular o saldo final. Dito de outro modo:

**Saldo inicial (+) total de entradas
(-) total de saídas = saldo final
em estoque**

O saldo calculado a partir dos dados da tabela deve coincidir com o valor do saldo no final do período apresentado pela Entidade Executora.

LEMBRETES ÚTEIS:

- Sugerimos que o controle de estoque seja realizado como no modelo acima para que você consiga enxergar toda a movimentação do produto ao longo do tempo. Nesse caso a coluna de saldo NUNCA pode ficar negativa. Se a coluna ficou negativa, refaça os cálculos mais uma vez e certifique-se com a Prefeitura se ela enviou todos os documentos necessários;
- Dessa mesma forma você também pode checar de maneira fácil o controle de estoque de uma escola isoladamente. Após a conferência da movimentação de estoque da Entidade Executora você pode escolher uma escola e ir fazer a checagem no próprio local. **Lembrando que uma “saída” no estoque da Prefeitura deverá gerar uma “entrada” de mesma quantidade no estoque da escola;**

Por exemplo: Você sabe que no período de 2 meses em uma escola houve três entradas

determinado produto no estoque (três remessas de 150 unidades de 500g de achocolatado em pó). No controle dessa escola deve ter a entrada dessas três remessas, com mesma descrição, quantidade e data.

- Outro dado importante para o controle de estoque é como o almoxarifado manuseia e armazena os produtos. Por exemplo, você pode verificar se as pessoas responsáveis pelo recebimento, estocagem e controle do produto adquirido verificam a validade dos produtos, se eles priorizam o envio dos produtos mais antigos para as escolas evitando assim que os prazos de validade vençam gerando desperdícios.
- Os produtos vencidos deverão ser lançados como na coluna de “saídas”. Aqui os extremos são relevantes. Se há uma quantidade grande de desperdício (mais que 5%) provavelmente está havendo algum problema, como a compra de alimentos superior à quantidade necessária ou mesmo a não utilização de alimentos que estavam previstos no cardápio. Se não há lançamento de desperdício algum, também é possível que o controle esteja sendo feito de forma inadequada, pois a presença de taxas pequenas de desperdício (por exemplo, 1%) são comuns e até esperadas.

Os alimentos vencidos deverão ser separados dos demais e devidamente etiquetados para não sejam utilizados por engano. Verifique se esse procedimento acontece.

ANEXO III

ENCARTE VALOR *PER CAPITA* (POR ALUNO) EM 2017

Lembrando que os valores listados abaixo correspondem àqueles vigentes no ano de 2017, quando esta Cartilha foi elaborada. É sempre bom checar os valores antes de fazer os cálculos, pois é possível que eles tenham sofrido alguma alteração.

R\$ 0,32

- alunos matriculados educação de jovens e adultos (EJA)

R\$ 0,36

- alunos matriculados no ensino fundamental e médio

R\$ 0,53

- alunos que frequentam, no contraturno, o Atendimento Educacional Especializado – AEE
- alunos matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos

R\$ 0,64

- alunos matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e em áreas remanescentes de quilombos

R\$ 2,00

- alunos do Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral

R\$ 1,07

- matriculados em escola de tempo integral (permanência mínima na escola de 7h)
- alunos e para crianças matriculadas em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombolas

Exemplo: cálculo do valor a ser transferido para Município hipotético em 2017:

- a.** O censo de 2016 apontou:
- 36 alunos na Pré-Escola;
 - 181 alunos no Ensino Fundamental - tempo parcial;
 - 54 no Ensino Fundamental – EJA presencial.
- b.** Que o número de dias de atendimento a ser considerado nos cálculos é de 200 dias letivos;

- c.** Que os valores *per capita* (ou seja, por aluno) para o ano de 2017 são,
- R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos) Pré-Escola;
 - R\$ 0,36 (trinta e seis centavos) para Ensino Fundamental - tempo parcial;
 - R\$ 0,32 (trinta e dois centavos) para Ensino Fundamental – EJA presencial.

Ou seja, para esse Município, o valor a ser transferido (VT) pelo FNDE em 2017 é de R\$20.304,00 (vinte mil trezentos e quatro reais).

	(A)	(D)	(C)	
	Alunos no Censo (2016)	Dias Letivos	Valor per capita (2017)	Total
Educação Infantil - Pré-Escola	36	200	R\$ 0,53	R\$ 3.816,00
Ensino Fundamental - Anos Iniciais	181	200	R\$ 0,36	R\$ 13.032,00
Ensino Fundamental - EJA	54	200	R\$ 0,32	R\$ 3.456,00
			Valor Transferido (VT)	R\$ 20.304,00

ANEXO IV

INSTRUMENTO PARA VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE¹

O objetivo deste material é auxiliar os Conselheiros de Alimentação Escolar na verificação das condições higiênico-sanitárias das escolas atendidas pelo PNAE. O material foi projetado para otimizar o trabalho do Conselheiro de forma que se consiga verificar e reportar as informações de forma simples com qualidade.

A Lista de Verificação é acompanhada de um quadro que detalha o que os gestores deverão fazer para sanar os problemas. Ou seja, utilizando esse instrumento, o Conselheiro consegue transmitir toda a informação necessária sobre as condições higiênico-sanitárias das escolas de forma bem prática, sem precisar redigir um relatório.

O instrumento possui três partes:

1. Formulário para Apresentação das Condições Higiênico-Sanitárias da Escola Visitada às Autoridades Competentes;
2. Lista de Verificação das Condições Higiênico-Sanitárias das Escolas Atendidas pelo PNAE; e
3. Quadro para Adequação Higiênico-Sanitária Baseado em Legislação Específica.

Passo a passo para a utilização do instrumento

- **Passo 1:** Imprima todo o instrumento em número suficiente para os conselheiros alguns dias antes da visita². Em seguida, leia o material para preparar-se para a visita.
- **Passo 2:** Durante a visita à escola, observe atentamente os diferentes ambientes escolares (arredores, cozinha, estoque, refeitório, etc) enquanto registra as inadequações na **Lista de Verificação** (parte 2 do instrumento).
- **Passo 3:** Depois de passar por todas as áreas indicadas pela Lista de Verificação e depois de assinalar as inadequações encontradas em cada uma delas, será a hora de analisar as situações observadas e o risco que cada uma representa. Os números da última coluna à direita na **Lista de Verificação** correspondem às informações do **Quadro para Adequação Higiênico-Sanitária Baseado em Legislação Específica** (parte 3 do instrumento). Esses números terão seus correspondentes encontrados na primeira coluna à esquerda.

Neste **Quadro** você encontrará também, além da correção para cada inadequação encontra-

¹ Adaptado de GIRARDI, M.W. Elaboração de Roteiro de Visita às escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para Conselheiros de Alimentação Escolar com enfoque na verificação das condições higiênico-sanitárias na região do Sertão semiárido brasileiro [monografia]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2014.

² É obrigação da Entidade Executora fornecer todos os materiais necessários para o desempenho das atribuições do CAE.

da, uma coluna que posteriormente servirá para preenchimento das ocorrências de ressalvas solicitadas no SIGECON no momento da elaboração do Parecer Conclusivo!

- **Passo 4:** Preencha o Formulário para Apresentação das Condições Higiênico-Sanitárias da Escola Visitada às Autoridades Competentes (parte 1 do instrumento) e entregue o instrumento completo à

Entidade Executora. Antes de deixá-lo, peça um comprovante de recebimento assinado com uma cópia para o CAE.

- **Passo 5:** Acompanhe e cobre a correção das inadequações e, caso elas não sejam providenciadas no prazo acordado entre o Conselho e a Entidade Executora, o CAE deverá reportar tal fato aos órgãos de controle.



ATENÇÃO!

Para a Entidade Executora deverão ser entregues cópias dos 3 documentos listados anteriormente: (1) Formulário para Apresentação das Condições Higiênico-Sanitárias da Escola Visitada às Autoridades Competentes; (2) Lista de Verificação das Condições Higiênico-Sanitárias das Escolas Atendidas pelo PNAE; e (3) Quadro para Adequação Higiênico-Sanitária Baseado em Legislação Específica.

PARTE 1: Formulário para Apresentação das Condições Higiênico-Sanitárias da Escola Visitada às Autoridades Competentes.

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA ESCOLA VISITADA ÀS AUTORIDADES COMPETENTES

Nome do(s) Conselheiro(s) que visitaram a escola: _____

Estado: _____

Município: _____

Nome da escola: _____

CNPJ: _____

Endereço e telefone da Escola: _____

Data da visita: ____/____/____

Prezado(a) Gestor(a) Escolar,

O(s) Conselheiro(s) de Alimentação Escolar, no exercício de sua função, realizaram visita à escola acima identificada com o objetivo de verificar a situação higiênico-sanitária das instalações responsáveis por armazenar, preparar e servir a Alimentação Escolar.

As condições de higiene dos locais que armazenam, preparam, distribuem e descartam os alimentos nas escolas têm papel fundamental na redução do número de casos de diarreia e doenças parasitárias entre as crianças, além da manutenção de uma comunidade mais saudável para todos.

Na lista de verificação anexa há informações detalhadas sobre as inadequações higiênico-sanitárias da escola visitada. Já no quadro para adequação higiênico-sanitária que acompanha a referida lista estão as correções para as falhas higiênico-sanitárias encontradas nas escolas, baseadas na Resolução CD nº38/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e nas RDC nº275/2002 e nº216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) já cumpriu a sua função, identificando o que está incorreto; agora cabe às autoridades competentes a correção das mesmas. Dentro de ____ meses, caso as providências não tenham sido tomadas para solucionar as irregularidades constatadas, os Conselheiros reportarão a situação aos órgãos de controle.

Data do recebimento: ____/____/____

Conselheiro de Alimentação Escolar

Servidor responsável pelo recebimento

Esta parte do instrumento é uma sugestão de modelo de requerimento que serve para oficializar a entrega do trabalho de análise do CAE ao gestor do PNAE.

PARTE 2: Lista de Verificação das Condições Higiénico-Sanitárias das Escolas Atendidas pelo PNAE.

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome da Escola: _____ CNPJ: _____
 Endereço: _____
 Município: _____ Estado: _____
 Telefone: () _____

CHEGANDO À ESCOLA

A Entidade Executora deve providenciar o transporte dos Conselheiros até a escola para que eles façam a visita. Marque se o item abaixo ocorreu.

Descrição da irregularidade		Nº
(Exemplo de como deve ser feita a marcação)	X	00
Não foi providenciado o meu transporte pela Entidade Executora		38

ARREDORES DA ESCOLA

A visita à escola começa por fora. Os arredores da escola têm de estar livres de focos de contaminação. Antes de entrar, olhe em volta à procura dos itens listados aqui.



Lixo desprotegido atrai insetos e animais, que podem ser transmissores de doenças. Se eles estiverem próximos à escola e esta não estiver suficientemente protegida, eles poderão entrar e contaminar os alimentos, podendo deixar os alunos doente

Descrição da irregularidade		Nº
Lixo a céu aberto		28
Água parada		1
Lixeiras destampadas		27
Sacos de lixo fora da lixeira		52
Animais próximos à escola		9
Local sujo		31
Objetos abandonados		42

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE

ESTOQUE DE ALIMENTOS

É o local onde são armazenados os alimentos que serão preparados e servidos aos alunos. Deve ser um local limpo, organizado, arejado, bem iluminado e livre de insetos e animais.



Alimentos expostos a insetos, animais, calor, odores, produtos químicos, poeira, sujeira, ferrugem e outras condições desfavoráveis, podem acabar contaminados.

Descrição da irregularidade	Nº
Escola não possui Estoque de Alimentos	22
Alimentos vencidos	6
Embalagens roídas	19
Insetos dentro das embalagens	24
Alimentos desorganizados	2
Alimentos em contato com o chão	4
Alimentos dentro de caixas	3
Produtos de limpeza junto aos alimentos	50
Embalagens abertas	18
Prateleiras enferrujadas	48
Prateleiras encostadas na parede	49
Local abafado	30
Contato direto dos raios de sol com as embalagens	17
Falta de controle de entrada de alimentos	39
Falta de controle de saída de alimentos	40
Telhado sem forro	54
Telhado com furos	53
Congelador sem termômetro	16

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE

Lixeiras destampadas	27
Chão difícil de limpar	15
Parede difícil de limpar	44
Janelas sem tela de proteção	26
Portas sem tela de proteção	47
Portas sem rodapé	46
Insetos sobrevoando o local	25
Animais com livre circulação	8
Ventilador de teto empoeirado	55
Equipamentos sujos	20
Local mal iluminado	32
Local sujo	31
Objetos que não sejam alimentos	43
Lixo não é armazenado em local fechado	29

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE

COZINHA

É o local onde os alimentos serão transformados na refeição que os alunos receberão. Deve ser um local limpo, organizado, arejado, bem iluminado e livre de insetos e animais. Os manipuladores de alimentos (merendeiras) devem ter alguns cuidados enquanto preparam as refeições. Assim, observe o local e as merendeiras e assinale o que você viu.



Assim como os alimentos estocados, os alimentos que estão sendo preparados precisam estar em ambiente limpo, arejado, protegido, livre de insetos e animais, pois eles podem transmitir doenças. Mas nesse momento há mais um cuidado importante: quem mexe com o alimento tem que tomar certos cuidados, pois as pessoas também podem ser veículos para a transmissão de doenças.

Descrição da irregularidade	Nº
Escola não possui Cozinha	21
Merendeiras com esmalte nas unhas	33
Merendeiras com unhas compridas	34
Merendeiras doentes	35
Merendeiras sem touca	36
Merendeiras usando brincos, anéis ou pulseiras	37
Visitantes / Merendeiras sem touca	56
Telhado sem forro	54
Telhado com furos	53
Congelador sem termômetro	16
Lixeiras destampadas	27
Chão difícil de limpar	15
Parede difícil de limpar	44
Janelas sem tela de proteção	26
Portas sem tela de proteção	47
Portas sem rodapé	46
Insetos sobrevoando o local	25
Animais	8
Ventilador de teto empoeirado	55
Equipamentos sujos	20
Local mal iluminado	32
Local sujo	31
Lixo não é armazenado em local fechado	29

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE

REFEITÓRIO

É o local onde os alunos fazem as refeições. A hora da refeição deve ser um momento agradável para os alunos, a fim de que eles estabeleçam um vínculo emocional saudável com os alimentos e com a escola.



O refeitório deve ser um local agradável, limpo, arejado, protegido, livre de insetos e animais, evitando assim a contaminação dos alimentos. Os alunos devem fazer a higiene das mãos antes de cada refeição, pois mãos sujas podem carregar microrganismos que causam doenças.

Descrição da irregularidade	Nº
Escola não possui Refeitório	23
Alimentos prontos sem proteção	5
Refeição sendo servida sem talheres	51
Alunos compartilhando os copos no bebedouro	7
Pia sem sabonete e papel toalha para lavar as mãos	45
Não vi pia	41
Telhado sem forro	54
Telhado com furos	53
Lixeiras destampadas	27
Chão difícil de limpar	15
Parede difícil de limpar	44
Janelas sem tela de proteção	26
Portas sem tela de proteção	47
Portas sem rodapé	46
Insetos sobrevoando o local	25
Ventilador de teto empoeirado	55
Local mal iluminado	32
Local sujo	31

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS ESCOLAS ATENDIDAS PELO PNAE

DOCUMENTAÇÃO

Estamos quase lá! Ainda existem outras coisas importantes na escola para verificarmos. Se você não encontrar estes documentos, você deve perguntar para o diretor da escola ou para o responsável pelo local no momento da visita.



Caso a escola não tenha os documentos abaixo, significa que os alunos estão mais expostos à possibilidade de contrair doenças e que o dinheiro utilizado para a compra de alimentos não está sendo devidamente controlado.

Descrição da irregularidade	Nº
Ausência de registro de imunização	10
Ausência de registro de higienização dos utensílios	11
Ausência de registro de capacitação ou treinamento de merendeiras	12
Ausência de registro de potabilidade da água	13
Ausência de registro de exames periódicos dos manipuladores	14

Parte 3: Quadro para Adequação Higiênico-Sanitária Baseado em Legislação Específica

101

Trata-se de um quadro que complementa a Lista de Verificação e auxilia o CAE porque fornece informações sobre a legislação existente relativa às questões higiênico-sanitárias que envolvem o processo de preparação e distribuição de alimentação escolar. É composto de sete colunas com a seguinte distribuição:

- Na **primeira coluna** há números que correspondem à inadequação observável;
- Na **segunda coluna** estão listadas as inadequações possivelmente encontradas na escola;
- A **terceira coluna** apresenta uma lista de exemplos para cada inadequação da segunda coluna;

- A **quarta coluna** apresenta a ocorrência de ressalva na forma como o conselheiro encontra no SIGECON;
- Na **quinta e sexta colunas** há referências a documentos da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) chamados de RDC (Resolução de Diretoria Colegiada). As RDC criam normas para determinadas atividades sem legislação específica;
- Na **sétima coluna** há trechos da Resolução CD/FNDE nº38/2009 relacionadas às inadequações observadas.

O CAE pode consultar o quadro não só para justificar os encaminhamentos ao gestor do PNAE como também no momento da elaboração do Parecer Conclusivo. Uma sugestão é que o CAE marque uma reunião específica para estudar em grupo o quadro abaixo.

QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 275/2002 (ANVISA)	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
1	Água parada	Poças de água parada		Área externa à escola deve ser livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros		
2	Alimentos desorganizados	Estoque com embalagens desorganizadas e com aspecto de bagunça	Armazenamento inadequado dos alimentos	Os alimentos devem ser armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.	Art. 25º: Cabe à EE*, à UEX** e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
3	Alimentos dentro de caixas	Embalagens não foram retiradas das caixas em que foram recebidas	Armazenamento inadequado dos alimentos	O armazenamento dos alimentos deve ser feito em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

4	Alimentos em contato com o chão	Abóbora em contato direto com o chão	Armazenamento inadequado dos alimentos	Os alimentos devem estar armazenados em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
5	Alimentos prontos sem proteção	Panela com o alimento pronto destampada podendo atrair insetos	Falta de estrutura adequada nos refeitórios			Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa



QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009	
6	Alimentos vencidos	Embalagens mostrando uma data que já passou ou que está muito próxima de chegar	Armazenamento inadequado dos alimentos	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens deve respeitar a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens aprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
7	Alunos compartilhando os copos no bebedouro	Bebedouro sem copos descartáveis ou crianças sem copos individuais para beber água, tendo que usar o mesmo copo dos colegas	Falta de estrutura adequada nos refeitórios		Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis na área devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.	Art. 41º: Possuir cozinhas e refeitórios adequados para o fornecimento de, no mínimo, três refeições diárias.
8	Animais		Armazenamento inadequado dos alimentos			Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

9	Animais próximos à escola	Ratos encontrados próximos à escola		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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
10	Ausência de registro de imunização	Não foi apresentado documento comprovando que o local passou por procedimento para controle de pragas	Em caso de adoção de controle químico de pragas, deve existir um comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	Quando as medidas de prevenção para controle de vetores e pragas urbanas adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	
11	Ausência de registro de higienização dos utensílios	Não foi apresentado documento comprovando que os objetos utilizados no preparo das refeições passaram por limpeza	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitada Existência de registro da higienização	As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento	



QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA					
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
12	Ausência de registro de capacitação ou treinamento de merendeiras	Não foi apresentado documento comprovando que as merendeiras fizeram curso para aprender regras para manipular os alimentos de forma higiênica	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos Existência de registros dessas capacitações	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas	
13	Ausência de registro de potabilidade da água	Não foi apresentado documento comprovando que a água da escola é própria para consumo humano	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado	Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.	

14	Ausência de registro de exames periódicos dos manipuladores	Não foi apresentado documento comprovando que os manipuladores passam por exames periódicos de saúde	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores Existência de registro dos exames realizados	O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica	
15	Chão difícil de limpar	Chão que não seja liso (ex. azulejo)	Existência de registro dos exames realizados	O chão deve ser de material que permita fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros) e estar em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
16	Congelador sem termômetro	Falta de higiene no ambiente de produção das refeições Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	Armazenamento dos alimentos deve ser feito em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
17	Contato direto dos raios de sol com as embalagens	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	Armazenamento dos alimentos deve ser feito em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	Armazenamento dos alimentos deve ser feito em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
	Luz do sol incidindo diretamente sobre a embalagem	Armazenamento inadequado dos alimentos	Armazenamento dos alimentos deve ser feito em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	Armazenamento dos alimentos deve ser feito em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa



QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 275/2002 (ANVISA)	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
18	Embalagens abertas	Embalagens de alimentos que foram usados e sobrararam, mas que estão mal fechadas ou abertas	Armazenamento inadequado dos alimentos		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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
19	Embalagens roídas	Furos na embalagem, com aspecto de roída	Armazenamento Inadequado dos alimentos	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
20	Equipamentos sujos	Fogão, liquidificador ou outros equipamentos sujos	Falta de higiene no ambiente de produção das Refeições	Equipamentos devem estar em adequado estado de conservação e funcionamento		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

21	Escola não possui cozinha		Falta de cozinhas e refeitórios nas escolas			Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
22	Escola não possui estoque de alimentos		Armazenamento Inadequado dos alimentos			Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
23	Escola não possui refeitório		Falta de cozinhas e refeitórios nas escolas			Art. 41º: Possuir cozinhas e refeitórios adequados para o fornecimento de, no mínimo, três refeições diárias.
24	Insetos dentro das embalagens	Foram vistos pequenos insetos, vivos ou mortos, conhecidos como “carunchos” ou baratas	Armazenamento Inadequado dos alimentos	Matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser inspecionados na recepção a fim de evitar esse problema.		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa



QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 275/2002 (ANVISA)	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
25	Insetos sobrevoando o local	Moscas, mosquitos, cupins, entre outros insetos dentro das áreas	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de higiene no ambiente de produção das Refeições	Nas áreas não deve haver vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
26	Janelas sem tela de proteção	As janelas, quando abertas, permitem a entrada de insetos, poeira e pequenos animais	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura Adequada nas cozinhas	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimetradas ou outro sistema)	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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
27	Lixeiras destampadas	Lixeiras com a tampa faltando ou semi-aberta, deixando o lixo exposto	Falta de higiene no ambiente de produção das refeições	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento devem ser de fácil higienização e transporte e serem devidamente identificados e higienizados constantemente; deve ser feito uso de sacos de lixo apropriados. Deve existir a retirada frequente dos resíduos da cozinha, evitando, assim, focos de contaminação.	Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

28	Lixo a céu aberto	Resíduos de comida, objetos, garrafas jogados no chão nas áreas próximas à escola		A área externa deve ser livre de acúmulo de lixo nas imediações		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
29	Lixo não é armazenado em local fechado	O lixo acaba passando por locais onde existem alimentos ao invés de ficar em local afastado deles	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de higiene no ambiente de produção das refeições	Fluxo deve ser ordenado, linear e sem cruzamento.	Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
30	Local abafado	Faz muito calor e não circula ar dentro do local	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	O alimento deve ser armazenado em local adequado e organizado; de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 275/2002 (ANVISA)	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
31	Local sujo	Local com poeira acumulada, lixo espalhado, sacos de lixo fora da lixeira, paredes sujas, chão sujo, restos de comida na pia	Falta de higiene no ambiente de produção das Refeições	Deve ser realizada higienização adequada do local		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
32	Local mal iluminado	Local com falta de iluminação, escuro	Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	A iluminação do local deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos As luminárias devem estar protegidas contra explosão e quedas acidentais	Art. 41º: Possuir cozinhas e refeitórios adequados para o fornecimento de, no mínimo, três refeições diárias.
33	Merendeiras com esmalte nas unhas		Falta de higiene dos manipuladores de alimentos (merendeiras)	As merendeiras devem ter asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); se forem homens, eles devem estar barbeados e com os cabelos protegidos.	Os manipuladores de alimentos 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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
34	Merendeiras com unhas compridas		Falta de higiene dos manipuladores de alimentos (merendeiras)	As merendeiras devem ter asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); se forem homens, eles devem estar barbeados e com os cabelos protegidos.	Os manipuladores de alimentos 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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

35	Merendeiras doentes	Merendeiras espirrando, com tosse, com febre, reclamando que estão sentido-se mal, com feridas nas mãos, entre outros	Falta de higiene dos manipuladores de alimentos (merendeiras)	Os manipuladores de alimentos não devem apresentar afecções cutâneas, feridas e supurações; sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	Os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
36	Merendeiras sem touca	Merendeiras de cabelos soltos ou presos, mas sem a touca de proteção por cima	Falta de higiene dos manipuladores de alimentos (merendeiras)	As merendeiras devem ter asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); se forem homens, eles devem estar barbeados e com os cabelos protegidos.	Os manipuladores de alimentos 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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
37	Merendeiras usando brincos, anéis ou pulseiras		Falta de higiene dos manipuladores de alimentos (merendeiras)	As merendeiras devem ter asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); se forem homens, eles devem estar barbeados e com os cabelos protegidos.	Os manipuladores de alimentos 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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 275/2002 (ANVISA)	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
38	Não foi providenciado o meu transporte pela Prefeitura	Não disponibilização de transporte pela Entidade Executora para as visitas técnicas do CAE				Art. 28º: Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem: garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência; como por ex. transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência
39	Não há controle de entrada de alimentos	Não foi apresentada planilha ou lista com os alimentos que estão para chegar do fornecedor e a confirmação de que chegaram	Armazenamento inadequado dos alimentos	Matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser inspecionados no momento do recebimento. Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros). Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado	As matérias-primas, os ingredientes e embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados no momento do recebimento. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento	Art. 9º: Realizar o controle de estoque e o armazenamento dos gêneros alimentícios
40	Não há controle de saída de alimentos	Escola não possui planilha ou lista com a quantidade e a data dos alimentos retirados do estoque para utilização				

41	Não vi pia	Pia para lavar as mãos inexistente no local	Falta de estrutura adequada nos refeitórios	Deve haver lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa Art. 41º: Possuir cozinhas e refeitórios adequados para o fornecimento de, no mínimo, três refeições diárias.
42	Objetos abandonados	Garrafas, brinquedos, móveis, entre outros objetos deixados a céu aberto	Área externa livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	Área externa livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente		
43	Objetos que não sejam alimentos	Qualquer objeto, como baldes, panelas, produtos, brinquedos ou papéis guardados no mesmo local que os alimentos	Armazenamento inadequado dos alimentos	Área externa livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 275/2002 (ANVISA)	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
44	Parede difícil de limpar	Parede que não seja lisa e de fácil limpeza, por exemplo, azulejo	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura Adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura Adequada nas cozinhas	A parede deve ser feita de material que permita fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). Deve estar em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
45	Pia sem sabonete e papel toalha para lavar as mãos	Existe pia para lavagem das mãos no local, porém ela não oferece sabonete líquido e nem papel toalha	Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	Lavatórios devem estar em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
46	Portas sem rodapé	Quando a porta está fechada, não há nada na parte de baixo que impeça insetos ou pequenos animais de entrarem no local	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	Porta com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimetradas ou outro sistema)	As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes	Art. 41º: Possuir cozinhas e refeitórios adequados para o fornecimento de, no mínimo, três refeições diárias. Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

47	Portas sem tela de proteção	Quando a porta está aberta não há nenhuma tela que evite a entrada de insetos	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de higiene no ambiente de produção das refeições	Portas devem contar com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimetradas ou outro sistema)	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.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
48	Prateleiras enferrujadas		Armazenamento inadequado dos alimentos	O armazenamento dos alimentos deve ser feito em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
49	Prateleiras encostadas na parede	As embalagens ficam armazenadas em prateleiras que não têm espaço da parede, dificultando a passagem de ar e a limpeza e facilitando o acesso de insetos e pequenos animais às embalagens	Armazenamento inadequado dos alimentos	Alimentos devem ser armazenados em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

QUADRO PARA ADEQUAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA BASEADO EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA						
Nº	Item do Roteiro	Exemplo	Descrição no SIGECON	RDC nº 275/2002 (ANVISA)	RDC nº 216/2004 (ANVISA)	Resolução/CD/FNDE nº 38/2009
50	Produtos de limpeza junto aos alimentos	Produtos de limpeza sendo armazenados no mesmo local onde são estocados o alimentos	Armazenamento inadequado dos alimentos	O local deve possuir produtos de higienização identificados e guardados em local adequado	Os produtos de higienização devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
51	Refeição sendo servida sem talheres	Merendeira afunda um prato na panela para pegar o alimento	Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicas-sanitárias Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessa área devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicas-sanitárias Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessa área devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa Art. 41º: Possuir cozinhas e refeitórios adequados para o fornecimento de, no mínimo, três refeições diárias.
52	Sacos de lixo fora da lixeira	Os sacos de lixo não estão dentro de uma lixeira	Falta de higiene no ambiente de produção das refeições	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento devem ser de fácil higienização e transporte e serem devidamente identificados e higienizados constantemente; deve ser feito uso de sacos de lixo apropriados. Deve existir a retirada frequente dos resíduos da cozinha, evitando, assim, focos de contaminação.	Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa

53	Telhado com furos	Algumas telhas estão quebradas e permitem a entrada de insetos e pequenos animais	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas refeições	O teto deve estar em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
54	Telhado sem forro	Existe um espaço entre a parede e o telhado que permite a entrada de insetos e pequenos animais	Armazenamento inadequado dos alimentos Falta de estrutura adequada nos refeitórios Falta de infraestrutura adequada nas cozinhas	Acabamento do teto deve ser liso, em cor clara, impermeável e de fácil limpeza e desinfecção.		Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
55	Ventilador de teto empoeirado	Ventilador apresenta-se visivelmente sujo	Falta de higiene no ambiente de produção das refeições	Ventilação artificial deve ser feita por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento	Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa
56	Visitantes / Merendeiras sem touca	Visitantes ou Merendeiras na área correspondente à cozinha sem touca	Falta de higiene no ambiente de produção das refeições	Controle da circulação e acesso do pessoal	Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores	Art. 25º: Cabe à EE, à UEx e às escolas de educação básica adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa





OBSERVAÇÃO IMPORTANTE!

O Quadro para a Adequação Higiênico-Sanitária baseado em Legislação Específica é um excelente material de estudo para os conselhos de alimentação escolar. Antes de utilizá-lo, é importante que o CAE estude seu conteúdo e use esse material como troca de informação e aprimoramento.

TCU TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

Missão

Aprimorar a Administração Pública em benefício da sociedade por meio do controle externo

Visão

Ser referência na promoção de uma Administração Pública efetiva, ética, ágil e responsável

www.tcu.com.br

FNDE *Fundo Nacional de
Desenvolvimento da Educação*

Missão

Prestar assistência técnica e financeira e executar ações que contribuam para uma educação de qualidade a todos.

Visão

Ser referência na implementação de políticas públicas.

www.fnde.gov.br