

RESOLUÇÃO Nº 46, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2014.

Regulamenta o Programa de Segurança Alimentar do Estudante do Instituto Federal de Santa Catarina.

A PRESIDENTE do CONSELHO SUPERIOR do INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo Decreto de 15/12/2011, publicado no DOU de 16/12/2011 e atendendo as determinações da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008,

Considerando:

- a Constituição Federal de 1988, artigos 6º, 205, 208 e 211. O artigo 6º da Constituição Federal, após a EC nº 064/2010, estabelece que “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”;
- a Declaração Universal dos Direitos Humanos (artigo 25) e o Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (artigo 11), que consideram a alimentação adequada como um direito fundamental do ser humano;
- a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
- a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que “Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos estudantes da educação básica”.
- a Lei Estadual nº 12.061, em 18 de dezembro de 2001, que “Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina”;
- o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC;
- a Resolução CEPE/IFSC nº 001/2010 que regulamenta a Assistência Estudantil do IFSC e demais legislações vigentes;

Considerando a deliberação do Conselho Superior do IFSC em 17 de dezembro de 2014;

RESOLVE:

Regulamentar o Programa de Segurança Alimentar do Estudante - PSAE do Instituto Federal de Santa Catarina que se regerá pelas disposições constantes desta Resolução.

TÍTULO I DA NATUREZA, FINALIDADE E VINCULAÇÃO

Art. 1º O PSAE constitui-se num conjunto de estratégias que asseguram a oferta de alimentação aos estudantes, dentro de critérios de segurança alimentar e nutricional, atendendo as concepções de Direito Humano à Alimentação Adequada, de acordo com a legislação vigente, e também concebendo ações educativas no contexto da saúde e da alimentação nos diversos espaços da escola.

§ 1º O PSAE é parte integrante da Assistência Estudantil do IFSC.

§ 2º Compõem-se como Planos de Ação do PSAE do IFSC: o Plano de Ação “Alimentação Estudantil” - PAE; o Plano de Ação “Cantina Saudável” e o Plano de Ação “Educação Alimentar e Nutricional” - EAN.

Art. 2º O desenvolvimento do PSAE será coordenado pela Pró-Reitoria de Ensino (PROEN) no âmbito do Plano “PAE” e do Plano “EAN” e pela Pró-Reitoria de Administração (PROAD), no que se refere ao Plano de Ação “Cantina Saudável”, em articulação com as demais Pró-Reitorias, com os câmpus e com o Comitê Gestor de Assuntos Estudantis.

TÍTULO II DAS DIRETRIZES

Art. 3º São diretrizes do PSAE:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis regionais, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes e para a melhoria do aproveitamento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde;

II – a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional no processo de ensino e aprendizagem, transversal ao currículo escolar, abordando o tema qualidade de vida, alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança ambiental, alimentar e nutricional;

III – a participação da comunidade escolar interna e externa no controle social, na definição e no encaminhamento das políticas e na avaliação das ações realizadas pelo IFSC, para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

IV – o apoio ao desenvolvimento sustentável e a alimentação orgânica, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas, de remanescentes de quilombos e empreendimentos, de economia solidária, relacionados com a proposta;

V – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, com acesso de forma isonômica, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos estudantes que necessitem de atenção nutricional específica;

VI – o atendimento à demanda da comunidade escolar na garantia de um local adequado e seguro para oferecer alimentação de qualidade, módica, saudável e dentro de critérios higiênico-sanitários.

§1º O controle social é o direito subjetivo de participação do cidadão na gestão pública, na fiscalização, no monitoramento e no controle das ações e políticas públicas, como um importante mecanismo de fortalecimento da cidadania.

§2º A atenção nutricional específica correlaciona-se com a prática alimentar destinada a uma situação fisiológica em que o indivíduo necessite de um consumo diferenciado.

TÍTULO III DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA

Art. 4º O PSAE poderá ser estendido, na especificidade de seus planos, à comunidade escolar interna e à comunidade escolar externa.

Parágrafo único. A comunidade escolar interna é constituída pelo segmento de estudantes e os servidores públicos e demais funcionários do câmpus, enquanto a comunidade escolar externa é constituída pelos pais, familiares e toda a sociedade.

TÍTULO IV DOS PLANOS SEÇÃO I

PLANO DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL - PAE

SUBSEÇÃO I

DO PLANO

Art. 5º O Plano de Alimentação Estudantil (PAE) consiste na oferta gratuita e universal de alimentação dentro de critérios de segurança alimentar e nutricional para os estudantes matriculados no IFSC.

Parágrafo único. O PAE será implementado gradualmente nos câmpus do IFSC e seguirá as disposições prioritárias previstas nos artigos 38 e 39 desta resolução.

SUBSEÇÃO II

DOS AGENTES PARTICIPANTES DO PAE

Art. 6º Participam do Plano PAE:

I – o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE: autarquia vinculada ao Ministério da Educação – MEC, responsável pela coordenação do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como, pela transferência de recursos financeiros para o IFSC;

II – o IFSC como responsável pela execução do PAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas.

III – Pró-Reitoria de Ensino – PROEN, Pró-Reitoria de Administração – PROAD, Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional – PRODIN, Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação – PROPPI, Pró-Reitoria de Extensão e Relações Externas – PROEX.

IV – Câmpus: responsável por, em nível local, coordenar, operacionalizar, supervisionar, articular, monitorar e avaliar o plano.

V – Comitê Gestor de Assuntos Estudantis: atua como órgão consultivo e propositivo à PROEN na implementação do plano.

Parágrafo único. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecido como instância máxima de referência para a efetivação do Plano de Alimentação Estudantil (PAE).

SUBSEÇÃO III

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 7º A responsabilidade técnica pela alimentação escolar no câmpus caberá ao nutricionista que atende ao câmpus, que deverá respeitar as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e atender aos parâmetros previstos na Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010.

§1º O nutricionista Responsável Técnico, que pode ser viabilizado regionalmente, em atuação com o seu quadro técnico deverá garantir que todos os câmpus do IFSC sejam atendidos aplicando, na sua integralidade, as diretrizes do programa.

§2º Os Nutricionistas que atuam no Programa deverão estar cadastrados no FNDE, como Responsável Técnico (RT), conforme estabelecido na Resolução nº 26/2013, do referido órgão.

§3º A responsabilidade técnica privativa do Nutricionista restringe-se a: planejamento, elaboração e cálculo de cardápios; elaboração de fichas técnicas das preparações a serem ofertadas; definição dos gêneros alimentícios a serem adquiridos para atender o cardápio prescrito; orientação das atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição de alimentos e orientação das atividades de higienização e manipulação de alimentos.

§4º O nutricionista auxiliará nas diversas competências comuns do programa, tais como: descrição técnica dos gêneros alimentícios para os editais licitatórios e as chamadas públicas; realização de pedidos de entregas pelos fornecedores; realização de testes de aceitabilidade e avaliações Nutricionais e identificação de estudantes com necessidades nutricionais específicas.

SEÇÃO IV DA FORMA DE GESTÃO E EXECUÇÃO DOS RECURSOS

Art. 8º O PAE será financiado da seguinte forma:

- I. Recursos repassados pelo FNDE para este fim;
- II. Recursos dos câmpus;
- III. Até 10% dos Recursos da Ação de Assistência ao Educando da Educação Profissional - Ação 2994 - recebidos anualmente pela instituição e utilizados para implementação do plano em cada câmpus;
- IV. Outras fontes orçamentárias do IFSC;
- V. Outras fontes extraorçamentárias;
- VI. Doações de gêneros alimentares e outros insumos através de parcerias com entidades públicas e privadas.

§ 1º O recurso da assistência, relacionado ao inciso III, deverá ser utilizado como fomento, no primeiro ano para a implementação do Plano pelo câmpus. Para isso, a PROEN publicará edital anual específico

de fomento à adesão dos câmpus a este Plano, podendo ser contemplados até 2 (dois) câmpus por edital publicado.

§ 2º Os câmpus que forem contemplados nos editais deverão assumir o compromisso de implementar e manter o programa em sua integralidade, durante e após o término do período de fomento, com outras fontes de orçamento.

§ 3º Considerando que os recursos da assistência não sejam utilizados em sua integralidade, os mesmos poderão ser realocados em outros programas vinculados a Assistência Estudantil.

Art. 9º Os recursos descentralizados do Programa serão repassados diretamente ao IFSC através do FNDE, tendo como base o número de estudantes matriculados na Educação Básica do IFSC, em conformidade com os dados oficiais do censo escolar do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira do Ministério da Educação – INEP/MEC e o número de 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar.

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

Sendo:

VT = Valor a ser transferido;

A = Número de estudantes;

D = Número de dias de atendimento;

C = Valor *per capita* para a aquisição de gêneros para o alunado.

§ 1º Os recursos transferidos pelo FNDE serão encaminhados respectivamente aos seus câmpus e estes, por sua vez, adquirirão os gêneros alimentícios de acordo com o cardápio definido pelo nutricionista lotado no local.

§ 2º Os recursos do FNDE destinam-se aos estudantes da Educação Básica.

§ 3º Os recursos transferidos pelo FNDE deverão ser utilizados exclusivamente para a aquisição de gêneros alimentícios, havendo uma contrapartida de no mínimo 200% desses recursos recebidos por câmpus, a fim de assegurar a oferta de uma alimentação adequada seguindo as diretrizes do plano, estando desvinculados nesse orçamento a aquisição de qualquer outro item ou serviço.

§ 4º A aquisição de alimentos para os estudantes do Ensino Superior e da Pós-Graduação, quando implementado o atendimento a esse público, deverá ser custeada em sua integralidade pelo câmpus.

§ 5º Do total desses recursos repassados pelo FNDE no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os alimentos orgânicos, os assentamentos da reforma

agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, sendo dispensado nessa situação a aquisição via processo licitatório, conforme o artigo 14, § 1º, da Lei nº 11.947/2009.

Art. 10. Os demais recursos, dispostos no artigo 8º (incisos II, IV e V) serão utilizados para complementar a aquisição dos gêneros alimentícios, contratação de pessoal e pagamento de terceirizados, compra de equipamentos e utensílios, reformas necessárias a manutenção das Unidades de Alimentação e Nutrição, dentre outras despesas que garantam o pleno funcionamento da estrutura do programa.

Parágrafo único. Entende-se como Unidade de Alimentação e Nutrição uma unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, como o fornecimento de refeições, tais como refeitórios, cantinas e restaurantes.

SUBSEÇÃO V

DA OFERTA DA ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS: RESTRIÇÕES E OBRIGAÇÕES

Art. 11. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista que atende o campus, com a utilização de gêneros alimentícios básicos, conforme dispostos na Lei nº 11.947/2009, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos e culturas alimentares e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

§1º Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III da Resolução nº 26/2013, de modo a suprir:

I – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os estudantes matriculados em cursos de período parcial;

II – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados em cursos de período parcial;

III – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes matriculados em cursos de período integral.

§2º Para as preparações diárias da alimentação escolar, recomenda-se no máximo:

I – 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;

V – 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

VI – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e

VII – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§3º Cabe ao nutricionista acompanhado da Direção do câmpus e/ou Diretoria de Ensino, definir o melhor horário e o tipo de refeição a ser ofertada, respeitando os critérios dispostos no *caput* e §1º desse artigo.

§4º Os cardápios deverão atender aos estudantes com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, conforme declarado em atestado médico.

§5º Os cardápios, tendo como suporte suas fichas técnicas de preparo (Anexo I), devidamente padronizadas nos diversos câmpus do IFSC, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Além disso, os cardápios devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

§6º Os cardápios, com as respectivas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior, deverão estar disponíveis em locais visíveis e de grande circulação do câmpus, além do site institucional.

§7º Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/estudante/semana), para estudantes de período parcial e sete porções de frutas e hortaliças por semana para estudantes de período integral, sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas *in natura*.

§8º Anualmente, as propostas dos cardápios devem ser apresentadas a Direção do câmpus e/ou Direção de Ensino e ao Comitê de Assuntos Estudantis, para conhecimento e troca de informações sobre sua viabilidade econômica, nutricional e sustentável, além da sua adequação prática.

Art. 12. O Nutricionista que atende o câmpus, em parceria com equipe designada pela Direção do câmpus e/ou Direção de Ensino serão responsáveis pela aplicação dos testes de aceitabilidade, seguindo o que estabelece a Resolução nº 38/2009, aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo, quando houver alterações substanciais na forma de preparação e/ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente pela escola.

§1º Refere-se como teste de aceitabilidade o conjunto de procedimentos metodológicos destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes.

§2º Poderão ser dispensadas do teste de aceitabilidade frutas, hortaliças e alimentos integrais ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.

§3º O nutricionista será responsável pela elaboração do relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.

§4º Para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas as metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica, sendo considerado aceitável o índice de 90% e de 85%, respectivamente para estes testes.

Art. 13. É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, tais como, refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha e chás prontos para consumo.

Art. 14. É restrita a aquisição de 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).

Parágrafo único. O limite dos recursos financeiros para aquisição dos alimentos de que trata o *caput* deste artigo ficará restrito a 30% (trinta por cento) dos recursos transferidos pelo FNDE.

Art. 15. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado conforme procedimentos dispostos no artigo 9º, §5º, dessa resolução.

Parágrafo único. A observância do percentual previsto no *caput* deste artigo poderá ser avaliada e dispensada pelo FNDE quando presentes algumas das circunstâncias dispostas no artigo 14, §2º da Lei nº 11.947/2009.

SUBSEÇÃO VI DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 16. A aquisição de gêneros alimentícios deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução e deverá priorizar, sempre que possível, os alimentos da agricultura familiar, orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 17. A aquisição de gêneros alimentícios deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 e da Seção II da Resolução nº 26/2013, nos casos de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar e, quando possível, orgânicos.

§1º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios, provenientes da agricultura familiar, empreendedores familiares rurais e/ou empreendimentos, de economia solidária, relacionados com a proposta, desta forma, formalizando a dispensa de Licitação Pública.

§2º A PROAD, auxiliados pelas Entidades Articuladoras da área (Sindicatos dos Agricultores, Secretarias Estaduais e Municipais de Agricultura, Cooperativas, Conab e Epagri), farão o mapeamento dos agricultores e Cooperativas de Agricultura Familiar existentes em nível local e regional, para que seja fomentada sua participação nos editais de chamada pública.

Art. 18. Será dada a publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em jornal de divulgação, quadro de avisos de amplo acesso público e sítio eletrônico da instituição.

SUBSEÇÃO VII DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 19. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§1º Os câmpus deverão adotar medidas que garantam a aquisição, a estocagem, o preparo, o manuseio e a distribuição de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos estudantes atendidos pelo plano.

§2º O IFSC poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, por uma comissão nomeada especificamente para este fim.

Art. 20. As Unidades de Alimentação e Nutrição de cada câmpus (cozinhas e restaurantes) deverão se respaldar nos critérios de Boas Práticas conforme a RDC nº 216/2004; a Portaria nº 1.428/1993 e a Portaria CVC nº 6/1999.

SUBSEÇÃO VIII DA PRESTAÇÃO DE CONTAS E FISCALIZAÇÃO DO PROGRAMA

Art. 21. A prestação de contas a ser realizada pelo IFSC, referente aos recursos descentralizados recebidos pelo FNDE será efetivado por meio da Prestação de Contas Anual, que consiste na comprovação dos objetivos e da aquisição de gêneros alimentícios, dentro dos critérios estabelecidos e processar-se-á de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 31, de 1º de julho de 2011.

§1º O IFSC poderá celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos congêneres, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e aperfeiçoar o controle da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PAE, conforme disposto no parágrafo único, do artigo 9º, da Lei nº 11.947/2009.

§2º Qualquer pessoa física, associação, sindicato e conselho escolar ou de alimentação é parte legítima para atuar na fiscalização do plano e solicitar informações sobre sua execução, exercendo o importante mecanismo de fortalecimento da gestão pública e o controle social;

SEÇÃO V PLANO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN SUBSEÇÃO I DO PLANO

Art. 22. O Plano EAN é um conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial, curricular e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas saudáveis e de escolhas alimentares mais conscientes, que colaborem para o autocuidado, o processo de ensino-aprendizagem, o estado de saúde e a qualidade de vida do indivíduo.

§1º O Plano EAN será estruturado visando responder às determinações da Lei nº 11.947/2009, Resolução CFN nº 465/2010 e da Portaria Interministerial nº 1.010/2006.

§2º A inserção transversal sobre Alimentação e Nutrição no currículo escolar será realizada de maneira obrigatória e prioritária nos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio.

§3º A inserção do tema EAN será efetivado em todas as disciplinas curriculares e desta forma, os docentes e técnicos administrativos contarão com cursos formativos na área a fim de auxiliá-los nesse processo.

§4º As atividades paralelas à sala de aula, tais como campanhas educativas, gincanas, vídeos de comunicação visual, atividades complementares e de extensão, jogos educativos, projetos integradores e palestras, serão destinadas a todos os estudantes e em suas diferentes modalidades de ensino, matriculados no IFSC.

SUBSEÇÃO II DOS AGENTES PARTICIPANTES DO PLANO EAN

Art. 23. Participam do Plano EAN:

I – o Ministério da Educação – MEC, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS e o Ministério da Saúde - MS: responsáveis pelo estabelecimento de diretrizes, normas e planos educativos de efetivação das ações no contexto da EAN e da Educação em Saúde;

II – o IFSC como responsável pela coordenação do Plano de Educação Alimentar e Nutricional – EAN e o seu fomento nos demais câmpus da instituição;

III – Pró-Reitoria de Ensino – PROEN, Pró-Reitoria de Administração – PROAD, Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional – PRODIN, Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação – PROPPI, Pró-Reitoria de Extensão e Relações Externas – PROEX.

IV – Câmpus: responsável por, em nível local, coordenar, operacionalizar, supervisionar, articular, monitorar e avaliar a implementação do Plano;

V - Comitê Gestor de Assuntos Estudantis: atua como órgão consultivo e propositivo à PROEN na implementação do plano.

SEÇÃO III DAS AÇÕES EDUCATIVAS

Art. 24. É atribuição dos servidores da instituição disseminarem ações educativas no contexto da EAN.

Parágrafo único. A PROEN, em parceria com os câmpus, será responsável em realizar cursos de formação a esse grupo, respaldando devidamente esses multiplicadores.

Art. 25. Poderão ser consideradas como ações educativas, de ensino, pesquisa e extensão, dentre outras, aquelas que:

- I – promovam a formação de pessoas envolvidas direta ou indiretamente com a alimentação escolar;
- II – articulem as políticas municipais, estaduais e federais no campo da alimentação escolar;
- III – dinamizem o currículo das escolas, tendo por eixo temático a saúde, a alimentação e a nutrição;
- IV – promovam metodologias inovadoras para o trabalho pedagógico, inclusive para os estudantes portadores de necessidades específicas;
- V – favoreçam os hábitos alimentares regionais, culturais, saudáveis e autosustentáveis;
- VI – estimulem e promovam a utilização de produtos orgânicos e/ou agroecológicos, inclusive com a implementação de hortas escolares;
- VII – incentivem o desenvolvimento de tecnologias sociais, voltadas para o campo da alimentação escolar;
- VIII – utilizem o alimento como ferramenta pedagógica nas atividades educativas.

Art. 26. As ações deverão ser planejadas, executadas, avaliadas e documentadas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), considerando a faixa etária dos estudantes, as etapas, as modalidades e as formas de oferta de ensino.

Art. 27. O nutricionista da PROEN e do câmpus deverá estruturar um planejamento anual de atividades pontuais e itinerantes, tais como as palestras com os estudantes e toda a comunidade escolar, estendendo sua colaboração com outros profissionais da saúde (enfermeiras, médicos, farmacêuticos, psicólogos, vigilantes sanitaristas).

SUBSEÇÃO IV DA ESTRUTURA DO PLANO

Art. 28. O Plano EAN será estruturado e subsidiado com os recursos do câmpus na aquisição de materiais de expediente e educativos para as atividades no que se nas formações contínuas com os servidores e docentes, e subsidiariamente pela PROEN, quando for o caso.

Parágrafo único. A PROEN e os câmpus buscarão viabilizar parcerias políticas com entidades público e privadas que atuam no campo da educação e saúde.

SEÇÃO VI

PLANO CANTINA SAUDÁVEL

SUBSEÇÃO I

DO PLANO

Art. 29. O Plano Cantina Saudável é o conjunto de ações estratégicas, operacionais e de qualificação, de prática contínua, permanente e intersetorial, que objetiva desenvolver um espaço de fornecimento e comercialização de refeições e lanches, que englobem aspectos nutricionais e higiênicos e que visem à segurança alimentar e nutricional do estudante e da comunidade escolar interna e externa, prezando pela qualidade e modicidade.

Parágrafo único. O Plano Cantina Saudável será estruturado visando responder às práticas difundidas pela Lei Estadual nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001.

SUBSEÇÃO II

DOS AGENTES PARTICIPANTES DO PLANO CANTINA SAUDÁVEL

Art. 30. Participam do Plano Cantina Saudável:

I – o Ministério da Educação – MEC, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS, Ministério da Saúde – MS, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA: responsáveis pelo estabelecimento de diretrizes no desenvolvimento de cantinas escolares mais saudáveis e dentro de critérios sustentáveis e de vigilância sanitária;

II – o IFSC como responsável pela coordenação e acompanhamento do Plano Cantina Saudável em todos os câmpus da instituição;

III – Pró-Reitoria de Ensino – PROEN, Pró-Reitoria de Administração – PROAD, Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional – PRODIN, Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação – PROPPI, Pró-Reitoria de Extensão e Relações Externas – PROEX.

IV – Câmpus: em nível local, operacionalizar, supervisionar, monitorar e avaliar as ações do plano;

V - Comitê Gestor de Assuntos Estudantis: atua como um órgão consultivo e propositivo à PROEN na implementação do PAE.

SUBSEÇÃO III

DOS OBJETIVOS E DAS AÇÕES DO PLANO

Art. 31. O Plano Cantina Saudável tem como objetivos e ações:

- I. elaborar e implementar um Projeto Básico para o funcionamento das Cantinas Escolares, visando atender as demandas da instituição e garantir uma alimentação dentro dos critérios de vigilância sanitária e segurança alimentar para toda a comunidade escolar;
- II. acompanhar e avaliar as preparações comercializadas na cantina escolar e a satisfação dos consumidores, através da atuação dos Fiscais de Contrato, dos nutricionistas e dos próprios estudantes, considerando o perfil epidemiológico, a cultura alimentar, a vocação agrícola da região, a sazonalidade e os critérios higiênico-sanitários, sustentáveis e de segurança alimentar;
- III. estimular a convivência saudável e fomentar que as cantinas atuem na perspectiva de um importante compromisso social na saúde da comunidade escolar inserida;
- IV. qualificar a fiscalização da instituição em relação ao atendimento e funcionamento das cantinas escolares e instrumentalizar a atuação dos fiscais de contrato.

§1º A PROEN assessorará à PROAD na implementação e manutenção desse Plano.

§2º O Projeto Básico e o *Check list* constarão no Edital de concessão do espaço físico das cantinas e nos contratos que vinculam as partes da relação jurídica.

SUBSEÇÃO IV DA ESTRUTURA DO PLANO

Art. 32. O Plano Cantina Saudável será organizado pela PROAD em parcerias com os câmpus.

Parágrafo único. A PROAD, PROEN e os câmpus tentarão viabilizar parcerias com entidades público e privadas que atuam no campo da saúde e a vigilância sanitária.

TÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 33. Essa resolução está em consonância com as disposições das leis regulamentares sobre a execução do Programa de Alimentação Escolar, dentre outras legislações correlatas, citadas previamente nesse documento.

Art. 34. A Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE/PROEN) desenvolverá e atualizará a resolução que contém as diretrizes do plano, renovando-o de acordo com os preceitos e diretrizes gerais preconizados pelos órgãos da administração pública e pelo PNAE.

Parágrafo único. A avaliação da implementação do PSAE se dará anualmente, com a possibilidade de revisão da Resolução bianualmente.

Art. 35. O órgão de controle social externo e específico do PSAE, no âmbito do IFSC, será regulamentado em resolução específica em até 1 (um) ano após a implementação desta resolução.

Art. 36. A PROEN, através da atuação da Diretoria de Ensino (DE), auxiliada pela Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE), desenvolverá material informativo e educativo e apoiará a promoção de cursos de capacitação e formação contínua, tendo em vista a eficiente operacionalização do Programa e dos seus planos.

Art. 37. Os casos omissos e/ou excepcionais serão resolvidos pela Pró-Reitoria de Ensino em atuação com as demais pró reitorias da instituição, além dos colegiados competentes.

Art. 38. Os câmpus terão autonomia para elencar suas prioridades e viabilidades políticas na implementação de cada um dos planos.

Art. 39. O programa PSAE será implementado de maneira gradual, a depender da dotação orçamentária do IFSC e dos câmpus, garantindo o atendimento de todos os alunos da Educação Básica.

Art. 40. Esta resolução entra em vigor a partir desta data, devendo o gestor zelar pelo seu cumprimento e revogando as disposições em contrário.

MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER
Presidente do Conselho Superior do IFSC

ANEXO I

FICHA TÉCNICA

Preparação	
INGREDIENTES	
Quantidade	Unidade

UTENSÍLIOS	
1	(imagem)
2	
3	
4	
5	
6	

PREPARO	
1	
2	
3	
4	
5	