



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília, DF  
Telefones: (61) 3966-4980/4976 – E-mail: gepae@fnde.gov.br

**Nota Técnica nº 001/2009 – COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE**

**Assunto: Minuta de texto sobre as ações de alimentação e nutrição Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009**

Esta Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição, com o apoio de nutricionistas do CECANE/UnB, elaborou o texto referente às ações de alimentação e nutrição da Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (anexo I), com significativas alterações nos itens relacionados à Nutrição constantes da Resolução nº 32 (anexo II), a fim de promover uma alimentação escolar mais saudável, bem como incorporar as recomendações dos grupos de trabalho do PNAE (teste de aceitabilidade, referências nutricionais e de lista de alimentos básicos). Foram incorporadas também algumas sugestões dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, da Agência de Vigilância Sanitária - ANVISA e da Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição - CGPAN/Ministério da Saúde.

O novo texto amplia as atribuições do nutricionista responsável técnico (antes mais voltadas para a elaboração do cardápio), inserindo a necessidade de respeito à Resolução CFN nº 358/05, bem como estabelece a responsabilidade da Entidade Executora em respeitar os parâmetros numéricos de nutricionista por alunos.

Foi incluída a definição do conceito de educação alimentar e nutricional para fins do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e suas respectivas ações. Acrescentou-se a necessidade de obediência à Portaria Interministerial entre o Ministério da Educação e o Ministério da Saúde nº 1010/2006.

A fim de permitir maior visibilidade à atuação dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, houve menção à possibilidade da realização de parcerias com eles.

Foram adotadas as recomendações do grupo de trabalho sobre as referências nutricionais do PNAE quanto ao percentual de necessidades nutricionais diárias a serem supridas pela alimentação escolar, e quanto às referências para cada macro e micronutriente (anexo da referida Resolução).

Houve a inclusão da necessidade de oferta mínima de 200 g/semana de frutas ou hortaliças no cardápio escolar, a fim de promover o consumo desse grupo de alimentos. Os resultados da Pesquisa Nacional de Consumo Alimentar e Perfil Nutricional de Escolares, Modelos de Gestão e de Controle Social do PNAE, realizada em 2007, quando analisados os alimentos classificados por grupos do Guia Alimentar para a População Brasileira, observou-se que menos de 30% relataram consumir frutas e menos de 40% relataram consumir verduras e legumes, encontrando-se abaixo do recomendado. Na análise dos cardápios de alimentação escolar utilizados pelos Estados e Municípios, realizada por esta Coordenação em 2006, 41% e 16% dos cardápios não apresentaram nenhum tipo de fruta ou hortaliça na semana, respectivamente, e a oferta média diária de frutas e hortaliças foi de 40g. O Guia Alimentar da População Brasileira recomenda o consumo mínimo de 400 g/dia. Adaptando-se para a oferta de 20% das necessidades diárias estabelecida para a alimentação escolar,



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília, DF  
Telefones: (61) 3966-4980/4976 – E-mail: gepae@fnde.gov.br

deveria ser de 80g/dia. No entanto, em função da elevação do custo da alimentação escolar e das dificuldades operacionais para a adequada oferta de frutas e hortaliças, optou-se por estabelecer o valor de 40g/dia como o mínimo necessário para todos os cardápios.

Acrescentou-se um parágrafo restringindo a oferta de gordura saturada, gordura trans, sal e açúcar simples das refeições a serem ofertadas aos alunos. Esta proposta baseou-se nas recomendações da OMS (Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde) e do Ministério da Saúde (Guia Alimentar para a População Brasileira). A restrição desses nutrientes também foi baseada nos resultados da Pesquisa Nacional de 2007, a qual encontrou alto consumo dos grupos de açúcares e doces e de gorduras e óleos, baixo consumo de frutas, verduras e legumes e alta prevalência de excesso de peso e obesidade nos escolares entrevistados.

No que diz respeito ao texto da Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, referente à utilização de alimentos básicos, não há menção ao termo “alimento semi-elaborado” como a MP 2158/2001. Dessa forma, não houve a necessidade da nova resolução se prender aos termos elaborados e semi-elaborados. Com base em alguns pontos levantados em reuniões com o CECANE-UnB, a ANVISA, CGPAN e o GT de Alimentos Básicos, a COTAN optou por restringir a aquisição de alimentos ricos em gordura saturada, sódio e por proibir a aquisição de bebidas com baixo teor nutricional.

A nova proposta tem como objetivo reduzir a oferta de alimentos industrializados ricos em gordura, sódio e açúcar na alimentação escolar. O ideal seria reportar a alguma legislação da ANVISA e/ou do Ministério da Saúde, mas como não foi possível, optou-se por adotar a mesma metodologia utilizada para o estabelecimento dos parâmetros de teor de nutrientes da Consulta Pública nº 71/2006, de forma a obter parâmetros adaptados à alimentação escolar. Com base nos passos estabelecidos pela metodologia de perfil nutricional dos alimentos proposta pelo Grupo de Pesquisas em Promoção da Saúde da Universidade de Oxford<sup>1</sup>, feita a partir de uma revisão sistemática, a equipe da COTAN chegou à conclusão que o objetivo seria limitar a aquisição de alimentos industrializados com alto teor de gordura, açúcar e sódio, para o público escolar entre 0 e 60 anos (desde a educação infantil até a de jovens e adultos), utilizando como base 100g em função de facilitar a comparação com as tabelas de composição de alimentos e com os rótulos de alimentos, utilizando os critérios por grupos de alimentos e com o modelo categórico ao invés de um *score*, por ser mais simples. Excluiu-se a adoção de parâmetros para o teor de açúcar nos alimentos, em função desta informação não fazer parte da rotulagem nutricional obrigatória no Brasil, impossibilitando que as equipes de auditoria e de monitoramento do Programa avaliem o cumprimento desta restrição.

A última etapa da metodologia é a definição dos números para os pontos de corte para cada nutriente. Para isso, foi definido como um alimento com alto teor de certo nutriente, aquele que, numa quantidade de 100g, contribua com 25% ou mais do máximo diário recomendado para aquele nutriente (no caso, gordura saturada e sódio)<sup>2</sup>. Como o Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda o consumo máximo de 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada, considerando uma dieta de 2.000 Kcal, o limite para este nutriente seria de 5,5g/100g de alimento. Com relação ao sódio, o Guia recomenda o consumo de 5 gramas de sal, ou seja, 2000 mg Na/dia. Dessa forma, 25% refere-se a um limite de 500 mg de sódio por 100 g de alimento.

<sup>1</sup> Scarborough P, Rayner M, Stockley L. Developing nutrient profile models: a systematic approach. Public Health Nutrition, 2007; 10(4): 346-353.

<sup>2</sup> Rayner M, Scarborough P, Stockley L. Nutrient profiles: Options for definitions for use in relation to food promotion and children's diets. British Heart Foundation Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford October 2004. Final report. [[http://www.foodbase.org.uk/results.php?f\\_report\\_id=99](http://www.foodbase.org.uk/results.php?f_report_id=99)]



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília, DF  
Telefones: (61) 3966-4980/4976 – E-mail: gepae@fnde.gov.br

A partir do estabelecimento destes pontos de corte, foram analisados os alimentos mais utilizados na alimentação escolar segundo a Pesquisa Nacional de 2007, a fim de verificar quais estariam acima dos teores estabelecidos. Para tal utilizou-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos elaborada pelo NEPA/MS/MCT/MDS e a tabela de alimentos da Dra. Sônia Tucunduva Philippi. Os alimentos foram agrupados segundo os grupos de alimentos do Guia Alimentar e chegou-se à conclusão que não havia a necessidade de restringir alimentos dos grupos de cereais, leguminosas, frutas e hortaliças e de carnes e laticínios, sendo os que mais tinham teores elevados de gordura saturada e de sódio foram os enlatados, embutidos, doces, e alimentos pré-preparados. Os termos alimentos compostos, alimentos semi-prontos (ou prontos) para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) foram compatibilizados com as denominações utilizadas na legislação da ANVISA e do Ministério da Agricultura.

Na reunião com os técnicos da ANVISA, foi atualizada a parte do texto relacionada à obrigatoriedade de o contratado apresentar a composição nutricional do produto alimentício o alvará ou a licença sanitária do estabelecimento e a comprovação de que o alimento está registrado ou notificado no órgão competente.

Com relação ao teste de aceitabilidade, foram incorporadas as sugestões do respectivo grupo de trabalho no item da Resolução sobre o Controle de Qualidade do Programa.

**Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição**  
**CGPAE/DIRAE/FNDE**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília, DF  
Telefones: (61) 3966-4980/4976 – E-mail: gepae@fnde.gov.br

## **ANEXO I**

### **Texto referente à Nutrição da Resolução CD/FNDE nº 38 de 16/07/2009**

#### **V – DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ESCOLA**

Art. 13. Para fins do Programa Nacional de Alimentação Escolar, será considerada educação alimentar e nutricional o conjunto de ações formativas que objetivam estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis, que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 1º São consideradas, entre outras, estratégias de educação alimentar e nutricional: a oferta da alimentação saudável na escola, a implantação e manutenção de hortas escolares pedagógicas, a inserção do tema alimentação saudável no currículo escolar, a realização de oficinas culinárias experimentais com os alunos, a formação da comunidade escolar, bem como o desenvolvimento de tecnologias sociais que a beneficiem.

§ 2º A fim de promover práticas alimentares saudáveis, deverá ser respeitado o disposto na Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 8 de maio de 2006.

§ 3º O FNDE fomentará Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar e/ou Centros de Referência por meio de parcerias com Instituições e Entidades de Ensino e Pesquisa e Associações Técnico-científicas, para que possam prestar apoio técnico e operacional na implementação da alimentação saudável nas escolas, bem como o desenvolvimento de outras ações pertinentes à boa execução do Programa.

Art. 14. A coordenação das ações de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, será realizada por nutricionista habilitado, que deverá assumir a responsabilidade técnica do Programa, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e nas legislações pertinentes, no que couber.

§ 1º Compete ao nutricionista responsável-técnico pelo Programa, e aos demais nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar, coordenar o diagnóstico e o monitoramento do estado nutricional dos estudantes, planejar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a produção e distribuição da alimentação, bem como propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional nas escolas.

§ 2º Para o cumprimento das atribuições previstas no § 1º, deste artigo, a Entidade Executora e o nutricionista-responsável técnico pelo Programa deverão respeitar a Resolução CFN nº 358/2005, e suas substituições, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências.

§ 3º A Entidade Executora deverá dar condições suficientes e adequadas de trabalho para o nutricionista, obedecendo ao desenvolvimento das atribuições previstas na Resolução CFN nº 358/2005 e suas substituições e, inclusive, cumprindo os parâmetros numéricos recomendados de nutricionistas por escolares.

§ 4º O nutricionista que atua no Programa deverá ser obrigatoriamente vinculado ao setor de alimentação escolar da Entidade Executora, e deverá ser cadastrado no FNDE, na forma estabelecida no Anexo II desta Resolução.

Art. 15. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável, com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília, DF  
Telefones: (61) 3966-4980/4976 – E-mail: gepae@fnde.gov.br

alimentares, a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

§ 1º Como disposto na Lei nº 11.947/2009, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável.

§ 2º Os cardápios deverão ser planejados, de modo a atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto nos Anexo III desta Resolução, de modo a suprir:

I - quando oferecida uma refeição, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

II - por refeição oferecida, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas localizadas em comunidades indígenas e localizadas em áreas remanescentes de quilombos;

III - quando ofertadas duas ou mais refeições, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

IV - quando em período integral, no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, incluindo as localizadas em comunidades indígenas e em áreas remanescentes de quilombos.

§ 3º Os cardápios deverão ser diferenciados para cada faixa etária dos estudantes e para os que necessitam de atenção específica, e deverão conter alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

§ 4º Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.

§ 5º Os cardápios deverão ser planejados antes do início do exercício financeiro e apresentados ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE para sugestões acerca de ajustes necessários.

Art. 16. Recomenda-se que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo:

- a) 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- b) 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- c) 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- d) 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
- e) 1g (um grama) de sal.

§ 1º As recomendações descritas no *caput* são voltadas para todas as modalidades da educação básica.

§ 2º Os parâmetros estabelecidos no *caput* deste artigo referem-se à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana.

Art. 17. A aquisição dos gêneros alimentícios com os recursos do FNDE:

I – É proibida para as bebidas com baixo teor nutricional tais como refrigerantes, refrescos artificiais e outras bebidas similares.

II – É restrita para os alimentos - enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas (ou prontas) para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) - com quantidade elevada de sódio (aqueles que possuem em sua composição uma quantidade igual ou superior a 500 mg de sódio por 100 g ou ml) ou de gordura saturada (quantidade igual ou superior a 5,5 g de gordura saturada por 100 g, ou 2,75 g de gordura saturada por 100 ml).

§ 1º A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista e será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, observando os princípios e as diretrizes desta Resolução.

§ 2º As restrições previstas nos incisos I e II deverão ser seguidas por todas as modalidades da educação básica, com progressiva adaptação até o mês de janeiro do ano de 2010.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília, DF  
Telefones: (61) 3966-4980/4976 – E-mail: gepae@fnde.gov.br

§ 3º O valor dos recursos financeiros para aquisição dos alimentos referentes ao inciso II deste artigo ficará restrito ao máximo de 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo FNDE.

## **VII - DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

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

§ 1º Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º O Termo de Compromisso, de que trata o *caput* deste artigo, será renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado o original ao FNDE, com cópia para a Secretaria de Saúde ou órgão similar e ao CAE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente pelas Entidades Executoras, em âmbito local.

§ 3º 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.

§ 4º A EE deverá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

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

- a) A EE será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo nutricionista responsável-técnico do PNAE;
- b) Pode ser dispensado o teste de aceitabilidade para frutas e hortaliças ou para as preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças;
- c) O nutricionista será responsável pela elaboração de Relatório no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado;
- d) O Relatório e os respectivos testes de aceitabilidade deverão ser arquivados por, no mínimo, 5 (cinco) anos.

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

## ANEXO II

### **RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº-32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006 – parte relacionada à Nutrição**

#### **V – DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Art. 14 O cardápio da alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, será elaborado por nutricionista habilitado, que deverá assumir a responsabilidade técnica do programa, com o acompanhamento do CAE, e ser programado, de modo a suprir, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos das creches e escolas indígenas e das localizadas em áreas remanescentes de quilombos, e 15% (quinze por cento) para os demais alunos matriculados em creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental, durante sua permanência em sala de aula.

§ 1º O nutricionista responsável técnico de que trata este artigo deverá ser obrigatoriamente vinculado ao setor de alimentação escolar da Entidade Executora, e deverá ser cadastrado no FNDE, na forma estabelecida no Anexo VI desta Resolução.

§ 2º Os cardápios deverão ser planejados, de modo a atender às necessidades nutricionais mínimas estabelecidas na forma do disposto nos Anexos IV e V desta Resolução.

§ 3º As Entidades Executoras devem utilizar, obrigatoriamente, no mínimo, 70% (setenta por cento) dos recursos financeiros destinados ao PNAE na aquisição de produtos básicos.

§ 4º A elaboração do cardápio deve ser feita de modo a promover hábitos alimentares saudáveis, respeitando-se os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e preferência por produtos básicos, dando prioridade, dentre esses, aos semi-elaborados e aos in natura.

§ 5º A elaboração dos cardápios da alimentação escolar destinada aos alunos das escolas e creches indígenas e quilombolas deverá ser acompanhada pelo CAE e por representantes das comunidades indígenas e quilombolas, respeitando-se aos hábitos alimentares de cada etnia.

§ 6º A aquisição dos alimentos para o PNAE deve obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista responsável técnico e será realizada, prioritariamente, no Município, no Estado, no Distrito Federal ou nas regiões de destino, visando à redução dos custos e ao atendimento das diretrizes do Programa.

#### **VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA**

Art. 15. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso – Anexo II e III, desta Resolução, observando-se a legislação pertinente.

§ 1º O Termo de Compromisso, de que trata o caput deste artigo, será renovado a cada início



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE**  
**DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE**  
**COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE**  
**COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN**

SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília, DF  
Telefones: (61) 3966-4980/4976 – E-mail: gepae@fnde.gov.br

de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado ao FNDE, com cópia para a Secretaria de Saúde ou órgão similar e ao CAE, e as ações nele previstas deverão ser implementadas imediatamente pelas Entidades Executoras, em âmbito local.

§ 2º Os produtos a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

§ 3º Cabe às EE adotarem medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

§ 4º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, e, ainda, estabelecer:

- a) a responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados;
- b) a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;
- c) a exigência de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer; e
- d) a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

§ 5º A EE aplicará teste de aceitabilidade, sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados freqüentemente.

§ 6º A metodologia do teste de aceitabilidade será definida pela EE, observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, não podendo, contudo, o índice de aceitabilidade ser inferior a 85% (oitenta e cinco por cento).