



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

Nota Técnica Nº 0005/2026, de 09/04/2026

Dispõe sobre o procedimentos para
recebimento de hortifrutigranjeiros nas
Unidades Escolares

1

1. FINALIDADE

Estabelecer orientações técnicas para o correto recebimento de hortifrutigranjeiros nas unidades escolares, assegurando a qualidade dos alimentos ofertados aos alunos e o cumprimento das exigências contratuais e sanitárias.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Esta Nota Técnica fundamenta-se nas seguintes legislações e normativas vigentes:

- **Lei nº 11.947/2009**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e determina a oferta de alimentos adequados, seguros e de qualidade aos alunos da rede pública de ensino;
- Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação nº 06/2020 e nº 04/2023, que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e estabelecem que os alimentos fornecidos devem ser de boa qualidade, próprios para consumo e submetidos a controle no recebimento;
- RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, determinando a obrigatoriedade da avaliação das condições das matérias-primas no ato do recebimento e a rejeição de produtos impróprios;
- Normas de classificação de hortifrutigranjeiros do Ministério da Agricultura e Pecuária, que estabelecem padrões de qualidade, incluindo a exigência de produtos classificados como de **1ª qualidade**.

3. ORIENTAÇÕES PARA O RECEBIMENTO

No ato do recebimento dos hortifrutigranjeiros, o responsável designado (merendeira, estoquista ou servidor responsável) deverá:



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

- Realizar **inspeção visual e tátil** dos produtos;
- Verificar **aspecto, cor, odor, textura e integridade**;
- Conferir se os alimentos estão **frescos, firmes e próprios para consumo**;
- Avaliar as condições de transporte e higiene no momento da entrega;
- Confirmar se os produtos atendem ao padrão de **1ª qualidade**, conforme especificado em contrato.

2

4. CRITÉRIOS PARA REJEIÇÃO

Os produtos deverão ser **imediatamente recusados**, total ou parcialmente, nas seguintes situações:

- Presença de **apodrecimento ou deterioração**;
- Produtos **amolecidos, murchos ou excessivamente maduros**;
- Sinais de **mofo, manchas escuras ou fermentação**;
- Odor desagradável ou característico de produto impróprio;
- Presença de **sujidades, pragas ou contaminação**;
- Produtos em desacordo com o padrão de **1ª qualidade** estabelecido.

5. PROCEDIMENTOS EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

Ao identificar produtos fora do padrão:

- **Recusar o recebimento** no ato da entrega;
- Registrar a ocorrência em formulário próprio ou livro de registro;
- Informar detalhadamente o **tipo de alimento e quantidade rejeitada**;
- Comunicar imediatamente a equipe de Alimentação e Nutrição Escolar para providências junto ao fornecedor;
- Solicitar a **reposição dos itens rejeitados**, conforme previsto em contrato.

6. RESPONSABILIDADES





ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

- Cabe ao servidor responsável pelo recebimento garantir o cumprimento desta Nota Técnica;
- O fornecedor deverá assegurar a entrega de produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos;
- A equipe técnica de Nutrição deverá acompanhar, orientar e supervisionar o processo.

3

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

O não cumprimento destas orientações compromete a qualidade da alimentação escolar e poderá implicar em medidas administrativas junto ao fornecedor.

Esta Nota Técnica entra em vigor na data de sua publicação.

Elaine Witt Motoda
CRN-3 – Nº 8490 – RT

Carlos A. F. Marques Junior
CRN-3 – Nº 68319

