



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 21 DE AGOSTO DE 2026.

DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS, MECANISMOS DE CONTROLE, ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E MONITORAMENTO DA GESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACAJUS/CE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO DE PACAJUS, ESTADO DO CEARÁ, no uso da competência que lhe foi atribuída pelas Leis Municipais nº 407, de 20 de outubro de 2015 e 1.377, de 30 de março de 2026;

CONSIDERANDO a competência institucional da Controladoria Geral do Município (CGM) para exercer o controle das atividades orçamentária, financeira, contábil, patrimonial, operacional e administrativa do Município;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer procedimentos uniformes para o planejamento, aquisição, recebimento, armazenamento, controle de estoque, distribuição, preparo, oferta, fiscalização e monitoramento da alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino;

CONSIDERANDO a necessidade de atualização da Instrução Normativa nº 003/2017, em razão da evolução do ordenamento jurídico e da superveniência de novos marcos normativos aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

CONSIDERANDO a necessidade de adequação dos procedimentos municipais à Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e suas alterações posteriores, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e institui diretrizes para a execução do PNAE;

CONSIDERANDO a edição da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;

CONSIDERANDO a Lei Federal n.º 15.226, de 30 de setembro de 2025, que altera a Lei Federal n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa;



CONSIDERANDO a necessidade de adequação dos procedimentos de aquisição, contratação, execução e fiscalização dos contratos administrativos à Nova Lei de Licitações - Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

CONSIDERANDO a necessidade de observância da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, no tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis relacionados aos estudantes, servidores, fornecedores e demais participantes do PNAE;

CONSIDERANDO a necessidade de observância das normas sanitárias expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelos órgãos locais competentes, especialmente aquelas relativas às boas práticas de manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos;

CONSIDERANDO a Recomendação Técnica nº 003/2023, expedida pela Controladoria e Ouvidoria Geral do Município de Pacajus/CE, que estabeleceu medidas relacionadas ao recebimento, armazenamento, controle de estoque, transporte e distribuição da alimentação escolar;

RESOLVE:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º. A presente Instrução Normativa visa estabelecer e regulamentar os procedimentos e mecanismos de controle a serem observados na gestão da alimentação escolar, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação – SME, abrangendo o Departamento de Alimentação Escolar, as unidades escolares, os profissionais envolvidos, os fornecedores, os responsáveis pelo recebimento, armazenamento, distribuição e preparo dos alimentos, o Conselho de Alimentação Escolar – CAE, instituído pela Lei Municipal nº 974/2022, e os demais agentes públicos que participem da execução do PNAE.

CAPÍTULO II
DA BASE LEGAL

Art. 2º. A presente Instrução Normativa tem como base legal as seguintes legislações e normas:

- a) Lei Federal nº 15.226, de 30 de setembro de 2025;
- b) Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e alterações posteriores;
- c) Lei Federal nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;



- d) Constituição Federal de 1988;
- e) Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos);
- f) Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e suas alterações posteriores;
- g) Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, e alterações posteriores;
- h) Lei Municipal nº 1377/2026 e suas alterações, que dispõe sobre a estrutura administrativa do Poder Executivo Municipal;
- i) Lei Federal nº 14.660, de 23 de agosto de 2023;
- j) Lei Federal nº 14.734, de 23 de novembro de 2023;
- k) Resolução CFN n.º 789, de 13 de setembro de 2024, dispõe sobre a responsabilidade técnica e formação do quadro técnico, assim como estabelece as diretrizes sobre parâmetros numéricos mínimos para atuação em Alimentação e Nutrição no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos estados, no Distrito Federal e nos municípios e dá outras providências;
- l) Demais legislações municipais pertinentes ao assunto;

CAPÍTULO III

DA FINALIDADE

Art. 3º. Esta Instrução Normativa tem como finalidade regulamentar os critérios e procedimentos para a adequada gestão da alimentação escolar no âmbito da Secretaria Municipal de Educação – SME, no âmbito do Município de Pacajus, visando:

- I. Assegurar a oferta de alimentação escolar adequada, saudável, segura e de qualidade aos estudantes da rede municipal de ensino;
- II. Estabelecer rotinas padronizadas de controle e fiscalização;
- III. Assegurar a correta aplicação dos recursos destinados ao PNAE;
- IV. Prevenir desperdícios, perdas, desvios, deterioração, vencimento e utilização inadequada dos gêneros alimentícios;
- V. Garantir a rastreabilidade dos alimentos desde sua aquisição até a distribuição e oferta aos estudantes;
- VI. Fortalecer os mecanismos de controle interno, controle social e transparência;
- VII. Estabelecer responsabilidades dos agentes envolvidos na gestão da alimentação escolar;
- VIII. Assegurar a observância das normas sanitárias e nutricionais aplicáveis;
- IX. Promover o adequado acompanhamento da execução dos contratos de fornecimento de gêneros alimentícios;



- X. Assegurar a manutenção de registros suficientes para fiscalização, auditoria, prestação de contas e controle social.

Art. 4º. A gestão da alimentação escolar deverá observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, transparência, economicidade, segregação de funções, controle, rastreabilidade, segurança alimentar e nutricional e interesse público.

CAPÍTULO IV DOS CONCEITOS

Art. 5º. Para os fins desta Instrução Normativa, considera-se:

- I. **PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar;
- II. **DAE:** Departamento de Alimentação Escolar
- III. **Entidade Executora:** o Município de Pacajus/CE, responsável pela execução do PNAE no âmbito de sua jurisdição;
- IV. **Responsável Técnico – RT:** nutricionista responsável técnico pela coordenação das ações de alimentação e nutrição do PNAE;
- V. **Quadro Técnico:** conjunto de nutricionistas vinculados ao PNAE;
- VI. **CAE:** Conselho de Alimentação Escolar, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento;
- VII. **Unidade Escolar:** estabelecimento integrante da rede municipal de ensino atendido pelo PNAE;
- VIII. **Gêneros alimentícios:** produtos destinados à alimentação dos estudantes, adquiridos conforme cardápio e especificações técnicas;
- IX. **Recebimento:** procedimento de conferência física, quantitativa, qualitativa, documental e sanitária dos gêneros alimentícios entregues pelos fornecedores;
- X. **Não conformidade:** qualquer divergência entre o alimento entregue e as condições estabelecidas no edital, contrato, instrumento de aquisição, especificação técnica, legislação ou cardápio;
- XI. **Estoque:** conjunto de gêneros alimentícios armazenados no almoxarifado central ou nas unidades escolares;
- XII. **Controle de estoque:** registro sistemático das entradas, saídas, saldos, perdas, vencimentos, devoluções e demais movimentações dos gêneros alimentícios;
- XIII. **Manual de Boas Práticas – MBP:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento e os requisitos higiênico-sanitários aplicáveis;



- XIV. **Procedimentos Operacionais Padronizados:** procedimentos escritos, objetivos e sequenciais destinados a padronizar operações relacionadas à segurança dos alimentos;
- XV. **Não perecível:** gênero alimentício que, observadas as condições adequadas de conservação, apresenta maior prazo de armazenamento;
- XVI. **Perecível:** gênero alimentício sujeito a deterioração em menor período e que demanda condições específicas de conservação.

CAPÍTULO V

DAS ABRANGÊNCIAS E RESPONSABILIDADES

Art. 6º. São responsáveis pela observância desta Instrução Normativa:

- I. Secretaria Municipal de Educação;
- II. Departamento de Alimentação Escolar;
- III. Nutricionista(as) Responsável(eis) Técnico(os) – RTs;
- IV. Gestores das Unidades Escolares;
- V. Manipuladores de alimentos (merendeiros(as), cozinheiros(as) e auxiliares de cozinha;

Art. 7º. Compete à Secretaria Municipal de Educação:

- I – promover a execução do PNAE no âmbito da rede municipal;
- II – assegurar estrutura física, recursos humanos e condições adequadas para a execução da alimentação escolar;
- III – garantir a disponibilização dos recursos necessários à adequada execução do Programa;
- IV – promover a articulação entre o DAE, unidades escolares, setor de compras, setor de contratos, almoxarifado, nutricionistas, Controladoria e demais setores envolvidos;
- V – adotar providências diante das irregularidades identificadas;
- VI – garantir o acesso da Controladoria Geral, do CAE e dos demais órgãos de controle às informações e documentos relacionados ao PNAE.

Art. 8º. Compete ao Departamento de Alimentação Escolar – DAE:

- I – planejar e coordenar a execução da alimentação escolar;
- II – acompanhar o cumprimento dos cardápios;
- III – controlar a distribuição dos gêneros alimentícios;



- IV – acompanhar os estoques centralizados e descentralizados;
- V – manter registros atualizados da movimentação dos gêneros alimentícios;
- VI – acompanhar o cumprimento das obrigações contratuais dos fornecedores, em conjunto com os fiscais formalmente designados;
- VII – registrar e comunicar irregularidades;
- VIII – acompanhar as entregas e o cumprimento dos cronogramas;
- IX – promover visitas técnicas às unidades escolares;
- X – manter arquivados os documentos relativos à execução do PNAE;
- XI – prestar as informações solicitadas pela Controladoria Geral, CAE, FNDE, órgãos de controle e demais autoridades competentes;
- XII – promover a capacitação dos servidores envolvidos na execução da alimentação escolar.

Art. 9º. Compete ao nutricionista Responsável Técnico – RT:

- I – coordenar tecnicamente as ações de alimentação e nutrição;
- II – elaborar os cardápios da alimentação escolar;
- III – observar as necessidades nutricionais dos estudantes;
- IV – elaborar e atualizar fichas técnicas das preparações;
- V – acompanhar e orientar a execução dos cardápios;
- VI – estabelecer, conforme a legislação vigente, as quantidades, porções, horários e tipos de refeições;
- VII – acompanhar estudantes que necessitem de alimentação diferenciada;
- VIII – participar da avaliação da qualidade dos gêneros alimentícios;
- IX – realizar ou supervisionar avaliações técnicas e visitas às unidades escolares;
- X – elaborar e acompanhar o cumprimento do Manual de Boas Práticas e dos POPs;
- XI – promover ou participar das capacitações dos manipuladores de alimentos;
- XII – comunicar formalmente ao DAE as irregularidades que possam comprometer a qualidade nutricional ou sanitária da alimentação escolar.

Parágrafo Único. A Resolução CD/FNDE nº 04/2026 determina que a coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição seja realizada por nutricionista RT vinculado à entidade executora e estabelece que os nutricionistas do Programa estejam diretamente



lotados no departamento de alimentação escolar, regularizados no CRN e cadastrados nos sistemas do FNDE.

Art. 10. Compete aos gestores das unidades escolares:

- I – garantir o adequado armazenamento e conservação dos alimentos;
- II – assegurar o cumprimento das orientações do DAE e do nutricionista;
- III – designar servidor responsável pelo acompanhamento diário do estoque da unidade, sem prejuízo das responsabilidades dos demais agentes;
- IV – acompanhar o recebimento dos gêneros destinados à unidade;
- V – comunicar imediatamente ao DAE qualquer irregularidade;
- VI – impedir o armazenamento ou utilização de gêneros vencidos, deteriorados ou em condições inadequadas;
- VII – assegurar a limpeza e organização dos locais destinados à alimentação escolar;
- VIII – garantir o acesso dos profissionais responsáveis pela fiscalização e monitoramento;
- IX – manter os registros exigidos pela legislação e por esta Instrução Normativa.

Art. 11. Compete aos manipuladores de alimentos:

- I – cumprir as normas de higiene pessoal e boas práticas de manipulação;
- II – utilizar adequadamente os uniformes e equipamentos de proteção exigidos;
- III – manter as mãos e utensílios em condições adequadas de higiene;
- IV – observar as orientações constantes do MBP e dos POPs;
- V – comunicar imediatamente qualquer alteração nas características dos alimentos;
- VI – evitar contaminação cruzada;
- VII – observar as condições de temperatura, conservação e validade dos alimentos;
- VIII – manter o ambiente de preparo limpo e organizado.

Art. 12. Compete aos fiscais dos contratos de fornecimento de gêneros alimentícios acompanhar e registrar a execução contratual, nos limites das atribuições formalmente estabelecidas, comunicando ao gestor do contrato e à autoridade competente qualquer ocorrência que possa comprometer a execução do objeto.



CAPÍTULO VI

DO PLANEJAMENTO E DOS CARDÁPIOS

Art. 13. O planejamento da alimentação escolar deverá ser realizado previamente ao início da execução, considerando:

- I. Número de estudantes efetivamente atendidos;
- II. Etapas e modalidades de ensino;
- III. Período parcial ou integral;
- IV. Características e necessidades nutricionais dos estudantes;
- V. Disponibilidade orçamentária e financeira;
- VI. Sazonalidade dos alimentos;
- VII. Produção local e regional;
- VIII. Agricultura familiar;
- IX. Estrutura física das unidades escolares;
- X. Condições de armazenamento, preparo e distribuição.

Art. 14. Os cardápios deverão ser elaborados e assinados pelo nutricionista RT, observando a legislação do PNAE e as necessidades nutricionais dos estudantes.

Parágrafo Único. A Resolução CD/FNDE nº 04/2026 exige que os cardápios considerem necessidades nutricionais, hábitos e cultura alimentar local, sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola, bem como determina sua disponibilização em locais visíveis das unidades escolares e nos meios oficiais da Entidade Executora.

Art. 15. Os cardápios deverão contemplar, quando aplicável:

- I. identificação da etapa e modalidade de ensino;
- II. horário da refeição;
- III. preparação;
- IV. ingredientes;
- V. informações nutricionais;
- VI. identificação e assinatura do nutricionista;



VII. adaptações necessárias aos estudantes com necessidades alimentares específicas.

Art. 16. A aquisição dos gêneros alimentícios deverá observar o cardápio previamente elaborado pelo nutricionista RT, sendo vedada a aquisição sistemática de alimentos sem correspondência com o planejamento da alimentação escolar.

Art. 17. A substituição de gêneros ou preparações previstas no cardápio deverá ser excepcional e tecnicamente justificada e registrada, especialmente, quando houver impacto nutricional ou financeiro.

CAPÍTULO VII

DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 18. A aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao PNAE deverá observar a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 11.947/2009, Lei nº 15.226/2025, a Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e demais normas aplicáveis.

Art. 19. A aquisição com recursos federais do PNAE observará:

- I. Chamada pública para aquisição de alimentos da agricultura familiar, nos termos da legislação aplicável;
- II. Licitação na modalidade pregão eletrônico para as demais aquisições, observadas as hipóteses legalmente admitidas;
- III. Planejamento prévio da contratação;
- IV. Pesquisa de preços;
- V. Especificação adequada dos gêneros;
- VI. Critérios objetivos de aceitabilidade e qualidade;
- VII. Formalização contratual;
- VIII. Fiscalização da execução.

Parágrafo Único. A Resolução CD/FNDE nº 4/2026 estabelece expressamente a chamada pública para a agricultura familiar e o pregão, preferencialmente eletrônico, para as demais aquisições, submetendo os contratos à Lei nº 14.133/2021.



Art. 20. No mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros federais do PNAE deverão ser aplicados na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, observadas as prioridades estabelecidas na legislação vigente.

Art. 21. Os processos de aquisição deverão ser instruídos com documentação suficiente para demonstrar:

- I. A necessidade da contratação;
- II. O planejamento da demanda;
- III. A pesquisa de preços;
- IV. A especificação dos alimentos;
- V. A origem dos gêneros, quando aplicável;
- VI. A habilitação dos fornecedores;
- VII. A regularidade da contratação;
- VIII. A fiscalização;
- IX. O recebimento;
- X. A liquidação e o pagamento.

Art. 22. Os instrumentos convocatórios e contratos deverão estabelecer critérios objetivos para recebimento dos alimentos, incluindo especificações de quantidade, qualidade, validade, acondicionamento, embalagem, transporte e demais requisitos sanitários.

Art. 23. Os gêneros alimentícios que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão, no momento da entrega, observar o prazo mínimo estabelecido na legislação vigente.

CAPÍTULO VIII

DO RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 24. O recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser realizado por servidor formalmente designado ou por equipe responsável, observando-se, no mínimo:

- I. Conferência da nota fiscal;
- II. Conferência da quantidade;



- III. Conferência do item entregue;
- IV. Conferência da marca, quando prevista;
- V. Conferência do lote, quando aplicável;
- VI. Verificação do prazo de validade;
- VII. Avaliação das condições das embalagens;
- VIII. Avaliação das características organolépticas;
- IX. Verificação das condições de transporte;
- X. Verificação da temperatura dos alimentos perecíveis, quando aplicável;
- XI. Confronto com a ordem de fornecimento;
- XII. Registro de eventuais não conformidades.

Art. 25. O servidor responsável pelo recebimento não deverá atestar o recebimento definitivo de gêneros que apresentem divergências quantitativas, qualitativas, sanitárias ou contratuais sem o devido registro da ocorrência.

Art. 26. Constatada irregularidade no recebimento, o responsável deverá:

- I. Registrar a ocorrência;
- II. Identificar o fornecedor;
- III. Descrever o produto e a irregularidade;
- IV. Registrar a quantidade recusada ou pendente;
- V. Comunicar imediatamente o dae;
- VI. Comunicar o fiscal do contrato, quando houver;
- VII. Solicitar a substituição ou regularização, conforme o caso.

Art. 27. O fornecedor deverá disponibilizar pessoal e condições adequadas para a descarga dos gêneros, conforme estabelecido no instrumento contratual.

Art. 28. As entregas deverão ocorrer nos dias, horários e locais previamente definidos pelo DAE, conforme cronograma de fornecimento.

Parágrafo único. Entregas fora do cronograma somente serão admitidas em situações devidamente justificadas e autorizadas pelo responsável competente.



CAPÍTULO IX

DO ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

Art. 29. Os locais destinados ao armazenamento dos gêneros alimentícios deverão permanecer limpos, organizados, ventilados, protegidos contra pragas e em condições adequadas de conservação.

Art. 30. Os alimentos deverão ser armazenados de forma a evitar contaminação, deterioração, perda de qualidade e mistura inadequada entre produtos.

Art. 31. As janelas dos almoxarifados e, quando aplicável, dos refeitórios deverão possuir proteção adequada contra a entrada de insetos, observadas as normas sanitárias pertinentes.

Art. 32. Os gêneros alimentícios deverão ser organizados de modo a permitir:

- I. Identificação do produto;
- II. Identificação do lote, quando aplicável;
- III. Visualização da validade;
- IV. Controle das entradas e saídas;
- V. Separação por categoria;
- VI. Adequada circulação de ar;
- VII. Aplicação do sistema de utilização prioritária dos produtos com menor prazo de validade.

Art. 33. O controle de estoque deverá, ser realizado diariamente e por meio de sistema informatizado, sempre que disponível, contemplando, no mínimo:

- I. Entrada;
- II. Saída;
- III. Saldo;
- IV. Perdas;
- V. Vencimentos;
- VI. Devoluções;
- VII. Transferências;
- VIII. Ajustes devidamente justificados.

UP



Art. 34. É vedada a manutenção em estoque de gêneros:

- I. Vencidos;
- II. Deteriorados;
- III. Com embalagens violadas ou inadequadas;
- IV. Sem identificação mínima;
- V. Em condições incompatíveis com as exigências de conservação;
- VI. Cuja origem não possa ser identificada.

Art. 35. Os produtos vencidos ou impróprios para consumo deverão ser imediatamente segregados, identificados e destinados conforme orientação técnica e legislação aplicável, sendo obrigatoriamente registrada a ocorrência.

Art. 36. A movimentação de gêneros alimentícios entre o almoxarifado central e as unidades escolares deverá ser formalmente registrada.

Art. 37. O saldo físico dos gêneros deverá ser compatível com o saldo registrado no sistema de controle, devendo qualquer divergência ser apurada e formalmente justificada.

Art. 38. O DAE deverá realizar inventários físicos periódicos dos estoques, preferencialmente em periodicidade mensal, sem prejuízo de levantamentos extraordinários determinados pela Administração ou pela Controladoria Geral.

CAPÍTULO X

DO TRANSPORTE E DA DISTRIBUIÇÃO

Art. 39. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ocorrer em condições que preservem sua integridade, qualidade e segurança sanitária.

Art. 40. Os veículos utilizados no transporte de alimentos deverão estar em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, observadas as exigências sanitárias aplicáveis.



Art. 41. É vedado o transporte conjunto de alimentos com materiais ou produtos que possam comprometer sua qualidade ou segurança.

Art. 42. A distribuição dos gêneros às unidades escolares deverá observar:

- I. Planejamento de consumo;
- II. Número de estudantes;
- III. Cardápio;
- IV. Periodicidade de entrega;
- V. Capacidade de armazenamento;
- VI. Validade dos produtos;
- VII. Condições de conservação.

CAPÍTULO XI

DO PREPARO E DA OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 43. O preparo das refeições deverá observar rigorosamente o cardápio aprovado pelo nutricionista RT e as normas de boas práticas de manipulação.

Art. 44. Cada unidade escolar deverá possuir Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos, atualizados e compatíveis com sua realidade operacional.

Parágrafo Único. A Resolução CD/FNDE nº 4/2026 determina a implantação de MBP e POPs específicos para cada unidade escolar e prevê capacitação periódica dos manipuladores de alimentos.

Art. 45. Os manipuladores de alimentos deverão participar periodicamente das capacitações promovidas ou autorizadas pelo DAE e pelo responsável técnico.

Art. 46. É obrigatória a observância de normas de higiene pessoal, incluindo:

- I. uniforme adequado e limpo;
- II. proteção dos cabelos;



- III. higiene das mãos;
- IV. ausência de adornos durante a manipulação;
- V. utilização dos equipamentos de proteção exigidos;
- VI. afastamento das atividades de manipulação quando houver condição de saúde incompatível com a atividade, conforme orientação técnica.

Art. 47. Os alimentos deverão ser preparados e distribuídos de modo a evitar contaminação cruzada e exposição a condições inadequadas de temperatura, tempo, higiene ou conservação.

Art. 48. A unidade escolar deverá assegurar que a quantidade de refeições preparadas seja compatível com o número de estudantes efetivamente atendidos, evitando desperdício e insuficiência.

CAPÍTULO XII

DO MONITORAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

Art. 49. O Departamento de Alimentação Escolar deverá realizar acompanhamento sistemático da execução da alimentação escolar, mediante:

- I. Visitas técnicas;
- II. Inspeções nas unidades escolares;
- III. Análise dos controles de estoque;
- IV. Análise dos mapas de distribuição;
- V. Análise dos registros de recebimento;
- VI. Acompanhamento dos cardápios;
- VII. Acompanhamento das condições higiênico-sanitárias;
- VIII. Análise das ocorrências e não conformidades;
- IX. Acompanhamento da execução dos contratos;
- X. Análise de indicadores de consumo e desperdício.

Art. 50. As visitas de monitoramento deverão ser registradas em instrumento próprio, contendo, no mínimo:

- I. identificação da unidade;



PACAJUS
GOVERNO MUNICIPAL

**CONTROLADORIA
GERAL DO MUNICÍPIO**

- II. data da visita;
- III. identificação dos responsáveis;
- IV. condições do armazenamento;
- V. situação do estoque;
- VI. condições da cozinha;
- VII. condições do refeitório;
- VIII. cumprimento do cardápio;
- IX. condições de higiene;
- X. situação dos equipamentos;
- XI. existência de irregularidades;
- XII. providências recomendadas;
- XIII. prazo para saneamento, quando aplicável.

Art. 51. A Controladoria Geral poderá, a qualquer tempo, realizar fiscalização, auditoria, inspeção ou acompanhamento da execução da alimentação escolar, inclusive mediante visitas in loco, requisição documental, análise de sistemas e cruzamento de informações.

Art. 52. Os responsáveis pelas unidades, DAE e demais setores envolvidos deverão prestar à Controladoria Geral todas as informações e documentos necessários ao exercício do controle interno.

CAPÍTULO XIII

DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Art. 53. O Conselho de Alimentação Escolar – CAE exercerá suas atribuições de acompanhamento e controle social nos termos da Lei Municipal nº 974/2022, Lei Federal nº 15.226/2025, Lei Federal nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e demais normas aplicáveis.

Art. 54. O DAE e a Secretaria Municipal de Educação deverão fornecer ao CAE as informações necessárias ao exercício de suas competências, observados os limites legais relativos à proteção de dados pessoais.



Art. 55. O CAE deverá ter acesso às informações e documentos necessários ao acompanhamento da aquisição, qualidade, execução e oferta da alimentação escolar.

Parágrafo Único. A legislação vigente atribui ao CAE, entre outras funções, o acompanhamento e a fiscalização da aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar e o zelo pela qualidade e variabilidade dos alimentos e pela aceitabilidade dos cardápios.

CAPÍTULO XIV

DO CONTROLE DAS CONTRATAÇÕES E DOS FORNECEDORES

Art. 56. A execução dos contratos de fornecimento de gêneros alimentícios deverá ser acompanhada por servidor formalmente designado, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

Art. 57. O fiscal do contrato deverá registrar as ocorrências relacionadas à execução do objeto, especialmente:

- I. Atraso na entrega;
- II. Entrega parcial;
- III. Entrega de produtos em desacordo com as especificações;
- IV. Produtos vencidos ou com validade inadequada;
- V. Produtos deteriorados;
- VI. Irregularidades no transporte;
- VII. Descumprimento de cronograma;
- VIII. Reincidência de não conformidades;
- IX. Outras ocorrências capazes de comprometer a execução contratual.

Art. 58. As ocorrências deverão ser formalmente comunicadas ao gestor do contrato e à autoridade competente para adoção das medidas administrativas cabíveis.

Art. 59. A reincidência de irregularidades deverá ser objeto de avaliação para eventual aplicação das sanções previstas no instrumento contratual e na legislação vigente.



CAPÍTULO XV

DAS IRREGULARIDADES E DA COMUNICAÇÃO

Art. 60. Qualquer servidor que identifique irregularidade relacionada ao recebimento, aceite, armazenamento, controle, transporte, preparo ou distribuição da alimentação escolar deverá comunicar imediatamente ao superior hierárquico e ao DAE.

Art. 61. A comunicação de irregularidade deverá conter, sempre que possível:

- I. Descrição objetiva dos fatos;
- II. Identificação do produto;
- III. Quantidade envolvida;
- IV. Data e local;
- V. Identificação do fornecedor, quando aplicável;
- VI. Documentos ou registros comprobatórios;
- VII. Fotografias ou outros elementos de evidência, quando pertinentes.

Art. 62. Nenhum servidor poderá, por iniciativa própria, ocultar, alterar ou descartar evidências relacionadas a irregularidades na execução do PNAE.

CAPÍTULO XVI

DA DOCUMENTAÇÃO E DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

Art. 63. Os documentos relacionados à execução do PNAE deverão ser mantidos de forma organizada, íntegra, acessível e rastreável, inclusive em meio eletrônico.

Art. 64. Deverão ser mantidos, conforme aplicável:

- I. Processos de aquisição;
- II. Contratos;
- III. Ordens de fornecimento;
- IV. Notas fiscais;
- V. Comprovantes de recebimento;
- VI. Registros de estoque;



- VII. Registros de distribuição;
- VIII. Controles de validade;
- IX. Relatórios de inspeção;
- X. Registros de capacitação;
- XI. Mbp e pops;
- XII. Cardápios;
- XIII. Fichas técnicas;
- XIV. Relatórios de visitas;
- XV. Registros de não conformidades;
- XVI. Documentos relativos à agricultura familiar;
- XVII. Documentos de fiscalização contratual;
- XVIII. Documentos necessários à prestação de contas.

Art. 65. Os registros de capacitação, monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária deverão permanecer arquivados e disponíveis aos órgãos competentes pelo prazo mínimo estabelecido na legislação do PNAE, atualmente de 05 (cinco) anos, sem prejuízo de prazo superior previsto em outra norma.

CAPÍTULO XVII

DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

Art. 66. O tratamento de dados pessoais realizado no âmbito da execução e fiscalização do PNAE deverá observar a Lei Federal nº 13.709/2018 – LGPD e demais normas aplicáveis.

Art. 67. Os dados pessoais e, especialmente, os dados pessoais sensíveis relativos aos estudantes deverão ser utilizados exclusivamente para finalidades legítimas, necessárias e compatíveis com a execução das políticas públicas de alimentação escolar.

Art. 68. Documentos que contenham dados pessoais sensíveis, inclusive informações relacionadas a condições de saúde, restrições alimentares, alergias, intolerâncias ou necessidades nutricionais específicas, deverão possuir acesso restrito aos agentes que necessitem dessas informações para o desempenho de suas atribuições.

Handwritten signature/initials.



Art. 69. A divulgação de documentos relativos à alimentação escolar deverá observar os princípios da transparência e publicidade, ressalvadas as informações protegidas pela legislação de proteção de dados pessoais.

CAPÍTULO XVIII

DAS RESPONSABILIDADES E MEDIDAS ADMINISTRATIVAS

Art. 70. O descumprimento das disposições desta Instrução Normativa sujeitará o agente responsável às medidas administrativas cabíveis, observados o contraditório, a ampla defesa e a legislação aplicável.

Art. 71. A identificação de irregularidade não afastará a responsabilidade dos agentes que tenham concorrido, por ação ou omissão, para sua ocorrência, quando caracterizada responsabilidade administrativa.

Art. 72. Sempre que forem identificados indícios de danos ao erário, fraude, desvio, apropriação indevida, adulteração de documentos ou outra conduta potencialmente irregular, a ocorrência deverá ser encaminhada à autoridade competente e à Controladoria Geral para avaliação das providências cabíveis.

CAPÍTULO XIX

DO ACOMPANHAMENTO PELA CONTROLADORIA GERAL

Art. 73. A Controladoria Geral do Município poderá estabelecer, anualmente, procedimentos de fiscalização e auditoria da execução da alimentação escolar, considerando os riscos identificados e a materialidade dos recursos envolvidos.

Art. 74. As ações de controle poderão compreender:

- I. Auditorias documentais;
- II. Inspeções in loco;
- III. Análise dos estoques;
- IV. Conferência física de gêneros;
- V. Análise dos processos de contratação;



- VI. Análise da execução contratual;
- VII. Análise de notas fiscais e pagamentos;
- VIII. Cruzamento entre quantitativos adquiridos, recebidos, distribuídos e consumidos;
- IX. Avaliação de perdas e desperdícios;
- X. Verificação da execução dos cardápios;
- XI. Avaliação da regularidade dos controles internos;
- XII. Acompanhamento das recomendações expedidas.

Art. 75. As recomendações, determinações e orientações expedidas pela Controladoria Geral deverão ser acompanhadas pelo setor responsável, que deverá informar as providências adotadas dentro do prazo estabelecido.

CAPÍTULO XX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 76. O Departamento de Alimentação Escolar deverá manter atualizados os procedimentos operacionais necessários à execução desta Instrução Normativa.

Art. 77. Os formulários e instrumentos de controle previstos nesta Instrução Normativa poderão ser atualizados pela Controladoria Geral e pelo Departamento de Alimentação Escolar, desde que não impliquem alteração das obrigações ou competências estabelecidas neste ato.

Art. 78. As situações excepcionais ou casos omissos serão submetidos à apreciação da Secretaria Municipal de Educação, da Controladoria Geral e, quando envolver matéria jurídica, da Procuradoria Geral do Município.

Art. 79. Fica revogada a Instrução Normativa nº 003/2017, da Controladoria Geral do Município de Pacajus/CE.

Art. 80. As disposições e orientações constantes da Recomendação Técnica nº 003/2023 ficam incorporadas e consolidadas na presente Instrução Normativa, que passa a disciplinar



PACAJUS
GOVERNO MUNICIPAL

**CONTROLADORIA
GERAL DO MUNICÍPIO**

integralmente a matéria no âmbito do Município, ficando aquela Recomendação sem efeito como ato normativo autônomo.

Art. 81. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, registre-se, cumpra-se.

PAÇO MUNICIPAL DE PACAJUS/CE, EM 21 DE AGOSTO DE 2026.

Alice Carlyne Diógenes Paixão
Alice Carlyne Diógenes Paixão
Controladora Geral do Município de Pacajus
Portaria nº 242/2026