



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
PORTARIA x/2026 - RIFB/IFBRASÍLIA, DE xx de xxxx de 2026

**Regulamenta a Política de Alimentação e
Nutrição do Instituto Federal de Brasília –
IFB.**

A REITORA DO INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA, nomeada pelo Decreto de 2 de agosto de 2023, publicado no Diário Oficial da União em 03 de agosto de 2023, no uso de suas atribuições legais e regimentais e considerando o que consta no processo nº 23098.000928.2022-71;

RESOLVE:

Art. 1 Art. 1º Regular a Política de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (PAN-IFB), nos termos desta Resolução.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2 A Política de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) consiste em um conjunto de diretrizes, estratégias e orientações destinadas à gestão, ao planejamento, ao acompanhamento e à avaliação da oferta de alimentação, bem como à implementação de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

Art. 3 A PAN-IFB constitui instrumento institucional de promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada, da Segurança Alimentar e Nutricional, da Educação Alimentar e Nutricional, da permanência e do êxito estudantil, da sustentabilidade e do desenvolvimento territorial.

Art. 4 A PAN-IFB estabelece diretrizes para a organização dos ambientes alimentares nos campi, a oferta de alimentação aos estudantes, a gestão dos restaurantes estudantis e das cantinas, a aquisição de alimentos, a atuação das equipes multiprofissionais, a integração com as atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação, bem como os mecanismos de governança, participação social, monitoramento e avaliação da política.

Art. 5 A implementação da PAN-IFB observará os princípios da equidade, da universalização progressiva, da transparência, da participação social, do respeito à diversidade cultural e alimentar, da sustentabilidade, da intersetorialidade, da eficiência na gestão pública e da melhoria contínua.

Art. 6 Para os efeitos desta Política de Alimentação e Nutrição, considera-se:

I – Alimentação Adequada e Saudável (AAS): prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos e ao uso sustentável dos recursos naturais, devendo atender às necessidades de cada fase do curso da vida e às necessidades alimentares especiais. A Alimentação Adequada e Saudável deve ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmonizar quantidade e qualidade; basear-se em práticas produtivas adequadas e sustentáveis; e conter níveis mínimos de contaminantes físicos, químicos e biológicos.

II – Alimentação Escolar: conjunto de alimentos disponibilizados no ambiente escolar durante o período letivo, independentemente de sua origem ou forma de oferta, incluindo aqueles distribuídos gratuitamente, subsidiados ou comercializados nos campi e destinados ao consumo pelos estudantes durante atividades acadêmicas e extracurriculares.

III – Autonomia Alimentar (AA): capacidade do indivíduo de realizar escolhas alimentares de forma consciente, informada e deliberada, considerando as alternativas disponíveis, bem como de participar das decisões relacionadas à produção, à aquisição, ao preparo, ao consumo e à distribuição dos alimentos.

IV - Carga Horária Técnica (CHT): é o tempo necessário para a execução das atribuições previstas em Resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o DHAA.

V – Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA): direito de toda pessoa ao acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros, adequados e saudáveis, em quantidade e qualidade suficientes, ou aos meios para sua obtenção, de modo a atender às necessidades alimentares e nutricionais, respeitar a diversidade cultural e garantir uma vida digna e saudável.

VI – Educação Alimentar e Nutricional (EAN): campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, de caráter transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares adequados e saudáveis, contribuindo para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada, para a promoção da saúde e para a qualidade de vida.

VII - Ficha Técnica de Preparações: formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade *per capita*, custo e outras informações, a critério da UAN.

VIII - Ficha Técnica de Produto: formulário de especificações do produto, constando as características organolépticas e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, entre outros dados.

IX - Grande Refeição: refeição com 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário.

X – Kit de Alimentação: conjunto de alimentos adequados e saudáveis, composto, no mínimo, por uma fonte de proteínas, uma fonte de carboidratos e uma fonte de vitaminas, minerais e fibras. Sua composição deverá assegurar equilíbrio nutricional, segurança dos alimentos, praticidade de armazenamento, transporte e distribuição, observadas as normas higiênico-sanitárias vigentes.

XI – Núcleo de Alimentação do Campus (NAC): instância multiprofissional e multissetorial responsável por coordenar, apoiar, orientar, acompanhar e avaliar a implementação e a execução da Política de Alimentação e Nutrição no âmbito do respectivo campus.

XII - Pequena Refeição: refeição com 15% a 20% do Valor Energético Total (VET) diário.

XIII – Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados que se reconhecem como tais, possuem formas próprias de organização social e ocupam ou utilizam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

XIV - Recomendações Nutricionais: quantidade de nutrientes necessários para satisfazer as necessidades de 97,5% dos indivíduos de uma população sadia.

XV – Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): realização do direito de todas as pessoas ao acesso regular e permanente a alimentos adequados e saudáveis, em quantidade suficiente, sem comprometer o atendimento de outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

XVI – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.

XVII – Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN): processo contínuo e sistemático de coleta, análise e interpretação de informações sobre o estado alimentar e nutricional da população e seus fatores determinantes, com a finalidade de subsidiar o planejamento, a implementação, o monitoramento e a avaliação de ações voltadas à promoção da saúde, à prevenção e ao cuidado das diferentes formas de má nutrição, incluindo a desnutrição, o excesso de peso, a obesidade e demais agravos relacionados à alimentação e à nutrição.

XVIII – Vulnerabilidade Social: condição caracterizada pela exposição a situações de desproteção, riscos e instabilidades decorrentes da fragilização de vínculos familiares e comunitários, bem como da insuficiência ou ausência de acesso a direitos e necessidades básicas, incluindo moradia, saneamento, educação, trabalho, renda, alimentação e bens essenciais à qualidade de vida e ao bem-estar social.

CAPÍTULO II

DOS BENEFICIÁRIOS E DAS FORMAS DE ATENDIMENTO

Art. 7 A prioridade para o atendimento com benefício alimentação aos estudantes do IFB observará a seguinte ordem:

I – estudantes da educação básica, nas modalidades integrada, subsequente e Educação de Jovens e Adultos (EJA);

II – estudantes de cursos de graduação, incluindo licenciaturas, bacharelados e cursos superiores de tecnologia;

III – estudantes de programas de pós-graduação stricto sensu, compreendendo mestrado e doutorado;

IV – estudantes de cursos de pós-graduação lato sensu (especialização);

V – estudantes de cursos de curta duração.

§ 1º Os estudantes da educação básica deverão ser atendidos de forma universal.

§ 2º Os estudantes de graduação, pós-graduação e cursos de curta duração poderão ser atendidos de forma seletiva, com prioridade para aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, conforme critérios de elegibilidade definidos nos normativos e instrumentos de concessão de benefícios.

§ 3º Os estudantes matriculados em cursos na modalidade de educação a distância poderão receber benefício alimentação durante a realização de atividades presenciais obrigatórias previstas no curso desde que observado o disposto no parágrafo 2º do Art. 7.

§ 4º O IFB deverá adotar medidas para promover, de forma progressiva, a implementação das disposições previstas neste artigo, observadas as disponibilidades orçamentária, financeira e operacional.

Art. 8 Os critérios de elegibilidade para a concessão do benefício alimentação serão definidos com base na condição socioeconômica do estudante, devendo ser priorizados aqueles em situação de maior vulnerabilidade social, consideradas as particularidades de cada campus e a disponibilidade orçamentária.

Art. 9 Observado o disposto no art. 7º e 8º, terão prioridade no recebimento do benefício alimentação, nesta ordem, os estudantes:

I – em regime de internato;

II – com deficiência;

III – pertencentes a povos e comunidades tradicionais.

Parágrafo único. A concessão do benefício alimentação ocorrerá mediante processo seletivo realizado por edital do campus, observadas as condições de vulnerabilidade socioeconômica dos estudantes e os critérios estabelecidos pela instituição.

Art. 10. A oferta de refeições subsidiadas aos estudantes não contemplados com a gratuidade da alimentação deverá observar os princípios, objetivos e diretrizes estabelecidos nos arts. 7º, 8º e 9º deste Regulamento.

Art. 11. A concessão e a manutenção do benefício alimentação deverão observar a disponibilidade orçamentária e financeira, as políticas públicas aplicáveis, as diretrizes institucionais, a legislação vigente e os editais internos.

Art. 12. A vigência e a permanência do benefício alimentação estarão condicionadas às seguintes disposições:

§ 1º Os estudantes da educação básica atendidos na modalidade universal permanecerão beneficiários durante o período regular de integralização do curso em que estiverem matriculados.

§ 2º Os estudantes das demais modalidades de ensino terão o benefício concedido pelo período definido no respectivo instrumento de seleção.

§ 3º O estudante não frequente por um período de trinta dias consecutivos poderá ter o benefício bloqueado até a apresentação de justificativa formal ao setor designado pela Direção-Geral do campus.

§ 4º O estudante afastado das atividades acadêmicas presenciais, em razão de trancamento de matrícula, desistência, licença, jubramento, regime domiciliar ou outra situação que implique interrupção de sua participação presencial no curso, terá o benefício suspenso enquanto perdurar o afastamento.

Art. 13. O IFB deverá, independentemente do modelo de gestão adotado no restaurante estudantil, definir mecanismos de controle diário de frequência dos estudantes beneficiários da alimentação.

§ 1º O controle de frequência deverá:

I – permitir a identificação dos estudantes beneficiários, registrando, quando necessário, informações como nome, matrícula, modalidade de ensino, curso e condição de atendimento prioritário;

II – observar a legislação vigente relativa à proteção de dados pessoais;

III – assegurar a rastreabilidade e a auditabilidade dos registros.

Art. 14. Servidores efetivos, professores substitutos, servidores temporários, trabalhadores terceirizados, estagiários e visitantes poderão ter acesso pago às refeições ofertadas nos restaurantes estudantis do IFB.

CAPÍTULO III DOS RECURSOS

Art. 15. O IFB deverá realizar, anualmente, o planejamento da captação e da destinação de recursos necessários à execução da Política de Alimentação e Nutrição do IFB (PAN-IFB).

Parágrafo único. O planejamento deverá contemplar a previsão das fontes e dos valores dos recursos destinados a custeio e investimento, com a discriminação dos montantes previstos para cada ação, em consonância com as diretrizes, os objetivos e as ações estabelecidos nesta Política.

Art. 16. Os campi com vocação para a produção de alimentos poderão promover ações, projetos e mecanismos que viabilizem a produção própria de alimentos, priorizando sua destinação à alimentação estudantil.

§ 1º A produção de alimentos realizada no âmbito dos campi deverá observar as normas sanitárias, ambientais e pedagógicas aplicáveis, bem como as diretrizes desta PAN-IFB.

§ 2º Os demais campi poderão buscar mecanismos de cooperação e parcerias institucionais com os campi produtores, visando ao fortalecimento das ações de alimentação estudantil e ao compartilhamento dos benefícios decorrentes dos projetos de produção de alimentos.

Art. 17. A utilização dos recursos destinados à execução da PAN-IFB deverá observar a legislação e as normas vigentes aplicáveis a cada fonte de recurso e ação executada.

Art. 18. As aquisições de alimentos realizadas no âmbito do IFB, independentemente de sua destinação, deverão priorizar a agricultura familiar e os empreendimentos familiares rurais, com especial atenção aos assentamentos da reforma agrária, aos povos e comunidades tradicionais indígenas, às comunidades quilombolas, aos grupos formais e informais de mulheres e aos jovens agricultores.

Parágrafo único. As aquisições de alimentos deverão, prioritariamente, promover o fortalecimento dos sistemas alimentares locais, da produção sustentável e do desenvolvimento territorial.

Art. 19. Deverão ser destinados os percentuais ou valores mínimos previstos na legislação vigente para a aquisição de gêneros alimentícios e produtos oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, com prioridade para os fornecedores locais da região geográfica imediata.

§ 1º As aquisições deverão observar, preferencialmente, a seguinte ordem de prioridade territorial: I – fornecedores locais; II – região geográfica imediata; III – região geográfica intermediária; IV – Distrito Federal; e V – demais regiões do País.

§ 2º A destinação dos percentuais ou valores mínimos previstos na legislação deverá ser observada nos processos de aquisição de alimentos e de kits de alimentação, independentemente do modelo de gestão adotado para os restaurantes estudantis.

§ 3º Os processos de aquisição de alimentos no âmbito do IFB deverão observar a legislação vigente aplicável, especialmente a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e demais normas correlatas.

§ 4º O IFB poderá prever, nos instrumentos contratuais relativos à gestão da alimentação estudantil, a obrigatoriedade ou o incentivo à aquisição de gêneros alimentícios, ingredientes ou preparações provenientes da agricultura familiar.

Art. 20. Nos casos de gestão terceirizada da alimentação, o IFB poderá adquirir ou receber em doação gêneros alimentícios destinados à alimentação estudantil e disponibilizá-los à empresa contratada para manipulação, preparo e distribuição, mediante previsão contratual específica.

Parágrafo único. Os gêneros alimentícios fornecidos pelo IFB na forma do caput deverão ser considerados para fins de apuração dos custos da contratação, observadas as condições estabelecidas no respectivo instrumento contratual.

CAPÍTULO IV DA GESTÃO E DA ORGANIZAÇÃO DA POLÍTICA

Art. 21. A gestão da PAN-IFB será compartilhada entre a Reitoria e os campi, que atuarão, respectivamente, nas dimensões estratégica e executiva da Política.

Art. 22. À Reitoria compete o planejamento, a articulação, a orientação, o monitoramento e a avaliação da PAN-IFB, cabendo-lhe, especificamente:

I – zelar pela implementação da Política e propor sua atualização;

II – planejar, orientar, assessorar, acompanhar, monitorar e avaliar os planos, programas, projetos e ações relacionados à alimentação e à nutrição no âmbito institucional;

III – planejar, coordenar, executar e prestar contas das ações e dos programas vinculados à PAN-IFB, no âmbito de suas competências;

IV – orientar a operacionalização da Política nos campi;

V – propor instrumentos que possibilitem a produção, a sistematização e a divulgação de informações sobre a situação de segurança alimentar e nutricional e sobre o perfil alimentar e nutricional da comunidade acadêmica, especialmente dos estudantes;

VI – organizar e manter banco de dados destinado ao aperfeiçoamento da transparência, do monitoramento e do controle social das informações relacionadas à PAN-IFB;

V - promover a capacitação e o aperfeiçoamento dos servidores envolvidos na execução da PAN-IFB.

Art. 23. Caberá às Pró-Reitorias de Ensino e de Administração colaborar diretamente com a gestão institucional da PAN-IFB, orientando e prestando suporte aos campi nos processos de implantação, implementação, monitoramento, manutenção e execução da Política.

Art. 24. Compete às Pró-Reitorias e Diretorias Sistêmicas, observadas suas atribuições regimentais:

I – à Pró-Reitoria de Ensino (PREN), além das competências previstas no art. 25, planejar, coordenar, supervisionar e acompanhar as políticas de ensino, promovendo a inserção transversal de ações de EAN nos currículos e nas práticas pedagógicas;

II – à Pró-Reitoria de Administração (PRAD), além das competências previstas no art. 25, em articulação com as áreas administrativas dos campi, orientar e monitorar o planejamento, a execução e o controle da gestão orçamentária, financeira e patrimonial relacionada à alimentação e à nutrição, assessorando os campi nos processos de contratação, aquisição de bens, materiais e serviços, bem como na manutenção da infraestrutura necessária à execução da Política;

III – à Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PRPI) e à Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PREX), planejar e articular, em conjunto com as áreas de pesquisa, inovação, extensão e cultura dos campi, projetos, programas e ações relacionados à alimentação e à nutrição, podendo estabelecer parcerias com instituições, órgãos e entidades públicas ou privadas, com vistas ao fomento da capacitação, da pesquisa, da inovação e da extensão, observadas as competências de cada Pró-Reitoria;

IV – à Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PRGP) e às Diretorias Sistêmicas de Comunicação, de Tecnologia da Informação e Comunicação e de Planejamento e Orçamento, colaborar com a implementação, o monitoramento e a avaliação da PAN-IFB, no âmbito de suas respectivas competências.

Art. 25. À gestão local dos campi caberá assegurar as condições necessárias à execução da PAN-IFB, observadas as seguintes atribuições:

I – prover, manter e adequar a infraestrutura dos restaurantes estudantis, das cantinas e dos demais espaços relacionados à alimentação, em conformidade com a legislação e as normas aplicáveis;

II – planejar a destinação dos recursos necessários à execução da PAN-IFB, com vistas ao atendimento das ações e metas previstas;

III – executar, acompanhar e prestar contas dos recursos destinados à Política;

IV – garantir a implementação das ações por meio da atuação integrada de equipes multiprofissionais e multissetoriais;

V – incentivar a capacitação e o aperfeiçoamento dos servidores envolvidos diretamente na execução da PAN-IFB;

VI – fomentar, executar, monitorar e avaliar planos, programas, projetos e ações relacionados à alimentação e à nutrição desenvolvidos no campus;

VII – assegurar as condições necessárias para a constituição, o funcionamento e o desenvolvimento das atividades dos Núcleos de Alimentação do Campus (NAC);

VIII – estimular a participação estudantil nas discussões, no acompanhamento e na avaliação das ações de alimentação e nutrição;

IX – acompanhar e verificar o cumprimento das normas e diretrizes referentes à execução da Política;

X – desenvolver ações complementares relacionadas à alimentação e à nutrição, sempre que necessário.

Art. 26. Caberá às Direções de Administração e às Direções de Ensino dos campi atuar diretamente em apoio às Direções-Gerais, no âmbito de suas respectivas competências, para a implementação, o acompanhamento e a execução da PAN-IFB.

Art. 27. Constituirão instâncias e equipes de apoio à implementação dos programas, projetos e ações da PAN-IFB:

I - a Diretoria de Política Estudantis responsável por assessorar a Pró-Reitoria no que se refere às políticas estudantis, atuar em estudos e proposições de políticas públicas que visem a melhoria dos processos relacionados às questões estudantis, coordenar as diferentes políticas institucionais que envolvem o acesso e a permanência dos estudantes, com o objetivo de promover a igualdade de condições para a formação integral, respeitando e desenvolvendo todas as dimensões do sujeito e promovendo a inclusão social no âmbito do IFB.

II - a Coordenação de Permanência e Ações Pedagógicas Estudantis, responsável por possibilitar, por meio de fundamentação nas diferentes áreas do conhecimento, integração para o desenvolvimento de ações institucionais que promovam o atendimento ao estudante de forma global, considerando suas necessidades pedagógicas e psicossociais, objetivando a sua permanência, o seu crescimento pessoal e a sua emancipação como sujeito; propor, acompanhar e avaliar ações pedagógicas que melhorem o processo de aprendizagem dos estudantes, com baixo rendimento, dificuldades/ problemas de aprendizagem ou altas habilidades; visem à diminuição da evasão e retenção e melhoria do desempenho acadêmico, contribuindo para permanência estudantil; articulem as diversas coordenações do ensino em prol de um acompanhamento diversificado aos estudantes; promovam a formação continuada da equipe multidisciplinar e das demais coordenações com vistas ao fortalecimento de ações de acolhimento, diagnóstico, encaminhamentos, acompanhamentos/ monitoramento dos estudantes; desenvolvam instrumentos de análise da permanência a partir das condições pedagógicas, nos processos de aprendizagem, permanência e êxito estudantil.

III - a Diretoria de Desenvolvimento de Ensino, responsável por acompanhar e desenvolver projetos e ações pedagógicas e de educação inclusiva, de qualidade do ensino e de inclusão social.

IV - a Coordenação-Geral de Ensino, responsável por orientar a organização e desenvolvimento do currículo de acordo com a legislação e os avanços pedagógicos e planejar e operacionalizar as condições para o desenvolvimento das atividades de ensino em conjunto com os coordenadores gerais de ensino e coordenadores de cursos dos Campi;

V - a Coordenação-Geral de Articulação Pedagógica, responsável por coordenar funcionalmente as equipes pedagógicas dos Campi; e assessorar no planejamento, na elaboração, no desenvolvimento, no acompanhamento e na avaliação permanente das políticas e ações educacionais da instituição;

VI – o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE), responsável por promover a cultura da inclusão, da convivência respeitosa e da valorização da diversidade, contribuindo para a identificação e a superação de barreiras arquitetônicas, comunicacionais, pedagógicas e atitudinais;

VII – o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), responsável por fomentar estudos, pesquisas, ações de extensão e atividades educativas voltadas à valorização da diversidade étnico-racial e cultural, contribuindo para a promoção da equidade e do respeito aos povos e comunidades tradicionais;

VIII - a Coordenação de Assistência Estudantil e Inclusão Social (CDAE),

IX – psicólogos, pedagogos, nutricionistas, docentes e demais profissionais que atuem em ações relacionadas à alimentação, à nutrição, à saúde, à assistência estudantil e ao desenvolvimento educacional.

Parágrafo único. As Direções-Gerais dos campi poderão designar setores, núcleos, comissões ou servidores para apoiar o planejamento, a implementação, o monitoramento e a avaliação da PAN-IFB, observadas suas competências e atribuições institucionais.

Art. 28. O IFB deverá gradativamente buscar a inserção em seu quadro permanente de pessoal, de nutricionistas regularmente inscritos no Conselho Regional de Nutrição, em quantitativo compatível com as demandas institucionais e com a execução da sua PAN.

Art. 29. O IFB deverá buscar, de forma progressiva, o cumprimento dos parâmetros de referência para atuação de nutricionistas, observada a disponibilidade orçamentária e de pessoal, assegurando, preferencialmente, a lotação mínima de um nutricionista em cada campus e um na Reitoria.

Parágrafo único. O(A) nutricionista do campus (quando houver) participará da coordenação das ações locais previstas nesta Política e exercerá a responsabilidade técnica pelos serviços de alimentação dos restaurantes estudantis submetidos ao regime de autogestão, observada a legislação aplicável.

Art. 30. Os nutricionistas do IFB deverão atuar diretamente na implementação, no acompanhamento, no monitoramento e na avaliação das ações previstas nesta Política, competindo-lhes:

I – acompanhar o estado nutricional dos estudantes e realizar avaliações e diagnósticos nutricionais individuais e coletivos, observadas as atribuições profissionais e a disponibilidade de atendimento;

II – identificar e acompanhar estudantes com necessidades alimentares específicas, contribuindo para a adequação do atendimento alimentar;

III – planejar, elaborar, acompanhar e avaliar os cardápios da alimentação estudantil;

IV – realizar testes de aceitabilidade, quando necessários;

V – contribuir para a adequação quantitativa e qualitativa da alimentação ofertada, considerando as faixas etárias, os perfis epidemiológicos, as necessidades nutricionais e os hábitos alimentares da população atendida;

VI – incentivar a utilização de alimentos provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, com prioridade para produtos orgânicos, agroecológicos, locais e regionais, observada a legislação vigente;

VII – acompanhar e orientar os processos relacionados ao controle de qualidade, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos, em conformidade com a legislação aplicável;

VIII – interagir com agricultores familiares e demais fornecedores locais, contribuindo para a articulação entre a produção de alimentos, as ações de extensão e os processos de aquisição institucional;

IX – prestar apoio técnico aos processos de contratação e aquisição de alimentos, materiais, equipamentos, utensílios e serviços relacionados à alimentação e à nutrição, bem como colaborar na fiscalização técnica desses contratos;

X – coordenar ou apoiar ações de capacitação relacionadas à alimentação e à nutrição;

XI – propor, desenvolver e avaliar ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), em articulação com os demais profissionais da educação;

XII – contribuir para a elaboração de estudos técnicos, projetos básicos, termos de referência e demais documentos relacionados a obras, serviços e ações de alimentação e nutrição;

XIII – contribuir para a formação e supervisão de estudantes estagiários e demais profissionais em formação, observadas as normas aplicáveis;

XIV – auxiliar as Direções-Gerais, os NACs e as Pró-Reitorias no acompanhamento, na implementação, na execução e na avaliação da PAN-IFB;

XV – colaborar com ações de formação continuada dos servidores, visando ao fortalecimento das práticas de Educação Alimentar e Nutricional;

XVI – participar da elaboração e da execução de pesquisas, projetos de inovação e ações de extensão relacionadas à alimentação e à nutrição;

XVII – contribuir para a promoção da saúde e participar de eventos, campanhas e atividades relacionadas à alimentação, à nutrição e à qualidade de vida;

XVIII – integrar equipes multiprofissionais e multissetoriais destinadas ao planejamento, à implementação, à execução, ao monitoramento e à avaliação da PAN-IFB, bem como de programas, projetos, ações, cursos e eventos relacionados à alimentação e à nutrição.

Parágrafo único. O exercício das atribuições previstas neste artigo observará a disponibilidade de profissionais, a carga horária de trabalho, as competências legais da profissão e as condições institucionais para sua execução.

Art. 31. Para apoiar a implementação, o acompanhamento e a avaliação da PAN-IFB, deverão ser instituídos os seguintes órgãos colegiados permanentes:

I – um Núcleo de Alimentação do Campus (NAC) em cada campus; e

II – um Comitê de Alimentação e Nutrição (CAN) na Reitoria.

Parágrafo único. Os órgãos colegiados de que trata o caput deverão ser formalmente instituídos e regulamentados por ato próprio.

Art. 32. Os campi deverão instituir os Núcleos de Alimentação do Campus (NAC), que atuarão como instâncias locais de apoio à implementação, ao acompanhamento, ao monitoramento e à avaliação da PAN-IFB, competindo-lhes:

I – acompanhar e fiscalizar o cumprimento da legislação aplicável à alimentação estudantil, das diretrizes institucionais para comercialização de alimentos e das disposições desta Política;

II – atuar como instância de articulação entre o campus e a Reitoria, promovendo a disseminação de informações, orientações técnicas e capacitações relacionadas à PAN-IFB;

III – acompanhar a execução das ações e a aplicação dos recursos destinados à alimentação estudantil, observadas as competências dos setores responsáveis;

IV – verificar o atendimento aos padrões de qualidade dos alimentos ofertados, especialmente quanto às condições higiênico-sanitárias e à aceitabilidade das refeições, dos lanches e dos demais alimentos disponibilizados aos estudantes;

V – incentivar e apoiar o desenvolvimento de ações de EAN, por meio de projetos, programas e atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação;

VI – comunicar à Direção-Geral do campus, ao CAN e, quando cabível, aos órgãos competentes, quaisquer irregularidades identificadas na execução da PAN-IFB;

VII – apoiar o planejamento, a implementação, a execução, o monitoramento e a avaliação das ações previstas na PAN e neste Regulamento;

VIII – participar de processos de capacitação e formação continuada relacionados à alimentação e à nutrição, bem como às áreas correlatas necessárias à execução da PAN;

IX – prestar informações e encaminhar relatórios, quando solicitado, ao CAN.

Parágrafo único. A composição, o funcionamento e as atribuições complementares dos NAC serão definidos em regulamento próprio.

Art. 33. Os NACs terão a seguinte composição:

I – um representante da área de Administração e Planejamento;

II – um representante da Coordenação Geral de Ensino;

III – um representante da área de Assistência Estudantil;

IV – um representante do corpo docente;

V – dois representantes discentes, preferencialmente com atuação em entidades ou instâncias de representação estudantil, sendo um da educação básica e um da educação superior;

VI – um nutricionista do campus, quando houver.

§ 1º Para cada membro titular do NAC deverá ser designado um suplente.

§ 2º Os membros do NAC terão mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução, conforme os critérios de indicação ou eleição definidos para cada segmento.

§ 3º A designação dos membros do NAC será realizada por meio de portaria emitida pelo(a) Diretor(a)-Geral do campus.

§ 4º O exercício das atividades no NAC não será remunerado, podendo ser considerado para fins de composição do Plano Individual de Trabalho (PIT), quando se tratar de servidor do IFB.

§ 5º Os campi deverão assegurar condições para o funcionamento do NAC, incluindo a previsão de carga horária mínima de 5 (cinco) horas semanais para atuação de seus membros, observadas as especificidades de cada unidade.

Art. 34. A Reitoria deverá instituir o Comitê de Alimentação e Nutrição (CAN), órgão colegiado permanente, de caráter consultivo e de assessoramento, responsável pelo acompanhamento, monitoramento e avaliação da PAN-IFB, competindo-lhe:

I – propor, acompanhar, avaliar e revisar a PAN-IFB;

II – elaborar e disseminar referenciais éticos, políticos, técnicos e conceituais relacionados à alimentação e à nutrição, no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);

III – propor e revisar, sempre que necessário, instrumentos, parâmetros e indicadores para o monitoramento e a avaliação da PAN-IFB;

IV – contribuir para a adequada implementação e execução da legislação e das normas relacionadas à alimentação e à nutrição;

V – acompanhar e orientar a utilização dos recursos destinados às ações de alimentação e nutrição, observadas as competências dos setores responsáveis;

VI – orientar, apoiar e acompanhar as atividades desenvolvidas pelos Núcleos de Alimentação do Campus (NAC);

VII – propor estratégias de articulação entre os campi e a Reitoria para o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição;

VIII – emitir recomendações e pareceres sobre assuntos relacionados à execução da PAN-IFB, quando solicitado ou por iniciativa própria.

Art. 35. O CAN terá a seguinte composição:

I – um representante da Pró-reitoria de Administração;

II – um representante da Pró-reitoria de Ensino;

III – um representante da Coordenação de Políticas Estudantis da reitoria;

IV – dois representantes discentes, preferencialmente com atuação em entidades ou instâncias de representação estudantil, sendo um da educação básica e um da educação superior;

VI – um(a) nutricionista;

VII - dois representantes de pais, mães ou responsáveis por discentes, sendo, preferencialmente, um da educação básica e um da educação superior.

§ 1º Para cada membro titular do CAN deverá ser designado um suplente.

§ 2º Os membros do CAN terão mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução, conforme os critérios de indicação ou eleição definidos para cada segmento.

§ 3º A designação dos membros do CAN será realizada por meio de portaria emitida pelo(a) Reitor(a).

§ 4º O exercício das atividades no CAN não será remunerado, podendo ser considerado para fins de composição do Plano Individual de Trabalho (PIT), quando se tratar de servidor do IFB.

§ 5º A Reitoria deverá assegurar condições para o funcionamento do CAN, incluindo a previsão de carga horária mínima semanal para atuação de seus membros.

§ 6º O regimento interno do CAN poderá prever a participação de convidados, especialistas ou representantes de outros setores institucionais, sem direito a voto, sempre que a matéria em análise exigir assessoramento técnico específico.

Art. 36. Os NACs e o CAN atuarão de forma articulada e complementar na implementação, no acompanhamento, no monitoramento, na avaliação e no controle social da PAN-IFB, observadas as competências específicas de cada instância.

§ 1º Os NACs constituem instâncias locais de apoio à execução da PAN-IFB nos campi, responsáveis pelo acompanhamento das ações, pela articulação entre os setores envolvidos e pelo fornecimento de informações às demais instâncias de governança da Política.

§ 2º O CAN constitui instância institucional de assessoramento, articulação, monitoramento e avaliação da PAN-IFB, responsável por propor diretrizes, orientar os campi, consolidar informações institucionais e acompanhar a implementação da Política em âmbito sistêmico.

§ 3º Os NAC deverão encaminhar periodicamente ao CAN informações relativas à execução das ações de alimentação e nutrição nos campi.

§ 4º O CAN poderá realizar reuniões conjuntas, emitir recomendações e desenvolver ações integradas de acompanhamento, monitoramento e avaliação da alimentação estudantil no âmbito do IFB.

§ 6º A Reitoria promoverá mecanismos permanentes de integração entre os NAC e o CAN, com vistas ao fortalecimento da governança, da transparência, da participação social e da efetividade da PAN-IFB.

Art. 37. Todos os servidores do IFB deverão colaborar com a implementação, a execução, o acompanhamento e a avaliação da PAN-IFB, observadas as competências e atribuições de seus respectivos cargos e funções.

Parágrafo único. As unidades administrativas e acadêmicas do IFB deverão atuar de forma integrada e cooperativa para o alcance dos objetivos da PAN-IFB, promovendo a articulação entre as áreas de ensino, pesquisa, extensão, assistência estudantil, administração, planejamento, saúde, comunicação e demais setores envolvidos.

CAPÍTULO V

DOS RESTAURANTES ESTUDANTIS E DAS CANTINAS

Art. 38. Todos os campi do IFB deverão dispor de Unidade(s) de Alimentação e Nutrição (UAN), destinada(s) à oferta de refeições, preparações alimentícias, alimentos prontos para consumo e bebidas, de forma gratuita, subsidiada ou comercializada, conforme as necessidades institucionais e as diretrizes desta Política.

Parágrafo único. Para fins desta Política, constituem UANs os restaurantes estudantis, as cantinas e outras estruturas destinadas à produção, distribuição ou comercialização de alimentos no âmbito do IFB.

Art. 39. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) deverão possuir estrutura física, equipamentos, mobiliário e instalações compatíveis com a demanda de atendimento da comunidade acadêmica e com as normas vigentes relativas à segurança dos alimentos, às condições higiênico-sanitárias, à acessibilidade, à segurança do trabalho e às demais exigências legais aplicáveis.

Art. 40. A elaboração de projetos, a construção, a reforma, a ampliação, a adequação e a manutenção das UANs deverão ser coordenadas pela Reitoria, em articulação com os campi, e acompanhadas por equipe multiprofissional composta por profissionais das áreas de engenharia, arquitetura, nutrição e outras especialidades necessárias à natureza do projeto.

§ 1º Os projetos e as obras de que trata o caput deverão observar as normas vigentes de acessibilidade, segurança do trabalho, vigilância sanitária, sustentabilidade e demais requisitos técnicos aplicáveis.

§ 2º As Direções-Gerais dos campi deverão elaborar planejamento anual de manutenção, adequação e expansão das UAN, quando necessário, encaminhando-o às instâncias competentes para análise e providências.

Art. 41. A gestão dos restaurantes estudantis poderá ser realizada por meio de autogestão ou mediante contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de alimentação.

§ 1º Nos campi em que os serviços de alimentação e nutrição forem executados por empresa contratada, o restaurante estudantil poderá funcionar de forma compartilhada com a cantina, desde que essa possibilidade esteja prevista no respectivo instrumento contratual.

§ 2º Nos campi em que o restaurante estudantil operar em regime de autogestão, poderá ser autorizada a comercialização de refeições, alimentos e bebidas, observadas as normas institucionais e a regulamentação específica do campus.

Art. 42. Os processos de contratação de serviços terceirizados de alimentação deverão observar as disposições da legislação vigente e atender aos princípios e diretrizes da PAN-IFB.

§ 1º Os processos de contratação serão conduzidos pelos campi, em regime de colaboração entre as áreas de Administração e de Ensino, com a participação dos profissionais e setores competentes.

§ 2º As Pró-Reitorias e Diretorias Sistêmicas competentes da Reitoria prestarão apoio técnico aos campi, orientando quanto aos requisitos legais, administrativos, orçamentários e técnicos relacionados aos serviços de alimentação e nutrição, bem como aos procedimentos de tramitação dos processos de contratação.

§ 3º Os documentos de planejamento da contratação, os termos de referência, os projetos básicos e os instrumentos contratuais deverão contemplar requisitos relacionados à qualidade nutricional dos alimentos, à segurança dos alimentos, à sustentabilidade, à acessibilidade, à promoção da alimentação adequada e saudável e às demais exigências previstas nesta Política e na legislação aplicável.

Art. 43. As UANs administradas por empresas contratadas deverão ser operadas por pessoas jurídicas que demonstrem capacidade técnica e operacional compatível com os serviços a serem executados, observadas as exigências previstas na legislação vigente e nos respectivos instrumentos de contratação.

I – comprovar aptidão para o desempenho das atividades relacionadas aos serviços de alimentação e nutrição, nos termos da legislação aplicável, mediante apresentação de certificado ou documento equivalente emitido por órgão competente, com data de emissão não superior a 12 (doze) meses, que demonstre capacidade técnica e experiência mínima de 2 (dois) anos na prestação de serviços de alimentação escolar.

II – manter responsável técnico legalmente habilitado para acompanhamento e supervisão das atividades desenvolvidas;

III – promover a capacitação inicial e continuada de seus colaboradores em temas relacionados à segurança dos alimentos, boas práticas de manipulação, alimentação escolar, EAN e demais conteúdos pertinentes às atividades desempenhadas;

IV – manter registros das ações de capacitação realizadas e disponibilizá-los à fiscalização do IFB quando solicitado;

V – elaborar e executar plano anual de capacitação de seus colaboradores, contemplando atualização periódica dos conteúdos técnicos e operacionais.

§ 1º As ações de capacitação previstas neste artigo deverão ser conduzidas por profissional legalmente habilitado e poderão ser acompanhadas por nutricionista do IFB ou pelo NAC.

§ 2º Os requisitos técnicos previstos neste artigo deverão ser observados na elaboração dos estudos técnicos preliminares, dos termos de referência, dos projetos básicos e dos demais documentos que instruírem os processos de contratação.

§ 3º As UANs operadas em regime de autogestão deverão observar, no que couber, as disposições previstas nos incisos III, IV e V deste artigo.

§ 4º Os instrumentos contratuais poderão prever requisitos adicionais de qualificação técnica e operacional, desde que compatíveis com o objeto contratado e em conformidade com a legislação vigente.

Art. 44. Nos processos de aquisição de alimentos e de contratação de serviços relacionados à alimentação e nutrição, o IFB deverá promover, nos termos da legislação vigente, a participação de grupos de economia solidária, agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, associações e cooperativas formalmente constituídas,

observados os princípios da administração pública e os critérios estabelecidos nos respectivos instrumentos convocatórios.

Art. 45. A gestão técnica dos serviços das UANs ficará sob a responsabilidade:

I – do nutricionista do IFB designado para essa finalidade, nos casos de autogestão;

II – do nutricionista responsável técnico indicado pela empresa contratada, nos casos de gestão terceirizada.

Parágrafo único. Independentemente do modelo de gestão adotado, a execução dos serviços de alimentação e nutrição deverá observar a legislação sanitária, as normas profissionais aplicáveis e as diretrizes estabelecidas na PAN-IFB.

Art. 46. No caso de sistema de gestão terceirizada, deverá ser exigida que a responsabilidade técnica (RT) seja realizada por nutricionista regularmente inscrita(o) no Conselho Regional de Nutrição e esta(e) deverá:

§1º ser o(a) RT e exercer atividade na UAN;

§2º planejar, organizar, gerenciar, supervisionar e avaliar o serviço de alimentação e nutrição, controlando a qualidade dos gêneros alimentícios e refeições, seguindo os procedimentos indicados no Manual das Boas Práticas e na descrição das composições das refeições.

§3º planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições, assim como todas as ações de promoção da alimentação e nutrição no campus;

§4º cumprir carga horária técnica na UAN em consonância com os parâmetros mínimos de referência para atuação, sendo esta compatível com o número de refeições (grandes ou pequenas) ofertadas, de acordo com o que estabelece a Resolução CFN nº600, de 25 de fevereiro de 2018.

§3º exercer as suas atividades nos turnos de maior produção.

Art. 47. Deverá ser prevista equipe operacional para atuação nas UANs, composta, no mínimo, por cozinheiro(a) ou merendeiro(a), auxiliar de cozinha e auxiliar de serviços gerais, bem como equipe administrativa composta por nutricionista e assistente administrativo, em número suficiente para o atendimento da demanda, com capacitação adequada e comprovada para o desempenho de suas funções, independentemente do modelo de gestão adotado.

Art. 48. Os campi deverão estabelecer normas de funcionamento das UANs, as quais deverão ser aprovadas pelos NACs e pela Direções-Gerais dos campi, com ampla divulgação à comunidade acadêmica.

Art. 49. Cabe à gestão do campus definir os horários de funcionamento das UANs e da oferta de refeições, assegurada a adequada divulgação à comunidade acadêmica.

Art. 50. As UANs deverão manter em local visível materiais de comunicação e educação alimentar e nutricional que incentivem e promovam a Alimentação Adequada e Saudável (AAS).

Art. 51. Nos casos de serviço terceirizado, os editais de contratação deverão prever a designação de servidor(es) responsável(is) pela gestão e pela fiscalização do contrato, incluindo fiscal administrativo e fiscal técnico, devendo o(a) nutricionista do campus, quando houver, atuar como apoio técnico à fiscalização da prestação dos serviços.

Seção I - Dos cardápios

Art. 52. Os cardápios referentes às refeições (gratuitas, subsidiadas ou comercializadas) e às preparações ofertadas nas UANs deverão ser elaborados por nutricionista, seja do IFB, nos casos de autogestão, seja da empresa contratada, nos casos de gestão terceirizada.

§ 1º Deverão ser elaboradas fichas técnicas de preparação para todas as preparações constantes do cardápio, contendo, no mínimo, receituário, padrão de apresentação, ingredientes, valor nutricional, porção per capita, custo e demais informações pertinentes ao controle técnico e nutricional.

§ 2º Os cardápios deverão conter informações sobre o tipo e o horário da refeição, o nome das preparações, os ingredientes que as compõem, bem como a informação nutricional referente ao valor energético e aos macronutrientes, além da identificação e assinatura do(a) nutricionista responsável.

§ 3º A porção ofertada aos estudantes deverá ser planejada de acordo com as necessidades nutricionais do público atendido, observadas as recomendações técnicas e as diretrizes de alimentação adequada e saudável vigentes.

Art. 53. Os cardápios deverão atender aos seguintes requisitos legais e técnicos:

I – ter como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar local e pautar-se na sustentabilidade, na sazonalidade, na diversificação da produção agrícola regional e na promoção da AAS;

II – ser adaptados para atender estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais e comportamentos alimentares específicos, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, seletividade alimentar, entre outros;

III – atender às necessidades de estudantes com deficiência, transtornos do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, de modo a assegurar adequação nutricional conforme suas especificidades;

IV – respeitar e contemplar as especificidades culturais dos povos e comunidades tradicionais;

V – observar as recomendações nutricionais relativas ao aporte de açúcares simples, gorduras saturadas e sódio, bem como a oferta de fontes de ferro e vitamina A, além da presença mínima de frutas in natura, legumes e verduras;

VI – limitar a oferta de produtos cárneos processados, alimentos em conserva, bebidas lácteas adoçadas ou com aditivos, biscoitos, bolos, pães industrializados, doces, margarinas e cremes vegetais;

VII – vedar a oferta de gorduras trans industriais;

VIII – cumprir os requisitos legais e contratuais aplicáveis.

Parágrafo único. As diretrizes previstas neste artigo deverão observar a legislação sanitária, nutricional e educacional vigente, bem como as normas do PNAE e demais normativos correlatos.

Art. 54. Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes dos estudantes da educação básica, observada a legislação vigente.

I – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para estudantes matriculados na educação básica em regime parcial;

II – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para estudantes matriculados na educação básica;

III – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, distribuídas em, no mínimo, três refeições diárias, para estudantes participantes de programas de educação em tempo integral.

Parágrafo único. A quantidade de refeições ofertadas por dia estará condicionada à disponibilidade orçamentária do campus, sem prejuízo do atendimento às normas legais e às diretrizes da PAN-IFB.

Art. 55. A relação de alimentos e bebidas a serem comercializados nas UANs deverá ser proposta pelo(a) nutricionista responsável técnico da empresa contratada, quando houver, observadas as exigências contratuais, as normas sanitárias e as diretrizes da PAN-IFB.

Art. 56. Os cardápios e a relação de itens comercializados elaborados por empresas terceirizadas deverão ser encaminhados mensalmente ao IFB e somente poderão ser executados após análise e aprovação do(a) nutricionista do campus, no caso da autogestão, ou da equipe de gestão do contrato, no caso de serviço terceirizado.

§ 1º O(a) nutricionista responsável técnico da empresa contratada deverá manter interlocução com o fiscal do contrato, no que se refere às questões administrativas e contratuais, e com o(a) nutricionista do campus, quando houver, para as questões técnicas relacionadas à elaboração e adequação dos cardápios, podendo, na ausência deste(a), reportar-se ao(à) nutricionista da Reitoria ou ao NAC, conforme a estrutura institucional disponível.

§ 2º Os cardápios das empresas contratadas deverão ser apresentados na forma e nos prazos estabelecidos no instrumento contratual, observadas as normas técnicas, sanitárias e nutricionais aplicáveis.

Art. 57. Os cardápios, com as respectivas informações nutricionais, deverão estar disponíveis em locais visíveis nas UANs e nos canais eletrônicos oficiais do IFB.

§ 1º Semestralmente, as propostas de cardápios e a relação de itens comercializados deverão ser apresentadas aos NACs e às Direções-Gerais dos campi, para conhecimento, análise e contribuição quanto à sua viabilidade econômica, nutricional, ambiental e operacional.

§ 2º Os cardápios deverão ser apresentados periodicamente ao CAN, para fins de acompanhamento e monitoramento da execução do PNAE e da PAN-IFB.

Art. 58. O(a) nutricionista do campus ou o(a) nutricionista responsável técnico da empresa contratada, conforme o modelo de gestão adotado, deverá aplicar testes de aceitabilidade sempre que houver introdução de novo alimento no cardápio, alteração significativa no modo de preparo ou quando necessário para avaliação da aceitação das preparações ofertadas.

§ 1º Poderão ser dispensados do teste de aceitabilidade frutas in natura, hortaliças e alimentos integrais, bem como preparações compostas predominantemente por esses alimentos.

§ 2º Para aplicação dos testes de aceitabilidade deverão ser utilizadas metodologias reconhecidas tecnicamente, tais como o método de Resto Ingestão e a Escala Hedônica, sendo considerados aceitáveis os índices mínimos de 90% (noventa por cento) e 85% (oitenta e cinco por cento), respectivamente.

Seção II - Da aquisição de alimentos

Art. 59. A aquisição de gêneros alimentícios deverá obedecer ao cardápio planejado pelo(a) nutricionista, observando as diretrizes previstas na legislação vigente do PNAE, as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e o Guia Alimentar para a População Brasileira.

§ 1º O planejamento da aquisição deverá respeitar as referências nutricionais, os hábitos e as culturas alimentares, pautando-se na sustentabilidade, na sazonalidade, na diversificação da produção agrícola regional e na promoção da AAS.

§ 2º Deverá ser priorizada a aquisição e utilização de alimentos in natura e minimamente processados no preparo das refeições e demais preparações, observados os parâmetros e limites estabelecidos na legislação vigente do PNAE quanto à composição da oferta alimentar.

§ 3º Recomenda-se a não aquisição de alimentos ultraprocessados ou de produtos com rotulagem nutricional frontal indicativa de alto conteúdo de nutrientes críticos, conforme normas vigentes.

§ 4º Deverá ser restringida a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos industrializados (itens embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para consumo, bem como alimentos desidratados ou concentrados para reconstituição, observadas as exceções previstas na legislação vigente.

§ 5º A aquisição de gêneros alimentícios deverá observar a distribuição proporcional entre os grupos de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, conforme os percentuais estabelecidos na legislação do PNAE.

Seção III - Do preparo dos alimentos

Art. 60. A manipulação de ingredientes, alimentos prontos para consumo e o preparo das refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) deverão atender às normas da legislação sanitária vigente, incluindo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), bem como às normas aplicáveis do Distrito Federal.

Art. 61. Compete à gestão das UANs adotar medidas de controle higiênico-sanitário que assegurem condições estruturais e procedimentos adequados às BPM em todas as etapas do processo produtivo, incluindo recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos e refeições.

§ 1º Deverão ser implantados Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos para cada UAN, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e dos órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deverá ser realizada capacitação periódica dos(as) manipuladores(as) de alimentos, com vistas à adequada implementação das BPMs.

§ 3º Os registros de capacitação, os documentos de monitoramento das BPM e os relatórios de inspeção sanitária das UAN deverão ser arquivados e permanecer à disposição dos NACs pelo prazo mínimo de cinco anos.

Art. 62. O aproveitamento integral dos alimentos e a minimização do desperdício deverão ser adotados como princípios orientadores das práticas de produção e preparo de refeições nas UAN, visando à eficiência, à sustentabilidade e à promoção da alimentação adequada e saudável.

Seção IV - Da comercialização

Art. 63. Toda atividade de comercialização de alimentos no âmbito dos campi do IFB deverá atender às necessidades e interesses da comunidade acadêmica e ser formalizada por meio de contrato, precedido de processo licitatório, nos termos da legislação vigente, quando se tratar de exploração por terceiros.

Parágrafo único. Poderão existir outras formas de comercialização de alimentos nos campi, desde que compatíveis com os contratos vigentes de serviços de alimentação, com a legislação aplicável e com anuência do NAC e da Direção-Geral, observadas as diretrizes desta Política.

Art. 64. A comercialização de alimentos no âmbito do IFB deverá observar a legislação vigente aplicável, incluindo as normas de qualidade higiênico-sanitária, boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, bem como as diretrizes da alimentação escolar.

Art. 65. O edital de licitação deverá conter lista mínima de itens autorizados para comercialização pela empresa contratada, com vistas à promoção da AAS, respeitando a cultura alimentar regional e os princípios da sustentabilidade.

§ 1º A inclusão de novos itens alimentares para comercialização, após a conclusão do processo licitatório, deverá ser precedida de análise e parecer do(a) nutricionista do IFB ou, na ausência deste(a), do NAC, observadas as diretrizes da PAN.

§ 2º Deverão ser previstas opções de alimentos que atendam às necessidades de estudantes com restrições e condições alimentares específicas, incluindo alternativas vegetarianas, bem como produtos destinados a pessoas com alergias, intolerâncias alimentares e outras necessidades nutricionais especiais.

Art. 66. Fica vedada a comercialização, aquisição, preparação e distribuição de produtos que contribuam para o aumento do risco de obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis, tais como diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares, ou que representem risco à saúde ou à segurança alimentar dos consumidores, em desacordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira e demais normas sanitárias e nutricionais vigentes.

§ 1º Deverão ser priorizados:

I – alimentos in natura e minimamente processados, de forma variada, segura e adequada, respeitando a cultura alimentar e as tradições locais;

II – alimentos da sociobiodiversidade, observadas as faixas etárias e as condições de saúde dos estudantes, inclusive daqueles com necessidades alimentares específicas.

§ 2º Os estabelecimentos comerciais em funcionamento no âmbito do IFB deverão disponibilizar diariamente, no mínimo, três opções de lanches saudáveis, incluindo, entre outras possibilidades:

I – frutas, legumes e verduras da estação, preferencialmente de produção local ou regional, orgânicos ou agroecológicos;

II – castanhas, nozes e sementes;

III – iogurtes naturais sem adição de açúcar, adoçantes ou aditivos, bem como preparações com frutas naturais combinadas com cereais integrais;

IV – bebidas ou preparações à base de frutas naturais, sem adição de açúcares ou aditivos;

V – sanduíches naturais sem molhos ultraprocessados ou embutidos;

VI – pães de preparo artesanal ou minimamente processados;

VII – bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes, com redução de açúcares e gorduras e sem aditivos alimentares artificiais;

VIII – alimentos ricos em fibras, como frutas secas e cereais integrais;

IX – salgados assados sem gordura vegetal hidrogenada ou embutidos.

§ 3º Deverá ser evitada a exposição e comercialização, no ambiente escolar, de alimentos ultraprocessados e bebidas com elevados teores de açúcar, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, ou com adição de edulcorantes, em desconformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira, incluindo, entre outros:

I – bebidas industrializadas açucaradas ou adoçadas artificialmente, tais como refrigerantes, néctares, refrescos, chás prontos, bebidas energéticas, isotônicas e lácteas adoçadas;

II – cereais açucarados e produtos similares com aditivos alimentares;

III – guloseimas em geral (balas, pirulitos, confeitos, chocolates, gomas de mascar e similares);

IV – sorvetes e gelados comestíveis ultraprocessados;

V – salgadinhos, biscoitos e bolos ultraprocessados;

VI – frituras em geral;

VII – alimentos preparados com gordura vegetal hidrogenada ou embutidos;

VIII – pipocas industrializadas e produtos similares com aditivos artificiais;

IX – embutidos e carnes processadas, tais como presunto, mortadela, salame, salsicha, linguiça, bacon, entre outros;

X – alimentos com rotulagem nutricional frontal indicando alto teor de açúcar, gordura saturada ou sódio;

XI – outros alimentos ultraprocessados não compatíveis com as diretrizes desta Política.

Art. 67. A equipe de gestão de cada campus deverá zelar pela compatibilidade dos preços praticados nas UANs com os valores de mercado local, observados os princípios da modicidade e do interesse público.

Art. 68. Fica vedada, no âmbito do IFB, a exposição, publicidade e comunicação mercadológica em unidades institucionais, uniformes e materiais didáticos, de conteúdos que não estejam alinhados às diretrizes da EAN ou que incentivem o consumo de produtos considerados não saudáveis, conforme definido nesta Política.

§ 1º É vedada, no ambiente escolar, a promoção ou incentivo ao consumo de alimentos e preparações com elevados teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, inclusive por meio de vitrines, materiais publicitários e ofertas promocionais do tipo “combos” ou similares.

§ 2º É vedada a utilização de equipamentos, mobiliários ou estruturas das UAN, tais como freezers, refrigeradores e estantes, para veiculação de publicidade de produtos em desconformidade com as diretrizes da PAN-IFB.

Art. 69. As UANs deverão manter em local visível materiais de comunicação e EAN que incentivem a AAS e práticas sustentáveis, sendo vedada a divulgação publicitária de produtos ultraprocessados ou em desacordo com as diretrizes desta Política.

CAPÍTULO VI DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 70. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no IFB deverão envolver as comunidades interna e externa, com especial atenção à sua integração aos processos de ensino e aprendizagem e à formação integral dos estudantes.

Art. 71. Constituem ações de EAN:

- I – a inserção da temática nos Projetos Pedagógicos de Curso (PPC);
- II – a proposição e execução de editais de fomento voltados à temática da alimentação e nutrição;
- III – a realização de eventos institucionais;
- IV – a constituição de grupos de pesquisa, ensino e extensão voltados à temática da alimentação e nutrição.

Parágrafo único. As ações de EAN deverão compor o planejamento acadêmico anual das Diretorias de Ensino dos campi, podendo contar com o assessoramento dos NACs.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 72. A PAN-IFB será monitorada e avaliada de forma contínua pelas gestões dos campi e da Reitoria, com acompanhamento local pelos NACs e, na Reitoria, pelo CAN, visando verificar sua efetividade e promover ajustes e atualizações conforme a legislação vigente.

Art. 73. Os indicadores quantitativos e qualitativos adotados deverão expressar o conjunto de atividades, projetos, programas e ações desenvolvidos no âmbito do IFB relacionados a esta Política, incluindo a execução orçamentária e o aprimoramento dos mecanismos de controle e transparência social.

Art. 74. Para aferição das metas definidas nos planos institucionais, serão utilizados indicadores baseados nos seguintes dados:

- I – número de refeições ofertadas;
- II – número de atendimentos realizados no âmbito da PAN-IFB;
- III – número de estudantes beneficiados pela PAN-IFB;
- IV – número de estudantes concluintes que receberam auxílios vinculados à PAN-IFB;
- V – número de estudantes atendidos pela PAN-IFB, por faixa de renda per capita;
- VI – número de ações e projetos de ensino, pesquisa, extensão e inovação planejados e executados;
- VII – índice de adesão à alimentação ofertada;
- VIII – índice de desperdício de alimentos;
- IX – orçamento disponibilizado;
- X – orçamento destinado à agricultura familiar e a empreendedores familiares rurais.

Parágrafo único. Outros indicadores poderão ser incorporados, conforme necessidade de aprimoramento da avaliação da política.

Art. 75. Os indicadores adotados deverão abranger aspectos quantitativos e qualitativos relacionados às ações da PAN, contemplando atividades, projetos, programas, execução orçamentária e mecanismos de controle e transparência social.

Art. 76. A avaliação do cumprimento das metas institucionais utilizará indicadores como número de refeições ofertadas, número de estudantes atendidos e beneficiados, ações de ensino, pesquisa e extensão, índice de adesão e desperdício alimentar, além da execução orçamentária e dos recursos destinados à agricultura familiar.

Art. 77. Os NACs e o CAN deverão elaborar relatórios anuais de acompanhamento, encaminhados à Reitoria, contendo informações sobre a execução da política e a aplicação dos recursos.

Art. 78. Anualmente, será realizada avaliação da oferta de alimentação e das ações de EAN junto à comunidade acadêmica, por meio de formulário eletrônico, cuja divulgação ficará sob responsabilidade dos NACs em cada campus.

Art. 79. As diretrizes estabelecidas neste Regulamento serão implementadas de forma gradual, condicionadas à existência de orçamento, infraestrutura física e recursos humanos, bem como à contratação de serviços especializados e/ou à celebração de acordos de cooperação.

Art. 80. O presente Regulamento deverá ser executado em consonância com as disposições das normas que regulamentam o PNAE, bem como demais legislações correlatas mencionadas neste documento.

Art. 81. Este Regulamento deverá ser revisado e atualizado a partir de novos marcos regulatórios ou do primeiro ciclo de avaliação interna, por comissão interdisciplinar a ser instituída pela gestão da Reitoria.

Parágrafo único. As alterações deverão ser submetidas à aprovação do Conselho Superior do IFB.

Art. 82. Orientações normativas específicas sobre Alimentação e Nutrição no âmbito institucional deverão ser elaboradas pelo CAN da Reitoria do IFB.

Art. 83. As situações não previstas neste Regulamento serão dirimidas pelas Pró-Reitorias de Administração e de Ensino, com a participação dos NACs dos campi e/ou do CAN.

Art. 84. As empresas já contratadas para serviços de alimentação e nutrição deverão se adequar ao disposto neste Regulamento no prazo de até um ano, contados da data de sua publicação.

Art. 85. Após aprovação pelo Conselho Superior do IFB, este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.