

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 054/2018, DE 25 DE JUNHO DE 2018

Aprova o Regulamento do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23243.001342.2017-46; o Regulamento do Conselho Superior; com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 038/2018/CEE; da Câmara Especializada de Administração, Desenvolvimento Institucional e Normas, com o Parecer nº 22/2018/CADIN; e do Conselho Superior, nos termos da Ata Nº 002/2018, da 2ª Reunião Ordinária do CONSUP, realizada em 25 de junho de 2018,

RESOLVE:

- **Art. 1º** APROVAR O Regulamento do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, nos termos:
- da Constituição Federal de 1988, Artigos 6º, 205, 208 e 211, após a Emenda Constitucional nº 064/2010, a qual 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";
- da Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
- da 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 alunos da Educação Básica";
- do Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que "dispõe sobre o Programa nacional de Assistência Estudantil";
- da Resolução CONSUP nº 12/2012, de 30 de março de 2012, que "aprova a Política de Assistência Estudantil do IF Farroupilha";
- da Resolução CONSUP nº 26, de 17 de julho de 2013, que "dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do Programa PNAE";
- da Resolução CONSUP nº 028/2014, de 11 de setembro de 2014, que versa "sobre o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2014-2018".



- da Resolução CONSUP nº 14/2015, de 16 de março de 2015, que aprova "a Política de Atenção à saúde dos Discentes do IF Farroupilha":
- do Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015, que estabelece no "âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares rurais".

CAPÍTULO I Dos Objetivos

Art. 2º São finalidades do Programa:

- I garantir aos estudantes acesso aos refeitórios e à alimentação adequada no período em que estão na Instituição, a fim de contribuir para seu desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar:
- II contribuir para formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional;
- III regulamentar as formas de acesso dos usuários do Programa;
- IV normatizar as formas de aquisição, distribuição e preparo dos alimentos pela instituição.

CAPÍTULO II Das ações

Art. 3º As ações de segurança alimentar e nutricional serão desenvolvidas em dois eixos:

- I ações de garantia de acesso à alimentação adequada que cubram as necessidades nutricionais diárias de acordo com o tempo de permanência do estudante na Instituição;
- II ações de sensibilização e orientação nutricional.

Art. 4º São ações de garantia de acesso à alimentação adequada:

- I implantar e qualificar os serviços dos refeitórios em todas as unidades de ensino do IFFar;
- II padronizar a oferta, quantidade e qualidade dos alimentos servidos nos refeitórios do IFFar, conforme o quadro do Anexo I, que estabelece a Composição Básica Nutricional Mínima a ser atendida, observando as necessidades nutricionais do artigo 13.

Parágrafo único. É facultativa ao *campus* a definição quanto ao número de refeições diárias a serem ofertadas, desde que justificada e publicizada à comunidade acadêmica.

Art. 5º São ações de sensibilização e orientação nutricional:

- I incluir a educação alimentar e nutricional como tema transversal no processo de ensino e aprendizagem, abordando a alimentação, nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- II formar grupos de discussão sobre distúrbios alimentares;
- III realizar aferição de Índice de Massa Corporal (IMC), visando identificar indivíduos em situação de risco nutricional:
- IV outras a serem planejadas e desenvolvidas conforme a realidade dos campi.

Parágrafo único. As ações previstas nos incisos I, II, III e IV do Art. 5º deverão ser coordenadas por profissional de nutrição e/ou por profissionais de Educação Física do *campus*, com o auxilio da Coordenação de Assistência Estudantil e Setor de Apoio Pedagógico (SAP).



- **Art. 6º** Periodicamente, as propostas de cardápios devem ser discutidas na Assistência Estudantil, apresentadas a Direção Geral e/ou Direção de Ensino do *campus* para posterior análise do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que observará sua viabilidade com o objetivo de contribuir para a efetivação do cardápio proposto.
- **Art. 7º** O Conselho de Alimentação Escolar é um órgão fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:
- I Diretor de administração do campus:
- II Coordenador de Assistência Estudantil;
- III Profissional de nutrição;
- IV Dois representantes discentes:
- V- Dois representantes de pais de alunos;
- VI Dois representantes indicados por entidades civis organizadas.
- § 1º Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a VI deste artigo.
- § 2º Os membros terão mandato de quatro anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.
- § 3º A nomeação dos membros do CAE deverá ser feita por portaria emitida pelo Diretor Geral do campus.
- **Art. 8º** O(A) nutricionista que atende o *campus*, em conjunto com a Coordenação de Assistência Estudantil, será responsável pela aplicação dos testes de aceitabilidade, conforme estabelece a Resolução nº 26/2013.

CAPÍTULO III

Dos usuários do Programa e Oferta da alimentação

- **Art. 9º** Podem utilizar os refeitórios do IFFar estudantes, servidores efetivos, temporários, terceirizados, estagiários e visitantes.
- Parágrafo único. O acesso dos servidores efetivos, temporários, terceirizados, estagiários e visitantes estará condicionado à decisão administrativa do *campus*.
- **Art.10.** A alimentação será ofertada prioritariamente aos estudantes do *campus*, sendo gratuita e universal aos estudantes da Educação Básica e aos estudantes dos Cursos de Graduação que comprovarem possuir renda familiar *per capita* de até um salário mínimo e meio.
- § 1º Caberá aos estudantes dos Cursos de Graduação a comprovação de renda familiar *per capita* de até um salário mínimo e meio, no período estabelecido pelo *campus*, mediante chamada pública.
- § 2º A gratuidade só será efetivada após análise de renda realizada por comissão designada pelo Diretor Geral do *Campus*.
- **Art.11.** Os *campi* tem autonomia para definir o acesso à alimentação aos estudantes dos Cursos de Graduação que não se enquadram no disposto no art. 10, e aos estudantes de pós-graduação, podendo:
- I ofertar gratuitamente, na mesma forma dos estudantes da Educação Básica e dos estudantes dos Cursos de Graduação que possuírem renda familiar *per capita* de até um salário mínimo e meio;
- II mediante contrapartida do estudante, observados os parâmetros estabelecidos no Artigo 12 deste regulamento.
- Parágrafo único. A gestão do *campus* definirá a forma de acesso considerando os recursos orçamentários do *campus*.



Art.12. O *campus* que optar pela oferta subsidiada das refeições deverá levar em consideração a situação econômica de seus estudantes. Aos estudantes do ensino superior com renda *per capita* superior a um salário mínimo e meio, deverá ser cobrado até 40% do valor de referência.

Parágrafo único. O valor de referência será definido institucionalmente antes do início de cada ano letivo, sendo a oferta de alimentação aos servidores efetivos, temporários, terceirizados, estagiários e visitantes cobrada integralmente.

- **Art.13.** Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista do *campus*, com a utilização de gêneros alimentícios básicos. O anexo I desta resolução embasará a construção do cardápio, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos e culturas alimentares e pautar-se-á na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.
- § 1º Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média as necessidades nutricionais:
- I no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias, quando ofertada uma refeição, para os estudantes que permanecem na Instituição em apenas um turno;
- II no mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes que permanecem na Instituição em dois turnos;
- III 100% das necessidades nutricionais diárias, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes da Educação Básica e dos Cursos Superiores que atenderem o disposto no art. 10, que residem na moradia estudantil.

CAPÍTULO IV Das normas de convivência no refeitório

- Art.14. As refeições ocorrerão em horários pré-definidos a serem divulgados para a comunidade escolar.
- **Art.15.** Os estudantes devem seguir as regras do Regulamento de Convivência dos Estudantes no período em que permanecerem no refeitório.
- Art.16. Os usuários do refeitório devem seguir as seguintes normas:
- I é proibido entrar e/ou permanecer no refeitório sem camisa ou descalço;
- II ao entrar no ambiente de alimentação, os usuários que possuem cabelos compridos deverão prendêlos;
- III não consumir alimentos ou bebidas (incluindo refrigerantes) que não são ofertados no cardápio durante o horário das refeições.
- IV- acondicionar bolsas ou similares em local apropriado no refeitório para evitar contaminação cruzada;
- V- evitar o desperdício de alimentos, sendo que casos reincidentes serão advertidos verbalmente e/ou por meio eletrônico.

CAPÍTULO V Dos recursos orçamentários e humanos

Art. 17. A execução das ações de Segurança Alimentar e Nutricional serão garantidas através dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e com recursos de funcionamento da Rede Federal.



Parágrafo único. Deverão ser investidos, no mínimo, 30% dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios e/ou produtos oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

Art.18. É de responsabilidade do nutricionista do *campus* planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos estudantes.

Parágrafo único. O nutricionista encaminhará à Coordenação de Assistência Estudantil relatório mensal com dados sobre a oferta de alimentação no *campus* (Anexo II).

Art. 19. É de responsabilidade do nutricionista do *campus* fiscalizar a prestação dos serviços terceirizados vinculados ao refeitório.

CAPÍTULO VI Da forma de aquisição e preparo dos alimentos

- **Art. 20.** A aquisição de gêneros alimentícios deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes que constam no Anexo I desta Resolução e deverá priorizar, sempre que possível, os alimentos da agricultura familiar, orgânicos e/ou agroecológicos.
- **Art. 21.** A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito deste Programa deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 10.520/2002, ou ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009.
- § 1º Quando a unidade executora optar por dispensa do procedimento licitatório nos termos do Art. 14º, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.
- § 2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.
- Art. 22. 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 o consumo.
- **Art. 23.** 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).
- **Art. 24.** Cabe à coordenação de licitações da Reitoria/Pró-Reitoria de Administração fazer os apontamentos legais e necessários quanto à forma e tramitação dos processos licitatórios emitidos pelos *campi*, os quais se enquadrarão em dois objetos licitatórios:
- I prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra para os que contratam os serviços de alimentação prontos, com preparo externo dos gêneros;
- II prestação de serviço com dedicação exclusiva de mão de obra, onde se licitará os insumos necessários que não forem produzidos pelo *campus* e os postos de trabalho necessários à confecção das refeições.

Parágrafo único. O campus, a partir de sua realidade, desde que justificado por meio de parecer, tem autonomia para decidir por uma das formas licitatórias elencadas no Art. 24 Incisos I ou II, devendo a



Diretoria de Assistência Estudantil/Reitoria, Coordenação de Licitação, Diretores Gerais dos *campi* e profissionais de nutrição observar para que as licitações atendam para melhor qualidade/menor preço.

CAPÍTULO VII Das disposições gerais

- **Art. 25.** No âmbito do IFFar, a elaboração de projetos de construção, manutenção, ampliação e execução de obras dos refeitórios deverão ser acompanhadas por equipe multiprofissional composta por Engenheiro e/ou Arquiteto e Nutricionista, assim como deverão atender às normas de acessibilidade e de segurança do trabalho.
- Art. 26. Esse programa deverá ser revisto num prazo de até dois anos, a contar da data de sua publicação.
- **Art. 27.** As situações não definidas neste Regulamento serão dirimidas pela Diretoria de Assistência Estudantil e pela Diretoria de Licitações e Contratos da Reitoria.
- **Art. 28** Revogam-se todas as disposições em contrário, em especial a Resolução *Ad Referendum* nº 11/2011.



ANEXO I Composição Básica Nutricional Mínima

CAFÉ OU LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE OU NOITE	JANTAR
- Carboidrato (uma porção) e/ou -Laticínio (uma porção) - e/ou fruta/suco de fruta (uma porção)	-Arroz - Feijão ou lentilha - Carne - Guarnição - Salada (no mínimo duas opções).	-Carboidrato (uma porção) e/ou -Laticínio (uma porção) - e/ou fruta/suco de fruta (uma porção)	- Arroz - Carne - Guarnição - Salada (no mínimo duas opções)



ANEXO II

RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DAS AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

	EIÇÕES OFERTADAS:
REFEIÇÃO	QUANTIDADE OFERTADA
Café da manhã	
Lanche da manhã	
Almoço	
Lanche da tarde	
Jantar	
Lanche da noite	
Total:	
Ações de orientação e sensibilização nutricional: () Em caso afirmativo, descreva a ação e a quantidade	