

PNAE | Programa Nacional de Alimentação Escolar

CADERNO DE LEGISLAÇÃO 2023



Atualização em março/2023

FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

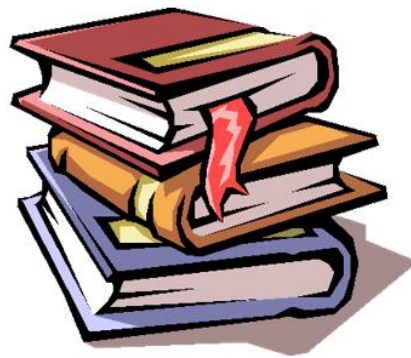
GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

SUMÁRIO

1. NORMATIVOS GERAIS.....	4
1.1 Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.....	4
1.2 Lei Federal nº 13.987, de 7 de abril de 2020.....	10
1.3 Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.....	10
1.4 Resolução FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020.....	49
1.5 Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021.....	52
1.6 Resolução FNDE nº 02, de 10 de março de 2023.....	53
1.7 Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006.....	53
1.7 Lei Federal nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.....	56
2. NOTAS TÉCNICAS DO PNAE.....	76
2.1 Nota Técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.....	76
2.2 Nota Técnica nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Aleitamento Materno e Alimentação Complementar no contexto do PNAE.....	86
2.3 Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação.....	103
2.4 Nota Técnica nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostos da Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020.....	113
2.5 Nota Técnica nº 1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE - Alterações constantes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, relativas aos aspectos relacionados aos recursos financeiros federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua movimentação.....	115
2.6 Nota Técnica nº 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos aspectos da Agricultura Familiar da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.....	117
2.7 Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Atualização das recomendações para o Planejamento de Cardápios das Creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.....	120
2.8 Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Atualização das recomendações acerca da Alimentação Vegetariana no Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE.....	128
2.9 Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos Aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.....	137
2.10 Nota Técnica nº 5007/2016/COSAN/ÁGAPE/DIRAE - Especificação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.....	144
2.11 Nota Técnica nº 5002/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Controle de Estoque de Alimentos no PNAE.....	148
2.12 Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE - Aquisição de leite em pó para a Alimentação Escolar.....	151
3. Nutricionista no PNAE.....	154
3.1 Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010.....	154
3.2 Resolução CFN nº 576/2016.....	158
3.3 Código de Ética e de Conduta do Nutricionista Resolução CFN nº 599/2018.....	161
3.4 Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.....	161

4. Controle de qualidade.....	170
4.1 Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.....	170
4.2 Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.....	178
4.3 Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.....	184
4.4 Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002.....	195
4.5 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.....	195
4.6 Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.....	196
4.7 Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013.....	198
4.8 Resolução RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010.....	201
4.9 Resolução RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.....	202
4.10 Legislação Sanitária para aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para o PNAE.....	204
a) Simplificação de procedimentos para regularização sanitária.....	204
b) Regulamentação para comercialização da fruta higienizada e congelada.....	206
c) Regulamentação do MAPA para aquisição de farinha de mandioca e produtos derivados da mandioca.....	207
4.11 Legislação Sanitária e Alimentação Escolar Indígena e de Comunidades Tradicionais.....	207
5. Licitações e Compras.....	210
5.1 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.....	210
5.2 Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.....	266
6. Prestação de Contas.....	279
6.1 Resolução CD/FNDE nº 2, de 18 de janeiro de 2012.....	279
6.2 Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.....	281
6.3 Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.....	282
6.4 Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014.....	283
6.5 Resolução FNDE nº 10, de 7 de outubro de 2020.....	285
7. Programa Saúde na Escola.....	288
7.1 Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.....	288
7.2 Portaria Interministerial nº 675, de 4 de junho de 2008.....	289
7.3 Portaria Interministerial nº 1.055, de 25 de abril de 2017.....	290
8. Normativos da Agricultura Familiar.....	295
8.1 Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006.....	295
8.2 Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017.....	296
8.3 Decreto nº 10.688, de 26 de abril de 2021.....	298
a) Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).....	299

NORMATIVOS GERAIS





**Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos**

1. NORMATIVOS GERAIS

1.1 Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Atualizada pelas Leis nº 12.982, de 28 de maio de 2014, 12.695, de 25 de julho de 2012 e 13.987, de 7 de abril de 2020.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

O VICE-PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no exercício do cargo de PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 2º. São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Art. 3º. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Art. 4º. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º. Os recursos financeiros consignados no orçamento da União para execução do PNAE serão repassados em parcelas aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, em conformidade com o disposto no art. 208 da Constituição Federal e observadas às disposições desta Lei.

§ 1º. A transferência dos recursos financeiros, objetivando a execução do PNAE, será efetivada automaticamente pelo FNDE, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo ou contrato, mediante depósito em conta corrente específica.

§ 2º. Os recursos financeiros de que trata o § 1º deverão ser incluídos nos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios atendidos e serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§ 3º. Os saldos dos recursos financeiros recebidos à conta do PNAE existentes em 31 de dezembro deverão ser reprogramados para o exercício subsequente, com estrita observância ao objeto de sua transferência, nos termos disciplinados pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

§ 4º. O montante dos recursos financeiros de que trata o § 1º será calculado com base no número de alunos devidamente matriculados na educação básica pública de cada um dos entes governamentais, conforme os dados oficiais de matrícula obtidos no censo escolar realizado pelo Ministério da Educação.

§ 5º. Para os fins deste artigo, a critério do FNDE, serão considerados como parte da rede estadual, municipal e distrital, ainda, os alunos matriculados em:

I - creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e médio qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial;

II - creches, pré-escolas e escolas comunitárias de ensino fundamental e médio conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

Art. 6º. É facultado aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às unidades executoras das escolas de educação básica pertencentes à sua rede de ensino, observando o disposto nesta Lei, no que couber.

Parágrafo único. O Conselho Deliberativo do FNDE expedirá normas relativas a critérios de alocação de recursos e valores per capita, bem como para organização e funcionamento das unidades executoras e demais orientações e instruções necessárias à execução do PNAE.

Art. 7º. Os Estados poderão transferir a seus Municípios a responsabilidade pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas respectivas áreas de jurisdição e, nesse caso, autorizar expressamente o repasse direto ao Município por parte do FNDE da correspondente parcela de recursos calculados na forma do parágrafo único do art. 6º.

Art. 8º. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios apresentarão ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos.

§ 1º. A autoridade responsável pela prestação de contas que inserir ou fizer inserir documentos ou declaração falsa ou diversa da que deveria ser inscrita, com o fim de alterar a verdade sobre o fato, será responsabilizada na forma da lei.

§ 2º. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios manterão em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contados da data de aprovação da prestação de contas do concedente, os documentos a que se refere o caput, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com os recursos financeiros transferidos na forma desta Lei, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas, e estarão obrigados a disponibilizá-los, sempre que solicitado, ao Tribunal de Contas da União, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

§ 3º. O FNDE realizará auditoria da aplicação dos recursos nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, por sistema de amostragem, podendo requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos necessários para tanto, ou, ainda, delegar competência a outro órgão ou entidade estatal para fazê-lo.

Art. 9º. O FNDE, os entes responsáveis pelos sistemas de ensino e os órgãos de controle externo e interno federal, estadual e municipal criarão, segundo suas competências próprias ou na forma de rede integrada, mecanismos adequados à fiscalização e ao monitoramento da execução do PNAE.

Parágrafo único. Os órgãos de que trata este artigo poderão celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do programa.

Art. 10. Qualquer pessoa física ou jurídica poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União, ao Ministério Público e ao CAE as irregularidades eventualmente identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PNAE.

Art. 11. A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao nutricionista responsável, que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas.

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

§1º. Para efeito desta Lei, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável. (Renumerado do parágrafo único Incluído pela Lei nº 12.982, de 2014).

§ 2º. Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento. (Incluído pela Lei nº 12.982, de 2014).

Art. 13. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista e será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, observando-se as diretrizes de que trata o art. 2º desta Lei.

Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

§ 1º. A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 2º. A observância do percentual previsto no caput será disciplinada pelo FNDE e poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias:

I - impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

II - inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios; III - condições higiênico-sanitárias inadequadas.

Art. 15. Compete ao Ministério da Educação propor ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

Art. 16. Competem à União, por meio do FNDE, autarquia responsável pela coordenação do PNAE, as seguintes atribuições:

I - estabelecer as normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do PNAE;

II - realizar a transferência de recursos financeiros visando a execução do PNAE nos Estados, Distrito Federal, Municípios e escolas federais;

III - promover a articulação interinstitucional entre as entidades federais envolvidas direta ou indiretamente na execução do PNAE;

IV - promover a adoção de diretrizes e metas estabelecidas nos pactos e acordos internacionais, com vistas na melhoria da qualidade de vida dos alunos da rede pública da educação básica;

V - prestar orientações técnicas gerais aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para o bom desempenho do PNAE;

VI - cooperar no processo de capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social; VII - promover o desenvolvimento de estudos e pesquisas objetivando a avaliação das ações do PNAE, podendo ser feitos em regime de cooperação com entes públicos e privados.

Art. 17. Competem aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, as seguintes atribuições, conforme disposto no § 1º do art. 211 da Constituição Federal:

I - garantir que a oferta da alimentação escolar se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas nesta Lei, bem como o disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal;

II - promover estudos e pesquisas que permitam avaliar as ações voltadas para a alimentação escolar, desenvolvidas no âmbito das respectivas escolas;

III - promover a educação alimentar e nutricional, sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico de que trata o art. 11 desta Lei;

IV - realizar, em parceria com o FNDE, a capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social;

V - fornecer informações, sempre que solicitado, ao FNDE, ao CAE, aos órgãos de controle interno e externo do Poder Executivo, a respeito da execução do PNAE, sob sua responsabilidade;

VI - fornecer instalações físicas e recursos humanos que possibilitem o pleno funcionamento do CAE, facilitando o acesso da população;

VII - promover e executar ações de saneamento básico nos estabelecimentos escolares sob sua responsabilidade, na forma da legislação pertinente;

VIII - divulgar em locais públicos informações acerca do quantitativo de recursos financeiros recebidos para execução do PNAE;

IX - prestar contas dos recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE;

X - apresentar ao CAE, na forma e no prazo estabelecidos pelo Conselho Deliberativo do FNDE, o relatório anual de gestão do PNAE.

Art. 18. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios instituirão, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, Conselhos de Alimentação Escolar - CAE, órgãos colegiados de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, compostos da seguinte forma:

I - 1 (um) representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II - 2 (dois) representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelo respectivo órgão de representação, a serem escolhidos por meio de assembleia específica;

III - 2 (dois) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica;

IV - 2 (dois) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica.

§ 1º. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão, a seu critério, ampliar a composição dos membros do CAE, desde que obedecida a proporcionalidade definida nos incisos deste artigo.

§ 2º. Cada membro titular do CAE terá 1 (um) suplente do mesmo segmento representado.

§ 3º. Os membros terão mandato de 4 (quatro) anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 4º. A presidência e a vice-presidência do CAE somente poderão ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§ 5º. O exercício do mandato de conselheiros do CAE é considerado serviço público relevante, não remunerado.

§ 6º. Caberá aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios informar ao FNDE a composição do seu respectivo CAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

Art. 19. Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma do art. 2º desta Lei;

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

IV - receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.

Parágrafo único. Os CAEs poderão desenvolver suas atribuições em regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional estaduais e municipais e demais conselhos afins, e deverão observar as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA.

Art. 20. Fica o FNDE autorizado a suspender os repasses dos recursos do PNAE quando os Estados, o Distrito Federal ou os Municípios:

I - não constituírem o respectivo CAE ou deixarem de efetuar os ajustes necessários, visando ao seu pleno funcionamento;

II - não apresentarem a prestação de contas dos recursos anteriormente recebidos para execução do PNAE, na forma e nos prazos estabelecidos pelo Conselho Deliberativo do FNDE;

III - cometerem irregularidades na execução do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

§ 1º. Sem prejuízo do previsto no caput, fica o FNDE autorizado a comunicar eventuais irregularidades na execução do PNAE ao Ministério Público e demais órgãos ou autoridades ligadas ao tema de que trata o Programa.

§ 2º. O restabelecimento do repasse dos recursos financeiros à conta do PNAE ocorrerá na forma definida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

Art. 21. Ocorrendo a suspensão prevista no art. 20, fica o FNDE autorizado a realizar, em conta específica, o repasse dos recursos equivalentes, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, diretamente às unidades executoras, conforme previsto no art. 6º desta Lei, correspondentes às escolas atingidas, para fornecimento da alimentação escolar, dispensando-se o procedimento licitatório para aquisição emergencial dos gêneros alimentícios, mantidas as demais regras estabelecidas para execução do PNAE, inclusive quanto à prestação de contas.

Parágrafo único. A partir da publicação desta Lei, o FNDE terá até 180 (cento e oitenta) dias para regulamentar a matéria de que trata o caput deste artigo.

Art. 21-A. Durante o período de suspensão das aulas nas escolas públicas de educação básica em razão de situação de emergência ou calamidade pública, fica autorizada, em todo o território nacional, em caráter excepcional, a distribuição imediata aos pais ou responsáveis dos estudantes nelas matriculados, com acompanhamento pelo CAE, dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos financeiros recebidos, nos termos desta Lei, à conta do Pnae. (Incluído pela Lei nº 13.987, de 2020)

Art. 22. O Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE, com o objetivo de prestar assistência financeira, em caráter suplementar, às escolas públicas da educação básica das redes estaduais, municipais e do Distrito Federal, às escolas de educação especial qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público, às escolas mantidas por entidades de tais gêneros e aos polos presenciais do sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB que ofereçam programas de formação inicial ou continuada a profissionais da educação básica, observado o disposto no art. 25, passa a ser regido pelo disposto nesta Lei. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 1º. A assistência financeira a ser concedida a cada estabelecimento de ensino beneficiário e aos polos presenciais da UAB que ofereçam programas de formação inicial ou continuada a profissionais da educação básica será definida anualmente e terá como base o número de alunos matriculados na educação básica e na UAB, de acordo, respectivamente, com dados do censo escolar realizado pelo Ministério da Educação e com dados coletados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior - CAPES, observado o disposto no art. 24. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 2º. A assistência financeira de que trata o § 1º será concedida sem a necessidade de celebração de convênio, acordo, contrato, ajuste ou instrumento congêneres, mediante crédito do valor devido em conta bancária específica:

I - diretamente à unidade executora própria, representativa da comunidade escolar, ou àquela qualificada como beneficente de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público;

II - ao Estado, ao Distrito Federal ou ao Município mantenedor do estabelecimento de ensino, que não possui unidade executora própria.

Art. 23. Os recursos financeiros repassados para o PDDE serão destinados à cobertura de despesas de custeio, manutenção e de pequenos investimentos, que concorram para a garantia do funcionamento e melhoria da infraestrutura física e pedagógica dos estabelecimentos de ensino.

Art. 24. O Conselho Deliberativo do FNDE expedirá normas relativas aos critérios de alocação, repasse, execução, prestação de contas dos recursos e valores per capita, bem como sobre a organização e funcionamento das unidades executoras próprias. Parágrafo único. A fixação dos valores per capita contemplará, diferenciadamente, as escolas que oferecem educação especial de forma inclusiva ou especializada, de modo a assegurar, de acordo com os objetivos do PDDE, o adequado atendimento às necessidades dessa modalidade educacional.

Art. 25. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios deverão inscrever, quando couber, nos respectivos orçamentos os recursos financeiros destinados aos estabelecimentos de ensino a eles vinculados, bem como prestar contas dos referidos recursos.

Art. 26. As prestações de contas dos recursos recebidos à conta do PDDE, a serem apresentadas nos prazos e constituídas dos documentos estabelecidos pelo Conselho Deliberativo do FNDE serão feitas:

I - pelas unidades executoras próprias das escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal e dos polos presenciais do sistema UAB aos Municípios e às Secretarias de Educação a que estejam vinculadas, que se encarregarão da análise, julgamento, consolidação e encaminhamento ao FNDE, conforme estabelecido pelo seu conselho deliberativo; (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

II - pelos Municípios, Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal e pelas entidades qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público àquele Fundo. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 1º. As prestações de contas dos recursos transferidos para atendimento das escolas e dos polos presenciais do sistema UAB que não possuem unidades executoras próprias deverão ser feitas ao FNDE, observadas as respectivas redes de ensino, pelos Municípios e pelas Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012) § 2º. Fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos do PDDE nas seguintes hipóteses:

I - omissão na prestação de contas, conforme definido pelo seu Conselho Deliberativo; II - rejeição da prestação de contas;

III - utilização dos recursos em desacordo com os critérios estabelecidos para a execução do PDDE, conforme constatado por análise documental ou de auditoria.

§ 3º. Em caso de omissão no encaminhamento das prestações de contas, na forma do inciso I do caput, fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos a todas as escolas e polos presenciais do

sistema UAB da rede de ensino do respectivo ente federado. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 4º O gestor, responsável pela prestação de contas, que permitir, inserir ou fizer inserir documentos ou declaração falsa ou diversa da que deveria ser inscrita, com o fim de alterar a verdade sobre os fatos, será responsabilizado na forma da lei.

Art. 27 Os entes federados, as unidades executoras próprias e as entidades qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público manterão arquivados, em sua sede, em boa guarda e organização, ainda que utilize serviços de contabilidade de terceiros, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contado da data de julgamento da prestação de contas anual do FNDE pelo órgão de controle externo, os documentos fiscais, originais ou equivalentes, das despesas realizadas na execução das ações do PDDE.

Art. 28. A fiscalização da aplicação dos recursos financeiros relativos à execução do PDDE é de competência do FNDE e dos órgãos de controle externo e interno do Poder Executivo da União e será feita mediante realização de auditorias, inspeções e análise dos processos que originarem as respectivas prestações de contas.

Parágrafo único. Os órgãos incumbidos da fiscalização dos recursos destinados à execução do PDDE poderão celebrar convênios ou acordos, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa.

Art. 29. Qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União e ao Ministério Público irregularidades identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PDDE.

Art. 30. Os arts. 2o e 5o da Lei no 10.880, de 9 de junho de 2004, passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2o Fica instituído o Programa Nacional de Apoio ao Transporte do Escolar - PNATE, no âmbito do Ministério da Educação, a ser executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, com o objetivo de oferecer transporte escolar aos alunos da educação básica pública, residentes em área rural, por meio de assistência financeira, em caráter suplementar, aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, observadas as disposições desta Lei.

§ 1º. O montante dos recursos financeiros será repassado em parcelas e calculado com base no número de alunos da educação básica pública residentes em área rural que utilizem transporte escolar oferecido pelos entes referidos no caput deste artigo.....”(NR)

“Art. 5o O acompanhamento e o controle social sobre a transferência e aplicação dos recursos repassados à conta do PNATE serão exercidos nos respectivos Governos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios pelos conselhos previstos no § 13 do art. 24 da Lei no 11.494, de 20 de junho de 2007.

§ 1º. Fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos do PNATE nas seguintes hipóteses: I - omissão na prestação de contas, conforme definido pelo seu Conselho Deliberativo; II - rejeição da prestação de contas;

III - utilização dos recursos em desacordo com os critérios estabelecidos para a execução do Programa, conforme constatado por análise documental ou de auditoria.” (NR)

Art. 31. A Lei no 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 1º Ficam o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Capes autorizados a conceder bolsas de estudo e bolsas de pesquisa no âmbito dos programas de formação de professores para a educação básica desenvolvidos pelo Ministério da Educação, inclusive na modalidade a distância, que visem:

.....III - à participação de professores em projetos de pesquisa e de desenvolvimento de metodologias educacionais na área de formação inicial e continuada de professores para a educação básica e para o sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB.....

§ 4o Adicionalmente, poderão ser concedidas bolsas a professores que atuem em programas de formação inicial e continuada de funcionários de escola e de secretarias de educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como em programas de formação profissional inicial e continuada, na forma do art. 2o desta Lei.” (NR)

“Art. 3º As bolsas de que trata o art. 2o desta Lei serão concedidas diretamente ao beneficiário, por meio de crédito bancário, nos termos de normas expedidas pelas respectivas instituições concedentes, e mediante a celebração de termo de compromisso em que constem os correspondentes direitos e obrigações.” (NR)

“Art. 4o As despesas com a execução das ações previstas nesta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias consignadas anualmente ao FNDE e à Capes, observados os limites de movimentação, empenho e pagamento da programação orçamentária e financeira anual.” (NR)

Art. 32. Os arts. 1º e 7º da Lei nº 11.507, de 20 de julho de 2007, passam a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Fica instituído o Auxílio de Avaliação Educacional - AAE, devido ao servidor que, em decorrência do exercício da docência ou pesquisa no ensino superior público ou privado, participe, em caráter eventual, de processo de avaliação educacional de instituições, cursos, projetos ou desempenho de estudantes realizado por iniciativa do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - Inep, da Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Capes e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.” (NR)

“Art. 7º As despesas decorrentes do AAE correrão à conta de dotações e limites previstos no orçamento anual consignadas à Capes, ao Inep e ao FNDE no grupo de despesas ‘Outras Despesas Correntes’.” (NR)

Art. 33. Fica o Poder Executivo autorizado a instituir o Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária – Pronera, a ser implantado no âmbito do Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA e executado pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - Incra.

Parágrafo único. Ato do Poder Executivo disporá sobre as normas de funcionamento, execução e gestão do Programa.

Art. 33-A. O Poder Executivo fica autorizado a conceder bolsas aos professores das redes públicas de educação e a estudantes beneficiários do Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária – PRONERA. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 1º Os professores das redes públicas de educação poderão perceber bolsas pela participação nas atividades do Pronera, desde que não haja prejuízo à sua carga horária regular e ao atendimento do plano de metas de cada instituição com seu mantenedor, se for o caso. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 2º Os valores e os critérios para concessão e manutenção das bolsas serão fixados pelo Poder Executivo. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 3º As atividades exercidas no âmbito do Pronera não caracterizam vínculo empregatício e os valores recebidos a título de bolsa não se incorporam, para qualquer efeito, ao vencimento, salário, remuneração ou proventos recebidos. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

Art. 34. Ficam revogados os arts. 1º a 14 da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994.

Art. 35. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 16 de junho de 2009; 188º da Independência e 121º da República.

JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA
Fernando Haddad Paulo Bernardo Silva

1.2 Lei Federal nº 13.987, de 7 de abril de 2020

Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica.

OPRESIDENTEDAREPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, passa a vigorar acrescida do seguinte art. 21-A: "Art. 21-A. Durante o período de suspensão das aulas nas escolas públicas de educação básica em razão de situação de emergência ou calamidade pública, fica autorizada, em todo o território nacional, em caráter excepcional, a distribuição imediata aos pais ou responsáveis dos estudantes nelas matriculados, com acompanhamento pelo CAE, dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos financeiros recebidos, nos termos desta Lei, à conta do Pnae."

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 7 de abril de 2020; 199º da Independência e 132º da República.

JAIR MESSIAS BOLSONARO
Abraham Bragança de Vasconcellos Weintraub Damares Regina Alves

1.3 Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição Federal de 1988, arts. 6º, 205, 208 e 211 e inciso VI do art. 30.

Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997.

Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Lei nº 11.524 de 24 de setembro de 2007.

Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.

Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.

Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.

Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

Decreto nº 7.083, de 27 de janeiro de 2010.

Decreto nº 7.507, de 27 de junho de 2011.

Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.

Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012.

Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.010, de 08 de maio de 2006.

Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424, de 30 de dezembro de 2016. Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.055, de 25 de abril de 2017.

Resolução CD/FNDE nº 31, de 1º de julho de 2011. Resolução CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012. Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012. Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.

Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 465, 23 de agosto de 2010. Instrução Normativa Tribunal de Contas da União nº 71, de 28 de novembro de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE

DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, SUBSTITUTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, os arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, dos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947/2009, e

CONSIDERANDO as necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211;

CONSIDERANDO que a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança;

CONSIDERANDO o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), instrumento para classificação de alimentos e bebidas, publicado em 2016, que permite identificar aqueles que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans e auxilia a regulamentação de políticas públicas relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e sobrepeso, inclusive programas de alimentação escolar, visando criar ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável;

CONSIDERANDO o papel a ser desempenhado por ações educativas que perpassem pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem, na perspectiva da promoção de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional, em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012), RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais.

CAPÍTULO I DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

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

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

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

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

CAPÍTULO II DA GESTÃO DO PROGRAMA Seção I Dos Usuários do Programa

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

§ 1º Para os fins deste artigo, são considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I – educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II – educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

§ 2º As entidades de que tratam os incisos I e II do § 1º são atendidas pelo PNAE mediante a declaração, no Censo Escolar, do interesse de oferecer a alimentação escolar gratuita.

§ 3º As entidades referidas nos incisos I e II do § 1º que não tiverem interesse em ser atendidas pelo Programa devem solicitar ao FNDE, por meio de ofício, a desvinculação do PNAE.

§ 4º São atendidos duplamente, no âmbito do PNAE, os alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado – AEE, desde que em turno distinto.

§ 5º O PNAE atende aos alunos inscritos no Programa Novo Mais Educação em consonância com os critérios estabelecidos pela Secretaria de Educação Básica – SEB/MEC, consoante o § 4º do art. 5º da Lei nº 11.947/2009. (Revogado pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02, de dezembro de 2020)

Seção II

Dos Participantes do Programa

Art. 7º Participam do PNAE:

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

II – a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

III – o Conselho de Alimentação Escolar – CAE: órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

IV – a Unidade Executora – UEx: entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.

a) considera-se, também, como UEx, aquela constituída para execução do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE, de que trata a Lei nº 11.947/2009.

Seção III Das Formas de Gestão

Art. 8º A EEx tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, a saber:

I – gestão centralizada: a EEx adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e podem haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento; Parágrafo único. No caso de a operacionalização dos recursos financeiros do Programa ser realizada por meio da Conta Cartão PNAE, a EEx poderá realizar o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de responsabilidade da escola a celebração dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios e o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola.

II – gestão descentralizada ou escolarizada: a EEx repassa recursos financeiros para UEx das unidades escolares, que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da alimentação escolar;

III – gestão semidescentralizada ou parcialmente escolarizada: a EEx combina as formas de gestão centralizada e descentralizada/escolarizada.

Art. 9º Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para:

I – a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, conforme disposto na Seção II do Capítulo VII e no Capítulo V, respectivamente;

II – a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos administrativos;

III – o controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios;

IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

Art. 10 Os recursos financeiros destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados em entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, na forma prevista no § 1º do art. 6º desta Resolução, são transferidos para o respectivo Município, Estado e Distrito Federal, que deve atendê-las mediante o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou repasse dos correspondentes recursos financeiros.

§ 1º No caso de a EEx optar em repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às escolas de que trata este artigo, somente poderá fazê-lo mediante formalização de termo de convênio, na forma estabelecida na Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424/2016.

§ 2º O repasse financeiro de que trata o parágrafo anterior deve ser realizado no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 3º As escolas de que trata o caput serão vinculadas automaticamente pelo FNDE às redes municipal e distrital de ensino.

§ 4º Nos casos em que o atendimento de que trata o caput for realizado pela Seduc, esta deverá informar ao FNDE, com a devida anuência da escola, até o dia 31 de março do ano em que se der o

atendimento, conforme Anexos I (declaração da SEDUC) e II desta Resolução (Termo de Anuência da Escola).

Art. 11 A operacionalização do Programa na forma prevista nos arts. 9º e 10 não afasta a responsabilidade da EEx de acompanhar a execução da alimentação escolar nos termos desta Resolução e demais legislações pertinentes, e de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE.

Art. 12 Entende-se como delegação de rede a transferência da responsabilidade da Seduc à Prefeitura Municipal pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas suas respectivas áreas de jurisdição no âmbito do PNAE. No caso dessa delegação, a Seduc autoriza expressamente o repasse direto à Prefeitura Municipal, por parte do FNDE, da correspondente parcela de recursos financeiros para a oferta de alimentação nas escolas.

§ 1º A autorização de que trata o caput deve ser encaminhada pela Seduc ao FNDE, com a devida anuência da Prefeitura Municipal (Anexo III), no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento.

§ 2º Em casos excepcionais, é facultado ao FNDE revisar as delegações de rede fora do prazo acima estipulado.

§ 3º A Seduc que delegar a rede permanece responsável:

I – pelas ações de educação alimentar e nutricional; II – pela estrutura física das escolas;

III – pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar;

IV – por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios.

§ 4º No caso previsto no caput, é de competência do CAE do município exercer suas atribuições nas escolas de educação básica estadual localizadas em seu limite territorial, permanecendo o CAE estadual responsável pelo acompanhamento das atividades previstas nos incisos I, II e III do parágrafo anterior.

§ 5º No caso de delegação de rede, a Seduc e a Prefeitura Municipal podem atuar em regime de colaboração para atender aos parâmetros numéricos e às demais ações previstas em Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

Art. 13 Com os recursos financeiros transferidos pelo FNDE, a EEx pode firmar contratos com pessoas jurídicas que fornecem ou prestam serviços de alimentação coletiva, exclusivamente para o fornecimento de refeições, respeitado o disposto no art. 47 e caput e §§1º e 2º do art. 51, permanecendo sob a responsabilidade direta da EEx todos os demais dispositivos desta Resolução.

§ 1º A EEx deve assegurar que as empresas contratadas atendam aos requisitos definidos nos arts. 17 a 19 e 23 e em outras orientações correlatas do FNDE, bem como as demais legislações aplicáveis.

§ 2º No caso previsto no caput, deve ser garantido à EEx, ao CAE, ao FNDE e aos órgãos de controle, em edital e em contrato, o acesso às instalações e à documentação necessários à verificação do cumprimento do contrato e das normativas relativas ao Programa.

CAPÍTULO III DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 14 É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

I – sustentabilidade social, ambiental e econômica;

- II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
 - III – valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;
 - IV – a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
 - V – a promoção do autocuidado e da autonomia;
 - VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;
 - VII – a diversidade nos cenários de prática; VIII – intersetorialidade;
 - IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.
- § 4º As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, executadas e documentadas.

CAPÍTULO IV DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Seção I

Da Coordenação Técnica Das Ações De Alimentação E Nutrição

Art. 15 A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

§ 1º Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os RTs, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas e cadastrados nos sistemas do FNDE.

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.

Art. 16 Aplicam-se aos programas de educação em tempo integral e para as escolas de tempo integral todos os dispositivos deste capítulo.

Seção II

Dos Cardápios Da Alimentação Escolar

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

§ 2º Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

§ 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

§ 4º Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

§ 5º A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

§ 7º Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários dispostos no Anexo IV.

§ 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

§ 9º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

§ 10 Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de: I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

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

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.

II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana. (Redação pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de: I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)

III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

- I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

- I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;
- II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;
- III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Art. 20 A EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

Seção III Da Aquisição de Alimentos

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

- I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;
- II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;
- III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único. Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

CAPÍTULO V DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por: I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE. (Incluído pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020) Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26 A EEx deverá dar publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em órgão de divulgação oficial, em sítio eletrônico oficial do respectivo ente federativo ou em quadro de avisos de amplo acesso público.

Seção I

Da Licitação para Aquisição de Gêneros Alimentícios do PNAE

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

Art. 27 Os editais de licitações para aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE deverão observar o disposto nas Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, e, ainda, o seguinte:

I - Exigência de orçamento detalhado e previsão de critérios de aceitabilidade de preço unitário e global para afastar o risco de distorções futuras na proposta vencedora; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)

II - No caso de terceirização de serviços de alimentação escolar, para fins de pagamento com os recursos oriundos do FNDE, a EEx deverá assegurar notas fiscais específicas para gêneros alimentícios, para fins de cumprimento do art. 51; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020)

III - A EEx que operar os recursos financeiros federais do PNAE por meio da Conta Cartão deverá informar em edital sobre a forma de pagamento a ser utilizada, solicitando aos fornecedores que componham o preço final considerando os custos com a adquirente. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020) Art. 28 Nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, as EEx devem realizar pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I – painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>;

II – pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e a hora de acesso, especialmente:

a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, disponíveis em <https://www.conab.gov.br/info-agro/precos?view=default>;

b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasas, disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br>;

c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais;

III – painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em <http://www.fnede.gov.br>;

IV – pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias.

§ 1º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo.

§ 2º A utilização do parâmetro previsto no inciso IV exige a combinação de, pelo menos, mais um dos referenciais dos incisos I, II ou III, demonstrada, no processo administrativo, a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantagem para a Administração.

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial quando houver grande variação entre os valores apresentados, excluindo-se os preços manifestamente inexequíveis ou os excessivamente elevados, seguindo critérios fundamentados e registrados no processo administrativo.

§ 5º O servidor responsável pela elaboração da pesquisa de preços deverá ser identificado por nome e CPF em sistema de prestação de contas gerido pelo FNDE.

§ 6º O disposto neste artigo não se aplica às pesquisas de preços para aquisição de alimentos por Chamada Pública.

Seção II

Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

§ 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.

§ 2º O cumprimento do percentual previsto no caput deste artigo pode ser dispensado pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, desde que comprovada pela EEx na prestação de contas:

I – a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

II – a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;

III – as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 40 desta Resolução.

§ 3º O disposto neste artigo deve ser observado nas aquisições efetuadas pelas UEx das escolas de educação básica públicas de que trata o art. 6º da Lei nº 11.947/2009.

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14,

§ 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

§ 2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Art. 31 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado (modelo no Anexo V).

§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

§ 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias)

§ 3º Previamente à abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados com vistas a coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar

§ 4º Os preços de aquisição definidos pela EEx devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

§ 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescentar aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

§ 6º O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35.

§ 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Art. 33 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Art. 34 Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos; II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º;

Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:

§ 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

- II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§ 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

- I – a prova de inscrição no CPF;
- II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

§ 3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

- I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

Art. 37 A EEx onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.

Art. 38 Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a EEx (modelo no Anexo VIII), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

- I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil Reais), por DAP Familiar/ano/EEx;
- II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 20.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras: (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021).

- I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEx; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021).
- II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica

multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021).

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica) (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021).

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

Seção IV

Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário

Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

§ 3º Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

CAPÍTULO VI

DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 43 A Seduc e a Prefeitura municipal devem instituir, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I – um representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II – dois representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelos respectivos órgãos de representação, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

III – dois representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

IV – dois representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica para tal fim, registrada em ata.

§ 1º Preferencialmente, um dos representantes a que se refere o inciso II deste artigo deve pertencer à categoria de docentes.

§ 2º A composição do CAE, a critério da EEx, pode ser ampliada em duas ou três vezes o número de membros, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a IV deste artigo.

§ 3º Cada membro titular do CAE deve ter um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais podem ter como suplentes qualquer uma das entidades referidas no inciso.

§ 4º Os membros têm mandato de quatro anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 5º Em caso de não existência de órgãos de classe, conforme estabelecido no inciso II deste artigo, os docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação devem realizar reunião, convocada especificamente para esse fim e devidamente registrada em ata.

§ 6º Ficam vedadas as indicações do Ordenador de Despesas, do Coordenador da Alimentação Escolar e do Nutricionista RT das EEx para compor o CAE.

§ 7º Recomenda-se que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos tenha, em sua composição, pelo menos um membro representante desses povos ou comunidades tradicionais, dentre os segmentos estabelecidos nos incisos I a IV deste artigo.

§ 8º A nomeação dos membros do CAE deve ser feita por Portaria ou Decreto Executivo, de acordo com a Constituição dos Estados e as Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios, observadas as disposições previstas neste artigo, obrigando-se a EEx a acatar todas as indicações dos segmentos representados.

§ 9º Os dados referentes ao CAE devem ser informados pela EEx por meio do cadastro em Sistema do FNDE e, no prazo máximo de vinte dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, devem ser encaminhados ao FNDE as cópias legíveis dos seguintes documentos:

I – o ofício de indicação do representante do Poder Executivo;

II – as atas, devidamente assinadas pelos presentes em cada Assembleia, relativas aos incisos II, III e IV deste artigo;

III – a Portaria ou o Decreto de nomeação dos membros do CAE;

IV – a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

§ 10. A presidência e a vice-presidência do CAE somente podem ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§ 11. O CAE deve ter um Presidente e um Vice-Presidente, eleitos dentre os membros titulares, por no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez consecutiva;

§ 12. O Presidente e/ou o Vice-Presidente pode(m) ser destituído(s), em conformidade com o disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato do Conselho.

§ 13. Após a nomeação dos membros do CAE, as substituições de Conselheiros indicados com base nos incisos II, III e IV deste artigo devem dar-se somente nos seguintes casos:

I – mediante renúncia expressa do conselheiro;

II – por deliberação do segmento representado;

III – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 14. Nas situações previstas no parágrafo anterior, o segmento representado deve indicar novo membro para preenchimento do cargo, a ser escolhido por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata, e mantida a exigência de nomeação por portaria ou decreto do chefe do Executivo estadual ou municipal.

§ 15. No caso de substituição de Conselheiro do CAE, na forma do § 13, devem ser encaminhados para o FNDE, no prazo de 20 dias úteis, as cópias legíveis dos seguintes documentos:

I – a cópia do correspondente termo de renúncia, ou da ata da sessão plenária do CAE, ou da reunião do segmento em que se deliberou pela substituição do membro;

II – a ata da assembleia, devidamente assinada pelos presentes, com a indicação do novo membro;

III – formulário de Cadastro do novo membro;

IV – a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 16. O membro representante do Poder Executivo pode ser destituído nas seguintes situações:

I – por decisão do Poder Executivo;

II – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 17. No caso de substituição do representante do Poder Executivo, conforme previsto no parágrafo anterior, deve ser encaminhado ao FNDE o ofício de indicação do Poder Executivo e a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 18. No caso de substituição de conselheiro do CAE, o período do seu mandato deve ser equivalente ao tempo restante daquele que foi substituído.

Art. 44 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/ 2009:

I – monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, com base no cumprimento do disposto nos arts. 3º a 5º desta Resolução;

II – analisar a prestação de contas da EEx, conforme os arts. 58 a 60, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon Online;

III – comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

IV – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

V – realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;

VI – elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;

VII – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo.

§ 1º O Presidente é o responsável pelo envio do Parecer Conclusivo do CAE no Sigecon Online. No seu impedimento legal, o Vice-Presidente o fará.

§ 2º O CAE pode desenvolver regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e deverá observar as diretrizes por estes estabelecidas.

§ 3º Recomenda-se que o CAE estabeleça parcerias para cooperação com outros Conselhos de Alimentação Escolar e com os Conselhos Escolares, com vistas ao desenvolvimento de suas atribuições.

Art. 45 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I – garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;

b) disponibilidade de equipamento de informática;

c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;

d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes as suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

II – fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência;

III – realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa;

IV – divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx

V – comunicar às escolas sobre o CAE, no início de cada ano letivo e a cada troca de mandato, informando as atribuições do Conselho e a sua composição, com a indicação dos representantes.

§ 1º O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

§ 2º Quando do exercício das atividades do CAE, previstos no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e art. 44 desta Resolução, recomenda-se a liberação dos servidores públicos para exercer as suas atividades no Conselho, de acordo com o Plano de Ação elaborado pelo CAE.

Art. 46 O Regimento Interno a ser instituído pelo CAE deve observar o disposto nos arts. 43 a 45 desta Resolução.

Parágrafo único. A aprovação ou as modificações no Regimento Interno do CAE somente poderão ocorrer pelo voto de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros.

CAPÍTULO VII
DA EXECUÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS DO PROGRAMA
Seção I

Da Transferência, Operacionalização e Movimentação

Art. 47 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei nº 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, processando-se da seguinte forma:

I – o montante de recursos financeiros destinados a cada EEx, para atender aos alunos definidos no art. 6º desta Resolução, será o resultado da soma dos valores a serem repassados para cada aluno atendido e será calculado utilizando-se a seguinte fórmula: $VT = A \times D \times C$ (sendo: VT = valor a ser transferido; A = número de alunos; D = número de dias de atendimento; C = valor per capita para a aquisição de gêneros para o alunado). II – o valor per capita para oferta da alimentação escolar a ser repassado será de:

a) R\$ 0,32 (trinta e dois centavos de Real) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos – EJA;

b) R\$ 0,36 (trinta e seis centavos de Real) para os estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio;

c) R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real) para estudantes matriculados na pré- escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

d) R\$ 0,64 (sessenta e quatro centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

e) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP;

f) R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

III – para os estudantes do Programa Novo Mais Educação haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real);

IV – para os estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 2,00 (dois Reais);

V – para os estudantes que frequentam, no contraturno, o AEE, o valor per capita será de R\$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real);

VI – o número de dias de atendimento a ser considerado no cálculo dos valores devidos à EEx é de duzentos dias letivos/ano;

a) no caso da modalidade de ensino de Educação de Jovens e Adultos Semipresencial, são repassados 20% dos recursos destinados ao EJA Presencial;

b) no caso do Programa Novo Mais Educação, será considerado o número de dias definido em legislação específica do Programa para a execução das atividades complementares. (Revogado pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

VII – No caso do Programa Novo Mais Educação, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx, terá como base o início da execução do Programa, conforme as informações do Censo Escolar do ano anterior e as repassadas pela SEB/MEC; (Revogado pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

VIII – No caso do Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx, terá como base as informações do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e aquelas repassadas pela SEB/MEC;

IX – os recursos financeiros apurados na forma do inciso I deste artigo são transferidos pelo FNDE a cada EEx em até dez parcelas (fevereiro a novembro) por ano, não podendo cada parcela ter cobertura inferior a vinte dias letivos;

IX-A - nos anos em que houver decretação de estado de emergência ou de calamidade pública, em âmbito nacional, poderão ser repassadas parcelas extras dos recursos financeiros federais do PNAE, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira; (Incluído pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

X – os recursos financeiros de que trata o inciso anterior são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx;

X - os recursos financeiros de que trata o inciso IX são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

XI – o FNDE abrirá conta corrente única para movimentação dos recursos do Programa, em nome da Secretaria de Estado da Educação ou da Prefeitura Municipal, denominada Conta Cartão PNAE;

XII - a abertura da conta corrente de que trata o inciso X será realizada gradativamente, para todas as EEx.

XII - a abertura da conta corrente de que trata o inciso XI será realizada gradativamente, para todas as EEx. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

XIII – nos termos dos Acordos de Cooperação Mútua celebrados entre o FNDE e os bancos parceiros, a EEx é isenta do pagamento de tarifas bancárias, fornecimento de extratos bancários, cartão magnético ou quaisquer taxas similares referentes à manutenção e movimentação da conta corrente aberta para as ações do PNAE;

XIV – a identificação de incorreções nos dados cadastrais da conta corrente facultada ao FNDE, independentemente de autorização da EEx, solicitar ao banco o seu encerramento e demais movimentações financeiras dela decorrentes;

XV – anualmente, prioritariamente no mês de janeiro, será permitida a alteração dos domicílios bancários por solicitação da EEx, desde que as justificativas apresentadas sejam aceitas pelo FNDE;

XVI – a EEx deverá dar publicidade o recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997 e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

XVI – a EEx deverá dar publicidade do recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997 e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

XVII – enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser automaticamente aplicados pelas instituições financeiras em fundos de curto prazo, lastreados em títulos da dívida pública federal, com resgates automáticos

Parágrafo único: Cabe ao ente executor definir se os recursos financeiros devem ser mantidos em aplicação de curto prazo ou transferidos para caderneta de poupança, com base em sua previsão de desembolso.

XVIII – a aplicação financeira de que trata o inciso anterior deverá estar vinculada à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, inclusive quando se tratar de caderneta de poupança, cuja aplicação poderá se dar mediante a vinculação do correspondente número de operação à conta já existente;

XIX – na impossibilidade da adoção do procedimento referido no inciso anterior para a aplicação dos recursos em caderneta de poupança, deverá a EEx providenciar a abertura de conta específica para esse fim na mesma agência depositária dos recursos do PNAE;

XX – a movimentação de recursos da conta específica do Programa somente será permitida para a compra de gêneros alimentícios ou para a realização de aplicações financeiras e das transferências previstas nos arts. 10, 49 e 50 desta Resolução;

XXI – a movimentação dos recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios realizar-se-á exclusivamente por meio eletrônico, mediante crédito em conta corrente de titularidade dos fornecedores ou UEx, nos casos previstos no art. 49;

XXI-A – É permitido o remanejamento de recursos financeiros do PNAE entre etapas e/ou modalidades de ensino, nos casos em que houver diferença entre o número de matrículas declaradas no Censo Escolar e o número de estudantes a serem efetivamente atendidos no ano do repasse. (Incluído pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

XXII – os rendimentos das aplicações financeiras deverão obrigatoriamente ser computados a crédito da conta específica e aplicados exclusivamente no custeio da aquisição de gêneros alimentícios para o Programa, e estão sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos;

Parágrafo único: os rendimentos das aplicações financeiras poderão ser utilizados em qualquer etapa e modalidade de ensino.

XXIII – a aplicação financeira na forma prevista no inciso;

XXIV deste artigo não desobriga a EEx de efetuar as movimentações financeiras do Programa exclusivamente por intermédio da conta corrente aberta pelo FNDE;

XXV – o saldo dos recursos recebidos à conta do PNAE existente em 31 de dezembro de cada ano será reprogramado para o exercício seguinte;

a) a reprogramação de que trata este inciso fica limitada em até 30% dos valores repassados no respectivo exercício;

b) na hipótese do saldo de que trata a alínea anterior ultrapassar a 30% do total de recursos disponíveis no exercício, os valores excedentes são deduzidos do repasse do exercício subsequente;

c) considera-se total de recursos disponíveis no exercício, o somatório dos valores repassados no ano, de eventuais saldos reprogramados de exercícios anteriores e de rendimentos de aplicações no mercado financeiro;

d) a reprogramação que exceder o limite previsto na alínea “a” nos casos em que forem repassadas parcelas de forma cumulativa nos meses de setembro, outubro e novembro não será aplicado o previsto na alínea “b” deste inciso.

XXIV-A – O saldo reprogramado poderá ser utilizado em qualquer etapa/modalidade de ensino. Nos casos em que o saldo for utilizado nas transferências realizadas nos moldes do art. 8º, inciso II, e do art. 10, §1º, a EEx deverá respeitar os valores per capita estabelecidos no art. 47, incisos II ao V; (Incluído pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

XXVI – não havendo renovação da delegação de rede de que trata o art. 12, o saldo deverá ser reprogramado para utilização pela EEx responsável pelo atendimento da rede no ano da delegação;

XXVII – as transferências de recursos efetuadas na forma deste artigo deverão ser incluídas nos respectivos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e não poderão ser considerados no cômputo dos 25% (vinte e cinco por cento) de impostos e transferências devidos à Manutenção e ao Desenvolvimento do Ensino – MDE, por força do disposto no art. 212 da Constituição Federal;

XXVIII – a assistência financeira de que trata esta Resolução fica limitada ao montante da dotação consignada na Lei Orçamentária Anual – LOA para essa finalidade;

XXIX – o FNDE divulgará a transferência dos recursos financeiros destinados ao PNAE no portal www.fnde.gov.br;

XXX – é de responsabilidade da EEx o acompanhamento das transferências financeiras efetuadas pelo FNDE no âmbito do PNAE, de forma a garantir a aplicação tempestiva dos recursos creditados;

XXXI – é vedado à EEx transferir os recursos financeiros de que trata este inciso para conta diversa daquela aberta pelo FNDE, exceto nos casos em que:

a) o FNDE abrir nova conta;

b) a EEx transferir os recursos diretamente às UEx, às escolas filantrópicas, inclusive comunitárias e confessionais, conforme art. 10 desta Resolução;

c) o pagamento direto ao fornecedor ocorrer por transferência eletrônica identificada. Art. 48 A transferência dos recursos financeiros destinados ao atendimento das escolas federais que ofertam educação básica, mantidas pela União, será feita diretamente pelo FNDE, mediante a descentralização de créditos orçamentários às escolas ou às entidades mantenedoras.

Art. 49 Na forma descentralizada ou escolarizada, cabe à Seduc e à Prefeitura Municipal repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, no valor per capita fixado no art. 47, inciso II desta Resolução, às UEx das escolas de educação básica pertencente à sua rede de ensino, observado o disposto nesta Resolução.

§ 1º A transferência de recursos realizada na forma deste artigo deverá ocorrer em até dez parcelas por ano, no prazo máximo de até cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 2º Os recursos financeiros repassados na forma deste artigo deverão ser creditados pela EEx diretamente às UEx em conta específica, aberta pela EEx para tal fim.

§ 3º No caso de a EEx. receber os recursos financeiros do PNAE em conta corrente denominada Conta Cartão, a disponibilidade dos recursos financeiros às UEx será realizada por meio de crédito, atribuído ao Cartão Magnético vinculado à conta específica do PNAE da EEx.

§ 4º O limite do Cartão PNAE substituirá o repasse de recursos para a conta específica das Unidades Executoras.

§ 5º Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber o pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE.

Art. 50 A EEx que atender aos alunos de que trata o art. 6º desta Resolução e que transferir as suas escolas para outra rede de ensino, após a publicação do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento, fica obrigada a repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE para a EEx que a receber, em valor correspondente ao número de alunos transferidos, mediante convênio, no prazo de até cinco dias úteis após a efetivação do crédito pelo FNDE, tomando-se como base para esse cálculo o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

Parágrafo único: A transferência dos recursos financeiros a que se refere o caput deste artigo não desonera a EEx transferidora da obrigação de prestar contas, observando-se o disposto nesta Resolução e na Lei nº 11.947/2009.

Seção II

Da Execução de Recursos Financeiros

Art. 51 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§ 1º A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE. (Revogado pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

§2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios, ficando as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições a seu cargo, com recursos próprios. Neste caso, a Entidade deve realizar licitações distintas, sendo uma para a aquisição de gêneros e outra para serviços.

§2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios. Demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições ficarão a seu encargo, com recursos próprios. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

§3º Nos casos de terceirização de serviços a que se refere o parágrafo anterior, a EEx deverá exigir do fornecedor notas fiscais específicas para os gêneros alimentícios, com vistas ao cumprimento do caput. (Incluído pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

Art. 52 As despesas realizadas com recursos do PNAE devem ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, na forma da legislação à qual a EEx estiver vinculada.

Parágrafo único: Os documentos de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do Programa.

Art. 53 A EEx deve implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, de modo a:

- I – registrar todas as entradas e saídas de mercadorias; II – fornecer a posição atualizada do estoque físico;
- III – viabilizar a realização de levantamentos periódicos dos quantitativos recebidos e distribuídos nas escolas.

Seção III

Da Reversão e Devolução de Valores ao FNDE

Art. 54 Ao FNDE é facultado descontar, estornar ou bloquear, conforme o caso, valores creditados na conta corrente da EEx, mediante solicitação direta ao agente financeiro depositário dos recursos, nas seguintes situações:

- I – ocorrência de depósitos indevidos;
- II – determinação do Poder Judiciário ou requisição do Ministério Público;
- III – constatação de irregularidades na execução do Programa;
- IV – constatação de incorreções nos dados cadastrais das contas correntes.

Parágrafo único. Inexistindo saldo suficiente na conta corrente para efetivar o estorno e não havendo a previsão de repasses a serem efetuados, a EEx ficará obrigada a restituir os recursos ao FNDE no prazo de cinco dias úteis a contar do recebimento da notificação, observado o disposto no artigo seguinte.

Art. 55 As devoluções de recursos financeiros referentes ao PNAE, independente do fato gerador que lhes deram origem, deverão ser efetuadas em agência do Banco do Brasil S/A, mediante utilização da Guia de Recolhimento da União – GRU, disponível em www.fnde.gov.br (no menu “Serviços”), na qual deverão ser indicados a razão social, o CNPJ da EEx e ainda:

I – se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 66666-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”; ou

II – se a devolução for decorrente de repasse às EEx ocorrido em anos anteriores ao da emissão da GRU, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo “Unidade Gestora”, 15253 no campo “Gestão”, 18858-1 no campo “Código de Recolhimento” e o código 212198001 no campo “Número de Referência”.

§ 1º Nos casos em que a EEx receber os recursos do PNAE em conta corrente aberta na Caixa Econômica Federal, a devolução de que trata o caput deste artigo deverá ser realizada por meio de Transferência Eletrônica Disponível – TED ou Documento de Ordem de Crédito – DOC para a agência 1607-1, conta corrente 170.500-8, com os seguintes códigos:

I – 1531731525366666-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx; ou

II – 1531731525318858-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução for decorrente de repasse ocorrido em anos anteriores ao da devolução.

§ 2º Para fins do disposto nos incisos I e II do caput deste artigo, considera-se ano de repasse aquele em que foi emitida a respectiva ordem bancária pelo FNDE, disponível em www.fnde.gov.br.

§ 3º Os valores referentes às devoluções de que trata este artigo deverão ser informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas – SiGPC Contas Online, por meio dos respectivos códigos da identificação do depósito de devolução.

§ 4º Eventuais despesas bancárias decorrentes das devoluções de que trata este artigo correrão às expensas da EEx e não poderão ser lançadas na prestação de contas do Programa.

§ 5º As devoluções referidas nesta Resolução deverão ser atualizadas monetariamente pelo Índice do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia – Selic, até a data em que for realizado o recolhimento, e a quitação ou a suspensão da inadimplência se dará com a suficiência do valor recolhido, em conformidade com o Sistema Débito do Tribunal de Contas da União, disponível em <http://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces>.

Seção IV

Da Suspensão e do Restabelecimento dos Repasses do Programa

Art. 56 O FNDE suspenderá o repasse dos recursos do PNAE quando a Seduc e a Prefeitura Municipal:

I – não constituírem o respectivo CAE, na forma estabelecida no art. 43, desta Resolução, ou quando a situação do mandato dos conselheiros estiver vencida ou suspensa nos sistemas do FNDE;

II – tiverem com a prestação de contas do PNAE em situação de inadimplência;

III – não apresentarem as justificativas a que se referem o art. 62 ou estas não forem aceitas pelo FNDE;

IV – não tiver cadastrado o Responsável Técnico pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A suspensão dos recursos, prevista no inciso I deste artigo, ocorrerá a partir da data em que a situação do mandato do Conselho for registrada nos Sistemas do FNDE como vencido ou suspenso.

§ 2º A suspensão dos recursos, prevista nos incisos II e III deste artigo, ocorrerá a partir do 1º dia do mês subsequente ao mês em que a situação da Obrigação de Prestar Contas for considerada inadimplente no SiGPC Contas Online.

§ 3º A suspensão dos recursos, prevista no inciso IV deste artigo, ocorrerá a partir da data em que for identificado que não há cadastro do responsável técnico pelo Programa nos Sistemas do FNDE.

§ 4º Ocorrendo a suspensão prevista neste artigo, o Estado, o Distrito Federal e o Município devem garantir o fornecimento da alimentação escolar, de acordo com o estabelecido no inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/2009.

Art. 57 O restabelecimento do repasse dos recursos do PNAE às EEx ocorrerá quando: I – o CAE estiver constituído e a situação do mandato dos conselheiros estiver vigente nos sistemas do FNDE;

II – reestabelecida a situação de adimplência relacionada a prestação de contas do PNAE;

III – motivado por Representação protocolizada no Ministério Público, nos termos do art. 62 desta Resolução, após apreciação pela Procuradoria Federal junto ao FNDE; e/ou IV – identificado o cadastro do RT pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso I deste artigo a partir da data de nomeação dos membros do CAE.

§ 2º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas a partir do mês em que a documentação de que tratam os incisos II e III deste artigo for protocolizada ou inserida em Sistemas do FNDE, desde que

seja até ao último dia útil do mês de outubro do ano em curso, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira.

§ 3º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso IV deste artigo a partir da data de vinculação da RT à EEx.

§ 4º Ao restabelecer os repasses do PNAE, na forma prevista nos incisos II e III deste artigo, o FNDE, após análise de cada caso específico, poderá repassar os recursos financeiros do período referente à suspensão.

§ 5º Para subsidiar a análise de que trata o parágrafo anterior, a EEx deverá enviar ao FNDE parecer do CAE assinado pela maioria absoluta dos membros, atestando o fornecimento da alimentação escolar pela EEx durante o período da suspensão dos recursos.

§ 6º A liberação dos repasses que tratam os incisos I a IV deste Artigo, não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores.

§ 6º A liberação dos repasses que tratam os incisos I a IV deste Artigo, não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores. (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

CAPÍTULO VIII

DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA

Art. 58 A Seduc e a Prefeitura Municipal devem apresentar ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE.

Art. 59 A prestação de contas a ser realizada pela EEx, conforme Resolução CD/FNDE nº 2/2012 e suas alterações, consiste na comprovação do atingimento do objeto e do objetivo do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa.

§ 1º Entende-se como objeto, para fins desta Resolução, a aquisição de gêneros alimentícios.

§ 2º Os recursos financeiros tratados no caput deste artigo incluem os da delegação de rede, os saldos reprogramados de exercícios anteriores e os rendimentos de aplicação financeira auferidos.

Art. 60 O prazo para a EEx prestar contas no SiGPC Contas Online será até 15 de fevereiro do exercício subsequente ao do repasse, cabendo ao CAE emitir o parecer conclusivo sobre a prestação de contas no Sistema de Gestão de Conselhos – Sigecon Online até 31 de março.

§ 1º Os registros realizados no SiGPC Contas Online estarão disponíveis no Sigecon Online para o acompanhamento do CAE durante o exercício.

§ 2º A emissão do parecer conclusivo pelo CAE será efetivada após o envio da prestação de contas pela EEx, obedecidos os prazos citados no caput deste artigo.

§ 3º A análise financeira da prestação de contas pelo FNDE é de competência da Diretoria Financeira – Difin e a responsabilidade pela análise técnica caberá à Diretoria de Ações Educacionais – Dirae.

§ 4º O FNDE, ao analisar o parecer conclusivo do CAE emitido no Sigecon Online e os dados inseridos pelo gestor no SiGPC Contas Online, sob os aspectos técnicos e financeiros, adotará os procedimentos previstos no art. 5º da Resolução CD/FNDE nº 2/2012, levando-se em consideração, quando houver, os apontamentos constantes de Relatórios de Fiscalização, de Auditoria e/ou de Monitoramento.

§ 5º Na hipótese de não envio da prestação de contas, ausência do parecer conclusivo do CAE ou identificada a ausência de documentos exigidos, o FNDE notificará a EEx para, no prazo de 30 dias, contados da ciência da notificação, providenciar a regularização da prestação de contas ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados, acrescidos dos rendimentos de sua aplicação no mercado financeiro, sem prejuízo da suspensão dos repasses de que trata o art. 56.

§ 6º Caso a prestação de contas não seja registrada e enviada no prazo estabelecido no parágrafo anterior ou, caso apresentada, não venha a ser aprovada, total ou parcialmente, o FNDE, após a ciência do gestor, registrará a inadimplência nos sistemas informativos e adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/2012, alterada pela Instrução Normativa TCU nº 76/2016.

§ 7º A EEx deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas:

§ 8º Os documentos de que trata o parágrafo anterior deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

Art. 61 O gestor, responsável pela prestação de contas, responderá civil, penal e administrativamente, caso insira ou facilite a inserção de dados falsos, altere ou exclua indevidamente dados no SiGPC Contas Online com o fim de obter vantagem para si ou para outrem ou para causar dano.

Art. 62 A EEx que, por motivo de força maior, por dolo ou culpa de gestores anteriores, não apresentar ou não tiver aprovada, total ou parcialmente, a prestação de contas, deverá apresentar Representação protocolizada no respectivo órgão do Ministério Público, para adoção das providências cíveis e criminais de sua competência.

§ 1º É de responsabilidade do gestor sucessor a instrução obrigatória da Representação, nos moldes legais exigidos, a ser protocolizada no Ministério Público com, no mínimo, os seguintes documentos:

- I – qualquer documento disponível referente à transferência dos recursos;
- II – relatório das ações empreendidas com os recursos transferidos;
- III – qualificação do ex-gestor, inclusive com o endereço atualizado, se houver;
- IV – documento que comprove a situação atualizada da EEx perante o FNDE, por meio do portal do FNDE;
- V – extratos bancários da conta corrente específica, inclusive os de aplicação no mercado financeiro, se houver.

§ 2º A representação de que trata o § 1º deste artigo dispensa o gestor atual da EEx de apresentar ao FNDE as certidões relativas ao prosseguimento da medida adotada.

§ 3º Na hipótese de não serem apresentadas ou aceitas as justificativas de que trata este artigo, o FNDE adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/2012, em desfavor do gestor em exercício, na qualidade de corresponsável pelo dano causado ao erário, quando se tratar de omissão da prestação de contas cujo prazo para apresentação ao FNDE tiver expirado em sua gestão.

CAPÍTULO IX DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 63 A fiscalização da gestão e da aplicação dos recursos financeiros provenientes do PNAE compete ao FNDE e ao CAE, em conjunto com os demais entes responsáveis pelos sistemas de ensino, mediante a realização de auditorias e/ou análise dos processos que originarem as prestações de contas, sem prejuízo da atuação do órgão de controle interno do Poder Executivo Federal, do TCU, do Ministério Público e da sociedade em geral.

§ 1º O FNDE realizará nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, auditoria da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE, por sistema de amostragem, podendo, para tanto, requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos que julgar necessários, bem como realizar fiscalização ou delegar esta competência a outro órgão ou entidade.

§ 2º Os órgãos e entidades referidos no caput deste artigo poderão celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos congêneres, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e aperfeiçoar o controle da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE.

CAPÍTULO X DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 64 O monitoramento consiste em um processo permanente, a distância e in loco, de levantamento de dados, de análise e sistematização de informações e de verificação do andamento da execução do Programa, visando corrigir possíveis distorções, aprimorar a gestão e subsidiar a sua avaliação.

§ 1º O processo de monitoramento a distância trata do acompanhamento de processos-chaves na lógica de intervenção, o qual permite célere avaliação situacional e identificação de anormalidades. A EEx deverá informar, em sistema informatizado próprio do FNDE, obrigatoriamente, durante o exercício financeiro, na forma a ser regulamentada a partir da liberação do sistema.

§ 2º O processo de monitoramento in loco do PNAE ocorre pela definição de critérios objetivos de seleção das EExs que são monitoradas, baseados nos dados colhidos em sistema informatizado, e que envolve, entre outras atividades, visitas de campo.

Art. 65 A avaliação do PNAE dar-se-á mediante análise das informações coletadas por meio do monitoramento, das assessorias técnicas, das pesquisas e dos pareceres técnicos, de modo a verificar se foram atingidos o objeto, o objetivo e as metas do Programa.

Parágrafo único. O FNDE poderá celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa, conforme disposto no parágrafo único, do art. 9º, da Lei nº 11.947/2009.

CAPÍTULO XI DAS DENÚNCIAS

Art. 66 Qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representem a sociedade no controle da gestão pública, é parte legítima para denunciar irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE perante o FNDE.

§ 1º A denúncia deverá conter:

I – a descrição do fato com o maior número de informações possíveis para que seja apurada a provável irregularidade ou ilegalidade;

II – a identificação do órgão da Administração Pública e do responsável pela prática da irregularidade ou ilegalidade, bem como o local e a data provável do ocorrido.

§ 2º Ficará assegurado o sigilo quanto aos dados do denunciante.

Art. 67 As denúncias destinadas ao FNDE deverão ser encaminhadas à sua Ouvidoria, no seguinte endereço: Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE, Brasília, DF, CEP 70070-929, ou para o endereço eletrônico do Sistema de Ouvidorias do Poder Executivo Federal (e-Ouv) em <https://sistema.ouvidorias.gov.br>.

Art. 68 Acolhida a denúncia formalmente identificada na execução do PNAE, o FNDE adotará as providências que julgar cabíveis.

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 69 Deve o gestor do Estado, do Distrito Federal, do Município e da escola federal zelar pelo cumprimento desta norma.

§ 1º As legislações provenientes das EEx sobre o PNAE devem estar em consonância com o disposto nas legislações previstas nas normas de execução sobre o Programa.

§ 2º Cabe às EEx realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

Art. 70 A forma de transferência, movimentação e prestação de contas dos recursos financeiros devidos à rede federal de educação básica, processar-se-á de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 31/2011.

Art. 71 Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Resolução, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for expressamente disposto em contrário.

Parágrafo único. Os prazos a que se refere este artigo só iniciam e vencem em dia de expediente no FNDE.

Art. 72 A solicitação de prorrogação de prazo somente será analisada se apresentada tempestivamente ao FNDE, podendo ser concedido novo prazo, por igual período da notificação original, caso seja verificada a pertinência da fundamentação.

Art. 73 O FNDE desenvolverá material e apoiará a promoção de cursos de capacitação e/ou formação visando a melhor operacionalização do Programa.

Art. 74 O FNDE poderá fomentar Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, centros ou núcleos de referência em alimentação escolar, ou parcerias por meio de projetos, com órgãos ou entidades públicas, entidades sem fins lucrativos, entidades privadas, instituições e entidades de ensino e pesquisa e associações técnico-científicas, para que possam prestar apoio ao PNAE, no âmbito nacional e/ou internacional.

Art. 75 O FNDE poderá firmar Acordos de Cooperação Técnica Internacional objetivando as transferências de tecnologias sociais sobre a Alimentação Escolar, de modo a promover a interação com países, organismos e instituições internacionais.

Art. 76 Os casos omissos ou excepcionais serão analisados pelo FNDE.

Art. 77 Os Anexos desta Resolução estão disponíveis no sítio www.fnde.gov.br.

Art. 78 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018, e outras disposições em contrário.

§ 1º As entidades executoras do PNAE terão o prazo de até 01/01/2021 para se adequar às alterações estabelecidas nesta norma.

§ 2º Para efeitos da análise da prestação de contas dos recursos do PNAE, o cumprimento obrigatório das alterações desta resolução considerará o prazo de adequação definido no parágrafo 1º.

ANTONIO PAULO VOGEL DE MEDEIROS

Publicado no DOU de 12.05.2020, seção 1, págs. 38/44.

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
ANEXO I**

MODELO DE DECLARAÇÃO

NOME DO ESTADO

(papel timbrado)

DECLARAÇÃO DA SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

Eu, _____, nacionalidade _____, portador do CPF nº _____, Carteira de Identidade nº _____, expedida por _____, residente e domiciliado na cidade _____, Secretário Estadual de Educação do Estado de _____, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, declaro que esta Secretaria será responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola _____, código Inep _____, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

____/____/____

Data

(Nome legível e assinatura do Secretário Estadual de Educação)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**ANEXO II****MODELO TERMO DE ANUÊNCIA****NOME DA ESCOLA**

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA DA ESCOLA

Eu, _____, nacionalidade _____, portador do CPF nº _____, Carteira de Identidade nº _____, expedida por _____, residente e domiciliado na cidade _____/_____, Representante Legal da Escola _____, código Inep _____, sob as penalidades da Lei, declaro anuir com o fato de a Secretaria (Secretaria Estadual de Educação de XXXXXX) ser responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola da qual sou representante, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

//____

Data

(Nome legível e assinatura do representante legal da escola)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO III

MODELO TERMO DE ANUÊNCIA

NOME DA PREFEITURA

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA

Eu,....., nacionalidade, portador do CPF nº, Carteira de Identidade nº, expedida por....., residente e domiciliado na cidade , Prefeito(a) Municipal de, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, e tomando por base o Art. 7º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, estou de acordo com a delegação que me foi conferida pela Secretaria de Educação do Estado, assumindo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, o compromisso de atender, no ano de 2020 aos alunos matriculados em todas as etapas e modalidades de ensino nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados na área de jurisdição do Município, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

...../...../.....

Nome do Município /UF data

.....

Nome legível e assinatura do(a)
Prefeito(a)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO IV

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

CRECHE

30% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	LIPÍDIOS	Vitaminas		Minerais	
			(g)	(g)	(g)	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET				
Creche	7 - 11 meses	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
	1 - 3 anos	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	LIPÍDIOS	Vitaminas		Minerais	
			(g)	(g)	(g)	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET				
Creche	7 - 11 meses	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
	1 - 3 anos	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO IV (continuação)

**VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES**

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

20% das Necessidades diárias					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	37 a 44	7 a 10	8 a 11
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	45 a 53	8 a 12	9 a 13
	11 - 15 anos	473	65 a 77	12 a 18	13 a 18
Ensino médio	16 - 18 anos	543	75 a 88	14 a 20	15 a 21
EJA	19 - 30 anos	477	66 - 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 - 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

30% das Necessidades diárias					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	68 a 80	12 a 18	14 a 19
	11 - 15 anos	710	98 a 115	18 a 27	20 a 28
Ensino médio	16 - 18 anos	815	112 a 132	20 a 31	23 a 32
EJA	19 - 30 Anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 Anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

ANEXO IV (Continuação)

70% das Necessidades diárias					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65 % do VET	10 a 15% doVET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	158 a 187	29 a 43	32 a 45
	11 - 15 anos	1656	228 a 269	41 a 62	46 a 64
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	262 a 309	48 a 71	53 a 74
	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	28 a 56
EJA	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	27 a 54

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

Produtos Convencionais (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:		

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública.

Na pesquisa de preços, observar o artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

Produtos Orgânicos ou Agroecológicos (produzidos sem o uso de agroquímicos).

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Nome: CNPJ: Endereço:	Nome: CNPJ: Endereço:	Nome: CNPJ: Endereço:		

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescentar os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Artigo 32 da Resolução).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
ANEXO VI - MODELO PROPOSTO DE CHAMADA PÚBLICA

Logomarca da Entidade Executora

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº xx/xxxx, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal xxxxxxxx, pessoa jurídica de direito público, com sede à xxxxxx, nº, inscrita no CNPJ sob n."xxxxxx, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor xxxxxxxxxx, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de xxxxxxxx. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de xxxxxx, às xxx horas, na sede da xxxxxxxxx, localizada à xxxxxx.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE xx/xxxx).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do xxxxxxxxxx

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo xx (modelo da Resolução).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado XX dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de XX dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até xxxx dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na xxxxxx, com sede à xxxxx, até o dia xxxx, até as xxxx horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em XX dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até xxxx dias após a última entrega do mês, através de xxxxxxxx, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: xxxxxxxxxxxxxx.

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

_____ (município) _____, _____ de _____ de 202 ____.

SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITO MUNICIPAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII - MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço			4. Município/UF		
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco		10. Agência Corrente	
11. Conta Nº da Conta		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
12. Nº de Associados		16.CPF		17.DDD/Fone	
15. Nome do representante legal		18. Endereço		19. Município/UF	
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1.Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1.Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2.Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
ANEXO VII (continuação) MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço			5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6				Total do projeto:	
7					
8					

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço			Fone		
Nome do Representante Legal			CPF:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF	

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VIII

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO N.º /20XX

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua____, N.º_____, inscrita no CNPJ sob n.º_____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av.____, n.º_ , em (município), inscrita no CNPJ sob n.º_____, (para grupo formal), CPF sob n.º_____(grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº_____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$_____ (_____).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
6					
7					
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:
 _____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
 - b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
 - c. fiscalizar a execução do contrato;
 - d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem estar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º /20XX, pela Resolução CD/FNDE n.º _/20XX, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de ____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____, _____ de _____ de _____.
(município)

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____

1.4 Resolução FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020

Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, bem como nos arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, e nos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, resolve, ad referendum:

Art. 1º A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 18.

§ 1º

II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.....

§ 6º

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.” (NR)

“Art. 24.

Parágrafo único. A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.” (NR)

“Art. 27. Os editais de licitações no âmbito do PNAE para aquisição de gêneros alimentícios deverão observar o disposto nas Leis nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, ainda, o seguinte:

I – exigência de orçamento detalhado e previsão de critérios de aceitabilidade de preço unitário e global para afastar o risco de distorções futuras na proposta vencedora;

II – no caso de terceirização de serviços de alimentação escolar, para fins de pagamento com os recursos oriundos do FNDE, a EEx deverá assegurar notas fiscais específicas para gêneros alimentícios, para fins de cumprimento do art. 51; e

III – a EEx que operar os recursos financeiros federais do PNAE por meio da Conta Cartão deverá informar em edital sobre a forma de pagamento a ser utilizada, solicitando aos fornecedores que componham o preço final considerando os custos com a adquirente.” (NR)

“Art. 36.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no art. 41, fica facultada à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital.” (NR)

“Art. 42.

§ 3º Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar, devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.” (NR)

“Art. 47.

IX-A – nos anos em que houver decretação de estado de emergência ou de calamidade pública, em âmbito nacional, poderão ser repassadas parcelas extras dos recursos financeiros federais do PNAE, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira;

X – os recursos financeiros de que trata o inciso IX são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx;

.....
XII – a abertura da conta corrente de que trata o inciso XI será realizada gradativamente, para todas as EEx;.....

XVI – a EEx deverá dar publicidade do recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997, e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

.....
XXI-A – É permitido o remanejamento de recursos financeiros do PNAE entre etapas e/ou modalidades de ensino, nos casos em que houver diferença entre o número de matrículas declaradas no Censo Escolar e o número de estudantes a serem efetivamente atendidos no ano do repasse;

.....
XXIV-A – O saldo reprogramado poderá ser utilizado em qualquer etapa/modalidade de ensino. Nos casos em que o saldo for utilizado nas transferências realizadas nos moldes do art. 8º, inciso II, e do art. 10, §1º, a EEx deverá respeitar os valores per capita estabelecidos no art. 47, incisos II ao V..” (NR)

“Art. 51.

§ 2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios. Demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições ficarão a seu cargo, com recursos próprios.

§ 3º Nos casos de terceirização de serviços a que se refere o parágrafo anterior, a EEx deverá exigir do fornecedor notas fiscais específicas para os gêneros alimentícios, com vistas ao cumprimento do caput.” (NR)

“Art. 57.

6º A liberação dos repasses de que tratam os incisos I a IV deste artigo não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores.” (NR)

Art. 2º Retificar a numeração da “Seção IV – Do Controle de Qualidade Higiênico- Sanitário” do Capítulo V da Resolução CD/FNDE nº 6, de 2020; onde se lê: “Seção IV”, leia-se: “Seção III”.

Art. 3º Revogar os seguintes dispositivos da Resolução CD/FNDE nº 6, de 2020: I – §5º do art. 6º;

II – alínea “b” do inciso VI do art. 47; III – o inciso VII do art. 47; e

IV – § 1º do Art. 51

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MILTON RIBEIRO

Publicado no DOU de 03.12.2020, seção 1, págs. 115/116.

ANEXO IV

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA,
MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

CRECHE

30% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	Vitaminas		Minerais	
Creche			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
	7 - 11 meses	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
	1 - 3 anos	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Calcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	Vitaminas		Minerais	
Creche			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
	7 - 11 meses	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
	1 - 3 anos	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Calcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

20% das Necessidades diárias					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	270	37 a 44	7 a 10	8 a 11
Ensino fundamental	6 – 10 anos	329	45 a 53	8 a 12	9 a 13
	11 – 15 anos	473	65 a 77	12 a 18	13 a 18
Ensino médio	16 – 18 anos	543	75 a 88	14 a 20	15 a 21
EJA	19 – 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 – 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

30% das Necessidades diárias					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	405	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Ensino fundamental	6 – 10 anos	493	68 a 80	12 a 18	14 a 19
	11 – 15 anos	710	98 a 115	18 a 27	20 a 28
Ensino médio	16 – 18 anos	815	112 a 132	20 a 31	23 a 32
EJA	19 – 30 anos	715	98 a 116	18 a 17	12 a 24
	31 – 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 – 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Ensino fundamental	6 – 10 anos	1150	158 a 187	29 a 43	32 a 45
	11 – 15 anos	1656	228 a 269	41 a 62	46 a 64
Ensino médio	16 – 18 anos	1902	262 a 309	48 a 71	53 a 74
EJA	19 – 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	28 a 56
	31 – 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	27 a 54

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

1.5 Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021

Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 14, do Anexo I, do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, e os arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, e nos incisos I e II, do art. 16, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, resolve, ad referendum:

Art. 1º Alterar a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;

II- para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º

§ 2º” (NR)

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MILTON RIBEIRO

1.6 Resolução FNDE nº 02, de 10 de março de 2023

Altera a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso da atribuição legal que lhe confere o art. 6º, parágrafo único, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, o art. 6º, inciso I, do Anexo I ao Decreto nº 11.196, de 13 de setembro de 2022, e os arts. 3º e 6º, inciso IV, do Anexo a Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, resolve, *ad referendum*:

Art. 1º A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 47.....

II -

a) R\$ 0,41 (quarenta e um centavos) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos - EJA;

b) R\$ 0,50 (cinquenta centavos) para os estudantes matriculados no Ensino Fundamental e no Ensino Médio;

c) R\$ 0,72 (setenta e dois centavos) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

d) R\$ 0,86 (oitenta e seis centavos) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

e) R\$ 1,37 (um real e trinta e sete centavos) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - Inep; e

f) R\$ 1,37 (um real e trinta e sete centavos) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos.

IV - para os estudantes contemplados no Programa de Fomento as Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R\$ 2,56 (dois reais e cinquenta e seis centavos);

V - para os estudantes que frequentam, no contraturno, o Atendimento Educacional Especializado – AEE, o valor *per capita* será de R\$ 0,68 (sessenta e oito centavos);" (NR)

Art. 2º Revoga-se o inciso III do art. 47 da Resolução CD/FNDE nº 6, de 2020.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

CAMILO SOBREIRA DE SANTANA

1.7 Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006

Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

O MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE, INTERINO, E O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições, e

Considerando a dupla carga de doenças a que estão submetidos os países onde a desigualdade social continua a gerar desnutrição entre crianças e adultos, agravando assim o quadro de prevalência de doenças infecciosas;

Considerando a mudança no perfil epidemiológico da população brasileira com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, com ênfase no excesso de peso e obesidade, assumindo proporções alarmantes, especialmente entre crianças e adolescentes;

Considerando que as doenças crônicas não transmissíveis são passíveis de serem prevenidas, a partir de mudanças nos padrões de alimentação, tabagismo e atividade física;

Considerando que no padrão alimentar do brasileiro encontra-se a predominância de uma alimentação densamente calórica, rica em açúcar e gordura animal e reduzida em carboidratos complexos e fibras;

Considerando as recomendações da Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde (OMS) Quanto à necessidade de fomentar mudanças sócio-ambientais, em nível coletivo, para favorecer as escolhas saudáveis no nível individual; Considerando que as ações de Promoção da Saúde estruturadas no âmbito do Ministério da Saúde ratificam o compromisso brasileiro com as diretrizes da Estratégia Global;

Considerando que a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) insere-se na perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada e que entre suas diretrizes destacam-se a promoção da alimentação saudável, no contexto de modos de vida saudáveis e o monitoramento da situação alimentar e nutricional da população brasileira;

Considerando a recomendação da Estratégia Global para a Segurança dos Alimentos da OMS, para que a inocuidade de alimentos seja inserida como uma prioridade na agenda da saúde pública, destacando as crianças e jovens como os grupos de maior risco;

Considerando os objetivos e dimensões do Programa Nacional de Alimentação Escolar ao priorizar o respeito aos hábitos alimentares regionais e à vocação agrícola do município, por meio do fomento ao desenvolvimento da economia local;

Considerando que os Parâmetros Curriculares Nacionais orientam sobre a necessidade de que as concepções sobre saúde ou sobre o que é saudável, valorização de hábitos e estilos de vida, atitudes perante as diferentes questões relativas à saúde perpassem todas as áreas de estudo, possam processar-se regularmente e de modo contextualizado no cotidiano da experiência escolar;

Considerando o grande desafio de incorporar o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar, com ênfase na alimentação saudável e na promoção da saúde, reconhecendo a escola como um espaço propício à formação de hábitos saudáveis e à construção da cidadania;

Considerando o caráter intersetorial da promoção da saúde e a importância assumida pelo setor Educação com os esforços de mudanças das condições educacionais e sociais que podem afetar o risco à saúde de crianças e jovens;

Considerando, ainda, que a responsabilidade compartilhada entre sociedade, setor produtivo e setor público é o caminho para a construção de modos de vida que tenham como objetivo central a promoção da saúde e a prevenção das doenças;

Considerando que a alimentação não se reduz à questão puramente nutricional, mas é um ato social, inserido em um contexto cultural; e

Considerando que a alimentação no ambiente escolar pode e deve ter função pedagógica, devendo estar inserida no contexto curricular, resolvem:

Art. 1º- Instituir as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes pública e privada, em âmbito nacional, favorecendo o desenvolvimento de ações que promovam e garantam a adoção de práticas alimentares mais saudáveis no ambiente escolar.

Art. 2º- Reconhecer que a alimentação saudável deve ser entendida como direito humano, compreendendo um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas, sociais e culturais dos indivíduos, de acordo com as fases do curso da vida e com base em práticas alimentares que assumam os significados sócio- culturais dos alimentos.

Art. 3º- Definir a promoção da alimentação saudável nas escolas com base nos seguintes eixos prioritários: - ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais;

II - estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola;

III - estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar;

IV - restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras; e

V - monitoramento da situação nutricional dos escolares.

Art. 4º- Definir que os locais de produção e fornecimento de alimentos, de que trata esta Portaria, incluam refeitórios, restaurantes, cantinas e lanchonetes que devem estar adequados às boas práticas para os serviços de alimentação, conforme definido nos regulamentos vigentes sobre boas práticas para serviços de alimentação, como forma de garantir a segurança sanitária dos alimentos e das refeições.

Parágrafo único. Esses locais devem redimensionar as ações desenvolvidas no cotidiano escolar, valorizando a alimentação como estratégia de promoção da saúde.

Art. 5º- Para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, devem- se implementar as seguintes ações:

I - definir estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis;

II - sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis;

III - desenvolver estratégias de informação às famílias, enfatizando sua corresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo;

IV - conhecer, fomentar e criar condições para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação, considerando a importância do uso da água potável para consumo;

V - restringir a oferta e a venda de alimentos com alto teor de gordura, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola;

VI - aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras;

VII - estimular e auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis e no desenvolvimento de estratégias que possibilitem essas escolhas;

VIII - divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências;

IX - desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional das crianças, com ênfase no desenvolvimento de ações de prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e educação nutricional; e

X - incorporar o tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares.

Art. 6º- Determinar que as responsabilidades inerentes ao processo de implementação de alimentação saudável nas escolas sejam compartilhadas entre o Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Art. 7º- Estabelecer que as competências das Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde e de Educação, dos Conselhos Municipais e Estaduais de Saúde, Educação e Alimentação Escolar sejam pactuadas em fóruns locais de acordo com as especificidades identificadas.

Art. 8º- Definir que os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição, Instituições e Entidades de Ensino e Pesquisa possam prestar apoio técnico e operacional aos estados e municípios na implementação da alimentação saudável nas escolas, incluindo a capacitação de profissionais de saúde e de educação, merendeiras, cantineiros, conselheiros de alimentação escolar e outros profissionais interessados.

Parágrafo único. Para fins deste artigo, os órgãos envolvidos poderão celebrar convênio com as referidas instituições de ensino e pesquisa.

Art. 9º- Definir que a avaliação de impacto da alimentação saudável no ambiente escolar deva contemplar a análise de seus efeitos a curto, médio e longo prazos e deverá observar os indicadores pactuados no pacto de gestão da saúde.

Art. 10º- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ AGENOR ÁLVARES DA SILVA
Ministro de Estado da Saúde Interino

FERNANDO HADDAD
Ministro Estado da Educação

1.7 Lei Federal nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I Da Educação

Art. 1º A educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais.

§ 1º Esta Lei disciplina a educação escolar, que se desenvolve, predominantemente, por meio do ensino, em instituições próprias.

§ 2º A educação escolar deverá vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social.

TÍTULO II Dos Princípios e Fins da Educação Nacional

Art. 2º A educação, dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

- I - igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;
- II - liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;
- III - pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas;
- IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância;
- V - coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;
- VI - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;
- VII - valorização do profissional da educação escolar;
- VIII - gestão democrática do ensino público, na forma desta Lei e da legislação dos sistemas de ensino;
- IX - garantia de padrão de qualidade;
- X - valorização da experiência extra-escolar;
- XI - vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais.
- XII - consideração com a diversidade étnico-racial.
- XIII - garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida.

TÍTULO III Do Direito à Educação e do Dever de Educar

Art. 4º O dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de:

- I - educação básica obrigatória e gratuita dos 4 (quatro) aos 17 (dezessete) anos de idade, organizada da seguinte forma:
 - a) pré-escola;
 - b) ensino fundamental;
 - c) ensino médio;
- II - educação infantil gratuita às crianças de até 5 (cinco) anos de idade
- III - atendimento educacional especializado gratuito aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, transversal a todos os níveis, etapas e modalidades, preferencialmente na rede regular de ensino;
- IV - acesso público e gratuito aos ensinos fundamental e médio para todos os que não os concluíram na idade própria;
- V - acesso aos níveis mais elevados do ensino, da pesquisa e da criação artística, segundo a capacidade de cada um;
- VI - oferta de ensino noturno regular, adequado às condições do educando;
- VII - oferta de educação escolar regular para jovens e adultos, com características e modalidades adequadas às suas necessidades e disponibilidades, garantindo-se aos que forem trabalhadores as condições de acesso e permanência na escola;
- VIII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde;
- IX - padrões mínimos de qualidade de ensino, definidos como a variedade e quantidade mínimas, por aluno, de insumos indispensáveis ao desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem.

X – vaga na escola pública de educação infantil ou de ensino fundamental mais próxima de sua residência a toda criança a partir do dia em que completar 4 (quatro) anos de idade.

Art. 5º O acesso à educação básica obrigatória é direito público subjetivo, podendo qualquer cidadão, grupo de cidadãos, associação comunitária, organização sindical, entidade de classe ou outra legalmente constituída e, ainda, o Ministério Público, acionar o poder público para exigí-lo.

§ 1º O poder público, na esfera de sua competência federativa, deverá:

I - recensear anualmente as crianças e adolescentes em idade escolar, bem como os jovens e adultos que não concluíram a educação básica;

II - fazer-lhes a chamada pública;

III - zelar, junto aos pais ou responsáveis, pela frequência à escola.

§ 2º Em todas as esferas administrativas, o Poder Público assegurará em primeiro lugar o acesso ao ensino obrigatório, nos termos deste artigo, contemplando em seguida os demais níveis e modalidades de ensino, conforme as prioridades constitucionais e legais.

§ 3º Qualquer das partes mencionadas no caput deste artigo tem legitimidade para peticionar no Poder Judiciário, na hipótese do § 2º do art. 208 da Constituição Federal, sendo gratuita e de rito sumário a ação judicial correspondente.

§ 4º Comprovada a negligência da autoridade competente para garantir o oferecimento do ensino obrigatório, poderá ela ser imputada por crime de responsabilidade.

§ 5º Para garantir o cumprimento da obrigatoriedade de ensino, o Poder Público criará formas alternativas de acesso aos diferentes níveis de ensino, independentemente da escolarização anterior.

Art. 6º É dever dos pais ou responsáveis efetuar a matrícula das crianças na educação básica a partir dos 4 (quatro) anos de idade.

Art. 7º O ensino é livre à iniciativa privada, atendidas as seguintes condições:

I - cumprimento das normas gerais da educação nacional e do respectivo sistema de ensino;

II - autorização de funcionamento e avaliação de qualidade pelo Poder Público;

III - capacidade de autofinanciamento, ressalvado o previsto no art. 213 da Constituição Federal.

TÍTULO IV

Da Organização da Educação Nacional

Art. 8º A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios organizarão, em regime de colaboração, os respectivos sistemas de ensino.

§ 1º Caberá à União a coordenação da política nacional de educação, articulando os diferentes níveis e sistemas e exercendo função normativa, redistributiva e supletiva em relação às demais instâncias educacionais.

§ 2º Os sistemas de ensino terão liberdade de organização nos termos desta Lei. Art. 9º A União incumbir-se-á de:

I - elaborar o Plano Nacional de Educação, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios;

II - organizar, manter e desenvolver os órgãos e instituições oficiais do sistema federal de ensino e o dos Territórios;

III - prestar assistência técnica e financeira aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para o desenvolvimento de seus sistemas de ensino e o atendimento prioritário à escolaridade obrigatória, exercendo sua função redistributiva e supletiva;

IV - estabelecer, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, competências e diretrizes para a educação infantil, o ensino fundamental e o ensino médio, que nortearão os currículos e seus conteúdos mínimos, de modo a assegurar formação básica comum;

IV-A - estabelecer, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, diretrizes e procedimentos para identificação, cadastramento e atendimento, na educação básica e na educação superior, de alunos com altas habilidades ou superdotação;

V - coletar, analisar e disseminar informações sobre a educação;

VI - assegurar processo nacional de avaliação do rendimento escolar no ensino fundamental, médio e superior, em colaboração com os sistemas de ensino, objetivando a definição de prioridades e a melhoria da qualidade do ensino;

VII - baixar normas gerais sobre cursos de graduação e pós-graduação;

VIII - assegurar processo nacional de avaliação das instituições de educação superior, com a cooperação dos sistemas que tiverem responsabilidade sobre este nível de ensino;

IX - autorizar, reconhecer, credenciar, supervisionar e avaliar, respectivamente, os cursos das instituições de educação superior e os estabelecimentos do seu sistema de ensino.

§ 1º Na estrutura educacional, haverá um Conselho Nacional de Educação, com funções normativas e de supervisão e atividade permanente, criado por lei.

§ 2º Para o cumprimento do disposto nos incisos V a IX, a União terá acesso a todos os dados e informações necessários de todos os estabelecimentos e órgãos educacionais.

§ 3º As atribuições constantes do inciso IX poderão ser delegadas aos Estados e ao Distrito Federal, desde que mantenham instituições de educação superior. Art. 10. Os Estados incumbir-se-ão de:

- I - organizar, manter e desenvolver os órgãos e instituições oficiais dos seus sistemas de ensino;
- II - definir, com os Municípios, formas de colaboração na oferta do ensino fundamental, as quais devem assegurar a distribuição proporcional das responsabilidades, de acordo com a população a ser atendida e os recursos financeiros disponíveis em cada uma dessas esferas do Poder Público;
- III - elaborar e executar políticas e planos educacionais, em consonância com as diretrizes e planos nacionais de educação, integrando e coordenando as suas ações e as dos seus Municípios;
- IV - autorizar, reconhecer, credenciar, supervisionar e avaliar, respectivamente, os cursos das instituições de educação superior e os estabelecimentos do seu sistema de ensino;
- V - baixar normas complementares para o seu sistema de ensino;
- VI - assegurar o ensino fundamental e oferecer, com prioridade, o ensino médio a todos que o demandarem, respeitado o disposto no art. 38 desta Lei;
- VII - assumir o transporte escolar dos alunos da rede estadual.

Parágrafo único. Ao Distrito Federal aplicar-se-ão as competências referentes aos Estados e aos Municípios.

Art. 11. Os Municípios incumbir-se-ão de:

- I - organizar, manter e desenvolver os órgãos e instituições oficiais dos seus sistemas de ensino, integrando-os às políticas e planos educacionais da União e dos Estados;
- II - exercer ação redistributiva em relação às suas escolas;
- III - baixar normas complementares para o seu sistema de ensino;
- IV - autorizar, credenciar e supervisionar os estabelecimentos do seu sistema de ensino;
- V - oferecer a educação infantil em creches e pré-escolas, e, com prioridade, o ensino fundamental, permitida a atuação em outros níveis de ensino somente quando estiverem atendidas plenamente as necessidades de sua área de competência e com recursos acima dos percentuais mínimos vinculados pela Constituição Federal à manutenção e desenvolvimento do ensino.
- VI - assumir o transporte escolar dos alunos da rede municipal.

Parágrafo único. Os Municípios poderão optar, ainda, por se integrar ao sistema estadual de ensino ou compor com ele um sistema único de educação básica.

Art. 12. Os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência de:

- I - elaborar e executar sua proposta pedagógica;
- II - administrar seu pessoal e seus recursos materiais e financeiros;
- III - assegurar o cumprimento dos dias letivos e horas-aula estabelecidas;
- IV - velar pelo cumprimento do plano de trabalho de cada docente;
- V - prover meios para a recuperação dos alunos de menor rendimento;
- VI - articular-se com as famílias e a comunidade, criando processos de integração da sociedade com a escola;
- VII - informar pai e mãe, conviventes ou não com seus filhos, e, se for o caso, os responsáveis legais, sobre a frequência e rendimento dos alunos, bem como sobre a execução da proposta pedagógica da escola;
- VIII - notificar ao Conselho Tutelar do Município, ao juiz competente da Comarca e ao respectivo representante do Ministério Público a relação dos alunos que apresentem quantidade de faltas acima de cinquenta por cento do percentual permitido em lei.
- IX - promover medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência, especialmente a intimidação sistemática (bullying), no âmbito das escolas;
- X - estabelecer ações destinadas a promover a cultura de paz nas escolas.

Art. 13. Os docentes incumbir-se-ão de:

- I - participar da elaboração da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino;
- II - elaborar e cumprir plano de trabalho, segundo a proposta pedagógica do estabelecimento de ensino;
- III - zelar pela aprendizagem dos alunos;
- IV - estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento;
- V - ministrar os dias letivos e horas-aula estabelecidos, além de participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional;
- VI - colaborar com as atividades de articulação da escola com as famílias e a comunidade.

Art. 14. Os sistemas de ensino definirão as normas da gestão democrática do ensino público na educação básica, de acordo com as suas peculiaridades e conforme os seguintes princípios:

- I - participação dos profissionais da educação na elaboração do projeto pedagógico da escola;
- II - participação das comunidades escolar e local em conselhos escolares ou equivalentes.

Art. 15. Os sistemas de ensino assegurarão às unidades escolares públicas de educação básica que os integram progressivos graus de autonomia pedagógica e administrativa e de gestão financeira, observadas as normas gerais de direito financeiro público.

Art. 16. O sistema federal de ensino compreende:

- I - as instituições de ensino mantidas pela União;
- II - as instituições de educação superior criadas e mantidas pela iniciativa privada;
- III - os órgãos federais de educação.

Art. 17. Os sistemas de ensino dos Estados e do Distrito Federal compreendem:

- I - as instituições de ensino mantidas, respectivamente, pelo Poder Público estadual e pelo Distrito Federal;
- II - as instituições de educação superior mantidas pelo Poder Público municipal;
- III - as instituições de ensino fundamental e médio criadas e mantidas pela iniciativa privada;
- IV - os órgãos de educação estaduais e do Distrito Federal, respectivamente.

Parágrafo único. No Distrito Federal, as instituições de educação infantil, criadas e mantidas pela iniciativa privada, integram seu sistema de ensino.

Art. 18. Os sistemas municipais de ensino compreendem:

- I - as instituições do ensino fundamental, médio e de educação infantil mantidas pelo Poder Público municipal;
- II - as instituições de educação infantil criadas e mantidas pela iniciativa privada;
- III - os órgãos municipais de educação.

Art. 19. As instituições de ensino dos diferentes níveis classificam-se nas seguintes categorias administrativas:

- I - públicas, assim entendidas as criadas ou incorporadas, mantidas e administradas pelo Poder Público;
- II - privadas, assim entendidas as mantidas e administradas por pessoas físicas ou jurídicas de direito privado.

Art. 20. As instituições privadas de ensino se enquadrarão nas seguintes categorias:

- I - particulares em sentido estrito, assim entendidas as que são constituídas e mantidas por uma ou mais pessoas físicas ou jurídicas de direito privado que não apresentem as características dos incisos abaixo;
- II - comunitárias, assim entendidas as que são constituídas por grupos de pessoas físicas ou por uma ou mais pessoas jurídicas, inclusive cooperativas educacionais, sem fins lucrativos, que incluam na sua entidade mantenedora representantes da comunidade;
- III - confessionais, assim entendidas as que são constituídas por grupos de pessoas físicas ou por uma ou mais pessoas jurídicas que atendem a orientação confessional e ideologia específicas e ao disposto no inciso anterior;
- IV - filantrópicas, na forma da lei.

TÍTULO V

Dos Níveis e das Modalidades de Educação e Ensino CAPÍTULO I Da Composição dos Níveis Escolares

Art. 21. A educação escolar compõe-se de:

- I - educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio;
- II - educação superior.

CAPÍTULO II DA EDUCAÇÃO BÁSICA Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 22. A educação básica tem por finalidades desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores.

Art. 23. A educação básica poderá organizar-se em séries anuais, períodos semestrais, ciclos, alternância regular de períodos de estudos, grupos não- seriados, com base na idade, na competência e em outros critérios, ou por forma diversa de organização, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim o recomendar.

§ 1º A escola poderá reclassificar os alunos, inclusive quando se tratar de transferências entre estabelecimentos situados no País e no exterior, tendo como base as normas curriculares gerais.

§ 2º O calendário escolar deverá adequar-se às peculiaridades locais, inclusive climáticas e econômicas, a critério do respectivo sistema de ensino, sem com isso reduzir o número de horas letivas previsto nesta Lei.

Art. 24. A educação básica, nos níveis fundamental e médio, será organizada de acordo com as seguintes regras comuns:

I - a carga horária mínima anual será de oitocentas horas para o ensino fundamental e para o ensino médio, distribuídas por um mínimo de duzentos dias de efetivo trabalho escolar, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver;

II - a classificação em qualquer série ou etapa, exceto a primeira do ensino fundamental, pode ser feita:

a) por promoção, para alunos que cursaram, com aproveitamento, a série ou fase anterior, na própria escola;

b) por transferência, para candidatos procedentes de outras escolas;

c) independentemente de escolarização anterior, mediante avaliação feita pela escola, que defina o grau de desenvolvimento e experiência do candidato e permita sua inscrição na série ou etapa adequada, conforme regulamentação do respectivo sistema de ensino;

III - nos estabelecimentos que adotam a progressão regular por série, o regimento escolar pode admitir formas de progressão parcial, desde que preservada a seqüência do currículo, observadas as normas do respectivo sistema de ensino;

IV - poderão organizar-se classes, ou turmas, com alunos de séries distintas, com níveis equivalentes de adiantamento na matéria, para o ensino de línguas estrangeiras, artes, ou outros componentes curriculares;

V - a verificação do rendimento escolar observará os seguintes critérios:

a) avaliação contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais;

b) possibilidade de aceleração de estudos para alunos com atraso escolar;

c) possibilidade de avanço nos cursos e nas séries mediante verificação do aprendizado;

d) aproveitamento de estudos concluídos com êxito;

e) obrigatoriedade de estudos de recuperação, de preferência paralelos ao período letivo, para os casos de baixo rendimento escolar, a serem disciplinados pelas instituições de ensino em seus regimentos;

VI - o controle de frequência fica a cargo da escola, conforme o disposto no seu regimento e nas normas do respectivo sistema de ensino, exigida a frequência mínima de setenta e cinco por cento do total de horas letivas para aprovação;

VII - cabe a cada instituição de ensino expedir históricos escolares, declarações de conclusão de série e diplomas ou certificados de conclusão de cursos, com as especificações cabíveis.

§ 1º A carga horária mínima anual de que trata o inciso I do caput deverá ser ampliada de forma progressiva, no ensino médio, para mil e quatrocentas horas, devendo os sistemas de ensino oferecer, no prazo máximo de cinco anos, pelo menos mil horas anuais de carga horária, a partir de 2 de março de 2017.

§ 2º Os sistemas de ensino disporão sobre a oferta de educação de jovens e adultos e de ensino noturno regular, adequado às condições do educando, conforme o inciso VI do art. 4º.

Art. 25. Será objetivo permanente das autoridades responsáveis alcançar relação adequada entre o número de alunos e o professor, a carga horária e as condições materiais do estabelecimento.

Parágrafo único. Cabe ao respectivo sistema de ensino, à vista das condições disponíveis e das características regionais e locais, estabelecer parâmetro para atendimento do disposto neste artigo.

Art. 26. Os currículos da educação infantil, do ensino fundamental e do ensino médio devem ter base nacional comum, a ser complementada, em cada sistema de ensino e em cada estabelecimento escolar, por uma parte diversificada, exigida pelas características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e dos educandos.

§ 1º Os currículos a que se refere o caput devem abranger, obrigatoriamente, o estudo da língua portuguesa e da matemática, o conhecimento do mundo físico e natural e da realidade social e política, especialmente do Brasil.

§ 2º O ensino da arte, especialmente em suas expressões regionais, constituirá componente curricular obrigatório da educação básica.

§ 3º A educação física, integrada à proposta pedagógica da escola, é componente curricular obrigatório da educação básica, sendo sua prática facultativa ao aluno:

I – que cumpra jornada de trabalho igual ou superior a seis horas;

II – maior de trinta anos de idade;

III – que estiver prestando serviço militar inicial ou que, em situação similar, estiver obrigado à prática da educação física;

IV – amparado pelo Decreto-Lei no 1.044, de 21 de outubro de 1969;

V – (VETADO)

VI – que tenha prole.

§ 4º O ensino da História do Brasil levará em conta as contribuições das diferentes culturas e etnias para a formação do povo brasileiro, especialmente das matrizes indígena, africana e européia.

§ 5º No currículo do ensino fundamental, a partir do sexto ano, será ofertada a língua inglesa.

§ 6º As artes visuais, a dança, a música e o teatro são as linguagens que constituirão o componente curricular de que trata o § 2º deste artigo.

§ 7º A integralização curricular poderá incluir, a critério dos sistemas de ensino, projetos e pesquisas envolvendo os temas transversais de que trata o caput.

§ 8º A exibição de filmes de produção nacional constituirá componente curricular complementar integrado à proposta pedagógica da escola, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, 2 (duas) horas mensais.

§ 9º Conteúdos relativos aos direitos humanos e à prevenção de todas as formas de violência contra a criança e o adolescente serão incluídos, como temas transversais, nos currículos escolares de que trata o caput deste artigo, tendo como diretriz a Lei no 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), observada a produção e distribuição de material didático adequado.

§ 10. A inclusão de novos componentes curriculares de caráter obrigatório na Base Nacional Comum Curricular dependerá de aprovação do Conselho Nacional de Educação e de homologação pelo Ministro de Estado da Educação.

Art. 26-A. Nos estabelecimentos de ensino fundamental e de ensino médio, públicos e privados, torna-se obrigatório o estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena.

§ 1º O conteúdo programático a que se refere este artigo incluirá diversos aspectos da história e da cultura que caracterizam a formação da população brasileira, a partir desses dois grupos étnicos, tais como o estudo da história da África e dos africanos, a luta dos negros e dos povos indígenas no Brasil, a cultura negra e indígena brasileira e o negro e o índio na formação da sociedade nacional, resgatando as suas contribuições nas áreas social, econômica e política, pertinentes à história do Brasil.

§ 2º Os conteúdos referentes à história e cultura afro-brasileira e dos povos indígenas brasileiros serão ministrados no âmbito de todo o currículo escolar, em especial nas áreas de educação artística e de literatura e história brasileiras.

Art. 27. Os conteúdos curriculares da educação básica observarão, ainda, as seguintes diretrizes:

I - a difusão de valores fundamentais ao interesse social, aos direitos e deveres dos cidadãos, de respeito ao bem comum e à ordem democrática;

II - consideração das condições de escolaridade dos alunos em cada estabelecimento;

III - orientação para o trabalho;

IV - promoção do esporte educacional e apoio às práticas desportivas não-formais.

Art. 28. Na oferta de educação básica para a população rural, os sistemas de ensino promoverão as adaptações necessárias à sua adequação às peculiaridades da vida rural e de cada região, especialmente:

I - conteúdos curriculares e metodologias apropriadas às reais necessidades e interesses dos alunos da zona rural;

II - organização escolar própria, incluindo adequação do calendário escolar às fases do ciclo agrícola e às condições climáticas;

III - adequação à natureza do trabalho na zona rural.

Parágrafo único. O fechamento de escolas do campo, indígenas e quilombolas será precedido de manifestação do órgão normativo do respectivo sistema de ensino, que considerará a justificativa apresentada pela Secretaria de Educação, a análise do diagnóstico do impacto da ação e a manifestação da comunidade escolar.

Seção II Da Educação Infantil

Art. 29. A educação infantil, primeira etapa da educação básica, tem como finalidade o desenvolvimento integral da criança de até 5 (cinco) anos, em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social, complementando a ação da família e da comunidade.

Art. 30. A educação infantil será oferecida em:

I - creches, ou entidades equivalentes, para crianças de até três anos de idade; II - pré-escolas, para as crianças de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos de idade.

Art. 31. A educação infantil será organizada de acordo com as seguintes regras comuns:

- I - avaliação mediante acompanhamento e registro do desenvolvimento das crianças, sem o objetivo de promoção, mesmo para o acesso ao ensino fundamental;
- II - carga horária mínima anual de 800 (oitocentas) horas, distribuída por um mínimo de 200 (duzentos) dias de trabalho educacional;
- III - atendimento à criança de, no mínimo, 4 (quatro) horas diárias para o turno parcial e de 7 (sete) horas para a jornada integral;
- IV - controle de frequência pela instituição de educação pré-escolar, exigida a frequência mínima de 60% (sessenta por cento) do total de horas;
- V - expedição de documentação que permita atestar os processos de desenvolvimento e aprendizagem da criança.

Seção III Do Ensino Fundamental

Art. 32. O ensino fundamental obrigatório, com duração de 9 (nove) anos, gratuito na escola pública, iniciando-se aos 6 (seis) anos de idade, terá por objetivo a formação básica do cidadão, mediante:

- I - o desenvolvimento da capacidade de aprender, tendo como meios básicos o pleno domínio da leitura, da escrita e do cálculo;
- II - a compreensão do ambiente natural e social, do sistema político, da tecnologia, das artes e dos valores em que se fundamenta a sociedade;
- III - o desenvolvimento da capacidade de aprendizagem, tendo em vista a aquisição de conhecimentos e habilidades e a formação de atitudes e valores;
- IV - o fortalecimento dos vínculos de família, dos laços de solidariedade humana e de tolerância recíproca em que se assenta a vida social.

§ 1º É facultado aos sistemas de ensino desdobrar o ensino fundamental em ciclos.

§ 2º Os estabelecimentos que utilizam progressão regular por série podem adotar no ensino fundamental o regime de progressão continuada, sem prejuízo da avaliação do processo de ensino-aprendizagem, observadas as normas do respectivo sistema de ensino.

§ 3º O ensino fundamental regular será ministrado em língua portuguesa, assegurada às comunidades indígenas a utilização de suas línguas maternas e processos próprios de aprendizagem.

§ 4º O ensino fundamental será presencial, sendo o ensino a distância utilizado como complementação da aprendizagem ou em situações emergenciais.

§ 5º O currículo do ensino fundamental incluirá, obrigatoriamente, conteúdo que trate dos direitos das crianças e dos adolescentes, tendo como diretriz a Lei no 8.069, de 13 de julho de 1990, que institui o Estatuto da Criança e do Adolescente, observada a produção e distribuição de material didático adequado.

§ 6º O estudo sobre os símbolos nacionais será incluído como tema transversal nos currículos do ensino fundamental.

Art. 33. O ensino religioso, de matrícula facultativa, é parte integrante da formação básica do cidadão e constitui disciplina dos horários normais das escolas públicas de ensino fundamental, assegurado o respeito à diversidade cultural religiosa do Brasil, vedadas quaisquer formas de proselitismo.

§ 1º Os sistemas de ensino regulamentarão os procedimentos para a definição dos conteúdos do ensino religioso e estabelecerão as normas para a habilitação e admissão dos professores.

§ 2º Os sistemas de ensino ouvirão entidade civil, constituída pelas diferentes denominações religiosas, para a definição dos conteúdos do ensino religioso.

Art. 34. A jornada escolar no ensino fundamental incluirá pelo menos quatro horas de trabalho efetivo em sala de aula, sendo progressivamente ampliado o período de permanência na escola.

§ 1º São ressalvados os casos do ensino noturno e das formas alternativas de organização autorizadas nesta Lei.

§ 2º O ensino fundamental será ministrado progressivamente em tempo integral, a critério dos sistemas de ensino.

Seção IV Do Ensino Médio

Art. 35. O ensino médio, etapa final da educação básica, com duração mínima de três anos, terá como finalidades:

- I - a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;

II - a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;

III - o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

IV - a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.

Art. 35-A. A Base Nacional Comum Curricular definirá direitos e objetivos de aprendizagem do ensino médio, conforme diretrizes do Conselho Nacional de Educação, nas seguintes áreas do conhecimento:

I - linguagens e suas tecnologias;

II - matemática e suas tecnologias;

III - ciências da natureza e suas tecnologias;

IV - ciências humanas e sociais aplicadas.

§ 1º A parte diversificada dos currículos de que trata o caput do art. 26, definida em cada sistema de ensino, deverá estar harmonizada à Base Nacional Comum Curricular e ser articulada a partir do contexto histórico, econômico, social, ambiental e cultural.

§ 2º A Base Nacional Comum Curricular referente ao ensino médio incluirá obrigatoriamente estudos e práticas de educação física, arte, sociologia e filosofia.

§ 3º O ensino da língua portuguesa e da matemática será obrigatório nos três anos do ensino médio, assegurada às comunidades indígenas, também, a utilização das respectivas línguas maternas.

§ 4º Os currículos do ensino médio incluirão, obrigatoriamente, o estudo da língua inglesa e poderão ofertar outras línguas estrangeiras, em caráter optativo, preferencialmente o espanhol, de acordo com a disponibilidade de oferta, locais e horários definidos pelos sistemas de ensino.

§ 5º A carga horária destinada ao cumprimento da Base Nacional Comum Curricular não poderá ser superior a mil e oitocentas horas do total da carga horária do ensino médio, de acordo com a definição dos sistemas de ensino.

§ 6º A União estabelecerá os padrões de desempenho esperados para o ensino médio, que serão referência nos processos nacionais de avaliação, a partir da Base Nacional Comum Curricular.

§ 7º Os currículos do ensino médio deverão considerar a formação integral do aluno, de maneira a adotar um trabalho voltado para a construção de seu projeto de vida e para sua formação nos aspectos físicos, cognitivos e socioemocionais.

§ 8º Os conteúdos, as metodologias e as formas de avaliação processual e formativa serão organizados nas redes de ensino por meio de atividades teóricas e práticas, provas orais e escritas, seminários, projetos e atividades on-line, de tal forma que ao final do ensino médio o educando demonstre:

I - domínio dos princípios científicos e tecnológicos que presidem a produção moderna;

II - conhecimento das formas contemporâneas de linguagem.

Art. 36. O currículo do ensino médio será composto pela Base Nacional Comum Curricular e por itinerários formativos, que deverão ser organizados por meio da oferta de diferentes arranjos curriculares, conforme a relevância para o contexto local e a possibilidade dos sistemas de ensino, a saber:

I - linguagens e suas tecnologias;

II - matemática e suas tecnologias;

III - ciências da natureza e suas tecnologias;

IV - ciências humanas e sociais aplicadas;

V - formação técnica e profissional.

§ 1º A organização das áreas de que trata o caput e das respectivas competências e habilidades será feita de acordo com critérios estabelecidos em cada sistema de ensino.

I - (revogado);

II - (revogado);

§ 3º A critério dos sistemas de ensino, poderá ser composto itinerário formativo integrado, que se traduz na composição de componentes curriculares da Base Nacional Comum Curricular - BNCC e dos itinerários formativos, considerando os incisos I a V do caput.

§ 5º Os sistemas de ensino, mediante disponibilidade de vagas na rede, possibilitarão ao aluno concluinte do ensino médio cursar mais um itinerário formativo de que trata o caput.

§ 6º A critério dos sistemas de ensino, a oferta de formação com ênfase técnica e profissional considerará:

I - a inclusão de vivências práticas de trabalho no setor produtivo ou em ambientes de simulação, estabelecendo parcerias e fazendo uso, quando aplicável, de instrumentos estabelecidos pela legislação sobre aprendizagem profissional;

II - a possibilidade de concessão de certificados intermediários de qualificação para o trabalho, quando a formação for estruturada e organizada em etapas com terminalidade.

§ 7o A oferta de formações experimentais relacionadas ao inciso V do caput, em áreas que não constem do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, dependerá, para sua continuidade, do reconhecimento pelo respectivo Conselho Estadual de Educação, no prazo de três anos, e da inserção no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, no prazo de cinco anos, contados da data de oferta inicial da formação.

§ 8o A oferta de formação técnica e profissional a que se refere o inciso V do caput, realizada na própria instituição ou em parceria com outras instituições, deverá ser aprovada previamente pelo Conselho Estadual de Educação, homologada pelo Secretário Estadual de Educação e certificada pelos sistemas de ensino.

§ 9o As instituições de ensino emitirão certificado com validade nacional, que habilitará o concluinte do ensino médio ao prosseguimento dos estudos em nível superior ou em outros cursos ou formações para os quais a conclusão do ensino médio seja etapa obrigatória.

§ 10. Além das formas de organização previstas no art. 23, o ensino médio poderá ser organizado em módulos e adotar o sistema de créditos com terminalidade específica.

§ 11. Para efeito de cumprimento das exigências curriculares do ensino médio, os sistemas de ensino poderão reconhecer competências e firmar convênios com instituições de educação a distância com notório reconhecimento, mediante as seguintes formas de comprovação:

I - demonstração prática;

II - experiência de trabalho supervisionado ou outra experiência adquirida fora do ambiente escolar;

III - atividades de educação técnica oferecidas em outras instituições de ensino credenciadas;

IV - cursos oferecidos por centros ou programas ocupacionais;

V - estudos realizados em instituições de ensino nacionais ou estrangeiras;

VI - cursos realizados por meio de educação a distância ou educação presencial mediada por tecnologias.

§ 12. As escolas deverão orientar os alunos no processo de escolha das áreas de conhecimento ou de atuação profissional previstas no caput.

Seção IV-A

Da Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Art. 36-A. Sem prejuízo do disposto na Seção IV deste Capítulo, o ensino médio, atendida a formação geral do educando, poderá prepará-lo para o exercício de profissões técnicas.

Parágrafo único. A preparação geral para o trabalho e, facultativamente, a habilitação profissional poderão ser desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

Art. 36-B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

I - articulada com o ensino médio;

II - subsequente, em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio.

Parágrafo único. A educação profissional técnica de nível médio deverá observar:

I - os objetivos e definições contidos nas diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação;

II - as normas complementares dos respectivos sistemas de ensino;

III - as exigências de cada instituição de ensino, nos termos de seu projeto pedagógico.

Art. 36-C. A educação profissional técnica de nível médio articulada, prevista no inciso I do caput do art. 36-B desta Lei, será desenvolvida de forma:

I - integrada, oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o aluno à habilitação profissional técnica de nível médio, na mesma instituição de ensino, efetuando-se matrícula única para cada aluno;

II - concomitante, oferecida a quem ingresse no ensino médio ou já o esteja cursando, efetuando-se matrículas distintas para cada curso, e podendo ocorrer:

a) na mesma instituição de ensino, aproveitando-se as oportunidades educacionais disponíveis;

b) em instituições de ensino distintas, aproveitando-se as oportunidades educacionais disponíveis;

c) em instituições de ensino distintas, mediante convênios de intercomplementaridade, visando ao planejamento e ao desenvolvimento de projeto pedagógico unificado.

Art. 36-D. Os diplomas de cursos de educação profissional técnica de nível médio, quando registrados, terão validade nacional e habilitarão ao prosseguimento de estudos na educação superior.

Parágrafo único. Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, nas formas articulada concomitante e subsequente, quando estruturados e

organizados em etapas com terminalidade, possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após a conclusão, com aproveitamento, de cada etapa que caracterize uma qualificação para o trabalho.

Seção V

Da Educação de Jovens e Adultos

Art. 37. A educação de jovens e adultos será destinada àqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos nos ensinos fundamental e médio na idade própria e constituirá instrumento para a educação e a aprendizagem ao longo da vida.

§ 1º Os sistemas de ensino assegurarão gratuitamente aos jovens e aos adultos, que não puderam efetuar os estudos na idade regular, oportunidades educacionais apropriadas, consideradas as características do alunado, seus interesses, condições de vida e de trabalho, mediante cursos e exames.

§ 2º O Poder Público viabilizará e estimulará o acesso e a permanência do trabalhador na escola, mediante ações integradas e complementares entre si.

§ 3º A educação de jovens e adultos deverá articular-se, preferencialmente, com a educação profissional, na forma do regulamento.

Art. 38. Os sistemas de ensino manterão cursos e exames supletivos, que compreenderão a base nacional comum do currículo, habilitando ao prosseguimento de estudos em caráter regular.

§ 1º Os exames a que se refere este artigo realizar-se-ão:

I - no nível de conclusão do ensino fundamental, para os maiores de quinze anos;

II - no nível de conclusão do ensino médio, para os maiores de dezoito anos.

§ 2º Os conhecimentos e habilidades adquiridos pelos educandos por meios informais serão aferidos e reconhecidos mediante exames.

CAPÍTULO III

DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

Da Educação Profissional e Tecnológica

Art. 39. A educação profissional e tecnológica, no cumprimento dos objetivos da educação nacional, integra-se aos diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia.

§ 1º Os cursos de educação profissional e tecnológica poderão ser organizados por eixos tecnológicos, possibilitando a construção de diferentes itinerários formativos, observadas as normas do respectivo sistema e nível de ensino.

§ 2º A educação profissional e tecnológica abrangerá os seguintes cursos:

I – de formação inicial e continuada ou qualificação profissional;

III – de educação profissional técnica de nível médio;

IV – de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação.

§ 3º Os cursos de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação organizar-se-ão, no que concerne a objetivos, características e duração, de acordo com as diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação.

Art. 40. A educação profissional será desenvolvida em articulação com o ensino regular ou por diferentes estratégias de educação continuada, em instituições especializadas ou no ambiente de trabalho.

Art. 41. O conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Art. 42. As instituições de educação profissional e tecnológica, além dos seus cursos regulares, oferecerão cursos especiais, abertos à comunidade, condicionada a matrícula à capacidade de aproveitamento e não necessariamente ao nível de escolaridade.

CAPÍTULO IV

DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

Art. 43. A educação superior tem por finalidade:

I - estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;

II - formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;

III - incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;

IV - promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

V - suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

VI - estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VII - promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

VIII - atuar em favor da universalização e do aprimoramento da educação básica, mediante a formação e a capacitação de profissionais, a realização de pesquisas pedagógicas e o desenvolvimento de atividades de extensão que aproximem os dois níveis escolares.

Art. 44. A educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas:

I - cursos seqüenciais por campo de saber, de diferentes níveis de abrangência, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos pelas instituições de ensino, desde que tenham concluído o ensino médio ou equivalente;

II - de graduação, abertos a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e tenham sido classificados em processo seletivo;

III - de pós-graduação, compreendendo programas de mestrado e doutorado, cursos de especialização, aperfeiçoamento e outros, abertos a candidatos diplomados em cursos de graduação e que atendam às exigências das instituições de ensino;

IV - de extensão, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos em cada caso pelas instituições de ensino.

§ 1º. Os resultados do processo seletivo referido no inciso II do caput deste artigo serão tornados públicos pelas instituições de ensino superior, sendo obrigatória a divulgação da relação nominal dos classificados, a respectiva ordem de classificação, bem como do cronograma das chamadas para matrícula, de acordo com os critérios para preenchimento das vagas constantes do respectivo edital.

§ 2º No caso de empate no processo seletivo, as instituições públicas de ensino superior darão prioridade de matrícula ao candidato que comprove ter renda familiar inferior a dez salários mínimos, ou ao de menor renda familiar, quando mais de um candidato preencher o critério inicial.

§ 3º O processo seletivo referido no inciso II considerará as competências e as habilidades definidas na Base Nacional Comum Curricular.

Art. 45. A educação superior será ministrada em instituições de ensino superior, públicas ou privadas, com variados graus de abrangência ou especialização.

Art. 46. A autorização e o reconhecimento de cursos, bem como o credenciamento de instituições de educação superior, terão prazos limitados, sendo renovados, periodicamente, após processo regular de avaliação.

§ 1º Após um prazo para saneamento de deficiências eventualmente identificadas pela avaliação a que se refere este artigo, haverá reavaliação, que poderá resultar, conforme o caso, em desativação de cursos e habilitações, em intervenção na instituição, em suspensão temporária de prerrogativas da autonomia, ou em descredenciamento.

§ 2º No caso de instituição pública, o Poder Executivo responsável por sua manutenção acompanhará o processo de saneamento e fornecerá recursos adicionais, se necessários, para a superação das deficiências.

§ 3º No caso de instituição privada, além das sanções previstas no § 1º deste artigo, o processo de reavaliação poderá resultar em redução de vagas autorizadas e em suspensão temporária de novos ingressos e de oferta de cursos.

§ 4º É facultado ao Ministério da Educação, mediante procedimento específico e com aquiescência da instituição de ensino, com vistas a resguardar os interesses dos estudantes, comutar as penalidades previstas nos §§ 1º e 3º deste artigo por outras medidas, desde que adequadas para superação das deficiências e irregularidades constatadas.

§ 5º Para fins de regulação, os Estados e o Distrito Federal deverão adotar os critérios definidos pela União para autorização de funcionamento de curso de graduação em Medicina.

Art. 47. Na educação superior, o ano letivo regular, independente do ano civil, tem, no mínimo, duzentos dias de trabalho acadêmico efetivo, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver.

§ 1º As instituições informarão aos interessados, antes de cada período letivo, os programas dos cursos e demais componentes curriculares, sua duração, requisitos, qualificação dos professores,

recursos disponíveis e critérios de avaliação, obrigando-se a cumprir as respectivas condições, e a publicação deve ser feita, sendo as 3 (três) primeiras formas concomitantemente:

I - em página específica na internet no sítio eletrônico oficial da instituição de ensino superior, obedecido o seguinte:

- a) toda publicação a que se refere esta Lei deve ter como título “Grade e Corpo Docente”;
- b) a página principal da instituição de ensino superior, bem como a página da oferta de seus cursos aos ingressantes sob a forma de vestibulares, processo seletivo e outras com a mesma finalidade, deve conter a ligação desta com a página específica prevista neste inciso;
- c) caso a instituição de ensino superior não possua sítio eletrônico, deve criar página específica para divulgação das informações de que trata esta Lei;
- d) a página específica deve conter a data completa de sua última atualização;

II - em toda propaganda eletrônica da instituição de ensino superior, por meio de ligação para a página referida no inciso I;

III - em local visível da instituição de ensino superior e de fácil acesso ao público;

IV - deve ser atualizada semestralmente ou anualmente, de acordo com a duração das disciplinas de cada curso oferecido, observando o seguinte:

- a) caso o curso mantenha disciplinas com duração diferenciada, a publicação deve ser semestral;
- b) a publicação deve ser feita até 1 (um) mês antes do início das aulas;
- c) caso haja mudança na grade do curso ou no corpo docente até o início das aulas, os alunos devem ser comunicados sobre as alterações;

V - deve conter as seguintes informações:

- a) a lista de todos os cursos oferecidos pela instituição de ensino superior; b) a lista das disciplinas que compõem a grade curricular de cada curso e as respectivas cargas horárias;
- c) a identificação dos docentes que ministrarão as aulas em cada curso, as disciplinas que efetivamente ministrará naquele curso ou cursos, sua titulação, abrangendo a qualificação profissional do docente e o tempo de casa do docente, de forma total, contínua ou intermitente.

§ 2º Os alunos que tenham extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderão ter abreviada a duração dos seus cursos, de acordo com as normas dos sistemas de ensino.

§ 3º É obrigatória a frequência de alunos e professores, salvo nos programas de educação a distância.

§ 4º As instituições de educação superior oferecerão, no período noturno, cursos de graduação nos mesmos padrões de qualidade mantidos no período diurno, sendo obrigatória a oferta noturna nas instituições públicas, garantida a necessária previsão orçamentária.

Art. 48. Os diplomas de cursos superiores reconhecidos, quando registrados, terão validade nacional como prova da formação recebida por seu titular.

§ 1º Os diplomas expedidos pelas universidades serão por elas próprias registrados, e aqueles conferidos por instituições não-universitárias serão registrados em universidades indicadas pelo Conselho Nacional de Educação.

§ 2º Os diplomas de graduação expedidos por universidades estrangeiras serão revalidados por universidades públicas que tenham curso do mesmo nível e área ou equivalente, respeitando-se os acordos internacionais de reciprocidade ou equiparação.

§ 3º Os diplomas de Mestrado e de Doutorado expedidos por universidades estrangeiras só poderão ser reconhecidos por universidades que possuam cursos de pós-graduação reconhecidos e avaliados, na mesma área de conhecimento e em nível equivalente ou superior.

Art. 49. As instituições de educação superior aceitarão a transferência de alunos regulares, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas, e mediante processo seletivo.

Parágrafo único. As transferências ex officio dar-se-ão na forma da lei.

Art. 50. As instituições de educação superior, quando da ocorrência de vagas, abrirão matrícula nas disciplinas de seus cursos a alunos não regulares que demonstrarem capacidade de cursá-las com proveito, mediante processo seletivo prévio.

Art. 51. As instituições de educação superior credenciadas como universidades, ao deliberar sobre critérios e normas de seleção e admissão de estudantes, levarão em conta os efeitos desses critérios sobre a orientação do ensino médio, articulando-se com os órgãos normativos dos sistemas de ensino.

Art. 52. As universidades são instituições pluridisciplinares de formação dos quadros profissionais de nível superior, de pesquisa, de extensão e de domínio e cultivo do saber humano, que se caracterizam por:

- I - produção intelectual institucionalizada mediante o estudo sistemático dos temas e problemas mais relevantes, tanto do ponto de vista científico e cultural, quanto regional e nacional;
- II - um terço do corpo docente, pelo menos, com titulação acadêmica de mestrado ou doutorado;
- III - um terço do corpo docente em regime de tempo integral.

Parágrafo único. É facultada a criação de universidades especializadas por campo do saber.

Art. 53. No exercício de sua autonomia, são asseguradas às universidades, sem prejuízo de outras, as seguintes atribuições:

- I - criar, organizar e extinguir, em sua sede, cursos e programas de educação superior previstos nesta Lei, obedecendo às normas gerais da União e, quando for o caso, do respectivo sistema de ensino;
- II - fixar os currículos dos seus cursos e programas, observadas as diretrizes gerais pertinentes;
- III - estabelecer planos, programas e projetos de pesquisa científica, produção artística e atividades de extensão;
- IV - fixar o número de vagas de acordo com a capacidade institucional e as exigências do seu meio;
- V - elaborar e reformar os seus estatutos e regimentos em consonância com as normas gerais atinentes;
- VI - conferir graus, diplomas e outros títulos;
- VII - firmar contratos, acordos e convênios;
- VIII - aprovar e executar planos, programas e projetos de investimentos referentes a obras, serviços e aquisições em geral, bem como administrar rendimentos conforme dispositivos institucionais;
- IX - administrar os rendimentos e deles dispor na forma prevista no ato de constituição, nas leis e nos respectivos estatutos;
- X - receber subvenções, doações, heranças, legados e cooperação financeira resultante de convênios com entidades públicas e privadas.

§ 1º Para garantir a autonomia didático-científica das universidades, caberá aos seus colegiados de ensino e pesquisa decidir, dentro dos recursos orçamentários disponíveis, sobre:

- I - criação, expansão, modificação e extinção de cursos;
- II - ampliação e diminuição de vagas;
- III - elaboração da programação dos cursos;
- IV - programação das pesquisas e das atividades de extensão;
- V - contratação e dispensa de professores;
- VI - planos de carreira docente.

§ 2º As doações, inclusive monetárias, podem ser dirigidas a setores ou projetos específicos, conforme acordo entre doadores e universidades.

§ 3º No caso das universidades públicas, os recursos das doações devem ser dirigidos ao caixa único da instituição, com destinação garantida às unidades a serem beneficiadas.

Art. 54. As universidades mantidas pelo Poder Público gozarão, na forma da lei, de estatuto jurídico especial para atender às peculiaridades de sua estrutura, organização e financiamento pelo Poder Público, assim como dos seus planos de carreira e do regime jurídico do seu pessoal.

§ 1º No exercício da sua autonomia, além das atribuições asseguradas pelo artigo anterior, as universidades públicas poderão:

- I - propor o seu quadro de pessoal docente, técnico e administrativo, assim como um plano de cargos e salários, atendidas as normas gerais pertinentes e os recursos disponíveis;
- II - elaborar o regulamento de seu pessoal em conformidade com as normas gerais concernentes;
- III - aprovar e executar planos, programas e projetos de investimentos referentes a obras, serviços e aquisições em geral, de acordo com os recursos alocados pelo respectivo Poder mantenedor;
- IV - elaborar seus orçamentos anuais e plurianuais;
- V - adotar regime financeiro e contábil que atenda às suas peculiaridades de organização e funcionamento;
- VI - realizar operações de crédito ou de financiamento, com aprovação do Poder competente, para aquisição de bens imóveis, instalações e equipamentos;
- VII - efetuar transferências, quitações e tomar outras providências de ordem orçamentária, financeira e patrimonial necessárias ao seu bom desempenho.

§ 2º Atribuições de autonomia universitária poderão ser estendidas a instituições que comprovem alta qualificação para o ensino ou para a pesquisa, com base em avaliação realizada pelo Poder Público.

Art. 55. Caberá à União assegurar, anualmente, em seu Orçamento Geral, recursos suficientes para manutenção e desenvolvimento das instituições de educação superior por ela mantidas.

Art. 56. As instituições públicas de educação superior obedecerão ao princípio da gestão democrática, assegurada a existência de órgãos colegiados deliberativos, de que participarão os segmentos da comunidade institucional, local e regional.

Parágrafo único. Em qualquer caso, os docentes ocuparão setenta por cento dos assentos em cada órgão colegiado e comissão, inclusive nos que tratarem da elaboração e modificações estatutárias e regimentais, bem como da escolha de dirigentes.

Art. 57. Nas instituições públicas de educação superior, o professor ficará obrigado ao mínimo de oito horas semanais de aulas.

CAPÍTULO V DA EDUCAÇÃO ESPECIAL

Art. 58. Entende-se por educação especial, para os efeitos desta Lei, a modalidade de educação escolar oferecida preferencialmente na rede regular de ensino, para educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação.

§ 1º Haverá, quando necessário, serviços de apoio especializado, na escola regular, para atender às peculiaridades da clientela de educação especial.

§ 2º O atendimento educacional será feito em classes, escolas ou serviços especializados, sempre que, em função das condições específicas dos alunos, não for possível a sua integração nas classes comuns de ensino regular.

§ 3º A oferta de educação especial, nos termos do caput deste artigo, tem início na educação infantil e estende-se ao longo da vida, observados o inciso III do art. 4º e o parágrafo único do art. 60 desta Lei.

Art. 59. Os sistemas de ensino assegurarão aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação:

I - currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos, para atender às suas necessidades;

II - terminalidade específica para aqueles que não puderem atingir o nível exigido para a conclusão do ensino fundamental, em virtude de suas deficiências, e aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os superdotados;

III - professores com especialização adequada em nível médio ou superior, para atendimento especializado, bem como professores do ensino regular capacitados para a integração desses educandos nas classes comuns;

IV - educação especial para o trabalho, visando a sua efetiva integração na vida em sociedade, inclusive condições adequadas para os que não revelarem capacidade de inserção no trabalho competitivo, mediante articulação com os órgãos oficiais afins, bem como para aqueles que apresentam uma habilidade superior nas áreas artística, intelectual ou psicomotora;

V - acesso igualitário aos benefícios dos programas sociais suplementares disponíveis para o respectivo nível do ensino regular.

Art. 59-A. O poder público deverá instituir cadastro nacional de alunos com altas habilidades ou superdotação matriculados na educação básica e na educação superior, a fim de fomentar a execução de políticas públicas destinadas ao desenvolvimento pleno das potencialidades desse alunado.

Parágrafo único. A identificação precoce de alunos com altas habilidades ou superdotação, os critérios e procedimentos para inclusão no cadastro referido no caput deste artigo, as entidades responsáveis pelo cadastramento, os mecanismos de acesso aos dados do cadastro e as políticas de desenvolvimento das potencialidades do alunado de que trata o caput serão definidos em regulamento.

Art. 60. Os órgãos normativos dos sistemas de ensino estabelecerão critérios de caracterização das instituições privadas sem fins lucrativos, especializadas e com atuação exclusiva em educação especial, para fins de apoio técnico e financeiro pelo Poder Público.

Parágrafo único. O poder público adotará, como alternativa preferencial, a ampliação do atendimento aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação na própria rede pública regular de ensino, independentemente do apoio às instituições previstas neste artigo.

TÍTULO VI Dos Profissionais da Educação

Art. 61. Consideram-se profissionais da educação escolar básica os que, nela estando em efetivo exercício e tendo sido formados em cursos reconhecidos, são:

I – professores habilitados em nível médio ou superior para a docência na educação infantil e nos ensinos fundamental e médio;

II – trabalhadores em educação portadores de diploma de pedagogia, com habilitação em administração, planejamento, supervisão, inspeção e orientação educacional, bem como com títulos de mestrado ou doutorado nas mesmas áreas;

III – trabalhadores em educação, portadores de diploma de curso técnico ou superior em área pedagógica ou afim.

IV - profissionais com notório saber reconhecido pelos respectivos sistemas de ensino, para ministrar conteúdos de áreas afins à sua formação ou experiência profissional, atestados por titulação específica ou prática de ensino em unidades educacionais da rede pública ou privada ou das corporações privadas em que tenham atuado, exclusivamente para atender ao inciso V do caput do art. 36;

V - profissionais graduados que tenham feito complementação pedagógica, conforme disposto pelo Conselho Nacional de Educação.

Parágrafo único. A formação dos profissionais da educação, de modo a atender às especificidades do exercício de suas atividades, bem como aos objetivos das diferentes etapas e modalidades da educação básica, terá como fundamentos:

I – a presença de sólida formação básica, que propicie o conhecimento dos fundamentos científicos e sociais de suas competências de trabalho;

II – a associação entre teorias e práticas, mediante estágios supervisionados e capacitação em serviço;

III – o aproveitamento da formação e experiências anteriores, em instituições de ensino e em outras atividades.

Art. 62. A formação de docentes para atuar na educação básica far-se-á em nível superior, em curso de licenciatura plena, admitida, como formação mínima para o exercício do magistério na educação infantil e nos cinco primeiros anos do ensino fundamental, a oferecida em nível médio, na modalidade normal.

§ 1º A União, o Distrito Federal, os Estados e os Municípios, em regime de colaboração, deverão promover a formação inicial, a continuada e a capacitação dos profissionais de magistério.

§ 2º A formação continuada e a capacitação dos profissionais de magistério poderão utilizar recursos e tecnologias de educação a distância.

§ 3º A formação inicial de profissionais de magistério dará preferência ao ensino presencial, subsidiariamente fazendo uso de recursos e tecnologias de educação a distância.

§ 4º A União, o Distrito Federal, os Estados e os Municípios adotarão mecanismos facilitadores de acesso e permanência em cursos de formação de docentes em nível superior para atuar na educação básica pública.

§ 5º A União, o Distrito Federal, os Estados e os Municípios incentivarão a formação de profissionais do magistério para atuar na educação básica pública mediante programa institucional de bolsa de iniciação à docência a estudantes matriculados em cursos de licenciatura, de graduação plena, nas instituições de educação superior.

§ 6º O Ministério da Educação poderá estabelecer nota mínima em exame nacional aplicado aos concluintes do ensino médio como pré-requisito para o ingresso em cursos de graduação para formação de docentes, ouvido o Conselho Nacional de Educação - CNE.

§ 7º (VETADO).

§ 8º Os currículos dos cursos de formação de docentes terão por referência a Base Nacional Comum Curricular.

Art. 62-A. A formação dos profissionais a que se refere o inciso III do art. 61 far-se-á por meio de cursos de conteúdo técnico-pedagógico, em nível médio ou superior, incluindo habilitações tecnológicas.

Parágrafo único. Garantir-se-á formação continuada para os profissionais a que se refere o caput, no local de trabalho ou em instituições de educação básica e superior, incluindo cursos de educação profissional, cursos superiores de graduação plena ou tecnológicos e de pós-graduação.

Art. 62-B. O acesso de professores das redes públicas de educação básica a cursos superiores de pedagogia e licenciatura será efetivado por meio de processo seletivo diferenciado.

§ 1º Terão direito de pleitear o acesso previsto no caput deste artigo os professores das redes públicas municipais, estaduais e federal que ingressaram por concurso público, tenham pelo menos três anos de exercício da profissão e não sejam portadores de diploma de graduação.

§ 2º As instituições de ensino responsáveis pela oferta de cursos de pedagogia e outras licenciaturas definirão critérios adicionais de seleção sempre que ocorrerem aos certames interessados em número superior ao de vagas disponíveis para os respectivos cursos.

§ 3º Sem prejuízo dos concursos seletivos a serem definidos em regulamento pelas universidades, terão prioridade de ingresso os professores que optarem por cursos de licenciatura em matemática, física, química, biologia e língua portuguesa.

Art. 63. Os institutos superiores de educação manterão:

I - cursos formadores de profissionais para a educação básica, inclusive o curso normal superior, destinado à formação de docentes para a educação infantil e para as primeiras séries do ensino fundamental;

II - programas de formação pedagógica para portadores de diplomas de educação superior que queiram se dedicar à educação básica;

III - programas de educação continuada para os profissionais de educação dos diversos níveis.

Art. 64. A formação de profissionais de educação para administração, planejamento, inspeção, supervisão e orientação educacional para a educação básica, será feita em cursos de graduação em

pedagogia ou em nível de pós-graduação, a critério da instituição de ensino, garantida, nesta formação, a base comum nacional.

Art. 65. A formação docente, exceto para a educação superior, incluirá prática de ensino de, no mínimo, trezentas horas.

Art. 66. A preparação para o exercício do magistério superior far-se-á em nível de pós-graduação, prioritariamente em programas de mestrado e doutorado.

Parágrafo único. O notório saber, reconhecido por universidade com curso de doutorado em área afim, poderá suprir a exigência de título acadêmico.

Art. 67. Os sistemas de ensino promoverão a valorização dos profissionais da educação, assegurando-lhes, inclusive nos termos dos estatutos e dos planos de carreira do magistério público:

I - ingresso exclusivamente por concurso público de provas e títulos;

II - aperfeiçoamento profissional continuado, inclusive com licenciamento periódico remunerado para esse fim;

III - piso salarial profissional;

IV - progressão funcional baseada na titulação ou habilitação, e na avaliação do desempenho;

V - período reservado a estudos, planejamento e avaliação, incluído na carga de trabalho;

VI - condições adequadas de trabalho.

§ 1º A experiência docente é pré-requisito para o exercício profissional de quaisquer outras funções de magistério, nos termos das normas de cada sistema de ensino.

§ 2º Para os efeitos do disposto no § 5º do art. 40 e no § 8º do art. 201 da Constituição Federal, são consideradas funções de magistério as exercidas por professores e especialistas em educação no desempenho de atividades educativas, quando exercidas em estabelecimento de educação básica em seus diversos níveis e modalidades, incluídas, além do exercício da docência, as de direção de unidade escolar e as de coordenação e assessoramento pedagógico.

§ 3º A União prestará assistência técnica aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios na elaboração de concursos públicos para provimento de cargos dos profissionais da educação.

TÍTULO VII

Dos Recursos financeiros

Art. 68. Serão recursos públicos destinados à educação os originários de:

I - receita de impostos próprios da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

II - receita de transferências constitucionais e outras transferências; III - receita do salário-educação e de outras contribuições sociais;

III - receita de incentivos fiscais;

V - outros recursos previstos em lei.

Art. 69. A União aplicará, anualmente, nunca menos de dezoito, e os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, vinte e cinco por cento, ou o que consta nas respectivas Constituições ou Leis Orgânicas, da receita resultante de impostos, compreendidas as transferências constitucionais, na manutenção e desenvolvimento do ensino público.

§ 1º A parcela da arrecadação de impostos transferida pela União aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, ou pelos Estados aos respectivos Municípios, não será considerada, para efeito do cálculo previsto neste artigo, receita do governo que a transferir.

§ 2º Serão consideradas excluídas das receitas de impostos mencionadas neste artigo as operações de crédito por antecipação de receita orçamentária de impostos.

§ 3º Para fixação inicial dos valores correspondentes aos mínimos estatuídos neste artigo, será considerada a receita estimada na lei do orçamento anual, ajustada, quando for o caso, por lei que autorizar a abertura de créditos adicionais, com base no eventual excesso de arrecadação.

§ 4º As diferenças entre a receita e a despesa previstas e as efetivamente realizadas, que resultem no não atendimento dos percentuais mínimos obrigatórios, serão apuradas e corrigidas a cada trimestre do exercício financeiro.

§ 5º O repasse dos valores referidos neste artigo do caixa da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios ocorrerá imediatamente ao órgão responsável pela educação, observados os seguintes prazos:

I - recursos arrecadados do primeiro ao décimo dia de cada mês, até o vigésimo dia;

II - recursos arrecadados do décimo primeiro ao vigésimo dia de cada mês, até o trigésimo dia;

III - recursos arrecadados do vigésimo primeiro dia ao final de cada mês, até o décimo dia do mês subsequente.

§ 6º O atraso da liberação sujeitará os recursos a correção monetária e à responsabilização civil e criminal das autoridades competentes.

Art. 70. Considerar-se-ão como de manutenção e desenvolvimento do ensino as despesas realizadas com vistas à consecução dos objetivos básicos das instituições educacionais de todos os níveis, compreendendo as que se destinam a:

- I - remuneração e aperfeiçoamento do pessoal docente e demais profissionais da educação;
- II - aquisição, manutenção, construção e conservação de instalações e equipamentos necessários ao ensino;
- III - uso e manutenção de bens e serviços vinculados ao ensino;
- IV - levantamentos estatísticos, estudos e pesquisas visando precipuamente ao aprimoramento da qualidade e à expansão do ensino;
- V - realização de atividades-meio necessárias ao funcionamento dos sistemas de ensino;
- VI - concessão de bolsas de estudo a alunos de escolas públicas e privadas;
- VII - amortização e custeio de operações de crédito destinadas a atender ao disposto nos incisos deste artigo;
- VIII - aquisição de material didático-escolar e manutenção de programas de transporte escolar.

Art. 71. Não constituirão despesas de manutenção e desenvolvimento do ensino aquelas realizadas com:

- I - pesquisa, quando não vinculada às instituições de ensino, ou, quando efetivada fora dos sistemas de ensino, que não vise, precipuamente, ao aprimoramento de sua qualidade ou à sua expansão;
- II - subvenção a instituições públicas ou privadas de caráter assistencial, desportivo ou cultural;
- III - formação de quadros especiais para a administração pública, sejam militares ou civis, inclusive diplomáticos;
- IV - programas suplementares de alimentação, assistência médico-odontológica, farmacêutica e psicológica, e outras formas de assistência social;
- V - obras de infra-estrutura, ainda que realizadas para beneficiar direta ou indiretamente a rede escolar;
- VI - pessoal docente e demais trabalhadores da educação, quando em desvio de função ou em atividade alheia à manutenção e desenvolvimento do ensino.

Art. 72. As receitas e despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino serão apuradas e publicadas nos balanços do Poder Público, assim como nos relatórios a que se refere o § 3º do art. 165 da Constituição Federal.

Art. 73. Os órgãos fiscalizadores examinarão, prioritariamente, na prestação de contas de recursos públicos, o cumprimento do disposto no art. 212 da Constituição Federal, no art. 60 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e na legislação concernente.

Art. 74. A União, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, estabelecerá padrão mínimo de oportunidades educacionais para o ensino fundamental, baseado no cálculo do custo mínimo por aluno, capaz de assegurar ensino de qualidade.

Parágrafo único. O custo mínimo de que trata este artigo será calculado pela União ao final de cada ano, com validade para o ano subsequente, considerando variações regionais no custo dos insumos e as diversas modalidades de ensino.

Art. 75. A ação supletiva e redistributiva da União e dos Estados será exercida de modo a corrigir, progressivamente, as disparidades de acesso e garantir o padrão mínimo de qualidade de ensino.

§ 1º A ação a que se refere este artigo obedecerá a fórmula de domínio público que inclua a capacidade de atendimento e a medida do esforço fiscal do respectivo Estado, do Distrito Federal ou do Município em favor da manutenção e do desenvolvimento do ensino.

§ 2º A capacidade de atendimento de cada governo será definida pela razão entre os recursos de uso constitucionalmente obrigatório na manutenção e desenvolvimento do ensino e o custo anual do aluno, relativo ao padrão mínimo de qualidade.

§ 3º Com base nos critérios estabelecidos nos §§ 1º e 2º, a União poderá fazer a transferência direta de recursos a cada estabelecimento de ensino, considerado o número de alunos que efetivamente frequentam a escola.

§ 4º A ação supletiva e redistributiva não poderá ser exercida em favor do Distrito Federal, dos Estados e dos Municípios se estes oferecerem vagas, na área de ensino de sua responsabilidade, conforme o inciso VI do art. 10 e o inciso V do art. 11 desta Lei, em número inferior à sua capacidade de atendimento.

Art. 76. A ação supletiva e redistributiva prevista no artigo anterior ficará condicionada ao efetivo cumprimento pelos Estados, Distrito Federal e Municípios do disposto nesta Lei, sem prejuízo de outras prescrições legais.

Art. 77. Os recursos públicos serão destinados às escolas públicas, podendo ser dirigidos a escolas comunitárias, confessionais ou filantrópicas que:

- I - comprovem finalidade não-lucrativa e não distribuam resultados, dividendos, bonificações, participações ou parcela de seu patrimônio sob nenhuma forma ou pretexto;

- II - apliquem seus excedentes financeiros em educação;
- III - assegurem a destinação de seu patrimônio a outra escola comunitária, filantrópica ou confessional, ou ao Poder Público, no caso de encerramento de suas atividades;
- IV - prestem contas ao Poder Público dos recursos recebidos.

§ 1º Os recursos de que trata este artigo poderão ser destinados a bolsas de estudo para a educação básica, na forma da lei, para os que demonstrarem insuficiência de recursos, quando houver falta de vagas e cursos regulares da rede pública de domicílio do educando, ficando o Poder Público obrigado a investir prioritariamente na expansão da sua rede local.

§ 2º As atividades universitárias de pesquisa e extensão poderão receber apoio financeiro do Poder Público, inclusive mediante bolsas de estudo.

TÍTULO VIII

Das Disposições Gerais

Art. 78. O Sistema de Ensino da União, com a colaboração das agências federais de fomento à cultura e de assistência aos índios, desenvolverá programas integrados de ensino e pesquisa, para oferta de educação escolar bilingüe e intercultural aos povos indígenas, com os seguintes objetivos:

- I - proporcionar aos índios, suas comunidades e povos, a recuperação de suas memórias históricas; a reafirmação de suas identidades étnicas; a valorização de suas línguas e ciências;
- II - garantir aos índios, suas comunidades e povos, o acesso às informações, conhecimentos técnicos e científicos da sociedade nacional e demais sociedades indígenas e não-índias.

Art. 79. A União apoiará técnica e financeiramente os sistemas de ensino no provimento da educação intercultural às comunidades indígenas, desenvolvendo programas integrados de ensino e pesquisa.

§ 1º Os programas serão planejados com audiência das comunidades indígenas.

§ 2º Os programas a que se refere este artigo, incluídos nos Planos Nacionais de Educação, terão os seguintes objetivos:

- I - fortalecer as práticas sócio-culturais e a língua materna de cada comunidade indígena;
- II - manter programas de formação de pessoal especializado, destinado à educação escolar nas comunidades indígenas;
- III - desenvolver currículos e programas específicos, neles incluindo os conteúdos culturais correspondentes às respectivas comunidades;
- IV - elaborar e publicar sistematicamente material didático específico e diferenciado.

§ 3º No que se refere à educação superior, sem prejuízo de outras ações, o atendimento aos povos indígenas efetivar-se-á, nas universidades públicas e privadas, mediante a oferta de ensino e de assistência estudantil, assim como de estímulo à pesquisa e desenvolvimento de programas especiais.

Art. 79-A. (VETADO) (Incluído pela Lei nº 10.639, de 9.1.2003)

Art. 79-B. O calendário escolar incluirá o dia 20 de novembro como 'Dia Nacional da Consciência Negra'.

Art. 80. O Poder Público incentivará o desenvolvimento e a veiculação de programas de ensino a distância, em todos os níveis e modalidades de ensino, e de educação continuada.

§ 1º A educação a distância, organizada com abertura e regime especiais, será oferecida por instituições especificamente credenciadas pela União.

§ 2º A União regulamentará os requisitos para a realização de exames e registro de diploma relativos a cursos de educação a distância.

§ 3º As normas para produção, controle e avaliação de programas de educação a distância e a autorização para sua implementação, caberão aos respectivos sistemas de ensino, podendo haver cooperação e integração entre os diferentes sistemas.

§ 4º A educação a distância gozará de tratamento diferenciado, que incluirá:

- I - custos de transmissão reduzidos em canais comerciais de radiodifusão sonora e de sons e imagens e em outros meios de comunicação que sejam explorados mediante autorização, concessão ou permissão do poder público;
- II - concessão de canais com finalidades exclusivamente educativas;
- III - reserva de tempo mínimo, sem ônus para o Poder Público, pelos concessionários de canais comerciais.

Art. 81. É permitida a organização de cursos ou instituições de ensino experimentais, desde que obedecidas as disposições desta Lei.

Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas de realização de estágio em sua jurisdição, observada a lei federal sobre a matéria.

Parágrafo único.

Art. 83. O ensino militar é regulado em lei específica, admitida a equivalência de estudos, de acordo com as normas fixadas pelos sistemas de ensino.

Art. 84. Os discentes da educação superior poderão ser aproveitados em tarefas de ensino e pesquisa pelas respectivas instituições, exercendo funções de monitoria, de acordo com seu rendimento e seu plano de estudos.

Art. 85. Qualquer cidadão habilitado com a titulação própria poderá exigir a abertura de concurso público de provas e títulos para cargo de docente de instituição pública de ensino que estiver sendo ocupado por professor não concursado, por mais de seis anos, ressalvados os direitos assegurados pelos arts. 41 da Constituição Federal e 19 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias.

Art. 86. As instituições de educação superior constituídas como universidades integrar-se-ão, também, na sua condição de instituições de pesquisa, ao Sistema Nacional de Ciência e Tecnologia, nos termos da legislação específica.

TÍTULO IX

Das Disposições Transitórias

Art. 87. É instituída a Década da Educação, a iniciar-se um ano a partir da publicação desta Lei.

§ 1º A União, no prazo de um ano a partir da publicação desta Lei, encaminhará, ao Congresso Nacional, o Plano Nacional de Educação, com diretrizes e metas para os dez anos seguintes, em sintonia com a Declaração Mundial sobre Educação para Todos.

§ 2º (Revogado).

§ 3º O Distrito Federal, cada Estado e Município, e, supletivamente, a União, devem:

a) - (revogado); (Revogado) (Revogado) (Revogado)

I - prover cursos presenciais ou a distância aos jovens e adultos insuficientemente escolarizados;

II - realizar programas de capacitação para todos os professores em exercício, utilizando também, para isto, os recursos da educação a distância;

III - integrar todos os estabelecimentos de ensino fundamental do seu território ao sistema nacional de avaliação do rendimento escolar.

§ 4º (Revogado).

§ 5º Serão conjugados todos os esforços objetivando a progressão das redes escolares públicas urbanas de ensino fundamental para o regime de escolas de tempo integral.

§ 6º A assistência financeira da União aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, bem como a dos Estados aos seus Municípios, ficam condicionadas ao cumprimento do art. 212 da Constituição Federal e dispositivos legais pertinentes pelos governos beneficiados.

Art. 87-A. (VETADO).

Art. 88. A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios adaptarão sua legislação educacional e de ensino às disposições desta Lei no prazo máximo de um ano, a partir da data de sua publicação.

§ 1º As instituições educacionais adaptarão seus estatutos e regimentos aos dispositivos desta Lei e às normas dos respectivos sistemas de ensino, nos prazos por estes estabelecidos.

§ 2º O prazo para que as universidades cumpram o disposto nos incisos II e III do art. 52 é de oito anos.

Art. 89. As creches e pré-escolas existentes ou que venham a ser criadas deverão, no prazo de três anos, a contar da publicação desta Lei, integrar-se ao respectivo sistema de ensino.

Art. 90. As questões suscitadas na transição entre o regime anterior e o que se institui nesta Lei serão resolvidas pelo Conselho Nacional de Educação ou, mediante delegação deste, pelos órgãos normativos dos sistemas de ensino, preservada a autonomia universitária.

Art. 91. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 92. Revogam-se as disposições das Leis nºs 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e 5.540, de 28 de novembro de 1968, não alteradas pelas Leis nºs 9.131, de 24 de novembro de 1995 e 9.192, de 21 de dezembro de 1995 e, ainda, as Leis nºs 5.692, de 11 de agosto de 1971 e 7.044, de 18 de outubro de 1982, e as demais leis e decretos-lei que as modificaram e quaisquer outras disposições em contrário.

Brasília, 20 de dezembro de 1996; 175º da Independência e 108º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Paulo Renato Souza

Notas Técnicas do PNAE



2. NOTAS TÉCNICAS DO PNAE

2.1 Nota Técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

PROCESSO Nº 23034.017554/2022-78

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1. ASSUNTO

1.1. Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).
- 2.2. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (BRASIL, 2020).
- 2.3. Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014).
- 2.4. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Ministério da Saúde, 2019).
- 2.5. Portaria Interministerial Nº 1.010, de 08 de maio de 2006 (BRASIL, 2006).
- 2.6. Constituição Federal/1988, art. 6º, 208, 227 (BRASIL, 1988).
- 2.7. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente, art. 2º e 4º (BRASIL, 1990).
- 2.8. Resolução CONANDA (Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente) nº 163, de 13 de março de 2014 (BRASIL, 2014).
- 2.9. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018 (BRASIL, 2018).
- 2.10. Lei nº 8.078/1990, Código de Defesa do Consumidor, art. 37 (BRASIL, 1990).
- 2.11. Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 (BRASIL, 1977).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. Considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN) da Coordenação Geral do PNAE (CGPAE) do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) apresenta posicionamento técnico e informa orientações gerais acerca do comércio de alimentos dentro das escolas, de acordo com as referências citadas acima, contribuindo com a adoção de ações que promovam, protejam e apoiem a realização de práticas alimentares adequadas e saudáveis no âmbito escolar. As orientações contidas nesta Nota Técnica se aplicam a todas as unidades escolares da Educação Básica da rede pública contempladas com o PNAE que comercializam alimentos e possuem cantinas escolares, visando sensibilizar os sujeitos com poder de atuação na construção de um ambiente escolar protetor para os estudantes e de promotor da saúde nas escolas públicas.

4. ANÁLISE

4.1. A escola integra a rede de proteção social de crianças e adolescentes e oferece oportunidades educativas e formativas que potencializam a aprendizagem e o desenvolvimento de práticas de vida saudáveis dos educandos. As unidades escolares devem ser espaços promotores da saúde, qualidade de vida e de proteção dos direitos das crianças e adolescentes, que influenciam na formação de hábitos saudáveis e no desenvolvimento de habilidades para a promoção do bem-estar pessoal e de sua comunidade.

4.2. Nesse sentido, a garantia de um ambiente saudável, bem como a oferta de uma alimentação escolar adequada e saudável, e de ações de educação alimentar e nutricional integradas ao currículo escolar, são estratégias importantes para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). As ações relativas à promoção da alimentação adequada e saudável devem envolver toda a comunidade escolar, compreendidos estudantes e suas famílias, diretores, professores, funcionários da escola como as merendeiras, a equipe da alimentação escolar e os proprietários e funcionários de cantinas escolares.

4.3. O art. 1º da Lei nº 11.947/2009, marco legal do PNAE, define como alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

- 4.4. Dentre as diretrizes da alimentação escolar trazidas pela referida Lei, encontramos:
- I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
 - II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
 - III - [...]
 - IV - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;
 - V - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

4.5. Nesse contexto, de acordo com a definição de alimentação escolar dada pela Lei da alimentação escolar, os alimentos comercializados pela cantina escolar são então categorizados como alimentação escolar e devem, portanto, seguir as diretrizes legais citadas acima.

4.6. A cantina escolar deve ser um espaço de promoção da alimentação adequada e saudável. A comercialização dos alimentos e bebidas deve obedecer aos critérios higiênico-sanitários dispostos em legislação, que respeitem a biodiversidade e os hábitos locais e que promovam a segurança alimentar e nutricional dos alunos e da comunidade escolar.

4.7. Entende-se por alimentação adequada e saudável o direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e socioculturais do indivíduo e ao uso sustentável do meio ambiente, e que devem:

- I - Estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais;
- II - Ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia;
- III - Ser acessível do ponto de vista físico e financeiro;
- IV - Ser harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e
- V - Estar baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

4.8. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011) também estabelece que devem ser desenvolvidas ações de promoção da alimentação adequada e saudável que incentivem a “criação de ambientes institucionais promotores de alimentação adequada e saudável, incidindo sobre a oferta de alimentos saudáveis nas escolas”. A implementação de ações de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) são fundamentadas nas dimensões de incentivo, apoio e proteção. Assim, a PAAS no ambiente escolar pode ser entendida como a realização da educação alimentar e nutricional, a regulação da comercialização e a comunicação mercadológica de alimentos, a oferta de alimentos e preparações pelo PNAE e a regulação de alimentos e bebidas comercializados na rede de educação.

4.9. Em consonância com as Leis e Portarias mencionadas, a publicação da Portaria Interministerial 1.010/2006, que instituiu as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas, propõe medidas para que as cantinas escolares se tornem locais que forneçam uma alimentação adequada e saudável.

Art. 4º. Parágrafo único. Esses locais devem redimensionar as ações desenvolvidas no cotidiano escolar, valorizando a alimentação como estratégia de promoção da saúde.

4.10. Tais ações estão apoiadas em marcos legais estruturantes nacionais, como a Constituição Federal, que, além de assumir a alimentação como direito fundamental, prevê em seu artigo 227 o dever do Estado com a saúde, a alimentação e a educação dos escolares, embasando a necessidade do estabelecimento de diretrizes para as cantinas escolares.

Art. 227. É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência

familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão (Redação dada Pela Emenda Constitucional nº 65, de 2010).

4.11. O Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990) também traz o dever com as crianças:

Art. 4º É dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do poder público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária.

4.12. A cantina escolar, por ser um estabelecimento comercial inserido no ambiente escolar, e destinado à comercialização de alimentos, preparações e bebidas a escolares, professores, funcionários, família e demais membros da comunidade escolar, está intrinsecamente envolvida com os deveres estabelecidos acima, especialmente no que concerne ao direito à saúde, educação e alimentação. Assim, devem respeitar o cultivo de bons hábitos alimentares, incentivar o consumo de alimentos in natura e minimamente processados, como frutas, legumes e verduras crus ou em preparações culinárias, além de observar a restrição ao comércio e à promoção comercial de alimentos ultraprocessados e às preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal. Ações devem ser realizadas no intuito de fortalecer a adesão à alimentação escolar oferecida por meio do PNAE aos alunos. Para isso, cardápios elaborados por nutricionistas vinculados ao Programa devem levar em consideração a realidade e a cultura local, as preferências e os hábitos alimentares dos estudantes. A escola deve envolver a família para que conheça e confie na alimentação ofertada, dentre outras iniciativas que valorizem e fortaleçam a alimentação escolar.

4.13. A nova Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos no âmbito do PNAE, inovou ao trazer medidas a serem adotadas no âmbito da alimentação escolar embasadas em documentos recentes e engloba: a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014); o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019); o Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan- Americana da Saúde, 2014); e o Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan- Americana da Saúde, 2016).

4.14. As alterações propostas pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020 prezam pela saúde e pelo desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, contribuindo para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e impactando positivamente na saúde pública brasileira.

4.15. Cantinas escolares que oferecem uma alimentação adequada e saudável protegem os alunos e a comunidade escolar, pois limitam a exposição diária a alimentos não saudáveis e colaboram com a escolha de alimentos saudáveis. A comercialização de alimentos e bebidas adequados e saudáveis no espaço escolar favorece a prática de melhores escolhas alimentares pelos estudantes, que experienciam no cotidiano da sua vida escolar os conhecimentos trabalhados nas atividades de ensino sobre alimentação adequada e saudável, conforme determinado pela Lei nº 13.666/2018.

4.16. Contudo, a disponibilidade e consumo de alimentos ultraprocessados entre escolares é bastante significativa. Segundo dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 54% dos estudantes de escola pública relataram que estudavam em escolas com cantina ou ponto alternativo de venda no interior destas ou em sua entrada. A pesquisa também mostra que 49,7% dos alunos que estudam em escolas públicas, onde há cantina ou ponto alternativo de venda, podem comprar guloseimas (balas, confeitos, doces, chocolates, sorvetes e outros), 58,5% podem comprar refrigerantes e 63,7%, salgadinhos industrializados (IBGE, 2016). Destaca-se que a análise desses dados mostrou que a disponibilidade de frutas frescas e saladas de frutas foi significativamente mais frequente nas cantinas de escolas privadas (47,4%) quando comparadas às públicas (8,5%) e que a oferta de bebidas adoçadas, como sucos industrializados e refrigerantes, foi significativamente superior nas cantinas das escolas públicas das cidades capitais (73,1% contra 47,6% das demais cidades). Além disso, os itens vendidos com maior frequência em pontos alternativos de escolas públicas foram bebidas adoçadas (74,6%) e salgadinhos de pacote (71,4%) (Souza et al, 2021).

4.17. A análise de dados do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes de 2013 e 2014 (representatividade nacional, regional, de capitais e de estratos do interior das cinco regiões para municípios com mais de 100 mil habitantes) mostrou relação direta entre a hipertensão e a compra de alimentos nas cantinas escolares (Gonçalves et al, 2019).

4.18. Nesse contexto e considerando que estudantes passam, no mínimo, um terço de seus dias nas escolas, realizando uma ou duas refeições, o que corresponde a mais de 30% da sua ingestão alimentar diária, e estão em formação de hábitos (Reed, 2014; Stallings, 2007), a implementação de ações voltadas à formação de hábitos alimentares saudáveis, como a regulamentação das cantinas

escolares, pode contribuir com a prevenção de fatores determinantes e/ ou condicionantes de doenças e agravos à saúde no ambiente escolar.

4.19. Uma série de estudos sobre obesidade têm sido publicados, ressaltando que ações efetivas para a prevenção da obesidade infantil e doenças crônicas associadas englobam diversas estratégias conjuntas, como a melhoria da alimentação ofertada e disponibilizada na escola, atividades em sala de aula, atividade física e envolvimento de toda a comunidade escolar (Hawkes et al, 2015; Lobstein et al, 2015; Weihrauch-Blüher et al, 2018). Ademais, a adoção de políticas para tornar o ambiente escolar promotor da alimentação adequada e saudável é uma das medidas mais efetivas e recomendadas para melhorar a alimentação e nutrição da população (Mahesh et al, 2018).

4.20. Estudo americano que avaliou o custo-efetividade e resultados econômicos das medidas para prevenção da obesidade infantil mostrou que a adoção de medidas que protejam o ambiente escolar, como a definição de padrões nutricionais para alimentos e bebidas vendidos nas escolas é uma medida custo-efetiva, prevenindo mais de 340 mil novos casos de obesidade em 10 anos e gerando uma economia em saúde de quase cinco vezes mais o valor de sua implementação (Gortmarker et al, 2015).

4.21. Sobre a Comercialização de Alimentos e Bebidas nas Unidades Escolares

4.21.1. Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como as diretrizes constantes da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, as cantinas escolares devem se constituir em espaços promotores de hábitos alimentares adequados e saudáveis. Isso deve ocorrer por meio da substituição da comercialização de alimentos ultraprocessados, que geralmente possuem quantidades excessivas de açúcar, gordura, sódio e/ou edulcorantes, por alimentos in natura e minimamente processados e suas preparações culinárias. Desta forma, a cantina escolar contribuirá para a promoção da saúde dos escolares e para a prevenção da obesidade e doenças crônicas não-transmissíveis.

4.21.2. De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, os cardápios da alimentação escolar devem 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 regional e pautar-se na sustentabilidade, na sazonalidade, na diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. A aquisição dos alimentos deve ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e agroecológicos.

4.21.3. Desta forma, para que as cantinas escolares sejam espaços promotores de saúde, os itens constantes no cardápio a serem comercializados devem seguir as recomendações propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

4.21.4. Assim, recomenda-se que os estabelecimentos comerciais localizados no interior das escolas, como as cantinas, que vendem ou disponibilizam alimentos no ambiente escolar ofereçam e/ou comercializem opções de alimentos, bebidas e preparações que contribuam para a saúde dos escolares, que valorizem a cultura alimentar local e que derivam de práticas produtivas ambientalmente sustentáveis, tais como:

- Frutas, legumes e verduras da estação, de preferência de produção local ou regional, orgânicos ou agroecológicos;

- Castanhas, nozes e/ou sementes;

- logurtes naturais (sem açúcar, edulcorante e/ou aditivos cosméticos) e vitaminas de frutas naturais, isolados ou combinados com cereais como aveia, farelo de trigo e similares;

- Bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas; Sanduíches naturais sem molhos ultraprocessados e/ou embutidos; Pães caseiros;

- Bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais e/ou legumes, usando quantidades reduzidas de açúcar e gorduras, e sem conservantes, corantes e/ou emulsificantes;

- Produtos ricos em fibras (frutas secas, grãos integrais, entre outros similares);

- Salgados assados que não contenham em sua composição gordura vegetal hidrogenada ou embutidos (Exemplos: esfirra, enrolado de queijo);

- Refeições balanceadas e variadas em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira;

- Outros alimentos recomendados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

4.21.5. Além disso, recomenda-se que esses estabelecimentos disponibilizem, pelo menos, uma opção de alimento e/ou preparação aos escolares portadores de necessidades alimentares especiais, tais como diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose e outras alergias e intolerâncias alimentares, cuja composição esteja em observância às demais desta Nota.

4.21.6. Recomenda-se também, no ambiente escolar, a não comercialização e não recebimento de doações de alimentos ultraprocessados, preparações e bebidas com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, com adição de edulcorantes, tais como:

Balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados, chocolates, algodão doce, chup-chup, suspiros, maria-mole, churros, marshmallow, sorvetes de massa, picolés de massa com cobertura, gelatinas com sabor e confeitos em geral;

Cereais açucarados, barras de cereais com aditivos cosméticos, salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivo;

Frituras em geral;

Salgados assados que tenham em seus ingredientes gordura hidrogenada (empadas, pastel de massa podre etc.) ou embutidos (salsicha, presunto, apresuntado, peito de peru, mortadela, salame etc.);

Pipoca industrializada (de micro-ondas) e pipoca com corantes artificiais;

Bebidas formuladas industrialmente, que contenham açúcar ou adoçantes em seus ingredientes, tais quais, refrigerantes, néctares, refrescos, chás prontos para o consumo, água de coco industrializada, bebidas esportivas, bebidas lácteas, bebidas achocolatadas, bebidas alcoólicas, cerveja sem álcool e bebidas energéticas;

Embutidos (presunto, apresuntado, mortadela, blanquete, salame, carne de hambúrguer, nuggets, empanados, bacon, linguiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos);

Alimentos que contenham adoçantes, edulcorantes e aditivos cosméticos artificiais, como aromatizantes, corantes artificiais, estabilizantes e emulsificantes, espessantes, realçadores de sabor etc. (observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens);

Outros alimentos ultraprocessados.

4.21.7. Destaca-se que, pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, já é proibida a aquisição e fornecimento dos seguintes alimentos, com recursos repassados pelo FNDE:

Art. 22º. a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

4.22. Fomento à Agricultura Familiar

4.22.1. Um dos grandes progressos na Lei nº 11.947/2009 reside na capacidade de alavancar o desenvolvimento sustentável por meio do incentivo à compra de gêneros alimentícios locais e regionais, além da obrigatoriedade da aquisição direta de produtos da Agricultura Familiar (AF). De acordo com essa legislação, no mínimo 30% do valor total repassado pelo FNDE, a cada ano, deve ser investido na compra de produtos da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e os quilombolas.

4.22.2. Por conseguinte, além dos incentivos ao desenvolvimento da agricultura familiar, à valorização da cultura e da participação dos sujeitos locais, a promulgação da Lei nº 11.947/2009 visa garantir a segurança alimentar e nutricional dos escolares, por meio de uma alimentação adequada, a qual respeite os hábitos alimentares e culturais de cada região.

4.22.3. As diretrizes e normas do PNAE contribuem com a promoção da segurança alimentar e nutricional uma vez que articulam investimentos públicos com alimentação e a produção local da AF. Por articular diferentes setores da gestão pública, o Programa possui um caráter intersetorial, sendo gerador de desenvolvimento local.

4.22.4. Assim, orienta-se a disponibilização de frutas in natura, salada de frutas, vitaminas e sucos naturais pelas cantinas e que estes alimentos sejam oriundos, preferencialmente, de agricultores familiares locais ou associações.

4.22.5. Desta forma, sugere-se que as cantinas escolares priorizem a aquisição de produtos advindos da agricultura familiar, especialmente os alimentos orgânicos e agroecológicos.

4.22.6. Além disso, a parceria feita com agricultores da comunidade escolar (pais de alunos, por exemplo) garante preços mais justos, alimentos mais frescos (cadeias de produção mais curtas), respeito à biodiversidade e à sazonalidade.

4.22.7. Os gestores das cantinas escolares podem fortalecer a parceria com a agricultura familiar e buscar parceiros que contribuam com o abastecimento de alimentos adequados e saudáveis. A publicidade dada pela cantina para esses produtos ajuda na valorização da agricultura familiar e funciona como uma ação de EAN.

4.23. Publicidade e e Comunicação mercadológica de alimentos no ambiente escolar

4.23.1. A proibição da publicidade abusiva, ou seja, que se dirige ao público infantil, já está prevista pela Lei 8.078/1990 que instituiu o Código de Defesa do Consumidor (CDC). De acordo com o CDC, são direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

IV - a proteção contra a publicidade enganosa e abusiva, métodos comerciais coercitivos ou desleais, bem como contra práticas e cláusulas abusivas ou impostas no fornecimento de produtos e serviços;

4.23.2. O Art. 37 desta Lei também estabelece que:

Art. 37 É proibida toda publicidade enganosa ou abusiva.

§ 2º É abusiva, dentre outras, a publicidade discriminatória de qualquer natureza, a que incite à violência, explore o medo ou a superstição, se aproveite da deficiência de julgamento e experiência da criança, desrespeita valores ambientais, ou que seja capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança.

4.23.3. De forma complementar, a Resolução nº 163/2014, do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente (CONANDA) busca a proteção da criança e do adolescente frente à abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica, assim considerada aquela cuja intenção é persuadir o público infante-juvenil ao consumo de qualquer produto ou serviço, usando expedientes que explorem sua vulnerabilidade, imaturidade, ingenuidade e/ou susceptibilidade à sugestão, decorrentes de sua condição de pessoas em desenvolvimento. Tal prática fere dispositivos legais e aproveita-se da situação de extrema vulnerabilidade desse público para persuadir ao consumo de produtos e serviços, reproduzindo hábitos, comportamentos e valores baseados em uma lógica consumista e materialista.

4.23.4. A Resolução do CONANDA, define como abusivas as práticas de publicidade e de comunicação mercadológica que utilizem, dentre outros, os seguintes aspectos:

I - linguagem infantil, efeitos especiais e excesso de cores;

II - trilhas sonoras de músicas infantis ou cantadas por vozes de criança;

III - representação de criança;

IV - pessoas ou celebridades com apelo ao público infantil;

V - personagens ou apresentadores infantis;

VI - desenho animado ou de animação;

VII - bonecos ou similares;

VIII - promoção com distribuição de prêmios ou de brindes colecionáveis ou com apelos ao público infantil; e

IX - promoção com competições ou jogos com apelo ao público infantil.

É considerada abusiva, dentre outras, a publicidade e/ou a comunicação mercadológica no interior das instituições escolares de educação infantil:

Art. 2º § 2º Considera-se abusiva a publicidade e comunicação mercadológica no interior de creches e das instituições escolares da educação infantil e fundamental, inclusive em seus uniformes escolares ou materiais didáticos.

4.23.5. A escola é o espaço destinado à formação integral da criança e do adolescente e deve ser protegida da promoção e veiculação de publicidade e de comunicação mercadológica abusivas de produtos e/ou serviços, seja ela direta ou indireta como apresentações, atividades, materiais e jogos patrocinados por empresas, mesmo que revestidos com propostas educacionais, muitos sobre educação alimentar e nutricional. Nem sempre as estratégias são claras, por isso é importante preservar o ambiente escolar garantindo a vivência em um espaço saudável.

4.23.6. A comunidade escolar deve estar atenta e sensível para identificar e prevenir conflitos de interesse no ambiente escolar. Existem cada vez mais evidências de que os setores de bebidas e alimentos ultraprocessados tentam atrasar, enfraquecer, distorcer e/ou impedir o desenvolvimento de políticas e programas de alimentação e nutrição que possam contribuir efetivamente para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para sistemas alimentares sustentáveis no Brasil (Canella et al, 2015; Pereira et al, 2016; Mialon e Gomes, 2019; Burlandy et al, 2020; Carvalho et al, 2021; Mariath et al, 2021; Mialon et al, 2020; Mialon et al, 2021; Mariath e Martins, 2022; Mialon et al, 2022; Pereira et al, 2022; Pompeia, 2022) e no mundo (Mialon et al, 2015; Mialon et al, 2016a; Mialon et al, 2016b; Mialon et al, 2017; Du et al, 2018; Fooks et al, 2019; Jaichuen et al, 2018; Mialon e Mialon, 2018; Nestle, 2019; George, 2019; Swinburn et al, 2019; Buse et al, 2020; Campbell et al, 2020; Carriedo et al, 2020; Lauber et al, 2020; Mialon et al, 2020a; Mialon et al, 2020b; Ojeda et al, 2020; Sacks et al, 2020; Tanrikulu et al, 2020; Vandenbrink et al, 2020; Baker et al, 2021; Pedroza-Tobias et al, 2021; Mialon et al, 2021), sendo o envolvimento com a comunidade, incluindo a comunidade escolar, uma das

estratégias mais utilizadas como pode ser visto nas referências citadas. Identificar e prevenir o engajamento com parceiros que possuem conflitos de interesse é fundamental para o alcance dos objetivos e diretrizes de programas de alimentação e saúde (Mialon et al, 2020c; PAHO, 2021; WHO, 2017), como o PNAE.

4.23.7. As cantinas escolares são espaços suscetíveis para a publicidade e propaganda. Desta forma, seguindo a legislação vigente e as evidências apresentadas, não é permitido, na unidade escolar, qualquer tipo de propaganda, publicidade ou promoção por meio do patrocínio de atividades escolares, inclusive extracurriculares, divulgação de apresentações especiais e distribuição de brindes, prêmios ou bonificações de alimentos, preparações ou bebidas cuja comercialização consta como não recomendada nesta Nota Técnica.

4.24. Critérios Higiênico-Sanitários

4.24.1. A higiene dos alimentos, segundo a OMS (Organização Mundial de Saúde), compreende “todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhes são próprias e com especial atenção para o conteúdo nutricional”.

4.24.2. A Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação como as cantinas escolares. Segundo esse instrumento legal, toda cantina deverá elaborar o seu Manual de Boas Práticas.

4.24.3. A Portaria Interministerial 1.010, de 08 de maio de 2006, propõe medidas para que as cantinas escolares se tornem locais que forneçam uma alimentação adequada e saudável.

Art. 4º Definir que os locais de produção e fornecimento de alimentos, de que trata esta Portaria, incluam refeitórios, restaurantes, cantinas e lanchonetes que devem estar adequados às boas práticas para os serviços de alimentação, conforme definido nos regulamentos vigentes sobre boas práticas para serviços de alimentação, como forma de garantir a segurança sanitária dos alimentos e das refeições.

4.24.4. Desta forma, as cantinas escolares devem seguir as normativas da ANVISA e dos órgãos locais de vigilância sanitária no que se refere aos critérios higiênicos-sanitários.

4.25. Regulamentação de Cantinas

4.25.1. A construção dessa nota técnica tem como objetivo, também, subsidiar a elaboração de instrumentos normativos capazes de regulamentar as atividades comerciais das cantinas dentro do ambiente escolar. É imprescindível que a legislação esteja alinhada aos normativos e documentos já existentes, como a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, o Guia Alimentar para a População Brasileira, dentre outros.

4.25.2. Aos interessados na regulamentação das cantinas escolares, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) disponibiliza um modelo de Projeto de Lei que pode ser acessado no seguinte endereço eletrônico: <https://idec.org.br/projeto-de-lei-para-escolas>.

5. CONCLUSÃO

5.1. Diante do exposto, verificamos a importância desta CGPAE emitir posicionamento técnico e orientações gerais acerca do comércio de alimentos e das cantinas escolares presentes nas escolas públicas. Este documento contribui com a adoção de ações que promovam, protejam e apoiem a realização de práticas alimentares adequadas e saudáveis no âmbito escolar e promove o fortalecimento da alimentação escolar, da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada.

5.2. A partir dessas orientações, espera-se manter a escola como espaço seguro e promotor de bons hábitos para os escolares, garantindo a comercialização de alimentos saudáveis e protegendo crianças e adolescentes de propagandas e publicidades de produtos não saudáveis. Ademais, objetiva-se que o PNAE seja valorizado e fortalecido pela comunidade escolar, para que seja a preferência dos estudantes, mesmo nas escolas onde existir comércio de alimentos.

6. VALIDADE

6.1. Esta Nota Técnica mantém válida enquanto os normativos constantes em sua referência estiverem em vigor.

7. CONTRIBUIÇÕES

7.1. Esta Nota Técnica foi elaborada pela equipe de Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN) da CGPAE/FNDE, com a contribuição da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde (CGAN/MS).

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

8.1. ACT – Promoção da Saúde. Proteção da escola contra a interferência das indústrias de alimentos. Cartilha [online], 2022.

- 8.2. Baker P, Zambrano P, Mathisen R, Singh-Vergeire MR, Escobar AE, Mialon M, Lawrence M, Sievert K, Russell C, McCoy D. Breastfeeding, first-food systems and corporate power: a case study on the market and political practices of the transnational baby food industry and public health resistance in the Philippines. *Global Health*. 2021 Oct 26;17(1):125. doi: 10.1186/s12992-021-00774-5. PMID: 34702285; PMCID: PMC8547294.
- 8.3. BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 17 jun. 2009. p. 2.
- 8.4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- 8.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
- 8.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011.
- 8.7. BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União, Brasília, DF*, 12 maio de 2020. Seção 1, p. 38.
- 8.8. BRASIL. Portaria Interministerial N° 1.010, de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: Ministério da Educação/Ministério da Saúde, 2006.
- 8.9. BRASIL. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente.
- 8.10. BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília: Presidência da República, 2018.
- 8.11. BRASIL, Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 1990.
- 8.12. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC ANVISA 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF*, 16 set. 2004.
- 8.13. Burlandy L, Prado Alexandre-Weiss V, Silva Canella D, Feldenheimer da Silva AC, Maranhã Paes de Carvalho C, Rugani Ribeiro de Castro I. Obesity agenda in Brazil, conflicts of interest and corporate activity. *Health Promot Int*. 2021 Aug 30;36(4):1186-1197. doi: 10.1093/heapro/daaa085. PMID: 33169128.
- 8.14. Buse K, Mialon M, Jones A. Thinking Politically About UN Political Declarations: A Recipe for Healthier Commitments-Free of Commercial Interests Comment on "Competing Frames in Global Health Governance: An Analysis of Stakeholder Influence on the Political Declaration on Non-communicable Diseases". *Int J Health Policy Manag*. 2021 Aug 9. doi: 10.34172/ijhpm.2021.92. Epub ahead of print. PMID: 34634885.
- 8.15. Campbell N, Mialon M, Reilly K, Browne S, Finucane FM. How are frames generated? Insights from the industry lobby against the sugar tax in Ireland. *Soc Sci Med*. 2020 Nov; 264:113215. doi: 10.1016/j.socscimed.2020.113215. Epub 2020 Aug 15. PMID: 32889504.
- 8.16. Carriedo A, Lock K, Hawkins B. Policy Process And Non-State Actors' Influence On The 2014 Mexican Soda Tax. *Health Policy Plan*. 2020:czaa060.
- 8.17. Carvalho CMP, Johns P, Albiero M, Martins APB, Mais LA, Ralston R, Collin J. "Private and personal": Corporate political activity, informal governance, and the undermining of marketing regulation in Brazil. *Glob Public Health*. 2021 Oct 14:1-11. doi: 10.1080/17441692.2021.1988128. Epub ahead of print. PMID: 34648410.
- 8.18. Du M, Tugendhaft A, Erzse A, Hofman KJ. Sugar-Sweetened Beverage Taxes: Industry Response and Tactics. *Yale J Biol Med*. 2018 Jun 28;91(2):185-190.
- 8.19. Fooks GJ, Williams S, Box G, Sacks G. Corporations' use and misuse of evidence to influence health policy: a case study of sugar-sweetened beverage taxation. *Global Health*. 2019 Sep 25;15(1):56. doi: 10.1186/s12992-019-0495-5. PMID: 31551086; PMCID: PMC6760066.
- 8.20. George A. Not so sweet refrain: sugar-sweetened beverage taxes, industry opposition and harnessing the lessons learned from tobacco control legal challenges. *Health Econ Policy Law*. 2019;14(4):509-535.
- 8.21. Gonçalves VS, Duarte EC, Dutra ES, Barufaldi LA, Carvalho KM. Characteristics of the school food environment associated with hypertension and obesity in Brazilian adolescents: a multilevel

- analysis of the Study of Cardiovascular Risks in Adolescents (ERICA). *Public Health Nutrition*. 2019; 22(14):2625-2634. doi:10.1017/s1368980019001010.
- 8.22. Gortmaker SL. Three Interventions That Reduce Childhood Obesity Are Projected To Save More Than They Cost To Implement. *Health Aff (Millwood)*. 2015 Nov;34(11):1932-9.
- 8.23. Hawkes C et al. Smart food policies for obesity prevention. *The Lancet*. 2015 (9985): 2410-2421.
- 8.24. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Alimentação Saudável nas Escolas – Guia para Municípios. Cartilha [online], sem data.
- 8.25. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Pesquisa nacional de saúde do escolar (PENSE):2015. Rio de Janeiro : IBGE, 2016. 132 p.
- 8.26. Jaichuen N, Phulkard S, Certthkrikul N, Sacks G, Tangcharoensathien V. Corporate political activity of major food companies in Thailand: an assessment and policy recommendations. *Globalization and Health*. 2018; 14 (115).
- 8.27. Lauber K, Ralston R, Mialon M, Carriedo A, Gilmore AB. Non- communicable disease governance in the era of the sustainable development goals: a qualitative analysis of food industry framing in WHO consultations. *Global Health*. 2020 Aug 26;16(1):76. doi: 10.1186/s12992-020-00611-1. PMID: 32847604; PMCID: PMC7448499.
- 8.28. Lobstein T et al. Child and adolescent obesity: part of a bigger picture. *The Lancet*. 2015; 385 (9986): 2510-2520.
- 8.29. Mahesh R, Vandevijvere S, Dominick C, Swinburn B. Relative contributions of recommended food environment policies to improve population nutrition: results from a Delphi study with international food policy experts. *Public Health Nutr*. 2018;21(11):2142-2148.
- 8.30. Mariath AB, Baraldi LG, Martins APB. Electoral campaign contributions: an obstacle to health-related sugary drinks regulation in Brazil? The case of the Chamber of Deputies. *Public Health Nutr*. 2021 Dec 27:1-23. doi: 10.1017/S1368980021005036. Epub ahead of print. PMID: 34955113.
- 8.31. Mariath AB, Martins APB. Sugary drinks taxation: industry's lobbying strategies, practices and arguments in the Brazilian Legislature. *Public Health Nutr*. 2022 Jan;25(1):170-179. doi: 10.1017/S136898002100149X. Epub 2021 Apr 6. PMID: 33820589; PMCID: PMC8825954.
- 8.32. Mialon M, Cediél G, Jaime PC, Scagliusi FB. "A consistent stakeholder management process can guarantee the 'social license to operate'": mapping the political strategies of the food industry in Brazil. *Cad Saude Publica*. 2022 Feb 18;37Suppl 1(Suppl 1):e00085220. English, Portuguese. doi: 10.1590/0102- 311X00085220. PMID: 35195156.
- 8.33. Mialon M, Crosbie E, Sacks G. Mapping of food industry strategies to influence public health policy, research and practice in South Africa. *Int J Public Health*. 2020b.
- 8.34. Mialon M, Julia C, Hercberg S. The policy dystopia model adapted to the food industry: the example of the Nutri-Score saga in France. *1 World Nutrition* 2018;9(2):109-120
- 8.35. Mialon M, Gomes FDS. Public health and the ultra-processed food and drink products industry: corporate political activity of major transnationals in Latin America and the Caribbean. *Public Health Nutr*. 2019 Jul;22(10):1898-1908. doi: 10.1017/S1368980019000417. Epub 2019 Mar 12. PMID: 30859929.
- 8.36. Mialon M, Ho M, Carriedo A, Ruskin G, Crosbie E. Beyond nutrition and physical activity: food industry shaping of the very principles of scientific integrity. *Global Health*. 2021;17(1):37. doi: 10.1186/s12992-021-00689-1. PMID: 33879204; PMCID: PMC8056799.
- 8.37. Mialon M, Jaramillo Á, Caro P, Flores M, González L, Gutierrez-Gómez Y, Lay L, López-Arana S, López-Bautista F, Mata C, Moliterno P, Palomares L, Páramo K, Rauber F, Rivas-Mariño G. Involvement of the food industry in nutrition conferences in Latin America and the Caribbean. *Public Health Nutr*. 2021 Apr;24(6):1559-1565. doi: 10.1017/S1368980020003870. Epub 2020 Oct 29. PMID: 33118920.
- 8.38. Mialon M, Khandpur N, Amaral Laís M, Bortoletto Martins AP. Arguments used by trade associations during the early development of a new front-of-pack nutrition labelling system in Brazil. *Public Health Nutr*. 2020 Oct 13:1-9. doi: 10.1017/S1368980020003596. Epub ahead of print. PMID: 33046169.
- 8.39. Mialon M, Mialon J. Analysis of corporate political activity strategies of the food industry: evidence from France. *Public Health Nutr*. 2018;21(18):3407- 3421.
- 8.40. Mialon M, Swinburn B, Allender S, Sacks G. Systematic examination of publicly-available information reveals the diverse and extensive corporate political activity of the food industry in Australia. *BMC Public Health*. 2016b;16:283
- 8.41. Mialon M, Swinburn B, Allender S, Sacks G. 'Maximising shareholder value': a detailed insight into the corporate political activity of the Australian food industry. *Aust N Z J Public Health*. 2017;41(2):165-171.

- 8.42. Mialon M, Swinburn B, Sacks G. A proposed approach to systematically identify and monitor the corporate political activity of the food industry with respect to public health using publicly available information. *Obesity Reviews*. 2015. 16: 519–530.
- 8.43. Mialon M, Swinburn B, Wate J, Tukana I, Sacks G. Analysis of the corporate political activity of major food industry actors in Fiji. *Global Health*. 2016a;12(1):18.
- 8.44. Mialon M, Vandevijvere S, Carriedo-Lutzenkirchen A, Bero L, Gomes F, Petticrew M, McKee M, Stuckler D, Sacks G. Mechanisms for addressing and managing the influence of corporations on public health policy, research and practice: a scoping review. *BMJ Open*. 2020c;10(7):e034082. doi: 10.1136/bmjopen-2019-034082. PMID: 32690498; PMCID: PMC7371213.
- 8.45. Nestle M. Uma verdade indigesta: Como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos. São Paulo: Ed Elefante, 2019.
- 8.46. Ojeda E, Torres C, Carriedo Á, Mialon M, Parekh N, Orozco E. The influence of the sugar-sweetened beverage industry on public policies in Mexico. *Int J Public Health*. 2020 Sep;65(7):1037-1044. doi: 10.1007/s00038-020-01414-2.
- 8.47. Pan-American Health Organization - PAHO. Preventing and Managing Conflicts of Interest in Country-level Nutrition Programs: A Roadmap for Implementing the World Health Organization's Draft Approach in the Americas. PAHO: Washington, DC, 2021. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/55055> [PAHO/NMH/RF/21-0014].
- 8.48. Pedroza-Tobias A, Crosbie E, Mialon M, Carriedo A, Schmidt LA. Food and beverage industry interference in science and policy: efforts to block soda tax implementation in Mexico and prevent international diffusion. *BMJ Glob Health*. 2021 Aug;6(8):e005662. doi: 10.1136/bmjgh-2021-005662. PMID: 34413076; PMCID: PMC8378381.
- 8.49. Pereira TN, Gomes FDS, Carvalho CMP, Martins APB, Duran ACDFL, Hassan BK, Cruz JI, Mais LA, Ferraz MA, Mialon M, Johns P, Bandeira LM. Regulatory measures for the protection of adequate and healthy diet in Brazil: a 20-year analysis. *Cad Saude Publica*. 2022 Apr 4;37Suppl 1(Suppl 1):e00153120. Portuguese, English. doi: 10.1590/0102-311X00153120. PMID: 35395064.
- 8.50. Pereira TN, Nascimento FA, Bandoni DH. Conflito de interesses na formação e prática do nutricionista: regulamentar é preciso. *Cien Saude Colet*. 2016 Dec;21(12):3833-3844.
- 8.51. Pompeia C. Representative, communicational and institutional changes in the Brazilian associations of food industries. *Cad Saude Publica*. 2022 Mar 18;37Suppl 1(Suppl 1):e00128120. English, Portuguese. doi: 10.1590/0102-311X00128120. PMID: 35319601.
- 8.52. Reed SF, Viola JJ, Lynch K. School and community-based childhood obesity: Implications for policy and practice. *J Prev Interv Community*. 2014; 42 (2): 87-94.
- 8.53. Sacks G, Riesenber D, Mialon M, Dean S, Cameron AJ. The characteristics and extent of food industry involvement in peer-reviewed research articles from 10 leading nutrition-related journals in 2018. *PLoS One*. 2020 Dec 16;15(12):e0243144. doi: 10.1371/journal.pone.0243144. PMID: 33326431; PMCID: PMC7743938.
- 8.54. Souza LBO, Azevedo ABC, Bandoni DH, Canella DS. Características do ambiente escolar relativas à alimentação e atividade física: PeNSE 2015. *Rev Saude Publica*. 2021; 55: 115.
- 8.55. Stallings VA et al. Nutrition Standards for Foods in Schools: Leading the Way Toward Healthier Youth. National Academies Press, 2007.
- 8.56. Swinburn B, Kraak VI, Allender S, Atkins VJ, Baker PI, Bogard JR, et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission Report. *The Lancet*. 2019. 393 (10173): 791-846.
- 8.57. Tanrikulu H, Neri D, Robertson A, Mialon M. Corporate political activity of the baby food industry: the example of Nestlé in the United States of America. *Int Breastfeed J*. 2020 Apr 8;15(1):22. doi: 10.1186/s13006-020-00268-x. PMID: 32268902; PMCID: PMC7140353.
- 8.58. Vandenbrink ED, Pauzé M, Kent P. Strategies used by the Canadian food and beverage industry to influence food and nutrition policies. *Int J Behav Nutr Phys Act*. 2020; 17(3).
- 8.59. Weihrauch-Blüher S, Kromeyer-Hauschild K, Graf C, Widhalm K, Korsten-Reck U, Jödicke B, et al. Current Guidelines for Obesity Prevention in Childhood and Adolescence. *Obesity facts*. 2018; 11(3), 263–276. doi: 10.1159/000486512.
- 8.60. WHO. Safeguarding against possible conflicts of interest in nutrition programmes. Geneva: WHO. 2017.



Documento assinado eletronicamente por **DEBORAH BOSCO SILVA**,
Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional, em
 01/11/2022, às 18:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento
 no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#),



embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



Documento assinado eletronicamente por **SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a)-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar**, em 08/11/2022, às 11:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fn.de.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2974175** e o código CRC **34FE467A**.

Referência: Processo nº 23034.017554/2022-78

SEI nº 2974175

2.2 Nota Técnica nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Aleitamento Materno e Alimentação Complementar no contexto do PNAE.

PROCESSO Nº 23034.022849/2022-66

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1. ASSUNTO

1.1. Aleitamento Materno e Alimentação Complementar no contexto do PNAE.

- 2.1. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.
- 2.2. Decreto nº 9.579, de 22 de novembro de 2018.
- 2.3. Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014).
- 2.4. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (Ministério da Saúde, 2019).
- 2.5. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990.
- 2.6. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- 2.7. Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006.
- 2.8. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.
- 2.9. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.
- 2.10. Lei nº 13.257, de 8 de março de 2016.
- 2.11. Portaria nº 1.920, de 5 de setembro de 2013.
- 2.12. Portaria nº 1.130, de 05 de agosto de 2015.
- 2.13. Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011.
- 2.14. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- 2.15. Resolução-RDC nº 206, de 23 de agosto de 2004.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN apresenta as recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE para crianças de creches (aleitamento materno e alimentação saudável - de 0 a 36 meses de idade).

4. ALEITAMENTO MATERNO

4.1. CONTEXTUALIZAÇÃO

Os primeiros anos de vida de uma criança são essenciais para estabelecer as bases para o seu desenvolvimento ao longo da vida. Por isso, o desenvolvimento na primeira infância (DPI) tem recebido cada vez mais atenção, tendo sido incluído nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e nos planos de governo de diversos países (VENANCIO et al., 2022).

A Organização Mundial da Saúde, o Unicef e o Banco Mundial formularam o Nurturing Care Framework, um modelo que indica o que as crianças precisam para se desenvolver e quais políticas, serviços e intervenções devem ser integrados para exercer o maior impacto na promoção, proteção e apoio ao DPI. O modelo é composto por cinco domínios: boa saúde, nutrição adequada, oportunidades

de aprendizagem desde o início da vida, segurança e proteção e cuidados responsivos (BRITTO et al., 2017).

Para a promoção do DPI, sabe-se que é fundamental o desenvolvimento de ações intersetoriais. Dessa forma, esta Nota Técnica trata da articulação de ações que podem ser desenvolvidas pela Educação, no âmbito das creches, para a garantia da alimentação e nutrição adequada das crianças.

A amamentação protege a saúde de crianças e mulheres, independentemente de onde elas vivam e de suas condições sociais. Estudos apontam que o aleitamento materno exclusivo no primeiro semestre de vida (sem água, chás, outros leites ou alimentos) contribui substancialmente para a redução da mortalidade infantil. A continuidade do aleitamento materno no segundo ano de vida pode contribuir para o alcance das necessidades nutricionais da criança e, além disso, evidências apontam que as crianças que são amamentadas por mais tempo têm menor morbidade e mortalidade, menor frequência de mal oclusão dentária, maior inteligência e menor risco de excesso de peso, obesidade e diabetes. O aleitamento materno continuado também é importante para as mães, reduzindo o risco de câncer de mama e potencialmente reduzindo o risco de câncer de ovário e diabetes tipo 2 (VICTORA et al., 2015; VICTORA et al., 2016).

O Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019) mostrou que, apesar dos avanços em relação às práticas de amamentação no País, menos da metade das crianças de 0 a 6 meses eram amamentadas exclusivamente (45,7%), quando a meta global é de que essa taxa seja de pelo menos 50% nos primeiros seis meses de vida até 2025 e 70% até 2030. Além disso, 43,6% das crianças estavam sendo amamentadas entre 12 e 23 meses, ou seja, a maioria das crianças nesta faixa etária não estava sendo beneficiada pela amamentação prolongada (UFRJ, 2021a; WHO, 2018a; WHO, 2018b).

Frente ao cenário epidemiológico, faz-se necessário fortalecer as ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno no país. O modelo teórico sobre os determinantes da amamentação apresentado por Rollins et al (2016) aponta inúmeros fatores que podem influenciar essa prática, no nível individual (características das mulheres e crianças), no do cenário (sistema de saúde, família e comunidade, onde se situam as escolas, e condições de trabalho e emprego) e no nível estrutural (contexto sociocultural e do mercado, com destaque para o papel do marketing dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras). Portanto, são necessárias ações que possam estar presentes em todos os níveis de determinantes, voltadas à promoção (mobilização social e mídia de massa), proteção (legislação, políticas, financiamento, monitoramento e fiscalização) e apoio à amamentação (aconselhamento e manejo da lactação) (ROLLINS et al., 2016).

O ingresso de uma criança na creche pode ser um momento desafiador para a continuidade do aleitamento materno. Nesse sentido, as equipes das creches podem oferecer apoio ao aleitamento materno incentivando e orientando as mães sobre a retirada do leite materno, oferecendo-o de forma segura e até mesmo implementando salas de apoio à amamentação.

O contato frequente com as famílias possibilita ainda outras ações, como o engajamento em campanhas de promoção do aleitamento materno como o Dia Nacional de Doação de Leite Humano, a Semana Mundial da Amamentação (SMAM), e o mês da amamentação, o Agosto Dourado. Também é importante disseminar informações sobre os direitos da mulher trabalhadora que amamenta e contribuir para o cumprimento da NBCAL – Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (BRASIL, 2006; BRASIL, 2018a).

A Organização Mundial da Saúde e o Ministério da Saúde recomendam o aleitamento materno até os dois anos ou mais, sendo de forma exclusiva até os seis meses de vida da criança. Para que a mulher possa amamentar conforme essa orientação, faz-se necessário implementar um conjunto de ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno.

Nesse sentido, é fundamental que as creches se constituam em ambientes promotores da amamentação. Para isso, alguns pré-requisitos, tais como extrair, armazenar e transportar o leite materno e prover a estrutura mínima necessária dentro da creche para receber, armazenar e ofertar este leite à criança, são importantes para que este espaço possa contribuir efetivamente para a continuidade do aleitamento materno.

4.2. EXTRAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO LEITE MATERNO

4.2.1. Extração do leite materno em casa, no trabalho ou na creche

As mulheres que deixam seus filhos na creche podem retirar o seu leite em casa, no ambiente de trabalho ou até mesmo na própria escola e armazená-lo de forma adequada.

4.2.1.1. Frascos para armazenar o leite materno

- a) O frasco deve ser de vidro incolor, de boca larga e com tampa plástica rosqueável. Podem-se utilizar vidros reciclados de café solúvel, por exemplo. Não devem ser utilizados frascos com tampa de metal.
- b) Antes de lavá-los, retirar rótulos e papéis, inclusive da parte de dentro da tampa.
- c) O frasco e a tampa devem ser lavados com água e sabão e depois enxaguados.
- d) Colocar o frasco e a tampa em uma panela com água e fervê-los por 15 minutos, contando o tempo a partir do início da fervura.
- e) Escorrer a tampa e o vidro sobre um pano limpo ou papel toalha, emborcados.
- f) Deixá-los secar naturalmente e, após ficarem completamente secos, devem ser fechados e identificados com uma etiqueta ou esparadrapo, de preferência na tampa. Guardar em um recipiente com tampa.
- g) A etiqueta ou esparadrapo deve conter o nome completo da mulher e da criança, a data da primeira coleta, assim como a turma em que a criança está matriculada, conforme modelo anexo no item 10.1.
- h) Quando o leite materno for extraído em diferentes momentos e guardado em um mesmo frasco, a validade será a data da primeira coleta. Por essa razão, deve-se identificar o frasco com a data e hora da primeira retirada do leite materno.

4.2.1.2. Como realizar a extração do leite materno

- a) Retirar o leite materno em um ambiente tranquilo e mais confortável possível.
- b) Evitar retirar o leite materno no banheiro ou ao ar livre para evitar sua contaminação ou que caia alguma sujidade no frasco.
- c) Deixar o frasco devidamente higienizado e identificado próximo.
- d) Retirar adornos, como anéis, pulseiras e relógio.
- e) Cobrir os cabelos com uma touca ou lenço ou qualquer outro tecido limpo.
- f) Lavar as mãos e os braços até o cotovelo com água e sabão.
- g) Secar as mãos e as mamas com papel-toalha (sem deixar resíduo de papel) ou com um pano limpo.
- h) Iniciar a extração do leite materno, de forma manual ou com bomba, massageando toda a mama com as pontas dos dedos ou palma da mão, de forma circular, começando pela parte escura da mama, a aréola. A bomba deve ser higienizada conforme o item 4.2.1.1.
- i) Retirar o leite do peito, colocando o dedo polegar acima da linha que delimita o fim da aréola e os dedos indicador e médio abaixo dela (formando um "C").
- j) Firmar os dedos e empurrá-los para trás em direção ao tronco, apertar o polegar ao encontro dos outros dedos até começar a sair o leite.
- k) Não deslizar os dedos sobre a mama para não machucá-la.
- l) Desprezar os primeiros jatos ou gotas.
- m) Abrir o frasco e deixar a tampa próxima apoiada em um local limpo com a parte interna voltada para cima.
- n) Pode ser que o frasco não fique cheio nesta primeira extração. Mas se for encher, o conteúdo deve chegar até no máximo dois dedos abaixo da boca do vidro.
- o) Caso seja necessário completar o frasco em outras extrações, não há problema, pode-se retirar o leite materno em um outro momento em um recipiente de vidro (copo, xícara, caneca ou frasco de boca larga), devidamente higienizado (ver item 4.2.1.1) e colocar este leite no mesmo frasco com o leite materno que já estava congelado no freezer ou congelador, deixando sempre um espaço de pelo menos dois dedos entre a boca do vidro e o leite materno. Não se deve encher por completo o frasco de vidro porque ele pode quebrar com o congelamento.
- p) Evitar falar durante a extração do leite materno.

4.2.1.3. Armazenamento do leite materno em casa ou no trabalho

- a) Após terminar a coleta, o frasco (etiquetado conforme orientações do item 4.2.1.1) deve ser bem fechado e guardado no congelador ou no freezer por até 15 dias, contados do dia da primeira extração.
- b) Os frascos devem ser colocados em ordem, com os mais antigos na frente. Esses devem ser utilizados primeiro.
- c) O leite que ultrapassar o período de 15 dias guardado no congelador deve ser descartado.

Para evitar desperdício, recomenda-se que o leite materno seja armazenado em frascos que correspondam a porções suficientes para cada refeição da criança.

4.2.2. Transporte do Leite Materno

O frasco de vidro com o leite materno deve ser retirado do congelador de casa ou do trabalho apenas no momento de saída para a creche. Sempre transportar o leite congelado.

Colocar o pote de vidro em posição vertical (com a tampa virada para cima) dentro de um isopor, caixa térmica ou bolsa térmica.

Os recipientes usados para o transporte do leite materno devem estar em boas condições, limpos e sem outros objetos.

Para limpeza do recipiente, recomenda-se lavar com água e sabão abundantemente e deixar secar completamente, para evitar a formação de mofo.

Caso necessário, após a limpeza, pode-se desinfetar o material com água sanitária diluída ou outro saneante adequado, sempre seguindo as orientações de diluição, tempo de contato e enxágue presentes no rótulo do produto.

4.3. RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO, MANIPULAÇÃO E OFERTA DO LEITE MATERNO NAS CRECHES

As cozinhas presentes em creches incluem-se na definição de serviço de alimentação e precisam atender à Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Desta forma, as orientações constantes neste documento não substituem o disposto na legislação sanitária.

4.3.1. Estrutura mínima recomendada para recepção e armazenamento do leite materno

Os funcionários responsáveis por recepcionar a criança na creche devem estar devidamente capacitados quanto aos pontos que devem ser verificados na recepção do leite materno. A creche deve dispor de um refrigerador com congelador ou freezer em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.3.2. Recepção do leite materno na creche

- a) O frasco transportado de casa ou do trabalho com o leite materno deve chegar congelado dentro de um isopor, caixa térmica ou bolsa térmica.
- b) O frasco deve estar devidamente identificado conforme detalhado no item 4.2.1.1. Caso esteja faltando algum dado, a mãe pode preencher no ato do recebimento do leite pela creche.
- c) O frasco deve estar devidamente vedado.
- d) O leite materno deve estar sem sujidades, como cabelo, insetos ou outras matérias estranhas.
- e) Deve-se verificar o prazo de validade deste leite, o qual não deve ser recebido após 15 dias da data da primeira coleta identificada no frasco.
- f) O leite materno que não estiver de acordo com qualquer um dos itens acima não deve ser recebido e a mãe deve ser orientada. Pode-se dar a opção para a mulher retirar o leite materno na creche para alimentar a criança, desde que a unidade escolar disponha de frascos higienizados segundo as recomendações do item 4.2.1.1.

4.3.3. Armazenamento do leite materno na creche

- a) Certificar-se de que o refrigerador está em condições higiênico-sanitárias adequadas para o armazenamento do leite materno. Ele deve estar devidamente higienizado, conforme procedimentos operacionais estabelecidos pela creche, e com controle de temperatura adequado.
- b) Após a verificação da identificação e condições higiênico-sanitárias do leite materno recebido na creche, armazená-lo imediatamente na prateleira superior do refrigerador, preferencialmente, dentro de uma caixa organizadora. A caixa deve ser de material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização. Não usar caixas de papelão.
- c) Evitar armazenar qualquer outro alimento na prateleira onde estiverem os frascos de leite materno.
- d) Manter o frasco na posição vertical.
- e) Evitar abrir frequentemente a porta do refrigerador ou freezer.

Caso o leite materno seja retirado na sala de amamentação da creche, o frasco deve ser devidamente fechado e identificado conforme o item 4.2.1.1 e, ao ser recepcionado pelo funcionário da creche, deve ser armazenado imediatamente no refrigerador, preferencialmente em uma prateleira separada e dentro de caixa organizadora.

O leite materno deve ser utilizado na creche no mesmo dia que for recepcionado. O leite que não for utilizado deve ser descartado ao final do dia.

4.3.4. Como ofertar o leite materno com segurança na creche

4.3.4.1. Aquecendo o leite materno

- a) Antes de retirar o frasco do refrigerador, verificar a data de coleta do leite materno e o seu prazo final de uso (até 15 dias), assim como se o nome da criança identificado no frasco corresponde àquela que irá receber este leite.
- b) O frasco com leite materno deve ser colocado em banho-maria (água quente em fogo desligado) e deve ser agitado lentamente para misturar os seus componentes até que não reste nenhum gelo. Para que os fatores de proteção do leite materno não sejam perdidos durante o aquecimento, não se deve fervê-lo ou aquecê-lo em micro-ondas.
- c) Do leite materno descongelado, deve-se retirar somente a quantidade que será ofertada à criança; esta deve ser colocada em outro pote de vidro limpo e fervido por 15 minutos.
- d) Retornar imediatamente ao refrigerador o frasco com o restante do leite materno, que não deve ser congelado novamente, e pode ser utilizado em outra refeição da criança, desde que seja no mesmo dia.
- e) Aquecer a quantidade separada do leite materno, colocando o frasco dentro de um utensílio contendo água morna (banho maria desligado). Não colocar o utensílio diretamente no fogo nem usar água fervendo.
- f) Observar a temperatura do leite materno, que deve ser a mesma da temperatura do corpo humano.
- g) Ofertar o leite materno preferencialmente em copinho, xícara ou em colher devidamente higienizados, conforme descrito a seguir.

4.3.4.2. Cuidados na utilização do copinho ou da colher

- a) Deve-se separar um copinho ou colher exclusivamente para ofertar o leite materno à criança, identificado com uma etiqueta ou esparadrapo contendo o nome completo da mulher e da criança e a turma em que a criança está matriculada, conforme modelo anexo no item 10.2.
- b) O copo ou a colher devem ser lavados com água, esponja e detergente neutro, colocados em uma panela bem higienizada, cobrindo-os com água e fervendo por 15 minutos, contando a partir do início da fervura.
- c) Escorrer e deixar secar naturalmente com a boca voltada para baixo em pano multiuso (descartável) limpo ou papel-toalha. Não tocar na parte interna do copinho ou da colher.
OBS.: A panela que for utilizada para ferver os utensílios deve estar em boas condições de conservação e ser de uso exclusivo para essa finalidade (colocar uma identificação).

4.3.4.3. Como oferecer o leite retirado à criança

O Ministério da Saúde contra indica a oferta de leite materno de outra mulher que não seja o da própria mãe para a criança, pelos riscos de transmissão de doenças infectocontagiosas, como a Aids.

- a) Uma criança só deve receber o leite materno da sua própria mãe.
- b) Acomodar a criança ao colo, acordada e tranquila. Posicioná-la o mais sentada possível, com a cabeça firme e o pescoço alinhado ao corpo, não devendo ficar torcido.
- c) Encostar a borda do copo ou xícara ou colher entre a gengiva e o lábio inferior da criança e deixar o leite materno tocar em sua boca sem entorná-lo para dentro para evitar engasgo. A criança fará movimentos de lambida, engolindo o leite.
- d) Descartar o leite materno que sobrou no copo, xícara ou colher. OBS.: a sobra do leite no copinho ou xícara é um sinal de saciedade da criança.

4.3.5. Descarte da sobra do leite materno

- a) A Entidade Executora deve estabelecer, juntamente com a Vigilância Sanitária Local, um protocolo de descarte do leite humano que não foi utilizado no mesmo dia que foi entregue ou que sobrou no copinho.
- b) Após o descarte da sobra do leite materno armazenado nos frascos, estes deverão ser devidamente higienizados com água e sabão e entregues às respectivas famílias. Recomenda-se que todos os utensílios (esponjas e escovas, por exemplo) utilizados para higienizar os frascos e copinhos que tiveram contato com leite materno sejam separados dos demais.

4.4. SALA DE AMAMENTAÇÃO

A sala de amamentação pode ser utilizada para que a mulher amamente seu filho ou para que ela faça a extração do seu leite para que seja armazenado e ofertado à criança no horário das

refeições na escola. Desta forma, é importante destacar que o ambiente destinado à sala de apoio à amamentação deve ser favorável ao reflexo de descida do leite materno. São facilitadores deste reflexo: ambiente tranquilo e confortável, que permita a adequada acomodação da nutriz, sem interrupções e interferências externas, e que proporcione privacidade à mulher (BRASIL, 2015).

A Constituição Federal e a Lei de Diretrizes e Bases estabelecem que as Escolas de Educação Infantil ou entidades equivalentes para crianças de zero a 3 anos são integrantes do sistema de educação básica e regulamentadas pela Área de Educação (BRASIL, 1988; BRASIL, 1996).

A publicação dos Parâmetros Nacionais de Qualidade da Educação Infantil, do Ministério da Educação, destaca a possibilidade de haver um ambiente adequado para o aleitamento materno nestes espaços (BRASIL, 2018b).

O Estatuto da Criança e Adolescente em seu art. 9º determina que o poder público, as instituições e os empregadores propiciarão condições adequadas ao aleitamento materno (BRASIL, 1990).

O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos define que a sala de apoio à amamentação é um espaço destinado para a mulher, com privacidade e segurança, retirar e armazenar o seu leite para ser oferecido posteriormente ao seu filho (BRASIL, 2019).

Para incentivar a implantação de salas de amamentação nas escolas de educação infantil, o FNDE conta com o Programa Nacional de Reestruturação e Aquisição de Equipamentos para a Rede Escolar Pública de Educação Infantil (Proinfância), uma das ações do Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE) do Ministério da Educação, que visa garantir o acesso de crianças a creches e escolas, bem como a melhoria da infraestrutura física da rede de Educação Infantil.

Seu principal objetivo é prestar assistência financeira, em caráter suplementar, ao Distrito Federal e aos municípios que efetuaram o Termo de Adesão ao Plano de Metas Compromisso Todos pela Educação e elaboraram o Plano de Ações Articuladas (PAR). Os recursos destinam-se à construção e aquisição de equipamentos e mobiliário para creches e pré-escolas públicas da educação infantil.

Além de financiar projetos próprios, o Proinfância oferece projetos padronizados que são fornecidos pelo FNDE e que poderão ser adotados para construção de escolas de educação infantil. Além de outros ambientes, estes projetos incluem espaço para sala de amamentação e lactário, que visam a um ambiente confortável para atender mães lactantes e a um espaço restrito para preparo e acondicionamento correto de alimentos para bebês.

Concluída a etapa de construção das escolas, existe a possibilidade de aquisição de mobiliário e equipamento para tais empreendimentos. Para isso, a Entidade Executora (EEx) poderá consultar o manual de especificações técnicas disponibilizado na página do FNDE. Alguns itens poderão ser adquiridos mediante adesão às atas de registro de preços do FNDE, que poderão ser consultadas no Portal de Compras. Outros itens deverão ser adquiridos por meio de licitação realizada pela EEx.

Cabe ressaltar que a sala de apoio à amamentação na creche também pode ser utilizada pelas colaboradoras das creches, incentivando-as e apoiando-as na manutenção do aleitamento materno até os dois anos ou mais e de forma exclusiva até os seis meses de vida da criança.

4.5. CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E CUIDADORES

Recomenda-se a realização de capacitações sobre o tema do aleitamento materno e boas práticas para recepção, armazenamento e oferta do leite materno com uma frequência mínima anual, de acordo com as necessidades das equipes.

Assuntos importantes:

- a) Boas práticas para recepção, armazenamento e oferta do leite materno.
- b) Pontos que devem ser verificados na recepção do leite materno.
- c) Benefícios do aleitamento materno e importância da creche para promoção do aleitamento materno.
- d) Adequação dos processos e melhorias de acordo com as condições locais.

A Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação, apresenta recomendações metodológicas para trabalhar EAN com diferentes atores sociais, incluindo merendeiras(os)/manipuladores(as) de alimentos /cozinheiras(os).

4.6. CRIANÇAS PARCIALMENTE/NÃO AMAMENTADAS

4.6.1. Incentivar a continuidade do aleitamento materno

A realidade observada nas creches públicas brasileiras é de que grande parte das crianças chega desmamada ou em aleitamento materno misto. Os dados recentemente publicados do ENANI-2019 mostram uma prevalência de aleitamento misto de 19,8% entre as crianças com menos de 6 meses, com maior prevalência na região Nordeste, 26,8%. Considerou-se como aleitamento materno misto aquele em que as crianças menores de 6 meses receberam fórmula infantil ou outros leites, juntamente com o leite materno.

Pesquisas mostram que existe uma carência geral de políticas e práticas de apoio ao aleitamento materno em creches (DIETERICH et al., 2020). Ressalta-se que esse ambiente deve ser apoiador, protetor e incentivador do aleitamento materno conforme as recomendações da OMS e Ministério da Saúde. Sendo assim, caso a criança menor de seis meses matriculada esteja utilizando fórmula infantil ou outro tipo de leite e ainda exista a possibilidade do retorno ao aleitamento materno exclusivo, todas as possibilidades devem ser tentadas, com auxílio da família e de profissionais de saúde que assistem esse bebê. Para as crianças acima desta idade, deve-se incentivar e apoiar o aleitamento materno continuado até os dois anos ou mais, quando possível (BRASIL, 2019).

O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos alerta que a substituição do leite materno por outro alimento requer cuidados diferenciados. Isso porque a recomendação para a criança menor de 9 meses não amamentada é a utilização da fórmula infantil. Entretanto, muitas famílias não têm condições de adquiri-la e utilizam o leite de vaca integral. Nesses casos, é importante que a família seja orientada a procurar ajuda de um profissional de saúde, dada, especialmente, a necessidade de diluição adequada do leite até a criança completar quatro meses e de suplementação de micronutrientes.

Diante desse contexto, é fundamental o desenvolvimento de ações voltadas à reversão deste cenário de baixas taxas de aleitamento materno de crianças que frequentam as creches públicas. Para isso, ações de educação alimentar e nutricional de incentivo e de apoio às mães para a prática do aleitamento materno no âmbito das creches devem ser desenvolvidas, utilizando-se de vários instrumentos técnicos disponíveis.

4.6.2. O que oferecer

Existem situações em que a oferta do leite materno pode não ser possível. Por isso, para crianças menores de 9 meses, a recomendação é oferecer a fórmula infantil, por ser o produto mais adequado ao organismo imaturo da criança. Nesse caso, o leite de vaca ou outras fontes proteicas são modificadas pela indústria para alterar a quantidade de proteínas, sódio, gorduras, açúcares, vitaminas e minerais, buscando elaborar um produto compatível com a maturidade do organismo de crianças pequenas e que atenda suas necessidades nutricionais (BRASIL, 2019).

De acordo com a Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, as fórmulas infantis são consideradas exceções para a regra de proibição de aquisição de alimentos com recursos federais descrita no art. 22 da Resolução do PNAE, dado que o Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos ressalta que esse alimento é considerado substituto do leite materno.

Diante disso, é fundamental especificar corretamente o produto para a sua aquisição para que assim não sejam adquiridos “compostos lácteos” em vez de fórmulas infantis. Apesar das embalagens similares, o composto lácteo em pó é um produto ultraprocessado e que contém açúcar, não sendo recomendado para crianças pequenas e, no âmbito do PNAE, entra no rol de alimentos de aquisição proibida com seus recursos.

Para auxiliar a correta especificação dos gêneros alimentícios, o FNDE dispõe da Nota Técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE.

4.6.3. Como oferecer

Para a oferta da fórmula infantil, o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos do Ministério da Saúde destaca que é importante seguir as quantidades indicadas de pó e água para reconstituição disponíveis no rótulo do produto para evitar prejuízos ao crescimento da criança, como pouco ganho de peso ou ganho de peso excessivo.

Também é necessário respeitar as normas técnicas sanitárias vigentes para a preparação, manipulação, oferta, armazenamento e conservação das fórmulas infantis. Para que o uso seja seguro, é importante seguir fielmente as instruções presentes nos rótulos dos produtos.

Por fim, é fundamental fornecer a fórmula infantil indicada e adequada para a faixa etária e para as necessidades alimentares especiais. O Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, disponível na página do FNDE, em seu capítulo sobre Alergias Alimentares, trata sobre as fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas.

5.1. CONTEXTUALIZAÇÃO

A alimentação adequada e saudável tem papel fundamental em todas as etapas da vida, especialmente nos primeiros anos, pois, neste período, as preferências alimentares são desenvolvidas. Fundamentais para as escolhas alimentares, essas preferências são determinadas por uma complexa interação de fatores genéticos, ambientais e familiares (BIRCH, 1998; SCAGLIONI et al., 2018). Embora o indivíduo tenha preferências inatas por determinados sabores, o aleitamento materno e as primeiras exposições aos alimentos por meio da alimentação complementar podem determinar preferências alimentares, que tendem a se perpetuar por toda a vida (BEAUCHAMP et al., 2009; DE COSMI et al., 2017). Além disso, as práticas alimentares nos primeiros anos de vida são determinantes e influenciam as condições de saúde em curto e longo prazo (BARKER, 2007; LANGLEY-EVANS, 2015). Desse modo, os hábitos alimentares inadequados constituem-se em relevante problema de saúde pública, estando associados a desfechos negativos de saúde ainda na infância. Nesse sentido, os fatores ambientais são determinantes para a formação dos hábitos alimentares dos indivíduos, sendo ainda mais relevantes que as influências genéticas. Durante esse período, as escolas e as creches têm papel fundamental como ambientes promotores da alimentação adequada e saudável, sendo responsáveis por tomar as decisões sobre alimentação e desempenhando papel crítico na formação da preferência alimentar em crianças.

No Brasil, apesar dos avanços nas políticas de promoção da alimentação adequada e saudável, o cenário epidemiológico do consumo alimentar infantil merece especial atenção. Dados do ENANI-2019 mostram que, entre crianças de 6 a 23 meses de idade, 80,5% consomem alimentos ultraprocessados e 24,5%, bebidas adoçadas. Ainda nessa faixa etária, 22,2% das crianças não consumiram nenhuma fruta e hortaliça no dia anterior à entrevista e 68,4% receberam alimento(s) com adição de açúcar. No que se refere à diversidade mínima da alimentação, apenas 57,1% delas atingiram o indicador, definido como o consumo de pelo menos cinco de oito grupos de alimentos (UFRJ, 2021b).

Estudos evidenciam que o padrão alimentar baseado em alimentos in natura ou minimamente processados tem papel fundamental para a promoção da saúde e prevenção de doenças, enquanto impactos negativos à saúde são observados nos padrões alimentares com maior participação de alimentos ultraprocessados. Diante dos resultados da alimentação complementar das crianças brasileiras, nos quais se observa a participação frequente de alimentos ultraprocessados e daqueles adicionados de açúcar, caracterizando uma alimentação não saudável, a preocupação é ainda maior quando as evidências científicas mostram que o consumo desses alimentos impacta as condições de saúde já nos primeiros anos de vida, aumentando o risco para obesidade e para alterações metabólicas. Estudos realizados em crianças e adolescentes mostram que o consumo de alimentos ultraprocessados está associado ao aumento das concentrações de colesterol total e LDL-colesterol, triglicérides, adiposidade abdominal e corporal, e cáries. Adicionalmente, padrões alimentares com alto consumo de açúcares de adição estão fortemente associados ao aumento do risco de doenças cardiovasculares na infância devido ao consequente aumento da ingestão energética, adiposidade e dislipidemia, além do risco de cárie precoce.

O atual cenário brasileiro mostra que, em geral, a alimentação das crianças está em dissonância das recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos do Ministério da Saúde. Este Guia, revisado em 2019, traz recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida com o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento para que elas alcancem todo o seu potencial. A publicação traz, entre as atualizações, as recomendações de não oferta de açúcar nem de alimentos ultraprocessados para crianças menores de dois anos (BRASIL, 2014; BRASIL 2019).

Em consonância com as recomendações do Guia supracitado, é proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel ou adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE/MEC (BRASIL, 2020).

Os alimentos ultraprocessados não devem ser ofertados por estarem relacionados ao maior risco de desenvolvimento de obesidade, entre outras doenças como hipertensão, doenças do coração, diabetes, cárie dentária e câncer. Esses produtos têm um perfil nutricional desbalanceado e são formulados para que sejam extremamente saborosos, induzirem seu consumo frequente ou mesmo para criar dependência e desfavorecem a atenção à alimentação. Dessa forma, o consumo desses alimentos pode levar a criança a ter menos interesse pelos alimentos in natura ou minimamente processados.

Já o consumo precoce de açúcar e o hábito do sabor muito doce aumentam a chance de ganho de peso excessivo durante a infância e, conseqüentemente, o desenvolvimento de obesidade e de outras doenças na vida adulta. Além disso, o consumo de açúcar pode provocar placa bacteriana entre os dentes e cárie. Como a criança já tem preferência pelo sabor doce desde o nascimento, se ela for acostumada com preparações açucaradas, poderá ter dificuldade em aceitar verduras, legumes e

outros alimentos saudáveis. Não oferecer açúcar e produtos adoçados nos dois primeiros anos de vida contribui para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis.

Por isso, os alimentos não devem ser adoçados com nenhum tipo de açúcar: branco, mascavo, cristal, demerara, açúcar de coco, xarope de milho, mel, melado ou rapadura. Também não devem ser oferecidas preparações que tenham açúcar como ingrediente, como bolos, biscoitos, doces e geleias. O açúcar também está presente em grande parte dos alimentos ultraprocessados (refrigerantes, achocolatados, farinhas instantâneas com açúcar, bolos prontos, biscoitos, iogurtes, sucos de caixinha, entre outros). Esse é um dos motivos pelos quais eles não devem ser oferecidos para crianças pequenas.

A fim de diminuir a quantidade de açúcar, alguns alimentos ultraprocessados contêm adoçantes, apresentados nos rótulos como edulcorantes (ex: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio, sacarina sódica, estévia, manitol, sorbitol, xilitol e sucralose). Como os efeitos dos adoçantes na saúde das crianças não são plenamente conhecidos, essas substâncias não devem ser oferecidas a elas, a não ser por indicação de profissional de saúde.

O mel também não deve ser oferecido para essa faixa etária pois, apesar de ser um produto natural, ele contém os mesmos componentes do açúcar, o que já justifica evitá-lo. Além disso, há risco de contaminação por uma bactéria associada ao botulismo. A criança menor de 1 ano é menos resistente a essa bactéria, podendo desenvolver essa grave doença, que causa sintomas gastrintestinais e neurológicos.

Com base nos 12 passos para uma alimentação adequada e saudável (anexo 1), os novos alimentos que serão oferecidos à criança a partir do sexto mês devem ser diversos. A alimentação contribui para a formação da identidade, pois permite que a criança aprenda muito sobre si e sobre o ambiente. Além disso, sabores, texturas, cheiros e cores dos alimentos são parte essencial na evolução da mastigação e no desenvolvimento como um todo. As práticas alimentares da família — o que, como e quando a criança come — desempenham papel importante na formação de hábitos saudáveis para toda a vida e influenciarão sua relação com a comida.

5.2. INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL

5.2.1. Cardápio

Para que a criança goste de uma variedade de alimentos, é importante, a partir dos 6 meses de vida, apresentar a ela a maior diversidade possível dos alimentos saudáveis, que respeitem a tradição e a cultura alimentar da sua região. Para que os cardápios elaborados para essas crianças atendam aos princípios para uma alimentação adequada e saudável, é importante conhecer os diferentes tipos de alimentos, segundo a extensão e o propósito do seu processamento, além de compreender aspectos sociais, culturais e econômicos que vão influenciar a construção dos hábitos alimentares.

O Guia Alimentar para a População Brasileira e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos adotam a classificação NOVA, que categoriza os alimentos segundo a extensão e o propósito do seu processamento em: alimentos in natura ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Entender essa classificação é importante para fazer melhores escolhas de alimentos para uma alimentação adequada e saudável. O detalhamento desses grupos está apresentado a seguir.

I - Grupo 1 - Alimentos in natura ou minimamente processados: os alimentos in natura são obtidos diretamente de plantas ou animais e adquiridos sem que sofram qualquer alteração (por exemplo: frutas, legumes, verduras, ovos, carnes). Os alimentos minimamente processados são alimentos in natura que antes de serem adquiridos sofreram mínimas alterações como limpeza, fermentação, pasteurização, remoção de partes não comestíveis e refrigeração. Nenhuma substância alimentar é adicionada ao alimento original.

Os alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base da alimentação da criança e de toda família, ou seja, a maior parte dos alimentos consumidos devem ser desse grupo.

II - Grupo 2 - Ingredientes culinários: são produtos extraídos de alimentos in natura por processos como moagem, extração e refino e utilizados para temperar e cozinhar alimentos e elaborar preparações culinárias (por exemplo: sal, açúcar, óleos vegetais, manteiga).

III - Grupo 3 - Alimentos processados: Produtos fabricados com a adição de sal, óleo, açúcar ou outros ingredientes do grupo 2 a alimentos do grupo 1, utilizando métodos de conservação. O processamento e os ingredientes utilizados visam aumentar a durabilidade dos alimentos do grupo 1 e torná-los mais agradáveis, modificando ou aprimorando suas qualidades sensoriais. Esses produtos podem conter classes de aditivos que prolongam a duração do produto, protegem suas propriedades originais e previnem a proliferação de microrganismos. Exemplos de alimentos processados: conservas de legumes, de verduras,

de cereais ou de leguminosas; extrato concentrado de tomate e peixe conservado em óleo ou água e sal.

Para a criança com idade entre 6 meses e 2 anos, somente alguns alimentos processados podem fazer parte da alimentação, em pequenas quantidades e, eventualmente, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados, como pães feitos com farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal e queijos.

Mesmo sendo menos modificados que os ultraprocessados, o consumo excessivo desses alimentos também está relacionado a doenças do coração, hipertensão, diabetes, obesidade e câncer. Dessa forma, os alimentos processados podem ser consumidos em pequenas quantidades.

IV - Grupo 4 - Alimentos ultraprocessados são aqueles produzidos em fábricas, com uma série de processos e substâncias químicas exclusivamente industriais, contendo pouco ou nenhum alimento in natura ou minimamente processado. Alimentos ultraprocessados são ricos em açúcar, gordura, sódio e ou contêm edulcorantes. São exclusivos dos ultraprocessados a presença de substâncias alimentares de nenhum ou raro uso culinário (açúcar invertido, frutose, xarope de milho, glúten, fibra solúvel ou insolúvel, maltodextrina, proteína isolada de soja, óleo interesterificado) e ou de aditivos cosméticos alimentares (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes, adoçantes).

Estão também incluídos neste grupo os produtos compostos apenas por alimentos in natura, minimamente processados ou processados quando eles contiverem aditivos com função de modificar cor, odor, sabor ou textura do produto final, como iogurte com corantes ou com adoçantes e pães com emulsificantes.

Assim, os alimentos ultraprocessados não devem ser oferecidos à criança e devem ser evitados pelos adultos.

Entendendo a necessidade de elucidar a classificação de alimentos conforme a proposta do sistema NOVA, alguns pontos devem ser observados para a definição de um alimento como ultraprocessado ou não.

Geralmente, a maneira prática de identificar se um produto é ultraprocessado é verificar se sua lista de ingredientes contém pelo menos um item característico do grupo de alimentos ultraprocessados, ou seja, ingredientes de uso industrial ou classes de aditivos cosméticos, isto é, que alteram cor, sabor, aroma e textura do produto. Exemplos são apresentados no quadro abaixo:

Ingredientes de uso industrial	Aditivos alimentares cosméticos
Frutose adicionada; xarope de milho rico em frutose; açúcar invertido; maltodextrina; dextrose; lactose; óleos hidrogenados ou interesterificados; proteínas hidrolisadas; isolado de proteína de soja; glúten adicionado; caseína adicionada; fibra solúvel ou insolúvel adicionada e proteína de soro de leite.	Saborizantes; intensificadores de sabor; corantes; emulsificantes; sais de emulsificação; adoçantes; espessantes; aditivos anti-espuma; aglomerante, aglutinante ou ligante; carbonatador; gerador de espuma; gelificador/ gelificantes e agentes de envendramento.

Alimentos minimamente processados, ingredientes culinários e alimentos processados podem conter aditivos que servem somente para prolongar a sua duração, proteger propriedades originais e prevenir a proliferação de microrganismos. Diante do exposto, cada produto deve ser analisado de acordo com a sua lista de ingredientes para sua classificação.

O cuidado com a alimentação da criança é uma tarefa coletiva e compartilhada com os familiares, escola e outros espaços de convívio da criança.

As escolas devem seguir a legislação brasileira que exige o fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para as crianças durante o período escolar por meio do PNAE, nos termos da Lei nº 11.947, de 16/06/2009.

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionistas e devem conter alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis de alunas e alunos, atendendo às necessidades nutricionais conforme faixa etária e estado de saúde. Os alimentos devem, preferencialmente, ser produzidos em âmbito local, pela agricultura familiar e pelos produtores familiares rurais. As refeições das creches devem ser preparadas com base em alimentos in natura ou minimamente processados, como arroz, feijão, carnes, legumes, verduras e frutas. Os ultraprocessados, como biscoitos, achocolatados, refrigerantes, outras bebidas adoçadas, salgadinhos, guloseimas entre outros alimentos não devem estar presentes no cardápio.

5.2.2. Momento da refeição

As pesquisas sobre alimentação infantil apontam que, além de garantir uma alimentação saudável, é importante estarmos atentos à forma como a alimentação é oferecida para as crianças (PÉREZ-ESCAMILLA et al., 2019).

O Passo 9 do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos enfatiza a importância de prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança. Essa recomendação é baseada no conceito de alimentação responsiva, que é caracterizada pela reciprocidade entre a criança e o cuidador durante o processo de alimentação, ou seja, acontece quando os cuidadores sabem quando começar e quando parar de alimentar a criança com base nos seus sinais de fome e saciedade. A criança desde cedo é capaz de comunicar quando quer se alimentar ou quando já está satisfeita. Desde os primeiros momentos de vida, para demonstrar que quer se alimentar, a criança mostra sinais de fome e para mostrar que não quer mais comer, ela mostra sinais de saciedade, por exemplo, virar o rosto ou não abrir a boca (BRASIL, 2019).

Evidências científicas apontam que a prática da alimentação responsiva pode aumentar a aceitação alimentar, prevenir o sobrepeso/obesidade, aumentar o consumo de alimentos saudáveis e melhorar a alimentação infantil nos primeiros anos de vida (BENTLEY et al., 2011; SAVAGE et al., 2016; PAUL et al., 2011; WEN et al., 2012).

Para a prática da alimentação responsiva, é importante garantir que o ambiente de alimentação seja agradável e com poucas distrações (por exemplo, sem televisão ou outras telas), garantir que a criança esteja sentada confortavelmente, de preferência de frente para o cuidador e para as outras pessoas; garantir que a comida seja saudável, saborosa e apropriada para a fase do desenvolvimento da criança e oferecida em uma programação previsível para que a criança provavelmente esteja com fome; encorajar e atender aos sinais da criança de fome e saciedade e responder às necessidades da criança de forma rápida, emocionalmente favorável, contingente e apropriada para o desenvolvimento (BLACK et al., 2011).

Além disso, o momento da alimentação é uma oportunidade de interagir com a criança, conversar com ela, mostrar as cores, falar o nome dos alimentos e contá-los, deixar que a criança explore as diferentes texturas e conheça seus diferentes sabores.

É importante entender que alimentar a criança é um processo que demanda paciência e tempo e que a criança precisa ser estimulada, mas nunca forçada a comer. As creches têm um papel fundamental, pois nelas muitas crianças vivenciam boa parte de sua alimentação diária. Por isso, ter cuidadores nas creches que entendam que, além da comida que vai no prato, o modo como ela é dada à criança é importante, poderá contribuir para a boa nutrição e para o pleno desenvolvimento das crianças.

6. A ESCOLA COMO ESPAÇO DE INCENTIVO, APOIO E PROTEÇÃO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

As iniciativas mais efetivas de promoção da saúde são aquelas que articulam três vertentes de atuação: incentivo, apoio e proteção. A vertente de incentivo abarca ações que visam informar e motivar os indivíduos à adoção de hábitos saudáveis; a de apoio engloba medidas que visam facilitar a adesão a práticas saudáveis; e a vertente de proteção inclui ações voltadas à redução da exposição a situações que representam risco à saúde (MALDONADO et al., 2021). Para que as creches e unidades de educação infantil sejam espaços promotores da alimentação adequada e saudável, é fundamental o desenvolvimento de ações alinhadas a estas três vertentes.

Como subsídio sobre este tema, sugere-se a leitura do documento “A creche como promotora da amamentação e da alimentação complementar saudável”(BRASIL, 2018a).

6.1. INCENTIVO

A vertente de incentivo abarca fundamentalmente as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) junto aos estudantes e à comunidade escolar e as de sensibilização e formação dos profissionais que atuam em creches e unidades de educação infantil para as temáticas do aleitamento materno e da alimentação saudável. O documento que embasa a abordagem educativa a ser adotada nessas ações é o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012).

Ações de EAN para promoção do aleitamento materno podem ser realizadas regularmente de forma intersetorial, articulando as equipes da área de assistência social, da saúde e da educação, além das famílias. Elas devem valorizar a promoção do aleitamento exclusivo para crianças menores de seis meses e do aleitamento continuado até os dois anos ou mais e dialogar com a realidade local. Essas ações contribuirão para a criação e o fortalecimento de uma rede de proteção e manutenção do aleitamento materno no território das creches.

Além dessas ações voltadas à promoção do aleitamento materno, é fundamental realizar ações de EAN articuladas de forma transversal ao currículo escolar e junto aos demais membros da

comunidade escolar com vistas à difusão das recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (BRASIL, 2019) e à promoção da alimentação saudável e que sejam sensíveis à cultura alimentar local.

Para apoiar o desenvolvimento dessas atividades de EAN, sugere-se a leitura do documento “Caderno de atividades – promoção da alimentação adequada e saudável – educação infantil”. Ele contém breve abordagem teórica dos conteúdos abordados e apresenta sugestões de atividades pedagógicas que apresentam interface com o currículo e com as dimensões da alimentação e favorecem a integração entre saúde e educação e sugestões de atividades. (BRASIL, 2018c).

A Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação, também pode ser utilizada como apoio técnico para as ações de EAN.

6.2. APOIO

Exemplos de ações alinhadas à vertente de apoio são a garantia da oferta de leite materno para bebês e a oferta de alimentos adequados e saudáveis aos escolares, respeitando-se a cultura alimentar, as necessidades individuais, a fase da vida dos estudantes e garantindo-se as condições higiênico-sanitárias e o uso de utensílios e instalações adequados. Essas ações de apoio estão detalhadas em seções anteriores desta Nota técnica e em outros documentos do PNAE.

6.3. PROTEÇÃO

As ações referentes à vertente de proteção referem-se àquelas que garantem a não exposição das crianças a alimentos não saudáveis nem a ações ou contextos que promovam ou encorajem, de alguma forma, o consumismo.

A creche tem um papel fundamental na proteção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável. Um instrumento legal fundamental para isso é a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras (NBCAL). Esta norma é composta por diversos atos normativos e tem por objetivo regulamentar a comercialização e publicidade desses produtos e assegurar o seu uso apropriado de forma a proteger o aleitamento materno.

Segundo o Decreto nº 9579 de 22 de novembro de 2018, art. 19. “Os órgãos públicos da área da saúde, da educação e de pesquisa e as entidades associativas de médicos pediatras e nutricionistas participarão do processo de divulgação das informações sobre a alimentação de lactentes e de crianças na primeira infância, inclusive quanto à formação e à capacitação de pessoas”. Sendo assim, a creche deve incentivar o aleitamento materno até os dois anos ou mais, sendo de forma exclusiva até os seis meses de vida da criança (BRASIL, 2018d).

Ademais, os materiais educativos sobre alimentação de lactentes e crianças de primeira infância devem conter informações como:

- I - benefícios da amamentação e sua superioridade quando comparada aos seus substitutos;
- II - orientação sobre a alimentação adequada da gestante e da nutriz, com ênfase no preparo para o início e a manutenção do aleitamento materno até dois anos de idade ou mais;
- III - efeitos negativos do uso de mamadeira, bico ou chupeta sobre o aleitamento natural, em especial as dificuldades para o retorno à amamentação e os inconvenientes do preparo dos alimentos e da higienização desses produtos;
- IV - implicações econômicas da opção pelos alimentos substitutivos do leite materno ou humano;
- V - prejuízos causados à saúde do lactente pelo uso desnecessário ou inadequado de alimentos artificiais;
- VI - relevância do desenvolvimento de hábitos educativos e culturais reforçadores da utilização dos alimentos constitutivos da dieta familiar.

Cabe ressaltar que estes materiais não podem conter imagens ou textos que recomendem ou possam induzir o uso de chupetas, bicos, mamadeiras ou o uso de alimentos substitutivos do leite materno. Além disso, eles não podem ser produzidos ou patrocinados por empresas que fabriquem produtos abrangidos pela Norma.

Além das medidas previstas na NBCAL, são exemplos de medidas de proteção da alimentação saudável no âmbito das creches e unidades de educação infantil: a não oferta de alimentos ultraprocessados na rotina da alimentação escolar; não oferta nem propaganda de alimentos ultraprocessados nas cantinas de escolas que possuem turmas de educação infantil e também de ensino fundamental; e a pactuação, com a comunidade escolar, da não inclusão de alimentos ultraprocessados nos lanches trazidos de casa ou nas comemorações realizadas na unidade escolar. Outra ação importante desta vertente de proteção é a não realização de parcerias com empresas privadas (como as indústrias de alimentos) para, por exemplo, desenvolver atividades educativas com

os estudantes. Esse tipo de parceria configura conflito de interesses, uma vez que interesses comerciais das empresas (interesse secundário) podem influenciar a abordagem educativa adotada (geralmente permeada por merchandising de seus produtos e marca), comprometendo o interesse primário da ação, que seria a formação cidadã dos estudantes.

A promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar pressupõe a integração das vertentes de incentivo, apoio e proteção, de forma a garantir coerência entre o que é ensinado por meio do currículo formal e o que é vivenciado pelos estudantes em todas as outras ações do cotidiano escolar. Para que a escola promova plenamente a alimentação adequada e saudável, é fundamental promover valores e reflexões que estimulem escolhas saudáveis e favorecer essas escolhas por meio da oferta de alimentos e preparações adequados e da não exposição dos estudantes a alimentos não saudáveis.

7. CONCLUSÃO

Uma das diretrizes do PNAE é a promoção da alimentação adequada e saudável. Assim, as alterações na legislação do Programa visam à garantia do fornecimento de alimentos adequados e saudáveis, na lógica da segurança alimentar e nutricional e da prevenção da obesidade já na infância. No entanto, a legislação não engloba crianças menores de 7 meses, deixando uma lacuna quanto às recomendações para esta faixa etária. Sendo assim, a presente Nota Técnica traz orientações e recomendações que vão ao encontro do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, o qual reforça que a alimentação adequada e saudável é iniciada com o aleitamento materno exclusivo até os seis meses e continuado até os dois anos ou mais juntamente com a alimentação complementar.

Dessa forma, entende-se que o ambiente da creche e as refeições fornecidas neste espaço devem contribuir para a formação de bons hábitos alimentares e para o alcance de um estado nutricional adequado no presente e no futuro.

Para que isso ocorra, ações individuais e coletivas são fundamentais para assegurar esse direito e cabe ao nutricionista, profissional da saúde no ambiente escolar, promover a construção de hábitos alimentares saudáveis e planejar cardápios que promovam a segurança alimentar e nutricional e previnam todas as formas de má nutrição, além de incentivar o aleitamento materno.

8. PARTICIPAÇÃO E AGRADECIMENTO

- Ana Maria Thomaz Maya Martins – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);
- Ariene Silva do Carmo – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);
- Cássia Augusta Amaral Buani – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Celsa da Silva Moura Souza – Cecane/Programa de Pós-Graduação de Ciência da Saúde/Faculdade de Medicina/Universidade Federal do Amazonas(UFAM)
- Cintia Ribeiro – Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN);
- Fernanda de Oliveira Henz – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Fernanda Mainier Hack – Põe no Rótulo, Alergia Alimentar Brasil e Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável;
- Inês Rugani Ribeiro de Castro – Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ);
- Isabela Cristina de Castro Alves – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Isabella Araujo Figueiredo – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- João Aprígio – Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano
- Lorena Toledo de Araujo Melo – Coordenação de Saúde da Criança e Aleitamento Materno (COCAM);
- Luisete Moraes Bandeira – Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS);
- Maria Cristina Passos – Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN);
- Marília Barreto Pessoa Lima Rodrigues – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);
- Marília Bohnen de Barros – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Mirian Marcolino da Cunha – Conselho Federal de Nutricionistas (CFN);
- Miriam Santos – Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano (rBLH);
- Paloma Sodr e Cardoso – PPGCIS UFAM e Cecane UFAM;
- Paula dos Santos Leffa - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);
- Raquel John – Coordenação Geral de Educação Infantil do Ministério da Educação (COGEI);
- Renara Guedes Araújo – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Renata de Araujo Ferreira – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);
- Solange Fernandes de Freitas Castro – Fundo Nacional de

Desenvolvimento da Educação (FNDE);

- Sonia Isoyama Venancio – Instituto de Saúde da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo;
- Taynara de Abreu Dantas – Estagiária Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Vívian Maurer Bortolotto – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);
- Yechiel Moises Chencinski – Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP).

9. REFERÊNCIAS

A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional agradece a participação e a colaboração de todos os participantes do Grupo Técnico para a elaboração de recomendações para a execução do PNAE para crianças de creches (aleitamento materno e introdução da alimentação complementar saudável).

- 9.1. BARKER, D. J. P. The origins of the developmental origins theory. *Journal of Internal Medicine*, v. 261, n. 5, p. 412–417, maio 2007. doi: 10.1111/j.1365-2796.2007.01809.x.
- 9.2. BEAUCHAMP, G. K. et al. Early flavor learning and its impact on later feeding behavior. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, v. 48 Suppl 1, p. S25-30, mar. 2009. doi: 10.1097/MPG.0b013e31819774a5.
- 9.3. BENTLEY M.E. et al. Responsive feeding and child undernutrition in low- and middle-income countries. *J Nutr.* 2011 Mar;141(3):502-7. doi: 10.3945/jn.110.130005.
- 9.4. BIRCH, L. L. Development of food acceptance patterns in the first years of life. *The Proceedings of the Nutrition Society*, v. 57, n. 4, p. 617–624, nov. 1998. doi: 10.1079/pns19980090.
- 9.5. BLACK M.M. et al. Responsive feeding is embedded in a theoretical framework of responsive parenting. *J Nutr.* 2011;141(3):490-494. doi: 10.3945/jn.110.129973.
- 9.6. BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Brasília, DF: Presidência da República.
- 9.7. BRASIL. Decreto nº 9.579, de 22 de novembro de 2018. Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo federal que dispõem sobre a temática do lactente, da criança e do adolescente e do aprendiz, e sobre o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, o Fundo Nacional para a Criança e o Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*: 2018d, Edição 225, Seção: 1, Página: 49.
- 9.8. BRASIL. Lei 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, 16 jul. 1990.
- 9.9. BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. *Diário Oficial da União*, Brasília, 23 dez 1996.
- 9.10. BRASIL. Lei 11.265, de 03 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. *Diário Oficial da União*: Seção 1, Página 1.
- 9.11. BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Parâmetros Nacionais de Qualidade da Educação Infantil / Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica. Brasília: Ministério da Educação, 2018b. 82 p. : il.
- 9.12. BRASIL. Ministério da Saúde. A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável: livreto para os gestores [recurso eletrônico] /Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018a. 36 p. : il.
- 9.13. BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018c. 92 p. : il.
- 9.14. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia para implantação de salas de apoio à amamentação para a mulher trabalhadora / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 16 p. : il.
- 9.15. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il
- 9.16. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. : Il.
- 9.17. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p.

- 9.18. BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio de 2020. Seção 1, p. 38
- 9.19. BRITTO, P.R. et al. Nurturing care: promoting early childhood development. *Lancet*. 2017;389:91–102. doi: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(16\)31390-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(16)31390-3).
- 9.20. DE COSMI, V. et al. Early Taste Experiences and Later Food Choices. *Nutrients*, v. 9, n. 2, 4 fev. 2017. doi: 10.3390/nu9020107.
- 9.21. DIETERICH, R. et al. Integrative Review of Breastfeeding Support and Related Practices in Child Care Centers. *Journal of obstetric, gynecologic, and neonatal nursing*. 2020 Jan;49(1):5-15. doi: 10.1016/j.jogn.2019.10.006.
- 9.22. LANGLEY-EVANS, S. C. Nutrition in early life and the programming of adult disease: a review. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, v. 28, p. 1–14, jan. 2015. doi: 10.1111/jhn.12212.
- 9.23. MALDONADO L.A. et al. Promoção da alimentação adequada e saudável na escola. In: Schwartzman F, Nogueira RM. (Org). Alimentação escolar como estratégia para o desenvolvimento sustentável. São Paulo: Menon. 1ed. 2021, p. 82-114.
- 9.24. PAUL I.M. et al. Preventing obesity during infancy: a pilot study. *Obesity (Silver Spring)*. 2011;19(2):353-361. doi: 10.1038/oby.2010.182.
- 9.25. PÉREZ-ESCAMILLA, R. et al. Dietary guidelines for children under 2 years of age in the context of nurturing care. *Matern Child Nutr*. 2019 Jul;15(3):e12855. doi: 10.1111/mcn.12855.
- 9.26. ROLLINS, N.C. et al. Why invest, and what it will take to improve breastfeeding practices?. *The Lancet*. 2016 Jan 30;387(10017):491-504. doi: 10.1016/S0140-6736(15)01044-2.
- 9.27. SAVAGE J.S. et al. Effect of the INSIGHT Responsive Parenting Intervention on Rapid Infant Weight Gain and Overweight Status at Age 1 Year: A Randomized Clinical Trial. *JAMA Pediatr*. 2016;170(8):742-74-9. doi: 10.1001/jamapediatrics.2016.0445.
- 9.28. SCAGLIONI, S. et al. Factors Influencing Children’s Eating Behaviours. *Nutrients*, v. 10, n. 6, 31 maio 2018. doi: 10.3390/nu10060706
- 9.29. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Aleitamento materno: Prevalência e práticas de aleitamento materno em crianças brasileiras menores de 2 anos 4: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021a. (108 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: <https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/>. Acesso em: 30 jan 2022.
- 9.30. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Alimentação Infantil I: Prevalência de indicadores de alimentação de crianças menores de 5 anos: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021b. (135 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: <https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/>. Acesso em: 10 mai 2022.
- 9.31. VENANCIO, S.I. et al. Factors associated with early childhood development in municipalities of Ceará, Brazil: a hierarchical model of contexts, environments, and nurturing care domains in a cross-sectional study. *The Lancet Regional Health – Americas* 2022;5: 100139. doi: <https://doi.org/10.1016/j.lana.2021.100139>
- 9.32. VICTORA, C.G. et al. Association between breastfeeding and intelligence, educational attainment, and income at 30 years of age: a prospective birth cohort study from Brazil. *Lancet Glob Health*. 2015;3(4):e199–205. doi: 10.1016/S2214-109X(15)70002-1
- 9.33. VICTORA, C.G. et al. Breastfeeding in the 21st century: epidemiology, mechanisms, and lifelong effect. *The Lancet*. 2016;387(10017):475-490. doi:10.1016/S0140-6736(15)01024-7
- 9.34. WEN L.M. et al. Effectiveness of home based early intervention on children’s BMI at age 2: randomised controlled trial. *BMJ*. 2012;344:e3732. doi: <https://doi.org/10.1136/bmj.e3732>.
- 9.35. WHO; UNICEF. Discussion paper. The extension of the 2025 Maternal, Infant and Young Child nutrition targets to 2030, 2018a.
- 9.36. WHO; FAO. Driving commitment for nutrition within the UN Decade of Action on Nutrition, 2016-2025 I: World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2018b.

10. APÊNDICES

10.1. MODELO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA FRASCOS DE LEITE MATERNO

Etiqueta de identificação para frascos de leite materno (modelo)	
Nome da mãe:	
Nome da criança:	Turma:
Data da primeira coleta:	

10.2. MODELO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA COPINHO OU COLHER PARA A OFERTA DE LEITE MATERNO

Etiqueta de identificação para copinho ou colher para a oferta de leite materno (modelo)
Nome da mãe:
Nome da criança:
Turma:

10.3. FLUXO DE ETAPAS PARA OFERTA DO LEITE MATERNO NAS CRECHES



11. ANEXOS

11.1. DOZE PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Os doze passos resumem as orientações para uma alimentação adequada e saudável para a criança e toda a família.

1. Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses.

O leite materno é muito importante para a criança até 2 anos ou mais, sendo o único alimento que a criança deve receber até 6 meses, sem necessidade de água, chá ou qualquer outro alimento.

2. Oferecer alimentos in natura ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses.

O consumo de outros alimentos além do leite materno passa a ser necessário para o pleno crescimento e desenvolvimento da criança a partir dos 6 meses. A alimentação da criança deve ser composta por comida de verdade, isto é, refeições feitas com alimentos in natura ou minimamente processados de diferentes grupos (por exemplo, feijões, cereais, raízes e tubérculos, frutas, legumes e verduras, carnes).

3. Oferecer água própria para o consumo à criança em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas.

O acesso à água potável para beber e para produção de refeições é também um direito humano. Água é alimento e deve fazer parte do hábito alimentar desde o início da oferta dos outros alimentos. A água é essencial para a hidratação da criança e não deve ser substituída por nenhum líquido, como chá, suco ou água de coco, muito menos refrigerante ou outras bebidas ultraprocessadas.

4. Oferecer a comida amassada quando a criança começar a comer outros alimentos além do leite materno.

A comida com consistência adequada à criança contribui para seu desenvolvimento, além de conter, em geral, mais energia e nutrientes do que refeições mais líquidas. A mastigação estimula o desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça.

5. Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade.

O consumo de açúcar não é necessário e causa danos à saúde como cáries, obesidade ainda na infância e, na vida adulta, pode levar a doenças crônicas, como diabetes. Além disso, acostumar a criança desde cedo ao sabor excessivamente doce pode causar dificuldade de aceitação dos alimentos in natura ou minimamente processados.

6. Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança.

Esses alimentos, geralmente, são pobres em nutrientes e podem conter muito sal, gordura e açúcar, além de aditivos, como adoçantes, corantes e conservantes. O consumo desses alimentos pode levar a problemas como hipertensão, doenças do coração, diabetes, obesidade, cáries e câncer.

Além disso, esses alimentos também geram impactos no meio ambiente, tanto no seu processo de fabricação nas indústrias como na geração de lixo das embalagens, e na cultura alimentar, por restringir as práticas alimentares das famílias. Os alimentos ultraprocessados são vendidos em embalagens atrativas sendo comum encontrar, na lista de ingredientes do rótulo, itens pouco conhecidos, muitos deles, com nomes estranhos e que não são utilizados na cozinha de casa. Fique atento, pois alguns alimentos ultraprocessados são vistos como alimentos infantis e saudáveis, sendo frequentemente oferecidos às crianças.

7. Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família.

A chegada de uma criança é a chance de melhorar a alimentação de toda a família. Preparar a mesma comida para todos, com alimentos in natura ou minimamente processados, sem excesso de gordura, sal e condimentos, agiliza o dia a dia na cozinha e é uma oportunidade de oferecer alimentação adequada e saudável à família e à criança.

8. Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, aprendizado e afeto junto da família.

É fundamental que toda família valorize o momento da alimentação. Comer juntos ajuda a criança a se interessar em experimentar novos alimentos e torna as refeições mais prazerosas. O ambiente acolhedor, tranquilo e a boa relação entre a criança e as pessoas que cuidam dela podem influenciar de forma positiva na aceitação dos alimentos e preparações. Se ela percebe que a família gosta de comer alimentos saudáveis, ficará estimulada a aceitá-los.

9. Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição.

A criança desde cedo é capaz de comunicar quando quer se alimentar ou quando já está satisfeita. Os sinais de fome e saciedade devem ser reconhecidos e respondidos de forma ativa e carinhosa. Alimentar a criança é um processo que demanda paciência e tempo. Estimule a criança a comer, mas sem forçá-la, nem mesmo quando ela estiver doente.

10. Cuidar da higiene em todas as etapas da alimentação da criança e da família.

Cuidados com a higiene de quem faz a comida, da cozinha e dos alimentos previnem doenças na criança e na família. Lave as mãos sempre que for cozinhar e alimentar a criança, depois de usar o banheiro, de trocar a fralda e de realizar outras tarefas no cuidado da casa. Quando a criança for comer, também lave as mãos dela.

11. Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa.

É possível manter a alimentação saudável fora de casa. Em passeios, festas e quando for às consultas com a equipe de saúde, continue ofertando os alimentos que a criança come em casa, pois muitos dos alimentos in natura ou minimamente processados (como frutas e legumes crus, frutas secas) podem ficar em temperatura ambiente por algum tempo. Mesmo o almoço e o jantar podem ser levados em recipientes térmicos.

12. Proteger a criança da publicidade de alimentos.

A criança confunde facilmente a realidade com a ficção dos programas televisivos e da publicidade, porque ela não tem desenvolvida a capacidade de julgamento e decisão. É crucial que ela seja protegida, evitando ao máximo a sua exposição à publicidade.

11.2. LISTA EXEMPLIFICATIVA DE ALIMENTOS, A PARTIR DO NÍVEL DE PROCESSAMENTO

11.2.1. Exemplos de alimentos in natura ou minimamente processados:

- feijões (leguminosas) – feijões de todas as cores, ervilha, lentilhas, grão-de-bico e outras leguminosas.
- cereais – arroz branco, integral ou parboilizado; milho em grão ou na espiga; grãos de trigo, farinhas de mandioca, de milho, de trigo ou de centeio; farinha, farelo ou flocos de aveia; macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água.
- raízes e tubérculos – batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados.
- legumes e verduras – legumes e verduras frescos ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados.
- frutas – frutas frescas e secas, sucos naturais de frutas e sucos de frutas pasteurizados (sem adição de açúcar ou outras substâncias ou aditivos).
- carnes e ovos – carnes, vísceras e outras partes internas de gado, porco, aves, pescados, frutos do mar e demais animais, bem como ovos.
- leites – leite humano, leite de outros animais (líquido ou em pó), iogurte e coalhada (sem adição de açúcar ou outra substância).
- amendoim, castanhas e nozes – castanhas, amêndoa, amendoim, avelã, nozes e outras oleaginosas sem sal ou açúcar.

- água própria para consumo.
- outros – cogumelos frescos ou secos; especiarias e ervas frescas ou secas; sementes como linhaça, gergelim e chia; chás (camomila, erva cidreira, capim-limão, hortelã etc.), café e erva-mate (sem adição de açúcar).

Alguns poucos alimentos desse grupo não são recomendados para crianças, como café, erva-mate, chá verde, chá preto.

11.2.2. Exemplos de ingredientes culinários processados:

sal de cozinha iodado; açúcar branco, cristal, demerara, mascavo, de coco; melado e rapadura; mel de abelha; óleos e gorduras como óleo de soja, de girassol, de milho; azeite de oliva; manteiga (com ou sem sal); banha; amido extraído do milho ou de outra planta; vinagres.


Importante: Apesar dos açúcares, melado, rapadura e mel, também fazem parte desse grupo, eles não devem ser oferecidos para crianças menores de 3 anos.

11.2.3. Exemplos de alimentos processados:


conservas de legumes, de verduras, de cereais ou de leguminosas; extrato ou concentrado de tomate (com açúcar e sal); castanhas com sal ou açúcar; carnes salgadas; peixe conservado em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas; queijos (minas, prato, mussarela, ricota, gouda, brie, coalho, canastra, provolone e cottage) e pães (feitos de farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal).

11.2.4. Exemplos de alimentos ultraprocessados:

refrigerantes; pós para refresco; bebidas adoçadas prontas para o consumo (chá, concentrado de guaraná, açaí, uva e outros sabores), bebidas prontas à base de fruta com ou sem soja (suco, néctar, refrescos); bebidas com sabor de chocolate e sabor de frutas; bebidas “energéticas”; “salgadinhos de pacote”; sorvetes, chocolates, balas e guloseimas em geral; gelatinas em pó; pães doces, de forma, para hambúrguer ou hot dog; biscoitos, bolos e misturas para bolo; “cereais matinais” e “barras de cereais”; achocolatados e misturas em pó saborizantes; farinhas de cereais instantâneas (espessantes) com açúcar; iogurte com sabores e tipo petit suisse; queijo processado UHT (queijo fundido embalado em pequenos quadrados); queijo cheddar; compostos lácteos, temperos “instantâneos” de carne, de frango ou de legumes (em cubo, em pó ou líquidos); maioneses e molhos prontos; produtos congelados prontos para aquecer, como tortas, massas e pizzas pré-preparadas; empanados de carne, de frango ou de peixe tipo nuggets, salsicha, hambúrguer e outros produtos de carne reconstituída, e sopas, macarrão e sobremesas “instantâneos”.



Documento assinado eletronicamente por **SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a)-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, Substituto(a)**, em 28/07/2022, às 17:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fn.de.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3049124** e o código CRC **F8DD7BA6**.

Referência: Processo nº 23034.022849/2022-66
SEI nº 3049124

2.3 Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação.

PROCESSO Nº 23034.005938/2022-48

INTERESSADO: COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE

1. ASSUNTO

Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação.

2. REFERÊNCIAS

Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).

Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (BRASIL, 2020).

Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014).

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Ministério da Saúde, 2019).
 Educação Alimentar e Nutricional: articulação de saberes (Edições UFC, 2018).
 Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012).
 Portaria Interministerial Nº 1.010, de 08 de maio de 2006 (BRASIL, 2006).
 Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018 (BRASIL, 2018).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

A fim de fomentar a educação alimentar e nutricional (EAN) no âmbito escolar, uma das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), da Coordenação Geral do PNAE (CGPAE), no Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) esclarece quem são os atores sociais da EAN e as suas possibilidades de atuação de acordo com as referências citadas acima.

4. ANÁLISE

4.1. Conceito de EAN

A EAN no Brasil é reconhecida como uma ação estratégica para a proteção e promoção da saúde, o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional e a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

De acordo com o Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, a EAN “é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis” (BRASIL, 2012).

A prática de EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012).

No entanto, na prática, observa-se pouca visibilidade das experiências exitosas, desafios nos processos de planejamento e implementação, e ainda número insuficiente de ações desenvolvidas nos programas públicos, como o PNAE (BRASIL, 2012).

4.2. Importância da EAN

O principal objetivo da EAN é promover hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, sendo importante na prevenção e controle de problemas alimentares e nutricionais, como obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Considerando estes elementos, a EAN se configura como um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da Promoção da Saúde (BRASIL, 2012).

Além disso, a EAN possui como potenciais resultados a valorização das culturas, o fortalecimento de hábitos regionais, a diminuição no desperdício de alimentos e o incentivo ao consumo de alimentos oriundos de produções sustentáveis (BRASIL, 2012). Ademais, a EAN pode incentivar a reflexão sobre a alimentação de forma ampliada, considerando as dimensões ambientais, biológicas, econômicas, políticas e socioculturais, de forma articulada com as diferentes áreas de conhecimento previstas nos currículos escolares.

4.3. EAN no PNAE

A escola constitui espaço privilegiado para o desenvolvimento de práticas alimentares e de vida saudáveis. O PNAE, por ser uma política pública de educação e de segurança alimentar e nutricional, se constitui em um instrumento pedagógico que possibilita a integração do tema alimentação a outros projetos e ações desenvolvidos no ambiente escolar, além de ofertar uma alimentação adequada e saudável aos estudantes.

A Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o PNAE, apresenta, em seu artigo 2º, a EAN como uma das diretrizes do Programa:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

Além disso, cita, no artigo 4º, os objetivos do Programa, incluindo a EAN para alcançá-los:

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, **por meio de ações de educação alimentar e nutricional** e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

No artigo 17, que trata das competências dos estados, Distrito Federal e municípios, reforça a responsabilidade destes em promover a educação alimentar e nutricional:

Art. 17. Competem aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, as seguintes atribuições, conforme disposto no § 1º do art. 211 da Constituição Federal:

III - promover a educação alimentar e nutricional, sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico de que trata o art. 11 desta Lei.

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar da educação básica, dedica um capítulo específico às ações de EAN - Capítulo III.

O capítulo referido apresenta os responsáveis por planejar e executar as ações de EAN. Também determina o conceito de EAN no contexto do PNAE, no parágrafo 1º do artigo 14:

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

No parágrafo 2º cita:

§ 2º [...] para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

E no parágrafo 3º apresenta os princípios que devem ser observados no processo de ensino e aprendizagem de EAN, conforme proposto no “Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas”:

- I - sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- II - abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
- III - valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;
- IV - a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- V - a promoção do autocuidado e da autonomia;
- VI - a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;
- VII - a diversidade nos cenários de prática;
- VIII - intersetorialidade;
- IX - planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

Por fim, o “Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas” define como sujeitos da formação os seguintes atores sociais do PNAE: gestores, professores, coordenadores pedagógicos, profissionais que preparam a alimentação escolar (merendeiras), nutricionistas e agricultores(as) familiares. Para além destes, consideraremos também, nesta Nota Técnica, os membros dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) e pais/mães ou responsáveis dos alunos como atores sociais da EAN.

Importante se faz a reflexão sobre a inclusão dos estudantes como atores sociais da EAN. Sobre esse ponto, entendemos existirem pessoas que realizam as ações e as que participam das ações (“recebem”). O mais comum são os estudantes fazerem parte do grupo que recebe as ações de EAN. No entanto, se pensamos/agimos em uma perspectiva da educação crítica, participativa e significativa, os estudantes precisam participar mais ativamente do processo, serem percebidos também como protagonistas das ações, exercendo um papel relevante no processo.

4.4. Metodologias ativas e dialógicas

Para Bezerra (2018) as atividades de EAN pressupõem o uso da pedagogia dialógica, proposta por Paulo Freire. Além disso, o autor considera que a articulação de saberes é fundamental para a execução de atividades de EAN (BEZERRA, 2018).

Portanto, recomendamos que sejam exploradas e adotadas metodologias participativas, problematizadoras, lúdicas e colaborativas para a execução das ações de EAN na escola, potencializando a reflexão, o diálogo e a integração entre os participantes (BRASIL, 2018).

5. RECOMENDAÇÕES PARA OS ATORES SOCIAIS DA EAN

A mobilização dos atores sociais do PNAE em torno da promoção da alimentação adequada e saudável requer o compartilhamento de saberes, a construção contínua de parcerias e ações permanentes de fortalecimento da

participação desses atores nas agendas de EAN.

Assim, esta Nota Técnica apresenta, na sequência, recomendações para os diferentes atores sociais, de acordo com suas responsabilidades e papéis distintos.

5.1. NUTRICIONISTAS

Conforme a Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010:

Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

IV. Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição.

Sendo assim, compete ao nutricionista o planejamento, o acompanhamento e a execução das atividades de EAN. No entanto, conhecida a realidade de trabalho da maioria dos nutricionistas do PNAE, sabe-se que os mesmos nem sempre conseguem conciliar essa determinação com as demais obrigações de seu cargo.

5.1.1. Sugestões para Nutricionistas e/ou Equipe da Alimentação Escolar:

- Realizar o diagnóstico da situação alimentar e nutricional dos estudantes da EEx.
- Conhecer a cultura e a história alimentar do território.
- Envolver os estudantes na elaboração das ações de EAN, que devem estar pautadas em metodologias ativas e dialógicas.
- Realizar atividades formativas (cursos, palestras, oficinas) com a equipe de gestores escolares, coordenadores pedagógicos e professores da EEx. Para qualificar as ações de promoção da alimentação adequada e saudável e incentivar que sejam integradas ao Projeto Político Pedagógico (PPP).
- Elaborar materiais de apoio para a realização de ações de EAN articuladas ao currículo e ao cotidiano escolar e compartilhar com as escolas materiais de apoio já existentes.
- Propor um calendário de campanhas e ações vinculadas à EAN de forma a inserir estas ações no PPP, não apenas criando um calendário recreativo.
- Implantar uma rede de EAN junto à comunidade escolar, com profissionais e demais setores envolvidos, visando a trocas de experiências e discussões.
- Substituir a abordagem da pirâmide alimentar pelas informações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira, como os 10 passos para uma alimentação saudável e a classificação dos alimentos por níveis de processamento. E as informações contidas no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, como os 12 passos para uma alimentação saudável.
- Sensibilizar e formar a comunidade escolar para promover, proteger e apoiar a amamentação e a alimentação complementar saudável contra o marketing não ético de produtos regulados pela NBCAL - Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras.
- Formar a comunidade escolar para identificar e prevenir situações de conflitos de interesses no ambiente escolar, ou seja, a realização de parcerias que, a princípio, visariam ao interesse coletivo (como a promoção da saúde, a educação alimentar e nutricional), mas que, na verdade, servem a um objetivo privado (comercial): divulgação da marca e de produtos, construção de imagem positiva sobre a empresa e, em última instância, o lucro de determinado parceiro visam aumentar os lucros de determinado parceiro, prejudicando o crescimento e o desenvolvimento e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.
- Realizar atividades formativas (cursos, palestras, oficinas) com as merendeiras para que se reconheçam como educadoras e possam promover a alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.
- Reconhecer a merendeira como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa, envolvendo-a nas atividades de EAN.
- Buscar a aproximação e o diálogo com as merendeiras a fim de fortalecer a EAN e melhorar a adesão e a qualidade da alimentação escolar servida nas escolas, reconhecendo a importância do seu saber quanto às práticas alimentares dos alunos e suas preferências alimentares e seu valor dentro do PNAE.
- Incentivar e apoiar a participação dos agricultores familiares em processos pedagógicos com os estudantes nas escolas.
- Criar mecanismos de aproximação e diálogo com os agricultores familiares e os demais membros da comunidade escolar, com a valorização e a promoção da troca de saberes.
- Incluir a temática da agricultura familiar no projeto político pedagógico e a participação do agricultor em atividades de EAN.
- Organizar visitas guiadas dos estudantes às propriedades dos agricultores e a outros espaços como feiras livres.
- Desenvolver atividades pedagógicas que tenham como temática a relação ser humano e natureza/terra/produção de alimentos com base no saber popular dos agricultores familiares.
- Buscar a articulação entre os setores da educação e da agricultura familiar, propiciando a aquisição de um maior número de alimentos regionais e a participação do agricultor na escola.

- Criar oficinas práticas formativas para os pais e família dos estudantes com a temática da alimentação adequada e saudável.
- Formar grupos de discussão voltados para a família que utilizem abordagens dialógicas e promovam debates e reflexões sobre práticas saudáveis de vida.
- Incentivar a visita da família às dependências da escola para conhecer a alimentação escolar, a cozinha, o refeitório e a merendeira da escola, promovendo a integração entre a comunidade escolar.
- Incentivar a parceria entre as escolas e as unidades básicas de saúde a fim de participarem de ações de educação alimentar e nutricional, entre elas, capacitações e rodas de conversa com a família e toda a comunidade escolar. O Agente Comunitário de Saúde pode fazer a articulação entre escola e família no que se refere a: 1) ações de EAN que envolvam as pessoas e grupos com os quais os alunos residem; 2) conhecimento acerca da realidade alimentar das famílias e das suas práticas alimentares.
- Fortalecer o papel de articuladores e mediadores dos membros do CAE quanto às demandas educacionais, especialmente no que diz respeito à EAN, junto aos nutricionistas do PNAE.

5.2. DIRETORES / COORDENADORES PEDAGÓGICOS (gestão escolar)

Consta na Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018:

§ 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput.

Sendo assim, é pautada na lei a necessidade de gestores escolares incluírem a EAN nos planejamentos de ensino.

5.2.1. Sugestões para Diretores (as) /Coordenadores (as) pedagógicos (as) - gestão escolar:

- Dar suporte ao(s) nutricionista(s) e/ou à equipe da alimentação escolar para execução das ações planejadas.
- Auxiliar na formação de professores quanto à alimentação e nutrição.
- Articular com Unidades Básicas de Saúde / Equipes de Saúde da Família, assim como do Programa Saúde na Escola para ações conjuntas. O Agente Comunitário de Saúde pode realizar a articulação entre escola e família no que se refere a:
 - 1) ações de EAN que envolvam as pessoas e grupos com os quais os alunos residem;
 - 2) conhecimento acerca da realidade alimentar das famílias e das suas práticas alimentares.
- Manter diálogo permanente com a coordenação de alimentação escolar de maneira a ampliar e potencializar as possibilidades de ações de EAN.
- Prever a participação da equipe da alimentação escolar no processo de planejamento pedagógico de maneira a ampliar e potencializar as possibilidades de ações de EAN.
- Durante a elaboração do PPP, integrar as ações de EAN para que estas sejam realizadas ao longo do ano letivo.
- Apoiar a realização de atividades de EAN no espaço escolar, oferecendo subsídios técnicos e materiais aos membros da equipe escolar para que tenham motivação e condições para a elaboração e desenvolvimento das ações de EAN.
- Envolver os estudantes na elaboração das ações de EAN, que devem estar pautadas em metodologias ativas e dialógicas.
- Buscar parcerias livres de conflitos de interesses, apoiar e supervisionar a implantação de hortas escolares como espaços pedagógicos.
- Desenvolver ações de inserção da prática pedagógica de transversalidade no ambiente escolar, utilizando a EAN como tema transversal.
- Implantar mecanismos que propiciem a democratização e a gestão participativa nas escolas, permitindo o diálogo entre todos os membros da comunidade escolar, favorecendo a troca de saberes.
- Reconhecer a participação da merendeira como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa, valorizando os seus saberes e possibilitando o compartilhamento desses saberes na escola.
- Reforçar a participação das merendeiras na elaboração do PPP e nas ações de EAN, valorizando-as e estimulando-as a reconhecerem seu papel e atuarem como educadoras.
- Incentivar a participação das merendeiras em cursos de capacitação e formação permanente.
- Incentivar e apoiar a participação dos agricultores familiares em processos pedagógicos com os estudantes nas escolas.
- Criar mecanismos de aproximação e diálogo entre os agricultores familiares e os demais membros da comunidade escolar, com a valorização e a promoção da troca de saberes.
- Incluir a temática da agricultura familiar no PPP e a participação do agricultor em atividades de EAN.
- Propiciar e incentivar a formação de grupos de discussão e de oficinas práticas criativas voltadas para a família que utilizem abordagens dialógicas e promovam debates e reflexões sobre práticas saudáveis de vida.
- Incentivar a visita da família às dependências da escola para conhecer a alimentação escolar, a cozinha, o refeitório e a merendeira da escola, promovendo a integração com a comunidade escolar.

- Envolver e apoiar a participação da família na elaboração do PPP e em atividades de EAN. No caso em que os pais dos alunos são agricultores familiares e fornecedores da alimentação escolar, envolvê-los em atividades que permitam o compartilhamento de saberes.
- Fortalecer o papel de articuladores e mediadores dos membros do CAE quanto às demandas educacionais, especialmente no que diz respeito à EAN, junto aos gestores da escola.

5.3. PROFESSORES

Ainda seguindo o que é pautado em lei, especialmente a Lei 13.666/2018, a qual determinou a inclusão do tema transversal da EAN no currículo escolar, os educadores devem incluir esta temática em seus planejamentos.

5.3.1. Sugestões para Professores:

- Prever reuniões com a equipe de alimentação escolar no processo de planejamento para discutir e identificar possibilidades de ações conjuntas;
- Usar e valorizar a cozinha e o refeitório escolar, o comércio local, feiras e mercados como ambientes de aprendizagem;
- Contribuir com a formação crítica dos alunos quanto a informações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais e redes sociais;
- Incluir temáticas de alimentação e nutrição em suas aulas e demais atividades pedagógicas em articulação com o currículo, utilizando como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Marco de Referência para EAN nas Políticas Públicas. Alguns exemplos:
 - a) Matemática – contas, frações, proporções, peso e demais medidas utilizando alimentos e receitas culinárias, economia doméstica (custos com alimentação), visitas guiadas a feiras, mercados, hortas e demais locais de produção agrícola;
 - b) História – contar a história dos alimentos, as ligações da alimentação com a cultura, ressaltar a importância dos povos originários, resgatar e articular a história do Brasil com as histórias familiares e da comunidade, histórico e importância das políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil;
 - c) Geografia – sustentabilidade, meio ambiente, sistemas de produção de alimentos sustentáveis, regionalidade, alimentos regionais, patrimônio cultural, biodiversidade, plantas alimentícias não convencionais, transição nutricional, fome, desigualdades, segurança alimentar e nutricional, produção local de alimentos, origem dos alimentos que consumimos, desperdício de alimentos, descarte de lixo doméstico, uso exacerbado de embalagens alimentícias, resíduos da produção industrial, diário alimentar dos alunos como ferramenta para gerar o debate entre cultura e ingestão alimentar, relação entre economia e alimentação (fome, insegurança alimentar, produção de alimentos etc.);
 - d) Ciências/Biologia – nível de processamento dos alimentos, impacto do consumo de ultraprocessados na saúde, rotulagem nutricional frontal, impacto do consumo de alimentos com excesso de sódio, açúcar e/ou gordura, alimentação como fonte energética, importância das vitaminas e minerais, diferença entre os macronutrientes, o uso da água na produção de alimentos; caminho percorrido pelo alimento: do campo à mesa da escola; digestão e absorção dos alimentos; análises microbiológicas dos alimentos;
 - e) Língua Portuguesa – escrever receitas, fazer listas de compra, abordar músicas e textos literários que falam de alimentação, construção dos estilos textuais abordando a temática da alimentação, a história alimentar dos alunos e de suas famílias, livros de literaturas de cordel, poesias, quadrinhos que abordem a questão cultural e alimentar e verificar o padrão alimentar na época e região, concurso de escrita de textos ou livros;
 - f) Química – impactos dos agrotóxicos, produtos químicos e ingredientes artificiais utilizados pela indústria para a saúde humana, animal e do meio ambiente, nível de processamento dos alimentos, composição molecular dos alimentos, análise bioquímica dos alimentos, experiências utilizando alimentos como a representação da ação de Maillard, da ação química e física do escurecimento enzimático e fermentação;
 - g) Educação Física – incentivo e associação da prática de esportes e atividades físicas às práticas alimentares saudáveis, tendo como base o Guia de Atividade Física para a População Brasileira (áudio book e vídeo);
 - h) Artes – explorar as cores, tipos, texturas e formas dos alimentos nas produções de arte, reconhecer a culinária como prática de criação e de expressão da arte, realizar pesquisa em artes plásticas, música, literatura de temas sobre alimentação, hábitos, cultura alimentar, criação de peças de teatro, de músicas, poesias e murais informativos sobre práticas saudáveis de vida, elaboração criativa do informativo do cardápio da alimentação escolar, sarau com exposição dos trabalhos dos alunos sobre alimentação saudável.
- Desenvolver projetos que articulem as atividades pedagógicas das diferentes áreas de conhecimento escolar e/ou disciplinas tendo EAN como tema transversal articulador de saberes.

- Envolver os estudantes na elaboração das ações de EAN, que devem estar pautadas em metodologias ativas e dialógicas.
- Reconhecer a participação da merendeira como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa, envolvendo-a nas atividades pedagógicas.
- Incentivar e apoiar a participação dos agricultores familiares em processos pedagógicos com os estudantes nas escolas.
- Buscar a aproximação e o diálogo com os agricultores familiares e os demais membros da comunidade escolar, com a valorização e a promoção da troca de saberes.
- Organizar visitas guiadas dos estudantes ao local de produção dos agricultores familiares e a outros espaços como feiras livres.
- Incluir a temática da agricultura familiar no projeto político pedagógico e a participação do agricultor em atividades de EAN.
- Buscar a conexão da cadeia de produção dos alimentos ao processo educativo, inserindo o agricultor familiar como agente enriquecedor dessa discussão e aprendizagem.
- Desenvolver atividades pedagógicas que tenham como temática a relação ser humano e natureza/terra/produção de alimentos com base no saber popular dos agricultores familiares.
- Elaborar oficinas práticas formativas para a família dos estudantes com a temática da alimentação adequada e saudável.
- Propor atividades que mobilizem e envolvam a família dos estudantes, como entrevistas e produção textual para conhecer os hábitos familiares, receitas de família etc.

5.4. MERENDEIRAS (OS) / MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS / COZINHEIRAS (OS)

As pessoas que trabalham nas cozinhas escolares, chamadas de merendeiras(os), são responsáveis pelo preparo da alimentação escolar.

No entanto, sua atuação vai muito além do preparo dos alimentos e da higienização das áreas físicas. As merendeiras, por terem um contato direto e diário com os estudantes, criam vínculos e laços afetivos e assumem um papel primordial de educadoras. Essas profissionais influenciam diretamente a formação de hábitos alimentares dos alunos, podendo incentivar a adesão à alimentação escolar, o consumo de alimentos saudáveis, ajudar a combater o desperdício de alimentos, formando um elo entre o alimento e o aluno e contribuindo com as aprendizagens dos escolares (MELGAÇO, 2021).

Apesar da importância do papel de educadora da merendeira, esta profissional é, muitas vezes, desvalorizada e invisibilizada, ficando sua função restrita à cozinha e ao refeitório da escola. São inúmeras as potencialidades do papel educativo da merendeira, mas diversas limitações impedem que ela exerça esse papel. De acordo com Melgaço (2021), destacamos as sugestões no quadro a seguir.

5.4.1. Sugestões para Merendeiras (os):

- Reconhecer-se como membro ativo da equipe escolar e da sua função educativa.
- Buscar a aproximação e o diálogo com as nutricionistas e/ou a equipe da alimentação escolar a fim de fortalecer a EAN e melhorar a adesão e a qualidade da alimentação escolar servida nas escolas.
- Participar da elaboração do PPP e das atividades de EAN.
- Participar de cursos de capacitação e formação permanente.

5.5. AGRICULTORES(AS) FAMILIARES

A aquisição de alimentos advindos da agricultura familiar é uma das diretrizes do PNAE (BRASIL, 2009). O Programa permite a aproximação entre a agricultura familiar e a escola, agregando um componente pedagógico nesta relação, capaz de construir espaços educativos onde há a contextualização da oferta dentro do sistema de produção de alimentos e o fortalecimento entre a comunidade escolar e a comunidade local (LOPES, 2015).

A aproximação com a produção dos alimentos é parte importante da educação alimentar e nutricional, sendo um aspecto que justifica a inclusão da agricultura familiar local no processo de ensino-aprendizagem e no currículo escolar. O contato com o processo de produção cria laços e sentidos concretos aos estudantes, o que promove a compreensão do valor de toda a cadeia de produção e fornecimento do alimento. Ao se envolver com todo esse processo de forma concreta, o estudante internaliza esses conhecimentos, percebendo a importância de saber escolher o que comer, fortalecendo a sua autonomia e favorecendo escolhas alimentares saudáveis (LOPES, 2015).

O agricultor, com seus saberes e vivências, é capaz de enriquecer a discussão e a promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Sugestões para Agricultores (as) Familiares:

- Reconhecer-se como membro da comunidade escolar e a importância dos seus saberes para a formação pedagógica dos estudantes.

- Disponibilizar-se a receber os estudantes e outros membros da comunidade escolar em seu local de produção.
- Propor a inclusão da temática da agricultura familiar no PPP e participar das atividades de EAN.
- Entender-se como agente enriquecedor da discussão e aprendizagem do processo educativo relacionado à produção e oferta dos alimentos.
- Auxiliar na construção e na manutenção de hortas pedagógicas.
- Auxiliar na realização de atividades pedagógicas coletivas associadas ao cooperativismo na agricultura familiar.

5.6. FAMÍLIA / RESPONSÁVEIS PELOS ALUNOS

As práticas alimentares são aprendidas na infância. Desta forma, o comportamento alimentar de crianças em idade pré-escolar é determinado em primeira instância pela família e de forma secundária pelas outras interações psicossociais e culturais. O comportamento alimentar dos pais pode influenciar diretamente as práticas alimentares dos filhos, pois é a família quem construirá esses conhecimentos, ou seja, as atitudes e práticas alimentares dos pais serão assimiladas pelos filhos (MORAES, 2014).

Portanto, família e escola constituem dois âmbitos fundamentais para o desenvolvimento alimentar e humano, contribuindo para a formação integral do sujeito. Assim, a aliança entre a família e a escola é uma ferramenta poderosa para a formação do comportamento alimentar da criança. Para isso, é necessário haver a integração dos pais com as atividades escolares e com o processo de aprendizagem.

5.6.1. Sugestões para Família / Responsáveis pelos alunos:

- Participar ativamente de oficinas práticas formativas com a temática da alimentação adequada e saudável.
- Participar ativamente da formação de grupos de discussão voltados para a família que utilizem abordagens dialógicas e promovam debates e reflexões sobre práticas saudáveis de vida.
- Participar ativamente de atividades propostas por professores que mobilizem e envolvam a família dos estudantes, como entrevistas e produção textual para conhecer os hábitos familiares, receitas de família etc.
- Visitar as dependências da escola para conhecer a alimentação escolar, a cozinha, o refeitório e a merendeira da escola, integrando-se com a comunidade escolar.
- Participar ativamente da elaboração do PPP e das atividades de EAN.

5.7. MEMBROS DO CAE

O CAE deve exercer as funções de orientar, fiscalizar e controlar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar. Dentre as atribuições do CAE previstas na Lei nº 11.947/2009, temos o acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das diretrizes da alimentação escolar. Desta forma, os membros do CAE podem contribuir para o fortalecimento das ações de EAN nas escolas.

5.7.1. Sugestões para Membros do CAE:

- Reconhecer e valorizar o seu papel na articulação e mediação quanto às demandas educacionais, especialmente no que diz respeito à EAN, junto aos gestores das escolas e nutricionistas do PNAE.
- Buscar e participar das capacitações, fortalecendo suas funções normativa, consultiva, mobilizadora e fiscalizadora das diretrizes da alimentação escolar, em especial da EAN.
- Incentivar a participação de agricultores, merendeiras e pais de alunos como membros do CAE.

6. CONCLUSÃO

A realização das diretrizes para o alcance dos objetivos do PNAE depende da superação de alguns entraves e desafios. Envolver ativamente os atores sociais da EAN com os processos de aprendizagem, desenvolver ações de participação e integração dentro do ambiente escolar, reconhecendo e incentivando o seu potencial educativo, fazem parte do fortalecimento da alimentação escolar, da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Para tanto, recomendamos a realização de cursos e processos formativos permanentes com o objetivo de apoiar a reflexão sobre a temática da alimentação e o papel de educador de cada ator social. Dadas a dimensão e a complexidade atuais dos objetivos e das diretrizes do PNAE, é fundamental mobilizar a comunidade escolar para que entenda o funcionamento do Programa e valorize a alimentação escolar. É imprescindível que se realizem ações para que o PPP seja de conhecimento de toda comunidade e oriente efetivamente as práticas pedagógicas.

Sugerimos também que o PPP, além de contemplar ações de EAN e envolver seus atores, seja elaborado com a participação de todos os membros da comunidade escolar.

É fundamental que a gestão escolar busque a democratização, com o diálogo e a escuta ativa dos membros da comunidade escolar, envolvendo esses atores na execução da alimentação escolar, o que contribui com a melhoria do PNAE e de uma educação de qualidade.

7. SUGESTÃO DE MATERIAIS

Com o intuito de auxiliar na construção de novos olhares acerca das temáticas de alimentação e nutrição, dos sujeitos da EAN, como integrá-los ao processo de ensino-aprendizagem e como implementar ações de promoção de alimentação saudável nas escolas, sugerimos os seguintes materiais:

7.1. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome). Disponível em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

7.2. Princípios e práticas para educação alimentar e nutricional (Ministério do Desenvolvimento Social). Disponível em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2018/08/CADERNO_EAN_semmarca.pdf

7.3. Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

7.4. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Ministério da Saúde) Disponível em: https://www.svb.org.br/images/guia_da_crianca_2019.pdf

7.5. Doze Passos Para uma Alimentação Saudável (Ministério da Saúde). Disponível em: http://portal.saude.pe.gov.br/sites/portal.saude.pe.gov.br/files/folder_guia_menores_2_anos.pdf

7.6. Guia de Atividade Física para a População Brasileira (Ministério da Saúde). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_atividade_fisica_populacao_brasileira.pdf

7.7. Promoção da Alimentação Adequada e Saudável - Caderno de Atividades (Ministério da Saúde). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_ensino_fundamental_II.pdf

7.8. Vídeos para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (Ministério da Saúde). Caminhos da Comida: <https://www.youtube.com/watch?v=BYw0EVdQbV8>

Nico e o Tubérculo: <https://www.youtube.com/watch?v=biq3xE3O3Zc>

Sem cantina: <https://www.youtube.com/watch?v=4Ql6nOxbyKI>

7.9. A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável - Livro para gestores (Ministério da Saúde). Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/biblioteca/visualizar/MTM1MQ==>

7.10. Livros da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (FNDE). Disponíveis em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-ainformacao/acoes-e-programas/programas/pnae/pnae-educacao-alimentarnutricional>

7.11. Vídeos da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (FNDE). Disponíveis em: <https://www.youtube.com/playlist?list=PL1DvWZNqAtqLqRCNjvb8fKOnCn5DdcvKt>

7.12. Capas dos livros distribuídos pelo PNLD (FNDE). Disponíveis em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-ainformacao/acoes-e-programas/programas/pnae/pnae-educacao-alimentarnutricional>

7.13. Livro "Educação Alimentar e Nutricional: articulação de saberes" (FNDE). Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-ainformacao/acoes-e-programas/programas/pnae/pnae-educacao-alimentarnutricional>

7.14. Recomendações para a Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Retorno Presencial às Aulas durante a Pandemia da Covid-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos (FNDE). Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-ainformacao/acoes-e-programas/programas/pnae/covid-19-retorno-as-aulas>

7.15. Vídeo sobre EAN lançado pela série especial do PNAE (FNDE). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=prJnk1S9Pbg>

7.16. Jogo Nutri Quiz (Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar - CECANE/UNIRIO). Disponível em: <http://www.unirio.br/cecane/jogo-nutri-quiz/view>

7.17. Spot de rádio "Promoção da alimentação saudável nas escolas" (Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar - CECANE/UNIRIO). Disponível em: <http://www.unirio.br/cecane/spot-de-radio-promocao-da-alimentacao-saudavel-nas-escolas/view>

7.18. Spot de rádio "Divulgação das contracapas dos livros didáticos para os professores" (Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar - CECANE/UNIRIO). Disponível em: <http://www.unirio.br/cecane/spot-de-radio-ensinofundamental-1/view>

- 7.19. Alimentação Saudável nas Escolas: Guia para Municípios (IDEC). Disponível em: <https://idec.org.br/ferramenta/alimentacao-saudavelnas-escolas>
- 7.20. Alimentos Orgânicos nas Escolas (IDEC). Disponível em: <https://idec.org.br/ferramenta/alimentos-organicos-nasescolas>
- 7.21. Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>
- 7.22. Catálogo de Produtos da Sociobiodiversidade do Brasil (Ministério do Meio Ambiente). Disponível em: https://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/comunicacao/publicacoes/publicacoesdiversas/catalogo_de_produtos_da_sociobiodiversidade_do_brasil.pdf
- 7.23. Vídeo “Comida que Alimenta”. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=z6xAkNPV3QI>

8. VALIDADE

Esta Nota Técnica se mantém válida enquanto os normativos constantes em sua referência estiverem em vigor.

9. CONTRIBUIÇÕES

Esta Nota Técnica foi elaborada pela equipe de Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional da CGPAE do FNDE com a contribuição dos docentes Dra. Elisabetta Recine, Dra. Inês Rugani, Dra. Thais Salema, Dr. José Arimatea Barros Bezerra e da nutricionista Dra. Luisete Moraes Bandeira.

10. REFERÊNCIAS

- 10.1. BEZERRA, José Arimatea Barros. Educação Alimentar e Nutricional: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018.
- 10.2. BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 17 jun. 2009. p. 2.
- 10.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- 10.4. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
- 10.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de Atividade Física para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.
- 10.6. BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio de 2020. Seção 1, p. 38.
- 10.7. BRASIL. Portaria Interministerial Nº 1.010, de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: Ministério da Educação/Ministério da Saúde, 2006.
- 10.8. BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília: Presidência da República, 2018c.
- 10.9. BRASIL. Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), 2018.
- 10.10. BRASIL. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- 10.11. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília: CFN, 2010.
- 10.12. COSTA, Jordanna Maria Nunes. Política de alimentação escolar: tem caroço nesse angu? a gestão e o controle social do PNAE. 185 f. Dissertação (mestrado) - Universidade de Brasília, Faculdade de Educação, Programa de Pós-

Graduação em Educação, 2013.

10.13. LOPES, Sara Regina Souto. A dimensão pedagógica da agricultura familiar: a alimentação escolar aproximando o consumo e a produção. Dissertação (mestrado). 218 f. Universidade Católica de Brasília, 2015.

10.14. MELGAÇO, Mariana Belloni. As merendeiras do DF: voz e silêncio no Programa Nacional de Alimentar Escolar. 2021. 233 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação) — Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

10.15. MORAES, R. W. Determinantes e construção do comportamento alimentar: uma revisão narrativa de literatura. Porto Alegre, 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Nutrição) — Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

10.16. SILVA, Maria Aparecida de Araújo. Educação Alimentar e Nutricional na Matriz Curricular. Org: Superintendência do Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco, Gerência Regional de Educação Mata Centro. Vitória de Santo Antão, 2022.



Documento assinado eletronicamente por **SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional**, em 15/03/2022, às 19:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



Documento assinado eletronicamente por **KARINE SILVA DOS SANTOS, Coordenador(a)-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar**, em 16/03/2022, às 18:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2810740** e o código CRC **D84D3CCA**.

Referência: Processo nº 23034.005938/2022-48

SEI nº 2810740

2.4 Nota Técnica nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostos da Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020.

PROCESSO Nº 23034.044163/2019-21

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1. ASSUNTO

1.1. Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostos na Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).
- 2.2. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (BRASIL, 2020a).
- 2.3. Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020 (BRASIL, 2020b).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1 A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN e a Divisão de Desenvolvimento da Agricultura Familiar - DIDAF esclarecem as alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar a serem observadas pelos executores do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE (Secretarias de Estado da Educação - Seduc, Prefeituras Municipais e rede federal) diante da publicação da Resolução do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020, que altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

3.2 Para além de explanar as alterações dispostas na Resolução CD/FNDE nº 20/2020, amplia o rol de exceções de aquisição de gêneros alimentícios em pó com recursos federais no âmbito do PNAE.

4. ANÁLISE

4.1 Diante da publicação da Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020, que altera dispositivos referentes aos parâmetros de oferta de alimentos e da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar dispostos na Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, a COSAN e a DIDAF esclarecem os pontos que seguem.

4.2 DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

4.2.1 **Art. 18. § 1º, II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana; Art. 18, § 2º, II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana.**

4.2.1.1 A alteração se justifica em razão da necessidade de adequação de terminologia, substituindo o termo "hortaliças" por "legumes e verduras", para ficar coerente com o caput.

4.2.2 **Art. 18, § 6º, II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês.**

4.2.2.1 Entendendo que outros tipos de alimento em conserva são tão prejudiciais quanto os legumes e verduras em conserva, optou-se por incluir outros alimentos em conserva nesse conceito para abranger qualquer tipo de alimento em conserva, por exemplo, atum em conserva, sardinha em conserva, salsicha em conserva, feijão em conserva, ovo em conserva e carne em conserva.

4.2.3 **Art. 18, III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.**

4.2.3.1 Substituiu-se o termo "bebida láctea" por "líquidos lácteos" com o objetivo de englobar os demais produtos lácteos líquidos com aditivos ou açúcar (bebida láctea, composto lácteo, iogurte com sabor, achocolatado líquido e similares).

4.2.4 **ANEXO IV - Valores de referência para energia, macronutrientes e micronutrientes**

4.2.4.1 As tabelas referentes valores de referência para energia, macronutrientes e micronutrientes sofreram algumas alterações, especialmente para os lipídios, com alteração das faixas de valores de referência de 25 a 35%, valores que se encontram dentro dos valores de referência recomendados pela Food and Drug Administration (FAO).

4.2.4.2 Destaca-se que para os valores de lipídeos descritos nas tabelas referentes aos valores de energia, macronutrientes e micronutrientes para estudantes da Pré-escola, Ensino Fundamental e Ensino Médio, considerou-se 25 a 35% do Valor Energético Total (VET). Para o ensino de jovens adultos, foram considerados valores de referência para lipídeos de 15 a 30% do VET.

4.2.4.3 A utilização dos valores de referência de macronutrientes para o planejamento do cardápio deverá considerar a distribuição dos três macronutrientes, dentro da faixa de valores recomendados, e a soma dos três nutrientes deverá ser 100% do valor total da energia do cardápio/refeição.

4.2.5 **Exceção para aquisição de gêneros alimentícios em pó com recursos federais**

4.2.5.1 Para além das alterações referidas acima, entendeu-se necessário incluir, no rol das exceções de aquisição com recursos federais de alimentos em pó, o café em pó, o cacau 100% em pó e o ovo em pó, em razão destes não serem considerados alimentos ultraprocessados pelo Ministério da Saúde (Brasil, 2014).

4.3 DA AGRICULTURA FAMILIAR

4.3.1 A Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 permitida a abertura de prazo para que os proponentes pudessem, caso necessário e a critério da Entidade Executora, adequar qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas como segue:

"Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir: (.)

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades".

4.3.2 Destarte, a Resolução supramencionada não informava se a eventual abertura de prazo, para possíveis ajustes pelos proponentes, deveria estar prevista no edital de Chamada Pública. Dado a esse fato, foi necessária a alteração de texto abaixo:

*"36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:
(....)*

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no art. 41, fica facultada à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital." (NR)"

4.3.3 Desse modo, durante o processo de Chamada Pública, os proponentes mediante abertura de prazo pela EEX, para eventuais ajustes e adequação de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, só poderão fazê-lo, se essa condição estiver prevista no Edital de Publicação de Chamada Pública, conforme descrito acima.

4.3.4 Ademais, ao final da frase no art. 36, § 4º Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, ficou faltando a pontuação final, a qual foi acrescentada.

5. CONCLUSÃO

5.1 Esta Nota Técnica buscou esclarecer as principais alterações no capítulo das Ações de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostas na Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020, que altera dispositivos da Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

5.2 As alterações tiveram como motivação, principalmente, o ajuste de dispositivos visando clarear o entendimento sobre a execução do PNAE.

5.3 Por fim, reitera-se o compromisso do FNDE em apoiar financeira e tecnicamente os municípios, estados, Distrito Federal e a rede federal na correta aplicação dos recursos federais com o objetivo de alcançar o objetivo do PNAE e promover a Segurança Alimentar e Nutricional, o Direito Humano à Alimentação Adequada, a prevenção da obesidade infantil e a construção de hábitos alimentares saudáveis, garantido assim, uma educação de qualidade.

6. REFERÊNCIAS

6.1 BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 17 jun. 2009. p. 2.

6.2 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

6.3 BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio 2020. Seção 1, p. 38.

6.4 BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020. Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 dezembro 2020. Seção 1, págs. 115/116.



Documento assinado eletronicamente por ISABELLA ARAUJO FIGUEIREDO, Chefe de Divisão de Desenvolvimento da Agricultura Familiar, em 17/12/2020, às 15:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015, respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016.



Documento assinado eletronicamente por SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional, em 17/12/2020, às 15:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015, respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_externo=0, informando o código verificador 2139545 e o código CRC 2061454E.

2.5 Nota Técnica nº 1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE - Alterações constantes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, relativas aos aspectos relacionados aos recursos financeiros federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua movimentação.

PROCESSO Nº 23034.026795/2016-60**INTERESSADO: AGEST - ASSESSORIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA, CHEFE DE GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO FNDE, PRESIDÊNCIA FNDE****1. ASSUNTO**

1.1. Alterações constantes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, relativas aos aspectos relacionados aos recursos financeiros federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua movimentação.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.
- 2.2. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. A Coordenação de Execução Financeira da Alimentação – COEFA esclarece as principais alterações dos aspectos financeiros e sua movimentação a serem observadas pelos executores do PNAE (Secretarias de Estado da Educação - Seduc, Prefeituras Municipais e rede federal) diante da publicação da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que revogou as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018. Tais medidas devem ser observadas a partir da decretação de finalização do período de emergência e urgência em saúde pública de importância internacional decorrente da Covid-19 (Coronavírus), com base nas justificativas descritas a seguir que subsidiaram as tomadas de decisão da gestão.

4. ANÁLISE

4.1 As alterações relativas aos aspectos financeiros do PNAE e sua movimentação, constantes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, foram baseadas, principalmente, a partir da necessidade de se aprimorar a legislação frente à realidade de execução do Programa, ao imperativo de fortalecimento da transparência como valor institucional da Administração Pública e ao aprimoramento do processo orçamentário e financeiro.

4.2 Nesse sentido, abriu-se a possibilidade de as escolas filantrópicas, confessionais e comunitárias solicitarem a desvinculação do PNAE ao FNDE, caso não tenham interesse (Art. 6º, § 3º) no recebimento dos recursos.

4.3 No âmbito de ações inovadoras com vistas a consolidar a transparência na Administração Pública, o FNDE deu início à implementação do uso do Cartão PNAE para a aquisição de gêneros alimentícios pelas Entidades Executoras. Por meio do Cartão, será possível identificar o fornecedor e o valor pago com recursos financeiros federais do PNAE.

4.4 Assim, foram incluídos dispositivos que regulamentam a utilização da Conta Cartão PNAE, nos seguintes termos:

4.4.1 na forma de execução centralizada, permite à EEx poderá realizar o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de responsabilidade da escola a celebração dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios e o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola (Art. 8º, Inciso I, § Único);

4.4.2 abertura da conta cartão PNAE (Art. 47, XI);

4.4.3 previsão de que todas as Entidades Executoras deverão operar por meio da Conta Cartão PNAE, a ser implementado gradativamente (Art. 47, XII);

4.4.4 atribuição de limite ao Cartão PNAE para possibilitar a sua utilização por diversos portadores, o que substituirá o repasse de recursos para conta específica das Unidades Executoras (Art. 49, §3º e 4º);

4.4.5 permissão de se realizar a transferência bancária ao agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber o pagamento por meio de cartão magnético (Art. 49, §5º).

4.5 Vale ressaltar que a exceção estabelecida no §5º do art. 49 da Resolução em comento foi assim definida, pois o FNDE identificou dificuldade entre os agricultores familiares na utilização das máquinas de cartão magnético (adquirentes) tanto por problemas de acesso à internet quanto pelo custo das adquirentes.

4.6 A Resolução explicitou que as entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais serão consideradas automaticamente pelo FNDE às redes municipal e distrital de ensino (Art. 10, § 3º) e que, nos casos em que o atendimento de que for realizado pela Seduc, esta deverá informar ao FNDE, com a devida anuência da escola, até o dia 31 de março do ano em que se der o atendimento (Art. 10, §4º).

4.7 Foram recepcionados na Resolução em comento os valores per capita estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 1/2017 (Art. 47, Inciso II).

4.8 A partir de demandas das próprias Entidades Executoras, foi identificada a necessidade de se explicitar na norma que os rendimentos das aplicações financeiras poderão ser utilizados em qualquer etapa e modalidade de ensino (Art. 47, Inciso XXII, § Único).

4.9 Ainda, com intuito de clarificar o entendimento já praticado, foi explicitado que a EEx que atender aos alunos das escolas filantrópicas, confessionais e comunitárias e que transferir as suas escolas para outra rede de ensino, após a publicação do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento, fica obrigada a repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE para a EEx que a receber (Art. 50).

4.10 Além disso, com vistas a aprimorar a execução orçamentária, estabeleceu-se que o pagamento retroativo de parcelas cujo repasse foi suspenso não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores (Art. 57, §6º).

4.11 Por fim, é importante destacar que as alterações contempladas na nova resolução entraram em vigor na data de sua publicação, dia 13 de maio de 2020. Entretanto, os dispositivos somente serão cobrados na análise da prestação de contas referente ao exercício de 2021, permitindo que os municípios, estados, Distrito Federal e a rede federal possam realizar os ajustes necessários durante o ano de 2020.

5. CONCLUSÃO

5.1 Esta Nota Técnica buscou esclarecer as principais alterações relativas aos aspectos financeiros do PNAE e sua movimentação, constantes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

5.2 Ressalta-se, por fim, que as mudanças foram definidas, principalmente, a partir da necessidade de se aprimorar a legislação frente à realidade de execução do Programa, ao imperativo do fortalecimento da transparência como valor institucional da Administração Pública e ao aprimoramento do processo orçamentário e financeiro.



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANA MENDONCA GOTTSCHALL, Coordenador(a) de Execução Financeira da Alimentação Escolar**, em 10/06/2020, às 14:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



Documento assinado eletronicamente por **VALMO XAVIER DA SILVA, Coordenador(a)-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar**, em 10/06/2020, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1904244** e o código CRC **F3065D46**.

Referência: Processo nº 23034.026795/2016-60

SEI nº 1904244

2.6 Nota Técnica nº 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos aspectos da Agricultura Familiar da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

PROCESSO Nº 23034.016507/2020-45

INTERESSADO: DIVISÃO DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. ASSUNTO

1.1 Alterações dos aspectos da Agricultura Familiar da Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020.

2. LEGISLAÇÃO

- 2.1. Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).
- 2.2. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de (BRASIL, 2020).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1 A Divisão de Desenvolvimento da Agricultura Familiar - DIDAF, parte da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN, esclarece as principais alterações dos aspectos da Agricultura Familiar a serem observadas pelos executores do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, quais sejam as Secretarias de Estado da Educação - Seduc, as Prefeituras Municipais e a rede federal - e fornecedores da agricultura familiar diante da publicação da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que revogou as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018.

4. ANÁLISE

4.1 A orientação para as alterações constantes no capítulo específico que trata da Agricultura Familiar levou em consideração as atualizações ocorridas na divisão regional brasileira e a necessidade de promover a alimentação saudável e o desenvolvimento local em cumprimento ao Artigo 14 da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009.

4.2 A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nos pilares estabelecidas pelo PNAE, em especial no que tange:

- ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e;
- ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.

4.3 A compra institucional da agricultura familiar é uma das diretrizes do PNAE, conforme descrito no Art. 5º da Resolução CD/FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020

“V – O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e remanescentes de quilombos.”

4.4 A definição dessa diretriz coloca a agricultura familiar como parte de um processo que evidencia a importância de se desenvolver uma forma de produção alimentar que não apenas atenda as demandas nutricionais da população como também garanta a sustentabilidade econômica e social dos agricultores familiares. O desenvolvimento da agricultura familiar privilegia as cadeias curtas de produção e comercialização, que são capazes de aproximar fornecedores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atende às necessidades das instituições públicas, favorecendo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional.

4.5 Nesse contexto, considerando o fortalecimento da agricultura familiar e sua contribuição para o desenvolvimento social e econômico local, esta nota vem esclarecer as informações descritas no Artigo 35 da Resolução CD/FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020, que trata da seleção dos projetos de venda em processos de chamada pública para aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar.

“Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º.”

4.6 Em 2017 o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, publicou estudo atualizando a divisão regional brasileira para fins de desenvolvimento de ações de planejamento e gestão de políticas públicas. Esse estudo dividiu o Brasil em regiões geográficas intermediárias e imediatas, em substituição às Mesorregiões e Microrregiões Geográficas, publicadas pelo Instituto em 1990. A nova divisão apresnetada pelo IBGE (2017) leva em conta as "transformações econômicas, demográficas, políticas e ambientais ao longo das últimas décadas".

4.7 As Regiões Geográficas Imediatas usam a rede urbana como referência, sendo organizadas por municípios geograficamente próximos e que se estruturam como um conjunto de modo a atender as necessidades da população, tais como consumo, prestação de serviços, emprego, saúde, educação, etc.

4.8 As Regiões Geográficas Intermediárias, formadas por conjuntos de Regiões Geográficas Imediatas, têm um pólo urbano como referência de organização, considerando a influência regional exercida por ele na perspectiva de atendimento de demandas e necessidades da população.

4.9 Nesse contexto, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020 apresenta atualização da definição dos critérios de seleção dos projetos de venda dos processos de compra da agricultura familiar para alimentação escolar. Essa atualização tem como objetivo o alinhamento das diretrizes do PNAE ao novo cenário regional brasileiro.

4.10 A transição do antigo modelo de classificação para o atual, publicado na Resolução CD/FNDE nº 6/2020, contará com materiais de apoio organizados pelo FNDE para que haja clareza da nova proposta e melhor orientação das necessárias adequações na classificação dos projetos de venda em processos de chamada pública.

- Seleção de Projetos de Venda Resolução 06/2020 (Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramenta-apoio-agricultura>. Acesso em 10 de junho de 2020).

- Material Ilustrativo Resolução 06/2020 (Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramenta-apoio-agricultura>. Acesso em 10 de junho de 2020).

- Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias (Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>. Acesso em 09 de junho de 2020).

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1 Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias 2017 (IBGE, 2017).

6. CONCLUSÃO

6.1 As transformações sociais, econômicas, ambientais, políticas e demográficas ocorridas no Brasil nos últimos anos fizeram necessárias algumas mudanças na forma de compreensão das regiões geográficas do país. Nesse contexto, o entendimento da priorização dos projetos de venda em processos de chamada pública acompanha esse novo panorama para que haja alinhamento com o cenário nacional e para que seja mantida a relação entre produção local e ambiente escolar.

6.2 Além disso, a inclusão dos alimentos produzidos em âmbito local nos cardápios das escolas reforça o caráter agregador das tradições alimentares e cultura locais, promovendo reflexões acerca de formas alternativas e mais saudáveis de produção e consumo dos alimentos e da importância da agricultura familiar local para o desenvolvimento econômico e social associado à proteção ambiental.

6.3 Sendo assim, a mudança para um novo modelo de prioridades na aquisição da agricultura familiar para alimentação escolar na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 prioriza as compras dos agricultores familiares mais próximos das regiões imediatas de cada município de publicação de origem da chamada pública e tem como objetivo atender ao disposto no Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, o qual é orientado para o fortalecimento da agricultura familiar local, aquisição de alimentos mais frescos,

melhoria na geração de renda das famílias e economia local/regional, redução do êxodo rural, além de também facilitar a logística de entrega dos produtos.

6.4 Com publicação da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, fica revogada a Nota Técnica nº3/2018 - Participação de Centrais de Cooperativas da Agricultura Familiar no PNAE.

7. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei no 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 17 jun. 2009. p. 2.

_____. Resolução CD/FNDE no 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio 2020. Seção 1, p. 38.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias 2017. Rio de Janeiro:

IBGE, 2017. Disponível em https://www.ibge.gov.br/apps/regioes_geograficas/. Acesso em 05 de junho de 2020.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias. Brasília: FNDE, 2020.




Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>. Acesso em 09 de junho de 2020.

_____. Seleção de Projetos de Venda Resolução 06/2020. Brasília: FNDE, 2020. Disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramenta-apoio-agricultura>. Acesso em 10 de junho de 2020.

_____. Material Ilustrativo Resolução 06/2020. Brasília: FNDE, 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramenta-apoio-agricultura>. Acesso em 10 de junho de 2020.

SEI/FNDE - 1897361 - Nota Técnica

10/06/20 15:28

	<p>Documento assinado eletronicamente por ISABELLA ARAUJO FIGUEIREDO, Chefe de Divisão de Desenvolvimento da Agricultura Familiar, em 10/06/2020, às 14:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015, respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016.</p>
	<p>Documento assinado eletronicamente por SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional, em 10/06/2020, às 14:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015, respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016.</p>
	<p>A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 1897361 e o código CRC D83953E8.</p>

Referência: Processo nº 23034.016507/2020-45

SEI nº 1897361

2.7 Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Atualização das recomendações para o Planejamento de Cardápios das Creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PROCESSO Nº 23034.044163/2019-21

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1. ASSUNTO

1.1. Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.
- 2.2. Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- 2.3. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (Ministério da Saúde, 2019).
- 2.4. Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014).
- 2.5. Report of the Commission on Ending Childhood Obesity (OMS, 2015).

3. ANÁLISE

- 3.1. Segundo dados da Coordenação de Execução Financeira da Alimentação - COEFA, o PNAE atendeu, em 2019, um total de 2.875.979 de crianças de 0 a 3 anos, em 46.289 estabelecimentos de educação Infantil da rede pública e de entidades filantrópicas ou por elas mantidas e confessionais, conveniadas com o poder público.
- 3.2. Em 2018, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), por meio da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), da Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPAE) realizou a Pesquisa Nacional de Cardápios das Creches Atendidas pelo PNAE, a fim de subsidiar novas recomendações e normativas específicas para a elaboração de cardápios planejados para estudantes dessa faixa etária.
- 3.3. Para a referida pesquisa, 1.708 municípios compuseram uma amostra de 2.443 cardápios de todo o país, sendo a maioria proveniente das regiões Sul e Sudeste (69,6%). Alguns resultados foram muito preocupantes: 62,8% não apresentaram a variedade adequada de alimentos, 90,9% foi a frequência de consumo de alimentos ultraprocessados (apareceram 3,8 vezes/semana); 57,3% dos cardápios apresentavam preparações com uso frequente de açúcar de adição (3,2 vezes/semana); 18% tinham preparações com engrossantes ou cereais infantis (2,1 vezes/semana); 54% ofereceram achocolatado (2,6 vezes/semana) e 65,8% tinham doces e preparações doces (2,7 vezes/semana), conferindo, assim, características hipercalóricas à alimentação fornecida à população alvo; 46% não especificavam a faixa etária; entre 42,1 e 46,7% não tinham ficha técnica de preparo e não apresentaram o cálculo do valor nutricional de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, conforme determinação da legislação vigente.
- 3.4. O excesso de peso é um dos problemas de saúde pública mais relevantes no momento no mundo todo. No Brasil, a prevalência em crianças atendidas na Atenção Primária do Sistema Único de saúde (SUS) vem aumentando de forma significativa, conforme as informações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) de 2018 (BRASIL, 2018), as quais apontaram que 19,05% das crianças menores de 5 anos estavam em risco de sobrepeso, 15,71% tinham excesso de peso e, destas, 6,92% apresentavam quadro de obesidade quando analisados os dados para o indicador IMC/Idade. Alguns dados apontaram, no parâmetro Peso/Estatura, uma prevalência de obesidade na população feminina abaixo de 5 anos de 5,1% e da masculina, 7% (PEREIRA, 2017).
- 3.5. Os riscos de desenvolvimento de comorbidades e outras doenças associadas ao excesso de peso aumentam quanto mais cedo a criança as apresentar e quanto mais tempo permanecer nesse estado, comprometendo a qualidade de vida e o perfil de morbi mortalidade a curto, médio e longo prazo. Crianças com obesidade aos 2 anos apresentam 75% de chance de serem obesas aos 35 anos (WARD et al, 2017). Devido ao processo inflamatório sistêmico que o excesso de gordura corporal leva, a obesidade vem sendo associada à doenças como hipertensão arterial sistêmica, osteoartrite, doença renal crônica, doença arterial coronariana, doenças hepáticas não alcoólicas, câncer, dentre outras (HEYMSFIELD, 2017).
- 3.6. A obesidade infantil também está diretamente ligada a morbididades como asma, comprometimento do desenvolvimento adequado do sistema músculo esquelético, puberdade precoce e início de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) que seriam características apenas na vida adulta (LOBSTEIN, 2006). Ainda, contribui para disfunções emocionais e alterações do comportamento, levando à estigmatização, dificuldades na socialização, o que resultaria até em dificuldade no processo ensino- aprendizagem (PIZZI, 2013; MILLER, 2014).
- 3.7. Sendo assim, a Organização Mundial de Saúde (OMS) atenta que o desafio da obesidade infantil deve ser considerado com urgência e a sério por todo mundo. O crescimento da prevalência do excesso de peso da população infantil não pode ser ignorado e governos precisam aceitar seu papel central como principais agentes na abordagem do problema (WHO, 2016).
- 3.8. Em vista disso, o Brasil tem feito esforço contundente com políticas públicas relevantes que objetivam tanto prevenir quanto intervir no quadro atual, muitas delas voltadas para a formação de hábitos alimentares mais adequados e saudáveis.
- 3.9. O Guia Alimentar para a População Brasileira define a alimentação adequada e saudável como:

“Um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis” (BRASIL, 2014).

3.10 Partindo do pressuposto de que o comportamento alimentar é um processo complexo que envolve fatores culturais, sociais, fisiológicos e psicológicos, e que tem, portanto, uma origem tanto filogenética quanto ontogênica (JOMORI, 2008); que o desenvolvimento de uma preferência alimentar envolve uma complexa interação entre a influência familiar, social e do ambiente de convívio da criança, além da associação entre as preferências, os sabores, a acessibilidade e o conhecimento em relação aos alimentos (BRASIL, 2018); e, que hábitos alimentares uma vez adquiridos dificilmente se alterarão e estão associados a um número crescente de doenças cujo tratamento implica na adoção de novos comportamentos (VIANA, 1998), é importante entender que o ambiente escolar e as refeições fornecidas nesse espaço contribuem com o comportamento alimentar e com o estado nutricional no presente e no futuro. Torna-se, então, fundamental a construção de um ambiente escolar protetor e que estimule a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis o mais precocemente possível.

3.11. Para a OMS a maioria das causas das DCNTs está associada a hábitos não saudáveis, como o consumo de alimentos refinados, carnes e lácteos com elevados níveis de gordura saturada e à redução da energia despendida com as atividades físicas (WHO, 2010). O consumo de alimentos com alto aporte calórico, pobres em nutrientes, cheios de sal e açúcar está relacionado com a epidemia de obesidade infantil e em adolescentes (WHO, 2016). No Brasil, esses alimentos foram classificados como ultraprocessados e processados pelo Ministério da Saúde (MS) (BRASIL, 2014).

3.12. Alimentos ultraprocessados são práticos aos olhos dos consumidores, pois estão prontos ou semi-prontos para o consumo, além de muito palatáveis. São compostos inteiramente ou na maior parte por substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, proteínas) e derivados de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amidos modificados) ou sintetizados, com base em materiais orgânicos (corantes, aromatizantes, intensificadores de sabor e outros aditivos utilizados para alterar as propriedades sensoriais do alimento) (BRASIL, 2014; MONTEIRO, 2009; PAHO, 2015). Em revisão sistemática, Monteiro et al. (2013) demonstraram que o consumo global desse grupo de alimentos aumentou, mas substancialmente nos países em desenvolvimento (MONTEIRO, 2013).

3.13 O maior aporte calórico na alimentação dos brasileiros ainda vem da combinação do arroz com feijão. Mas o consumo de alimentos ultraprocessados vem aumentando e na população com mais de 10 anos esse grupo já corresponde a 21,5% do valor energético total diário. Pode-se, ainda, afirmar que a contribuição dos alimentos ultraprocessados aumenta significativamente do primeiro (2%) para o último (50%) quintil em relação ao estado nutricional (LOUZADA et al, 2015). Na população menor que 2 anos, observou-se a introdução precoce desse grupo de alimentos, pois 32,3% das crianças já consomem refrigerantes e sucos artificiais, enquanto 60,8% consomem biscoitos, bolachas ou bolo (JAIME et al, 2013).

3.14. Louzada et al. (2015), usando como referência a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009), colocam que o impacto negativo do consumo dos alimentos ultraprocessados pelos brasileiros reduz a ingestão de 16 dos 17 micronutrientes estudados, principalmente, quando comparados aos alimentos in natura e minimamente processados. Associado a esse impacto por deficiência de micronutrientes, o grupo de alimentos em questão ainda contribui aumentando a densidade calórica, as gorduras saturadas, gorduras trans, açúcar livre e reduzindo o teor de fibras e proteínas (LOUZADA et al, 2015).

3.15. Considerando esse preocupante quadro, os órgãos oficiais de saúde têm orientado a população para a redução do consumo desse grupo de alimentos, e, em especial para o público infantil e adolescente, dentre os quais: a) Organização Pan Americana da Saúde - OPAS/OMS: Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (2014) (OPAS/OMS, 2014); b) Organização Mundial da Saúde - OMS: Comissão para o fim da Obesidade Infantil (2016) (WHO, 2016); c) MS: Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) (BRASIL, 2014)⁹, A creche como Promotora da Alimentação e da Alimentação Adequada e Saudável (2018) (BRASIL, 2018), e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (2019) (BRASIL, 2019).

3.16 A legislação que norteia o PNAE também estabelece critérios que orientam quanto a aspectos relevantes. A Lei 11.947 de junho de 2009, que estabelece as diretrizes da alimentação escolar, no artigo 2º inciso I estabelece que se deve atentar para:

O emprego da **alimentação saudável e adequada**, compreendendo o uso de **alimentos variados**, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os **hábitos alimentares**

saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde (BRASIL, 2009) (grifo nosso).

3.17. O consumo de açúcar em adição, de doces e preparações doces, de achocolatados e de cereais refinados, especificamente, nessa população acentuou-se bastante, com a introdução na alimentação cada vez mais precoce. Correa et al. (2009), em estudo realizado no município de Florianópolis/SC, mostraram que a introdução desses alimentos estava acontecendo na maioria dos casos aos 6,6 meses, apenas achocolatado aos 11,3 meses (CORREA, 2009). Estudo com a população menor que 6 anos em Pelotas/RS apresentou resultados preocupantes, pois o consumo de açúcar de adição em menores de 2 anos foi equivalente a 4,4% do Valor Energético Total (VET), enquanto o de doces igual a 1,8%. Quando confrontados os resultados para a população com idade entre 2 a 6 anos esses valores foram para 2,81% no caso do açúcar de adição e 5,37% para o consumo de doces (KARNOPPE et al, 2017).

3.18. A exposição do paladar ao sabor doce quanto mais precoce e rotineira pode levar à preferência por alimentos altamente açucarados. A criança aprende a gostar de alimentos que lhe são oferecidos com frequência, além do que o paladar se desenvolve pela experiência repetida a diversos sabores, quanto maior a variedade, repetição dessa variedade, maior formação de papilas gustativas por estímulo. Existe uma predisposição de preferência ao sabor doce desde o nascimento, e quanto mais esse grupo for ofertado, maiores serão as chances de desinteresse pelos cereais, verduras e legumes, alimentos que são fontes de nutrientes importantes (DUBOIS et al, 2007; YUAN et al, 2016; COOKE, 2005).

3.19. O MS (2019), por meio do Guia Alimentar Para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, recomenda não oferecer açúcar à criança até 2 anos (BRASIL, 2019).

3.20. Alinhada a essa recomendação, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, publicada dia 8 de maio de 2020, trouxe importantes alterações na execução do PNAE para os cardápios planejados para as crianças até 3 anos de idade (BRASIL, 2020).

3.21. Dentre as inovações, destaca-se a proibição de alimentos ultraprocessados e da adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e bebidas para essa faixa etária (BRASIL, 2020).

3.22. Mesmo sendo publicadas em 1937, as Leis da Alimentação de Escudero ainda estão atuais (ESCUDERO, 1938). A que disserta sobre qualidade se atrela à importância da variedade dos alimentos para que seja possível atingir as necessidades dos diversos nutrientes. A espécie humana necessita de dieta variada para garantir a nutrição adequada, pois os nutrientes estão distribuídos em quantidades diferentes nos alimentos. Separa-se em grupos, de acordo com o nutriente que se apresenta em maior quantidade, mas os que pertencem ao mesmo grupo podem ser fontes de outros diferentes nutrientes (BRASIL, 2015).

3.23. Em vista disso, deve-se procurar variar ao máximo a alimentação para que a criança tenha sua necessidade de nutrientes devidamente atendida, garantindo crescimento e desenvolvimento adequados, além de contribuir com a formação dos hábitos alimentares, evitando a monotonia alimentar.

3.24 A variedade da alimentação de crianças ainda aparece como fator protetivo contra a obesidade infantil (ARIZA et al, 2015). Assim, quanto mais alimentos experimentar melhor é a construção de uma alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2015).

3.25. Para garantir variedade nos cardápios do PNAE, a Resolução CD/FNDE 6/2020 recomenda o fornecimento de, no mínimo, 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendam a 30% das necessidades nutricionais diárias e de, no mínimo, 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias (BRASIL, 2020).

3.26. Além da variedade já discutida, o planejamento alimentar precisa considerar as características biopsicossociais do público atendido. Uma delas é a faixa etária, pois as necessidades nutricionais qualitativamente e quantitativamente diferem de acordo com a mesma (PHILIPPI, 2015). Por isso, é necessário considerar os valores de referência de ingestão de nutrientes estabelecido pela legislação.

3.27. As recomendações nutricionais são instrumentos necessários para planejamento e avaliação de cardápios. São baseadas em evidências científicas, como estudos populacionais de consumo, observações epidemiológicas e avaliações bioquímicas de restrição e saturação de nutrientes (AQUINO, 2015).

3.28. Dessa forma, a legislação do PNAE (Anexo IV da Resolução CD/FNDE 6/2020) apresenta as tabelas com as necessidades que devem ser atingidas para a creche, separada por faixa etária: 7 meses a 11 meses e 1 a 3 anos (BRASIL, 2020).

3.29. Além disso, a alimentação apropriada na infância requer cuidados relacionados aos aspectos sensoriais (apresentação visual, cores, formatos atrativos), forma de preparo dos alimentos, porções adequadas à capacidade gástrica, consistência, etc. Esses fatores devem ser considerados, visando a satisfação de necessidades não só nutricionais da criança, mas também emocionais e sociais (PHILIPPI, 2015). Diante disso, é imprescindível que os cardápios planejados estejam adequados a todas as faixas etárias.

3.30. Assim, para os cardápios das creches, diante dos requerimentos nutricionais específicos da faixa etária, a Resolução CD/FNDE 6/2020 determina a comprovação do fornecimento obrigatório dos valores de referência de energia, macronutrientes e de quatro micronutrientes prioritários: Vitamina A, Vitamina C, Cálcio e Ferro (BRASIL, 2020).

3.31. A Resolução referida também determina (art.17, § 6 e 7) que os cardápios do PNAE devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, além da identificação e assinatura do nutricionista. Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, deve ser apresentada a consistência das preparações (BRASIL, 2020).

3.32. A mesma norma estabelece, ainda, que as preparações que irão compor os cardápios deverão ser elaboradas a partir da ficha técnica de preparo (FTP), as quais deverão apresentar o receituário padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações adicionais que o nutricionista julgar relevante (BRASIL, 2020).

3.33. A FTP é um instrumento gerencial de apoio operacional importante para garantir a padronização de procedimentos, o conhecimento do valor nutricional que está sendo fornecido, o controle de custos e relaciona quais são as informações imprescindíveis dos cardápios, entre outros (ORNELAS, 2001).

3.34. Um ponto relevante se refere à utilização do café para crianças. A esse respeito, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), em parecer técnico emitido, concluiu que deve ser evitada a inclusão da bebida de café na alimentação para esse grupo populacional (CFN, 2017), uma vez que a bebida é pobre em energia, proteína e micronutrientes. Além disso, diminui a qualidade das proteínas presentes na refeição devido à reação de "Maillard", contém quelantes de minerais essenciais e pode aumentar a excreção de cálcio (ADRIAN, 1997; NAKAMURA-TAKADA et al, 1994).

3.35. Ainda conforme o CFN, essa bebida é fonte de cafeína que tem efeitos fisiológicos variados e às vezes discordantes (CFN, 2017). O seu efeito estimulante do sistema nervoso central (SNC) pode estar associado a melhor capacidade de memorização a longo prazo, mas o efeito na memória a curto prazo não está claro. Por outro lado, o consumo contínuo reduz a qualidade do sono, bem como a produção de melatonina (hormônio responsável pela sincronização do sono) o que afetaria a aprendizagem negativamente (SHILO et al, 2002).

4. RECOMENDAÇÕES

4.1. Entendendo o ambiente escolar como um espaço importante na formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis, na prevenção para o aparecimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, na prevenção e controle da obesidade infantil e na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional para o público atendido, faz-se urgente e necessário o ajuste de algumas condutas para o atendimento de crianças até 3 anos de idade, conforme as determinações da **Resolução CD/FNDE nº 6/2020**, que segue.

4.1.1 **Retirar os alimentos ultraprocessados dos cardápios.**

4.1.2 **Retirar o açúcar de adição em vitaminas, sucos de fruta, leite, mingaus e preparações similares.**

4.1.3 **Retirar a bebida "café" dos cardápios.**

4.1.4 Restabelecer a conformidade com a legislação, elaborando cardápios baseados em fichas técnicas de preparação, **comprovando o fornecimento diário (e média semanal) de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários** (vitamina A, vitamina C, Cálcio e Ferro), **por faixa etária** (7 a 11 meses e 1 a 3 anos).

4.1.5. Identificar, em todos os cardápios, a **consistência das preparações**.

4.1.6. Garantir e comprovar o fornecimento de, **no mínimo 30% (trinta por cento)** das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, **duas refeições, para as creches em período parcial** e, **no mínimo 70% (setenta por cento)** das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, **no mínimo, três refeições, para as creches em período integral**.

4.1.7. Garantir e **comprovar** o fornecimento semanal obrigatório de frutas in natura e de legumes e verduras (280gramas/aluno/semana para período parcial e 520gramas/aluno/semana para período integral).

4.1.8. Observar a recomendação da garantia da **variedade de alimentos dos cardápios**: fornecimento de, no mínimo 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia (30% das necessidades nutricionais diárias) e de, no mínimo 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia (70% das necessidades nutricionais diárias).

4.1.9. Observar as orientações dispostas no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (BRASIL, 2019) e na **Lei 11.265/2006** (BRASIL, 2006), que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

5. CONCLUSÃO

5.1. Uma alimentação adequada e saudável é requisito básico para a promoção e proteção da saúde em qualquer fase da vida. No entanto, na infância, possibilita o crescimento e desenvolvimento em todo o seu potencial.

5.2. As entidades de saúde nacional e internacional vêm maciçamente produzindo documentos que demonstram a importância da formulação e da implantação de políticas públicas efetivas e integradas para a redução da morbi- mortalidade relacionada à alimentação inadequada (BRASIL, 2012).

5.3. Nesse contexto, o PNAE tem papel protagonista para o alcance de qualidade de vida dessas crianças no presente e, também, no futuro.

5.4. No cuidado da saúde da criança, a promoção de uma alimentação adequada e saudável em tenra idade se torna um grande desafio e um aspecto fundamental para a promoção de sua saúde. A nutrição e as práticas alimentares são práticas sociais, não podendo ser abordadas por uma única perspectiva disciplinar, pois o significado do ato de nutrir, de comer, ultrapassa o mero ato biológico. Assim, conforme as recomendações vigentes, deve haver a proteção ao aleitamento materno e a atenção ao princípio da alimentação responsiva, com a necessidade de um amplo trabalho e ações integrando nutricionistas, manipuladores de alimentos, professores, diretores e demais profissionais da educação para o enfrentamento aos desafios e obstáculos.

5.5. O nutricionista, profissional da saúde inserido no contexto educacional, possui a competência privativa de planejamento de cardápios e, para além disso, de coordenar as ações de alimentação e nutrição nos estados, Distrito Federal e nos municípios. Ou seja, compete a esse profissional a promoção da saúde no ambiente escolar.

5.6. No entanto, sabe-se que a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada, por meio do PNAE, é compromisso da gestão local e extrapola as competências do nutricionista.

5.7. Assim, sugere-se que a presente Nota Técnica seja apresentada e discutida com os gestores locais e tomadores de decisão, para garantir que o nutricionista receba o apoio necessário para realizar os ajustes aqui recomendados.

A Cosan agradece a parceria e as contribuições recebidas da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN/MS), do Conselho Federal de Nutricionistas e dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar.

6. ANEXOS

ANEXO 1 - DOZE PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

O Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2019), em consonância à procura por uma Alimentação Saudável, traz os Doze (12) passos para uma Alimentação Saudável, a fim de orientar famílias, educadores e profissionais nas suas diversas áreas do conhecimento em relação às recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida com o objetivo de promover o crescimento e desenvolvimento adequados.

- 1) Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses;
- 2) Oferecer alimentos in natura ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses;
- 3) Oferecer água própria para o consumo à criança em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas;
- 4) Oferecer a comida amassada quando a criança começar a comer outros alimentos além do leite materno;
- 5) Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade;
- 6) Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança;
- 7) Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família;

- 8) Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências; positivas, aprendizado e afeto junto da família;
- 9) Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição;
- 10) Cuidar da higiene em todas as etapas da alimentação da criança e da família;
- 11) Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa;
- 12) Proteger a criança da publicidade de alimentos.



Conheça mais sobre o Guia Alimentar para Crianças brasileiras menores de 2 anos acessando: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

7. REFERÊNCIAS

- 7.1 ADRIAN, P.S et al. Effects of coffee consumption on iron, zinc and copper status in nonpregnant and pregnant Sprague-Dawley rats. *Int. J. Food Sci.Nutr.*; 1997, 48, 177-189.
- 7.2 ARIZA, C. et al. La prevención de la obesidad infantil desde una perspectiva comunitaria. *Atención Primaria*. 2015; 47(4): 246-255. DOI: 10.1016/j.aprim.2014.11.006. Acesso em: 23 mar. 2019.
- 7.3 AQUINO, R. C.; PATERNEZ, A. C.; FORNASARI, M. L. L. Recomendações nutricionais para o planejamento dietético. In: PHILIPPI, S. T. e AQUINO, R. C. (Org.). *Dietética- Princípios para o planejamento de uma Alimentação saudável*. Barueri: Editora Malone, 2015, p. 101-138.
- 7.4 BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 17 jun. 2009. p. 2.
- 7.5 BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília: MS; 2012.
- 7.6 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, 2014.
- 7.7 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar*. 2. ed. Brasília, 2015.
- 7.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável*. Brasília, 2018.
- 7.9 BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – Sisvan. Disponível em: <http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sisvan/>. Acesso em 23 mar. 2019.
- 7.10 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

- 7.11 BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio 2020. Seção 1, p. 38.
- 7.12 CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Parecer Técnico: Inclusão do Café na Alimentação Escolar. Brasília, 2017. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2015/07/Parecer-do-CFN-sobre-merenda-escolar.pdf>. Acesso em 25 mar. 2019.
- 7.13 COOKE, L. J.; WARDLE, J. Age and gender differences in children's food preferences. *British Journal of Nutrition*. 2005; 93: 741–746. DOI: 10.1079/BJN20051389. Acesso em 25/03/2019.
- 7.14 CORREA, E. N. Alimentação complementar e características maternas de crianças menores de dois anos de idade em Florianópolis (SC). *Rev. Paul. Pediatr.* 2009; 27(3):258-64.
- 7.15 DUBOIS, L. et al. Regular Sugar-Sweetened Beverage Consumption between Meals Increases Risk of Overweight among Preschool-Aged Children. *J Am Diet Assoc.* 2007;107:924-934.
- 7.16 ESCUDERO, P. Trabajos y publicaciones: Las Leys de La Alimentacion. Volume 2. Buenos Aires-Argentina: Instituto nacional de la Nutricion, 1938.
- 7.17 HEYMSFIELD, S. B.; WADDEN, T. A. Mechanisms, Pathophysiology, and Management of Obesity. *The New England Journal of Medicine*. 2017; 376: 254-266. DOI: 10.1056/NEJMra1514009. Acesso em 25 mar. 2019.
- 7.18 JAIME, P. J. et al. Assistência em saúde e alimentação não saudável em crianças menores de dois anos: dados da Pesquisa Nacional de Saúde, Brasil, 2013. *Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.*, 2016, v.16,n.2,p.149-157.
- 7.19 JOMORI, M.; PROENÇA, R.; CALVO, M. Determinantes de escolha alimentar. *Revista de Nutrição*, 2008; 21(1), 63-73.
- 7.20 KARNOPPE, E. V. N. et al. Food consumption of children younger than 6 years according to the degree of food processing. *Jornal de Pediatria*. 2017; 93(1):70-78.
- 7.21 LOBSTEIN, TJ-LR. Estimated burden of paediatric obesity and co-morbidities in Europe. Part 2. Numbers of children with indicators of obesity-related disease. *Int J Pediatr Obes.* 2006;1(1):33- 41.
- 7.22 LOUZADA ML et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Rev Saude Publica*. 2015; 49:38.
- 7.23 MILLER, A. L.; LEE, H. J.; LUMENG, J. C. Obesity-Associated Biomarkers and Executive Function in Children. *Pediatr Res*. 2014.
- 7.24 MONTEIRO, C.A. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. *Public Health Nutrition*. 2009; 12(5); 729-731.
- 7.25 MONTEIRO, C. A. et al. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews*. 2013; 14(2); 21-28.
- 7.26 NAKAMURA-TAKADA, Y et al. Isolation of a zinc-chelating compound from instant coffee by the tetramethyl urexide method. *Lebensm.-Wiss. u. Technol.*; 1994, 27, 115-118.
- 7.27 OPAS/OMS: Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (2014).
- 7.28 ORNELAS, LH. Técnica dietética. 6.ed. São Paulo: Atheneu; 2001.
- 7.29 PAHO. Ultra-processed food and drink products in Latin America: Trends, impact on obesity, policy implications. Washington, DC: PAHO, 2015.
- 7.30 PEREIRA, et al. Estado nutricional de menores de 5 anos de idade no Brasil: evidências da polarização epidemiológica nutricional. *Ciência e Saúde Coletiva*. 2017; 22(10) 3341-3352. DOI: 10.1590/1413-812320172210.25242016. Acesso em 23 mar. 2019.
- 7.31 PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. e LEAL, G.V.S. Planejamento dietético: princípios, conceitos e ferramentas. In: PHILIPPI, S. T. e AQUINO, R. C. (Org.). *Dietética- Princípios para o planejamento de uma Alimentação saudável*. Barueri: Editora Malone, 2015, p. 1-27.
- 7.32 PHILIPPI, S. T et al. Planejamento dietético na infância. In: PHILIPPI, S. T. e AQUINO, R. C. (Org.). *Dietética- Princípios para o planejamento de uma Alimentação saudável*. Barueri: Editora Malone, 2015, p. 227-277.
- 7.33 PIZZI, M. A.; VROMAN, K. Childhood obesity: effects on children's participation, mental health, and psychosocial development. *Occupational Therapy In Health Care*. 2013; 27(2):99-112.
- 7.34 SHILO, L. et al. The effects of coffee consumption on sleep and melatonin secretion. *Sleep Medicine*. 2002; 3(3), 271-273.
- 7.35 VIANA, V.; ALMEIDA, J. P. Psicologia pediátrica: Do comportamento à saúde infantil. *Análise Psicológica*, 1998; 1, 29-40.
- 7.36 WARD, et al. Simulation of Growth Trajectories of Childhood Obesity into Adulthood. *The New England Journal of Medicine*. 2017; 377: 2145- 2153. DOI: 10.1056/NEJMoa1703860. Acesso em 23 mar. 2019.

7.37 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global status report on noncommunicable disease 2010 Disponível em: <http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_full_en.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2019.

7.38 WORLD HEATH ORGANIZATION. Report of the commission on ending childhood obesity. Geneva: WHO, 2016.

7.39 YUAN, W. L. et al. Infant Dietary Exposures to Sweetness and Fattiness Increase during the First Year of Life and Are Associated with Feeding Practices. The Journal of Nutrition. 2016. 1:1-9. DOI: 10.3945/jn.116.234005.



Documento assinado eletronicamente por SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional, em 18/06/2020, às 11:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 1894784 e o código CRC BC36AF80.

Referência: Processo nº 23034.044163/2019-21

SEI nº 1894784

2.8 Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Atualização das recomendações acerca da Alimentação Vegetariana no Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE.

PROCESSO Nº 23034.044163/2019-21

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1. ASSUNTO

1.1. Atualização das recomendações acerca da alimentação vegetariana no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. REFERÊNCIAS

2.1 Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

2.2 Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

2.3 Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014).

2.4 Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (Ministério da Saúde, 2019).

3. ANÁLISE

3.1 A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), da Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPAE), no cumprimento da sua missão de criar mecanismos gerenciais destinados à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada e ao estímulo à inserção da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, apresenta a atualização das recomendações quanto ao fornecimento da alimentação vegetariana no PNAE, de acordo com a normatização vigente.

4. DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

4.1 A alimentação adequada e saudável é o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. É um direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (Brasil, 2006; Brasil 2011).

5. ESCOLHA ALIMENTAR E CULTURA

5.1 A escolha alimentar é multifatorial, sendo a cultura determinante para tal. Dessa forma, a alimentação está intimamente ligada às nossas crenças, tabus, religiões, entre outros. Cabe ressaltar, dentro dessa perspectiva, que comer expressa as relações sociais, valores, história do indivíduo e dos grupos populacionais e que reverbera diretamente na saúde e na qualidade de vida (BRASIL, 2014).

5.2 Sendo assim, o respeito à diversidade e à cultura alimentar é uma premissa que não pode ser negligenciada, uma vez que é parte da valorização do ser humano, além da sua condição biológica, enquanto protagonista das suas escolhas alimentares. Para alteração de um padrão alimentar, considera-se a necessidade de trabalhar com as práticas referenciadas na realidade local, problematizadoras e construtivistas, contemplando os contrastes e as desigualdades sociais que interferem no direito universal à alimentação (BRASIL, 2014).

5.3 O Guia Alimentar para População Brasileira (2014), publicado pelo Ministério da Saúde (MS), apresenta as diretrizes alimentares oficiais para a população brasileira. No Guia há orientações para o consumo do grupo de carnes e ovos, como parte de uma alimentação saudável. Destaca-se a seguinte parte: “Carnes de vários tipos e ovos são frequentemente consumidos no Brasil como acompanhamento do feijão com arroz ou de outros alimentos de origem vegetal, sendo muito valorizados em face do sabor que agregam à refeição. Possuem também em comum o fato de serem ricos em proteína e em vitaminas e minerais.”

5.4 Ao final das orientações sobre este grupo de alimentos no documento referido (pág. 84), o MS ressalta o risco de restrições alimentares para as pessoas e a necessidade de acompanhamento individual por um nutricionista quando isso ocorre:

“...embora o consumo de carnes ou de outros alimentos de origem animal, como o de qualquer outro grupo de alimentos, não seja absolutamente imprescindível para uma alimentação saudável, a restrição de qualquer alimento obriga que se tenha maior atenção na escolha da combinação dos demais alimentos que farão parte da alimentação. Quanto mais restrições, maior a necessidade de atenção e, eventualmente, do acompanhamento por um nutricionista”. (grifo nosso)

5.5 Adicionalmente, o Guia Alimentar traz cinco princípios que nortearam sua elaboração, premissas que evidenciam o cuidado com uma alimentação adequada e saudável respeitando as características da comunidade:

1. Alimentação é mais que ingestão de nutrientes.
2. Recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo.
3. Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.
4. Diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares.
5. Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares.

5.6 O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (BRASIL, 2019) preconiza que assim como as demais, a criança vegetariana deve ser amamentada por 2 anos ou mais e, nos primeiros 6 meses, só receber leite materno. A partir dos 6 meses de idade, se a criança ainda for amamentada, parte considerável do cálcio que ela necessita vem do leite materno, porém o restante deve vir dos alimentos de origem vegetal.

5.7 Nos primeiros 6 meses de vida, se a criança não for amamentada, os leites de origem vegetal ultraprocessados, como leite de soja, coco, arroz, aveia, grão de bico, entre outros, não substituem a amamentação. Esses substitutos do leite materno trazem riscos para o crescimento e o desenvolvimento da criança. Além disso, para que a criança pratique o vegetarianismo é necessário atenção redobrada à escolha dos alimentos e suas combinações, a fim da garantia de todos os nutrientes necessários da criança nessa fase da vida.

5.8 Segundo o documento citado,

“É fundamental que a criança vegetariana, como qualquer outra criança, seja acompanhada por profissionais de saúde que monitorem o seu crescimento e desenvolvimento, orientem sobre sua alimentação e sobre a suplementação com vitaminas e minerais.” (BRASIL, 2019) (grifo nosso)

6. VALOR NUTRICIONAL COMPARADO ÀS NORMAS DO PNAE

6.1 Nos cardápios avaliados durante os anos de 2018 e 2019 pela COSAN com a retirada dos alimentos fontes de proteínas animal, as substituições mais frequentes foram: proteína texturizada de soja (PTS), leite de arroz, pasta de amendoim e leite de aveia. Como se pode observar na Tabela 1, a diferença de composição nutricional é grande.

6.1.1 Tabela 1: Composição Nutricional da PTS, Carne de boi, Carne de frango e Carne de peixe em 100 gramas.

	PTS hidratada e cozida	Carne de boi	Carne de frango	Carne de peixe	Leite de arroz	Leite de aveia	Leite de vaca
Kcal	172	155	109	96	66	44,6	64
Carboidratos (g)	10	0	0	0	14	7	9,08
Proteínas(g)	17	20,7	22,2	20,8	0	1	6,4
Lipídios (g)	9	7,37	1,63	1,7	1,1	1,4	7,14
Cálcio (mg)		5	11	10	118	INE*	232
Ferro (mg)	2,5	1,92	0,89	0,56	0,2	INE*	0,1
Magnésio (mg)	11	23	25	27	11	INE*	25
Zinco (mg)	2	4,31	0,66	0,33	0,47	INE*	0,74
Vitamina C (mg)	0	0	0	0	0	INE*	2,9
Vitamina A (mcg)	0	0	0	0	7,8	INE*	269
Fibras (g)	6	0	0	0	0	0	0

Fontes: UNIFESP, 2016; UNICAMP, 2011; IBGE, 2011.

*INE= Informação não encontrada

6.2 Kersting et al. (2018), em uma revisão sistemática, afirmaram que existe o risco de múltiplas deficiências nutricionais, aumentando problemas com a saúde e com distúrbios do desenvolvimento, frente a uma dieta estritamente vegetariana em crianças e adolescentes. Argumentaram que, mesmo quando o quantitativo dos nutrientes se assemelham, a biodisponibilidade, em geral, é inferior.

6.3 Num estudo para avaliar a qualidade das proteínas de vários alimentos, Pires et al. (2011) demonstraram que a PTS tem coeficiente de eficácia proteica (PER) de 2,97 (68,48% de PER relativo comparado à caseína) e que o escore químico de aminoácidos corrigidos pela digestibilidade (PDCAAS) aparece com os aminoácidos sulfurados (metionina+cisteína) como limitantes e ainda triptofano com quantidades diminuídas. Para melhor entendimento desses resultados é importante entender que o valor proteico de uma mistura de alimentos é determinado pela composição química, pelo teor total de nitrogênio e pela digestibilidade. Assim, são usados 2 coeficientes como norteadores: a) PER: o método usado para definir o PER relaciona o ganho de peso dos animais com o consumo de proteína; e b) PDCAAS: medida aceita, atualmente, para determinar a qualidade da proteína. Usa o escore químico da proteína e corrige o mesmo pela sua digestibilidade. O padrão de referência é a necessidade de aminoácidos para crianças entre 2 a 5 anos de idade.

6.4 Esse mesmo trabalho ainda apontou que as proteínas do trigo e do milho foram as de mais baixa qualidade ao se avaliar o escore químico aminoacídico, pois tiveram como limitantes, além da lisina, os aminoácidos isoleucina, a metionina, cisteína, a treonina e a valina.

6.5 Em relação aos micronutrientes, Serra et al. (2009) avaliaram a resposta dos mesmos depois da aplicação do glifosato, herbicida amplamente usado em cultura de soja transgênica. Os resultados demonstraram que o herbicida interferiu de forma negativa na eficiência nutricional da planta e nos teores totais de N, Mn, Cu, Zn e Fe.

6.6 Especificamente, o zinco é um micronutriente com papel bem definido no sistema imune, na diferenciação celular, síntese proteica e metabolismo celular. Sua deficiência está associada ao retardo do crescimento, anomalias, maturação tardia e aumento de risco para doenças infecciosas (diarreias e infecção

do trato respiratório inferior) entre crianças e adolescentes (LAMBERTI et al., 2016).

6.7 A soja e outras leguminosas, além de não serem boas fontes de zinco têm a absorção mais baixa que a dos produtos animais. Segundo Messina et al. (2017) o status de zinco não é fácil de avaliar em indivíduos que consomem poucos produtos de origem animal, sendo necessário considerar o uso de alimentos fortificados com zinco e/ou tomar um suplemento desse mineral.

6.8 André et al. (2018), em revisão sistemática sobre os indicadores associados à anemia ferropriva em crianças brasileiras abaixo de 5 anos, chegaram a 11 artigos que totalizaram 8.307 indivíduos e prevalências que variaram entre 20,9 a 65,45%. Só foram incluídos trabalhos que tivessem sido realizados após a fortificação de farinhas, demonstrando como a anemia ferropriva em crianças ainda é um problema de saúde pública no Brasil.

6.9 A deficiência de ferro é ainda mais comum em crianças que seguem dietas vegetarianas. Isso se deve a alguns fatores como: o ferro presente é o menos biodisponível (não-heme), a presença aumentada de fitatos, oxalatos e compostos fenólicos (potentes inibidores da absorção de ferro) (PAWLAK e BELL, 2017).

6.10 Ainda é preciso considerar que apesar da quantidade relativamente alta de ferro na PTS, sua forma não-heme não garante boa absorção em comparação à forma heme presente nos alimentos de origem animal. Além do que uma ingestão alimentar aumentada de ferro não significa um melhor status de ferro sérico (HAIDER et al., 2018; SHURMANN et al., 2017).

6.11 O cálcio tem papel fundamental em várias vias no organismo humano, mas na infância e na adolescência o consumo adequado irá garantir uma densidade mineral normal ao longo da vida. O maior risco de fratura óssea vem sendo descrito em veganos e podem se relacionar à baixa ingestão de cálcio (PAWLAK e BELL, 2017). Agnoli et al. (2017) corroboram com o que foi exposto anteriormente, pois em uma revisão de literatura observaram menor ingestão de cálcio por crianças vegetarianas.

6.12 Na Tabela 1, quando comparados alimentos de origem animal e vegetal, a vitamina A também se destaca como nutriente limitante. A Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (PNDS) observou que 17,4% das crianças apresentavam níveis inadequados de vitamina A. As maiores prevalências foram encontradas no Sudeste (21,6%) e Nordeste (19%) do país (BRASIL, 2009), enquanto a anemia ferropriva apresentou uma prevalência de 20,4% das crianças avaliadas pela PNDS, sendo o Nordeste a região com taxa significativamente igual ou maior que 25,5% (BRASIL, 2009).

7. VEGETARIANISMO NA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS

7.1 Segundo a Sociedade Vegetariana Brasileira, é considerado vegetariano todo aquele que exclui de sua alimentação todos os tipos de carne, aves e peixes e seus derivados, podendo ou não utilizar laticínios ou ovos (SVB, 2012).

7.2. O indivíduo que segue a dieta vegetariana pode ser classificado de acordo com o consumo de subprodutos animais (ovos e laticínios):

7.2.1. - Ovolactovegetariano é o vegetariano que utiliza ovos, leite e laticínios na alimentação.

7.2.2. - Lactovegetariano é o vegetariano que não utiliza ovos, mas faz uso de leite e laticínios.

7.2.3. - Ovovegetariano é o vegetariano que não utiliza laticínios mas consome ovos.

7.2.4. - Vegetariano estrito é o vegetariano que não utiliza nenhum derivado animal na sua alimentação. É também conhecido como vegetariano puro.

7.3. A adoção de dietas vegetarianas para crianças e adolescentes tem sido objeto de ampla discussão dentro da comunidade científica e o consenso ainda está longe de ser alcançado. A Academia Real de Medicina da Bélgica (ARMB, 2018) divulgou uma nota a qual não recomenda esse tipo de restrição para o público infanto-juvenil.

7.4. Segundo a AMRB (2018) a dieta fundamentada apenas por vegetais induz a desequilíbrios que têm impactos diferentes sob os indivíduos. É hipercalêmica, hiperfosfatêmica, hipoférrica, deficiente em zinco e em cobalamina. O excesso de fósforo e a falta de cálcio podem ser responsáveis pelo hiperparatireoidismo secundário de origem nutricional. A relação entre a quantidade de zinco e ferro (quando o consumo desse último ficar elevado) e os desequilíbrios entre os nutrientes essenciais afetam a biodisponibilidade dos mesmos. Embora ainda seja possível corrigir deficiências com suplementos, o tratamento de desequilíbrios é mais difícil.

7.5. A vitamina B12 é um nutriente limitador em dietas vegetarianas, principalmente em crianças, havendo relatos de sintomas clínicos graves de deficiência desse nutriente em bebês de mães veganas, por exemplo. Por isso, existe a orientação para suplementação crônica desse nutriente em adeptos a esse tipo de restrição (KERSTING et al., 2018; SCHURMANN et al., 2017).

7.6. Segundo Agnoli et al. (2017), em revisão sistemática, a deficiência de vitamina B12 se desenvolve gradualmente, uma vez que o fígado faz reserva desse micronutriente. Ainda que a ingestão de folato seja alta para esse grupo, não previne os efeitos deletérios da deficiência de cobalamina no sistema nervoso. Ainda de acordo com esses autores, o status sérico de B12 em crianças e adolescentes é inconclusivo na maioria dos estudos, reafirmando a necessidade de suplementação.

7.7. Ainda sobre o valor nutricional das dietas vegetarianas é importante discorrer sobre os ácidos graxos essenciais, ácido linoleico (18:2n-6) e ácido linolênico (18:3n-3). As principais fontes dos ácidos graxos n-3 são os peixes, então, vegetarianos tendem a ter alta ingestão do ácidos graxos n-6 e quantidades marginais dos n-3. Os níveis sanguíneos de ácido eicosapentaenóico e do ácido docosahexaenóico foram encontrados em quantidades reduzidas em indivíduos vegetarianos em relação aos onívoros (WINCKEL et al, 2011).

7.8. É relevante ressaltar que 96,5% da soja produzida no Brasil são organismos geneticamente modificados (OGM), também conhecidos como transgênicos, de acordo com o Conselho de Informações sobre Biotecnologia (CIB, 2018). Os OGM são aqueles que têm seu material genético modificado pela introdução de um ou mais genes através de técnica de biologia molecular. Tem como objetivo dar características novas às plantas que melhoram a produção. Atualmente, a transgenia é incipiente para proporções amplas de uso, causando riscos reais e imprevisíveis. Assim, a comunidade científica recomenda o princípio da precaução, visando proteger a vida diante das incertezas científicas legislando de forma preventiva (RIBEIRO e MARIN, 2012).

7.9. A grande questão na utilização dos transgênicos é que seus efeitos não podem realmente ser previstos. São riscos à saúde humana, ao ambiente e à estrutura agrícola local, pois, a inserção de novas construções no genoma de um organismo supõe a melhora de suas propriedades, úteis ao ser humano e a redução nos custos da produção. Os OGM adquirem, também, um conjunto de novas qualidades devido às atividades pleiotrópicas da nova proteína e às propriedades da própria construção, incluindo instabilidade e seus efeitos regulatórios sobre os genes vizinhos (COSTA et al., 2011).

7.10. A proteína da soja vem sendo estudada há tempos por sua alta alergenicidade (MESSINA et al., 2017). Nos Estados Unidos é uma das oito proteínas responsáveis por 90% das reações alérgicas alimentares. A prevalência de alergia à proteína de soja entre todas as crianças foi de 0,4%, ligeiramente superior à prevalência entre crianças (0,3%) até os 2 anos de idade (GUPTA et al., 2011). Revisão recente sobre o tema na Europa chegou a resultados semelhantes, com prevalência de alergias à soja em 0,5% da população (NWARU et al., 2014).

7.11. Quanto à utilização do amendoim como substituto para o alimento de origem animal deve-se considerar que essa leguminosa é alergênica. A alergia ao amendoim pode ser severa e se prolongar por toda vida ou pode ser transitória (RAMOS et al., 2013). O outro risco de seu uso rotineiro é a contaminação por aflatoxina, uma micotoxina que pode levar ao câncer hepático.

7.12. O interesse pelas dietas vegetarianas cresce no mundo todo por várias razões. Os autores e entidades que aprovam a opção para crianças e adolescentes, o fazem com várias restrições (AGNOLLI et al., 2017; CRN-3, 2012; WINCKEL et al., 2011; ADA, 2009), recomendando acompanhamento permanente desses indivíduos, uma vez que não é simples garantir a segurança alimentar e nutricional a esse público frente ao vegetarianismo. Adequações quanto aos nutrientes limitantes, quanto ao risco de alergias e à contaminação por toxinas são necessárias. Inclusive, esses mesmos autores admitem que a alimentação vegetariana pode ser vista sob uma perspectiva individual no caso de crianças e adolescentes. Entretanto, não recomendam a adoção do vegetarianismo em populações e nem como política pública.

7.13. Winckel et al. (2011) discorreram que, apesar de aceitar a possibilidade da dieta vegetariana em crianças, quanto mais restrita a dieta e quanto mais jovem a criança, maior o risco de deficiências nutricionais. Outra revisão importante demonstrou que os dados disponíveis não permitem conclusões firmes sobre os benefícios ou riscos das dietas vegetarianas atuais relacionadas ao estado nutricional ou de saúde de bebês, crianças e adolescentes. Além da escassez e heterogeneidade dos estudos, em geral, ainda não houve nenhum acompanhamento de longo prazo (SHURMANN et al., 2017).

7.14. Em discussão sobre o vegetarianismo, Kersting et al. (2018) também afirmaram que a situação atual de estudos não permite uma conclusão válida sobre a prática nutricional e o estado de saúde das crianças vegetarianas na Alemanha. E que, até o momento, não há argumentos convincentes sobre os benefícios das dietas vegetarianas para a saúde sobre os padrões comprovados. Para esses autores, mesmo com dietas lacto-ovo-vegetarianas, o suprimento seguro de nutrientes essenciais deve ser esclarecido em fases de risco, como gravidez e infância, mas também durante a puberdade. Em casos individuais, recomenda-se aconselhamento nutricional e suplementação especial de nutrientes.

7.15. A ARMB (2018) considerou, como já citado, que a dieta vegetariana é inadequada e, portanto, não recomendada para bebês, crianças e adolescentes, bem como para mulheres grávidas e lactantes. O autor complementou afirmando que, no caso de adoção da dieta, os suplementos e o acompanhamento médico são obrigatórios para prevenir os desequilíbrios metabólicos.

7.16. O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), ao ser questionado sobre o assunto, emitiu um parecer técnico não recomendando a retirada de produtos de origem animal da alimentação escolar. O MS manifestou o mesmo posicionamento e afirmou que a retirada de forma gradativa, definitiva e total de produtos de origem animal da alimentação escolar, sem acompanhamento individualizado de um nutricionista, pode trazer prejuízos à saúde e à nutrição de escolares. O órgão afirma que essa retirada não se justifica por desconsiderar as recomendações oficiais para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira. Afirmou ainda que não existem evidências, do ponto de vista da saúde pública, que justifiquem tal conduta.

7.17. Silveira et al. (2017) enfatizaram que, embora o vegetarianismo esteja associado a uma dieta mais saudável e, conseqüentemente, à prevenção de maus resultados para a saúde, pode ter a preocupação pelos seus adeptos em uma busca por fontes proteicas alternativas que podem resultar no aumento do consumo de ultraprocessados, muitos especialmente formulados para este fim. O estudo observou que ser vegetariano, independentemente do nível de restrição, não protege inerentemente os indivíduos de sobrepeso ou obesidade. O consumo excessivo de bebidas açucaradas e de alimentos ultraprocessados estava associado ao excesso de peso, considerando que sem orientação adequada, os vegetarianos correm o risco de desenvolver um padrão alimentar potencialmente prejudicial à saúde. Seguem os autores:

“No entanto, é importante que os profissionais de saúde, especialmente os nutricionistas (no Brasil, profissionais que possuem a função privada de prescrição dietética), não assumam rapidamente uma relação entre vegetarianismo e dieta saudável. Em vez disso, devem proceder a uma avaliação completa dos hábitos e comportamentos alimentares, dada a complexidade no gerenciamento das necessidades nutricionais desses indivíduos, tanto em relação às deficiências de micronutrientes quanto ao consumo excessivo de alimentos ultraprocessados e bebidas açucaradas” (SILVEIRA, 2017).

8. AS DIRETRIZES E NORMAS RELACIONADAS COM A FORMAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS E O PNAE

8.1 Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) é necessário ampliar a autonomia das escolhas alimentares. Para tanto, o fortalecimento das pessoas, das famílias e das comunidades é primordial.

8.2 Uma alimentação saudável não é apenas uma escolha individual. Questões econômicas, políticas, culturais ou sociais podem influenciar de forma positiva ou negativa no comportamento e hábitos alimentares das pessoas (BRASIL, 2014).

8.3 As normas que regem o PNAE também se preocupam com escolhas que respeitem a cultura e a diversidade alimentar local, abrangendo, inclusive, ações de educação alimentar e nutricional, as quais são atendidas no artigo, parágrafos e incisos da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 abaixo:

Art. 14 É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo. § 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

- I – sustentabilidade social, ambiental e econômica;*
- II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;*
- III – valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;*
- IV – a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;*
- V – a promoção do autocuidado e da autonomia;*
- VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;*
- VII – a diversidade os cenários de prática; VIII – intersetorialidade;*
- IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.*

§ 4º As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, executadas e documentadas.

8.4 No que se refere aos cardápios planejados para o PNAE, a Lei nº 11.947/2009 informa que aqueles deverão ser elaborados por nutricionistas, respeitando-se as recomendações nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar local.

8.5 No intuito de atender ao direito universal dos estudantes à alimentação escolar, o parágrafo 2º prevê que “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.”

8.6 Regulamentando a questão, o artigo 17 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 determina que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

8.7 Nessa linha, a referida norma também determina a obrigatoriedade da inclusão, nos cardápios da alimentação escolar, de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 dias por semana.

8.8 No ano de 2014, a Lei 12.982 alterou dispositivo da Lei 11.947/2009 determinando que:

Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento (art 12).

8.9 Nessa leitura, os estudantes que estão inseridos em hábitos alimentares vegetarianos, por opção pessoal ou familiar ou outras condições especiais, têm assegurado, no âmbito do PNAE, o fornecimento de alimento adequado à sua opção/condição.

9. CONCLUSÃO

9.1 Diante do exposto, conclui-se que a apresentação da alimentação vegetariana pode ser vantajosa para crianças e adolescentes como escolha individual/familiar, quando muito bem orientada e adotada, mas não a sua imposição indiscriminada para estudantes por meio de uma política pública universal de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada como se propõe o PNAE.

9.2 O indivíduo tem autonomia para decidir qual alimento irá consumir e se seguirá padrões alimentares específicos. Entretanto, enquanto política pública universal, a alimentação vegetariana não é aconselhável porque além de aspectos como respeito à cultura e às normas legais e deficiências nutricionais, ela necessita de diagnóstico e de acompanhamento sistemático do estado nutricional com monitoramento individualizado, o que se torna inviável no ambiente escolar.

9.3 A determinação e a imposição da restrição de alimentos de origem animal indiscriminadamente, para todos os escolares, inclusive para aqueles que possuem o gosto, o hábito e a cultura alimentar de consumir este grupo, sem opções de preparações com proteína animal, é uma clara violação de direitos.

9.4 Com a publicação da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, o fornecimento de alimentação vegetariana nos cardápios do PNAE, a todos os estudantes, quando definido pela gestão local, limitar-se-á a um único dia da semana, em razão da obrigatoriedade da inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 dias por semana.

9.5 Destaca-se que no dia sem fornecimento de proteínas de origem animal, deve-se garantir e comprovar o aporte determinado de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários (caso das creches).

9.6 É importante registrar ainda que, de acordo com a norma vigente, **quaisquer alterações significativas em cardápios da alimentação escolar deverão ser testadas previamente por meio do Teste de Aceitabilidade**, conforme a metodologia definida pelo FNDE, sendo que o índice de aceitabilidade dever ser, no mínimo, de 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica.

9.7 Do mesmo modo, deve-se comprovar o fornecimento semanal obrigatório de frutas in natura e de legumes e verduras (280gramas/aluno/semana para período parcial e 520gramas/aluno/semana para período integral) e **evitar as substituições de proteína animal por alimentos/produtos ultraprocessados.**

9.8 Oportuno ressaltar que alimentos ultraprocessados estão proibidos para os estudantes das creches (até 3 anos de idade).

9.10 Por fim, destaca-se que tais recomendações vão ao encontro da necessidade de respeito à autonomia profissional do nutricionista na definição do fornecimento de alimentação vegetariana para os estudantes, bem como do seu dever, na qualidade de responsável técnico pela alimentação escolar, de pautar sua prática na ciência da nutrição e nas recomendações oficiais, em defesa do Direito à

Saúde, do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos e coletividades.

A Cosan agradece a parceria e as contribuições recebidas da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN/MS), do Conselho Federal de Nutricionistas e dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar.

10. REFERÊNCIAS

- 10.1 ACADÉMIE ROYALE DE MÉDECINE DE BELGIQUE (ARMB). Régimes Végétariens et Végétaliens administrés aux enfants et adolescents. 2018, Bélgica.
- 10.2 AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION (ADA). Position of the ADA: Vegetarian Diets. *Journ. of the ADA*. 2009; 109, p. 1266-1282.
- 10.3 AGNOLI, C. et al. Position paper on vegetarian diets from the working groups of the Italian Society of Human Nutrition. *Nutr., Metab. And Cardio. Diseases*. 2017; 27(2), p. 1037-1052. DOI:10.1016/j.numecd.2017.10.020. Acesso em 09 maio. 2019.
- 10.4 ANDRÉ, H.P. et al. Indicadores de insegurança alimentar e nutricional associados à anemia ferropriva em crianças brasileiras: uma revisão sistemática. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2018; 23(4), p.1159-1167. DOI: 10.1590/1413-81232018234.16012016. Acesso em: 02 maio. 2019.
- 10.5 BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.
- 10.6 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. PNDS 2006: pesquisa nacional de demografia e saúde da criança e da mulher: relatório. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008.
- 10.7 BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 17 jun. 2009. p. 2.
- 10.8 BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011.
- 10.9 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília-DF, 2014.
- 10.10 BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. Departamento de Atenção à Saúde. Manifestação sobre a retirada de alimentos de origem animal da alimentação escolar. 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/sei/> número 1030338.
- 10.11 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
- 10.12 BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 12 maio 2020. Seção 1, p. 38.
- 10.13 CONSELHO DE INFORMAÇÕES SOBRE BIOTECNOLOGIA, 2018: transgenica/<https://cib.org.br/soja->
- 10.14 CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Posicionamento técnico - retirada de alimentos de origem animal da alimentação escolar. 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/sei/> número 0925659.
- 10.15 CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO 3 (CRN 3). Nota técnica sobre alimentação vegetariana. 2012. Disponível em: Acesso em: 20 mai. 2019. <https://www.vista-se.com.br/conselho-regional-de-nutricionistas-> Acesso em: 20 mai. 2019.
- 10.16 COSTA, T. E. M. M. et al. Avaliação de risco dos organismos geneticamente modificados. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2011; 16(1), p. 327-336.
- 10.17 GUPTA, R. S. et al. The prevalence, severity, and distribution of childhood food allergy in the United States. *Pediatrics*. 2011; 128:e9–e17.
- 10.18 HAIDER, M. et al. The effect of vegetarian diets on iron status in adults: a systematic review and meta-analysis. *Cric. R. Food Scien and Nutr*. 2018; 58(8), p. 1359-1374.
- 10.19 INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos Familiares. Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.

- 10.20 KERSTING, M. et al. Vegetarische Kostformen in der Kinderernährung? Eine Bewertung aus Pädiatrie und Ernährungswissenschaften. Aktuelle Ernährungsmedizin, 2018 43(02):78-85. DOI: 10.1055/a-0595-3261. Acesso em 03 mai. 2019.
- 10.21 LAMBERTI et al (2016) in Biesalski HK, Black RE (eds): Hidden Hunger. Malnutrition and the First 1,000 Days of Life: Causes, Consequences and Solutions. World Rev Nutr Diet. Basel, Karger, 2016; 115, p. 125–133. DOI: 10.1159/000442079. Acesso em 15 maio. 2019.
- 10.22 MESSINA, M.; ROGERO, M. M.; FISBERG, M.; WAITZBERG, D. Health impact of childhood and adolescent soy consumption. Nutrition Reviews. 2017; 75(7), p. 500–515. DOI:10.1093/nutrit/nux016. Acesso em: 08 maio. 2019.
- 10.23 NWARU B. I. et al. Prevalence of common food allergies in Europe: a systematic review and meta-analysis. Allergy. 2014; 69, p. 992–1007.
- 10.24 PAWLAK, R.; BELL, K. Iron status of vegetarian children: a review of literature. Ann. Nutr. & Metab. 2017; 70, p. 88-99.
- 10.25 PIRES, C. V. et al. Qualidade nutricional e escore químico de aminoácidos de diferentes fontes proteicas, Cienc. Tecnol. Aliment., 2006, 26(1):179-187.
- 10.26 RAMOS, R. E. M.; LYRA, N.R.S.; OLIVEIRA, C.M. Alergia alimentar: reações e métodos diagnósticos. J. Mang. Health Care. 2013; 4(2), p. 54-63.
- 10.27 RIBEIRO, I. G.; MARTIN, V. A. A falta de informações sobre os Organismo Geneticamente Modificados no Brasil. Ciência & Saúde Coletiva. 2012; 17(2), p. 359-368.
- 10.28 SCHÜRMAN, S.; KERSTING, M.; ALEXY, V. Vegetarian diets in children: a systematic review. Eur. J. Nutr.; 2017.
- 10.29 SERRA, A. P. et al. Influência do glifosato na deficiência nutricional do nitrogênio, manganês, ferro, cobre e zinco em soja resistente ao glicofosato. Ciência Rural. 2011; 41(1), p. 77-84.
- 10.30 SILVEIRA, J. A. C. et al. Association between overweight and consumption of ultra-processed food and sugar-sweetened beverages among vegetarians. Rev. Nutr., Campinas, v. 30, n. 4, p. 431-441, Ago. 2017. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rn/v30n4/1415-5273-rn-30-04-0431.pdf>. Acesso em 19 Dez. 2019.
- 10.31 SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Guia Alimentar De Dietas Vegetarianas para Adultos. São Paulo: 2012. Disponível em: <https://www.svb.org.br/livros/guia-alimentar.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2019.
- 10.32 UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161 p. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>>. Acesso em: 20 maio. 2019.
- 10.33 UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Tabela de Composição Química dos Alimentos; 2016. Disponível em: <http://tabnut.dis.epm.br/>. Acesso em: 20 maio. 2019.
- 10.34 WINCKEL, M. V. et al. Vegetarian infant and child nutrition. Eur JPediatr. 2011; 170, p.1489–1494. DOI 10.1007/s00431-011-1547-x. Acesso em 09 maio. 2019.



Documento assinado eletronicamente por SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional, em 18/06/2020, às 10:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 1894673 e o código CRC 8F2847EE.

Referência: Processo nº 23034.044163/2019-21

SEI nº 1894673

2.9 Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos Aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

PROCESSO Nº 23034.026795/2016-60

INTERESSADO: AGEST - ASSESSORIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA, CHEFE DE GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO FNDE, PRESIDÊNCIA FNDE

1. ASSUNTO

1.1 Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

2. REFERÊNCIAS

2.1 Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).

2.2 Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de (BRASIL, 2020).

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN esclarece as principais alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional a serem observadas pelos executores do PNAE (Secretarias de Estado da Educação - Seduc, Prefeituras Municipais e rede federal) diante da publicação da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que revogou as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018. Tais medidas devem ser observadas a partir da decretação de finalização do período de emergência e urgência em saúde pública de importância internacional decorrente da Covid-19 (Coronavírus), com base nas justificativas descritas a seguir que subsidiaram as tomadas de decisão da gestão.

4. ANÁLISE

4.1 A orientação para as alterações constantes nos capítulos específicos de Alimentação e Nutrição foi baseada nas recomendações atualizadas de saúde e nutrição publicadas após o ano de 2013, dentre elas: a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014); o Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan- Americana da Saúde, 2014); o Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan- Americana da Saúde, 2016); e o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019). Tais referências levam em consideração as transformações vivenciadas pela sociedade brasileira e mundial que impactam sobre o perfil epidemiológico, nutricional e de consumo alimentar.

4.2 O Guia Alimentar para a População Brasileira - GAPB é um documento oficial do governo brasileiro que apresenta princípios e recomendações para uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, servindo de referência para o planejamento e elaboração de políticas públicas de alimentação e nutrição, como o PNAE.

4.3 A classificação NOVA foi empregada na formulação das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e, até o momento, foi utilizada em diversos estudos que investigaram padrões alimentares, impacto do consumo de alimentos ultraprocessados no conteúdo da dieta em micronutrientes e macronutrientes, a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e obesidade, síndrome metabólica, dislipidemias, câncer, depressão, mortalidade prematura e outros desfechos em saúde no país (MARTINS et al, 2013; TAVARES et al, 2012; CANELLA et al, 2014; LOUZADA et al, 2015; RAUBER et al, 2015; MOUBARAC et al, 2013, LEITE et al, 2012, FRANCO et al, 2015). Estes trabalhos mostram que uma das causas centrais da epidemia de obesidade é a substituição de alimentos in natura (frescos) ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados, os quais apresentam alta densidade energética e baixa qualidade nutricional (LOUZADA et al., 2015).

4.4 O GAPB é o primeiro documento nacional dessa natureza a realizar recomendações com base na extensão e no propósito do processamento industrial dos alimentos, trazendo, como um dos princípios, o de que a “alimentação é mais que ingestão de nutrientes”. Nessa lógica, a alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares, sendo que todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar (BRASIL, 2014).

4.5 Nessa linha, o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde - OPAS é uma ferramenta para identificar alimentos processados e ultraprocessados com quantidade excessiva

de sódio, açúcares livres, edulcorantes, gorduras saturadas, gorduras totais e gorduras trans. Baseado em robustas evidências científicas, resultado do trabalho rigoroso de um grupo de consultores especialistas reconhecidos no campo da nutrição, a OPAS recomenda a sua utilização na regulamentação da alimentação escolar dos países visando à promoção de ambientes favoráveis à alimentação saudável (OPAS, 2016).

4.6 O Plano de Ação determina que a OPAS forneça informações baseadas em evidências na formulação das políticas e regulamentações fiscais e de outros tipos destinadas a evitar o consumo de alimentos não saudáveis, como as relativas à rotulagem nutricional frontal das embalagens (RNF) e às diretrizes nutricionais regionais para alimentação escolar (programas de alimentação e venda de alimentos e bebidas nas escolas).

4.7 Paralelamente às recomendações citadas, o Brasil se comprometeu internacionalmente com a Década de Nutrição das Nações Unidas (2016 - 2025), situada no âmbito do quadro normativo da Segunda Conferência Internacional sobre nutrição - ICN2 e da Agenda de 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, por entender que a má nutrição em todas as suas formas (a desnutrição, as carências de micronutrientes, o sobrepeso e a obesidade) afeta não somente a saúde e o bem-estar das pessoas, mas também gera consequências sociais e econômicas relevantes (CAISAN, 2017).

4.8 Considerando o cenário epidemiológico da população brasileira e as atualizações das recomendações citadas, disponibilizadas nos anos posteriores à publicação da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (BRASIL, 2013), a COSAN, da Coordenação Geral do PNAE – CGPAE, propôs a revisão dos aspectos de alimentação e nutrição da legislação vigente do PNAE visando alinhar o normativo às recomendações mais atualizadas de promoção da saúde.

4.9 Assim, instituíram-se, no âmbito da COSAN/CGPAE, dois Grupos Técnicos de Trabalho – GT com objetivos de elaborar proposta de aprimoramento dos parâmetros de aquisição de alimentos e oferta de alimentação no âmbito do PNAE (GT1) e da revisão das referências nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários (GT2).

4.10 Os GT tiveram a participação de representantes dos seguintes segmentos: Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde - CGAN/MS, Coordenação Geral de Educação Alimentar e Nutricional - CGEAN do então Ministério do Desenvolvimento Social (atual Ministério da Cidadania), OPAS, Agência Nacional e Vigilância Sanitária – ANVISA, Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA, Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, nutricionistas responsáveis técnicos pelo PNAE, Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE, e docentes de universidades públicas federais e estaduais.

4.11 O texto revisado, fruto de um processo de construção coletiva, participativa e intersetorial, apresenta alterações significativas nos aspectos nutricionais, pois incorporou as recomendações propostas pelos GT, baseadas nas evidências científicas disponíveis sobre os impactos do processamento de alimentos na saúde da população, os marcos legais existentes, os dados sobre a aquisição de alimentos e refeições fornecidas aos escolares no âmbito do PNAE (informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas Online do FNDE – SiGPC), a viabilidade de execução local, o custo das refeições e a importância do efetivo controle social sobre o cumprimento dos parâmetros nutricionais.

4.12 O texto substitui o termo “gêneros alimentícios básicos” por “alimentos in natura ou minimamente processados”, incluindo também os termos alimentos processados, alimentos ultraprocessados e ingredientes culinários, alinhado-se à recomendação do GAPB.

4.13 O Anexo I desta Nota Técnica apresenta as categorias de alimentos a serem consideradas para fins do PNAE, com os respectivos conceitos e alguns exemplos, conforme orientações do GAPB. Além dos exemplos citados, deve-se levar em conta os alimentos regionais e a sazonalidade de modo a ampliar a oferta de diferentes sabores e fontes nutricionais à comunidade atendida (Brasil, 2002).

4.14 Como inovação, substituíram-se os alimentos de aquisição restrita pela obrigatoriedade de que, dos recursos utilizados no âmbito do PNAE, **no mínimo, 75% deverão ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; no máximo, 20% poderão ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e no máximo, 5% poderão ser destinados à aquisição de ingredientes culinários.**

4.15 Considerando o princípio do GAPB de fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação e a garantia de acesso dos estudantes a uma variedade maior desses alimentos, a redação atual contempla o aumento **da obrigatoriedade do fornecimento semanal, por estudante, de frutas in natura e de legumes e verduras (hortaliças).**

4.16 Assim, os cardápios planejados para período parcial deverão ofertar, no mínimo, 280 g/estudante/semana, sendo frutas in natura pelo menos 2 dias por semana e legumes e verduras pelo menos 3 dias por semana. Para os estudantes em período integral, no mínimo, 520

g/estudante/semana, sendo frutas in natura pelo menos 4 dias por semana e legumes e verduras pelo menos 5 dias por semana.

4.17 Em razão da permanência de carências nutricionais endêmicas no Brasil (hipovitaminose A e anemia ferropriva) e com o intuito de facilitar o acompanhamento da qualidade da alimentação oferecida pelo controle social, os GT indicaram a necessidade da **inclusão obrigatória de alimentos fonte de ferro heme** pelo menos 4 dias por semana, e de alimentos fontes de Vitamina A, pelo menos 3 dias por semana.

4.18 **Entende-se como alimento fonte de vitaminas e minerais aquele que apresenta no mínimo 15% da Ingestão Dietética de Referência (IDR) por 100g ou ml (BRASIL, 2012).**

4.19 São consideradas fontes de ferro heme as carnes, vísceras, aves, peixes e, como fontes de ferro não heme, os cereais (aveia, cevada e trigo), leguminosas (feijão, lentilhas, grão-de-bico e ervilhas), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre, couve e brócolis.

4.20 Os alimentos fonte de vitamina C são as frutas cítricas, tais como acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina (mexericá), entre outras.

4.21 Ampliou-se o rol dos alimentos de **aquisição proibida** com recursos federais, com o objetivo de limitar a presença de alimentos ultraprocessados e de baixo valor nutricional, visando à prevenção da obesidade, à promoção da saúde e à construção de hábitos alimentares mais saudáveis no ambiente escolar.

4.22 Assim, passou a ser proibida a utilização de recursos federais para a aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, bebidas à base de frutas com aditivos ou adoçadas, cereais com aditivo ou adoçado, balas e similares, confeitos, bombons, chocolates em barra ou granulados, biscoitos ou bolachas recheadas, bolos com cobertura ou recheio, barras de cereais com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatinas, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

4.23 No entanto, para fins do PNAE, observando o exposto no Guia Alimentar para Menores de 2 anos (Brasil, 2019) e a Nota Técnica nº 02/2014 da COSAN (BRASIL, 2014a), **o leite em pó, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral serão consideradas exceções** para essa regra da proibição da aquisição de alimentos com recursos federais.

4.24 Tornou-se proibida a presença de alimentos com gordura trans industrializada em todos os cardápios, tal como disposto na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC nº 332 de 2019 (ANVISA, 2019).

4.25 Considerando a proposta dos GT, determinou-se a limitação do fornecimento de legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês, e a de produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês. São considerados produtos cárneos para fins do PNAE: carne mecanicamente separada, mortadela, salsicha, almôndega, apressado, fiambre, hambúrguer, quibe pronto para consumo, patê, bacon, barriga defumada, lombo, carne bovina em conserva, aves temperadas, paleta cozida, produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, (Jerked Beef), presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça.

4.26 Já a limitação de legumes e verduras em conserva, de bebidas lácteas com aditivos ou adoçados, de margarina e cremes vegetais e de biscoitos, bolacha, pão ou bolo foi definida conforme o período de permanência na escola. O Anexo II desta nota técnica apresenta a distribuição esquematizada para melhor compreensão.

4.27 Ainda na lógica da prevenção do sobrepeso e da obesidade, limitou-se a oferta de doces a, no máximo, uma vez por mês, tanto para o período parcial como para o período integral. Entretanto, a oferta de preparações regionais doces, não industrializadas (tais como canjica, mugunzá, arroz doce, curau, mingau e similares), fica permitida a, no máximo, duas vezes por mês para o período parcial e a, no máximo, uma vez por semana em período integral.

4.28 **Destaca-se que essa regra é válida para todos os cardápios planejados para estudantes acima de três anos de idade, uma vez que para crianças menores de três anos, a adição de açúcar é proibida.**

4.29 Importa destacar o conceito de açúcar adicionado, de acordo com o Modelo de Perfil de Nutrientes da OPAS:

“Açúcares adicionados: açúcares livres adicionados a alimentos e bebidas durante a fabricação ou a preparação domiciliar” (OPAS, 2016).

4.30 A fim de esclarecimento, considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionado de açúcar em sua composição.

4.31 Diante disso, revoga-se a Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE - Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar.

4.32 Alterações significativas foram realizadas para o atendimento de crianças menores de três anos de idade.

4.33 Dados apontados em pesquisa sobre cardápios planejados para as creches do PNAE, realizada pela equipe técnica da COSAN, mostraram um excesso de alimentos ultraprocessados e da adição frequente e em quantidade elevada de açúcar em mamadeiras, sucos, mingaus e vitaminas para crianças menores de dois anos. Esse fato pode estar contribuindo para o aumento dos casos de sobrepeso e obesidade infantil nas escolas.

4.34 Compreendendo o PNAE como política pública promotora de saúde no ambiente escolar, essas práticas precisam ser combatidas, visando à promoção da alimentação adequada e saudável, principalmente nessa faixa etária em que os hábitos alimentares estão sendo construídos.

4.35 E, ainda, reconhecendo a creche como um espaço protetor e promotor do aleitamento materno e da promoção da alimentação complementar adequada e com o objetivo de convergir com as recomendações do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos (BRASIL, 2019), o texto incluiu a recomendação dos GT de proibição de alimentos ultraprocessados e da adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.

4.36 Para além do citado, com o objetivo da adequada execução do PNAE direcionada às crianças até 3 anos, deve-se observar as orientações dispostas no referido Guia (BRASIL, 2019) e na Lei 11.265/06 (BRASIL, 2006), que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

4.37 Alterou-se a recomendação do percentual de energia total proveniente de açúcar simples adicionado para crianças com mais de três anos, da energia total proveniente de gordura saturada e da quantidade de sódio para o período parcial, incluindo o valor per capita correspondente de sal por refeição. Essa modificação objetiva dar maior clareza ao dispositivo.

4.38 A decisão de as recomendações contemplarem as crianças até 3 anos de idade, deve-se ao fato de que, segundo a Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional (Lei nº 9394/1996), esta é a faixa etária abrangida para a creche. Também foram consideradas: a dificuldade que as gestões locais poderiam encontrar para executar dois cardápios diferentes para a mesma etapa de ensino, caso fosse limitada para até 2 anos de idade; e a possibilidade de ampliar por mais um ano a proteção das crianças à exposição de alimentos ultraprocessados.

4.39 Também foram acrescentadas recomendações para garantir o acesso dos estudantes a uma maior variedade de alimentos, pois esta é considerada um importante indicador de qualidade da alimentação e um fator que contribui para aumentar a adesão às refeições fornecidas no PNAE.

4.40 As novas recomendações abordam o conceito de variedade em duas dimensões:

1) Variedade de alimentos dos cardápios: número de diferentes alimentos in natura ou minimamente processados oferecidos em refeições do PNAE semanalmente, de acordo como o número de refeições fornecidas; 2) Variedade na aquisição de alimentos para o PNAE: número de diferentes alimentos in natura ou minimamente processados presentes na lista de aquisições de alimentos feitos pelas Entidades Executoras para o PNAE.

4.41 Para a definição do ponto de corte para a variedade dos cardápios, utilizou-se a referência atual presente no Índice de Qualidade da COSAN – IQCOSAN, instrumento construído para a avaliação qualitativa global dos cardápios planejados pelos nutricionistas do PNAE; cardápios reais, executados no ano de 2016; cardápios elaborados pelos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar - Cecane - (padrão-ouro); e a lista de alimentos adquiridos pelos municípios, estados e DF, extraída do SiGPC.

4.42 Entende-se que se alimentar é muito mais do que ingerir nutrientes. Entretanto, no intuito de facilitar o planejamento dos cardápios de acordo com as etapas e modalidades de ensino e as faixas etárias e, também, auxiliar no monitoramento da execução do PNAE, tanto pelo FNDE como por órgãos de controle e da sociedade civil, o GT 2 propôs a manutenção das tabelas de referência das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes para o PNAE.

4.43 Assim, permanecem como obrigatórias as informações dos valores de referência de energia e dos macronutrientes (apresentando-se valores percentuais e em gramas) para os cardápios destinados aos estudantes da Pré- escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos.

4.44 Já para os cardápios da creche (07 a 11 meses e 01 a 03 anos), diante dos requerimentos nutricionais específicos da faixa etária, foram mantidos como obrigatórios os valores de referência de energia, macronutrientes e de quatro micronutrientes prioritários: Vitamina A, Vitamina C, Cálcio e Ferro.

4.45 Outra alteração nas tabelas de referência nutricional foi a adoção das fontes de recomendações mais atualizadas, da Organização Mundial da Saúde para Energia (WHO, 2004), Carboidrato (WHO, 2007a), Proteína (WHO, 2007b) e Lipídio (WHO, 2008); e as recomendações de Dietary Reference Intakes do Institute of Medicine dos Estados Unidos para Vitamina C (IOM, 2000), Vitamina A e ferro (IOM, 2001) e Cálcio (IOM, 2011).

4.46 Com relação à estrutura dos cardápios, recomenda-se descrever os principais ingredientes que compõem as preparações, para dar visibilidade à variedade de alimentos presentes no cardápio. Por exemplo, nas preparações “sopa de legumes” e “salada de frutas”, procurar descrever todos os legumes e frutas a serem fornecidas.

4.47 No que se refere às informações sobre energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários (no caso da creche), deve ser informada a composição diária e, em complemento, a média semanal, visando a facilitar o monitoramento pelo controle social e a análise pelos órgãos de controle.

4.48 Uma relevante inovação para a garantia da execução das ações de Alimentação e Nutrição é a possibilidade de suspensão de repasse dos recursos para as Entidades Executoras que não possuem nutricionista cadastrado como responsável técnico nos sistemas do FNDE e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN.

4.49 Para o efetivo monitoramento e a verificação do cumprimento da regra, o cadastro de nutricionistas do PNAE será atualizado, a partir do ano de 2021, com a exigência da comprovação de regularidade cadastral nos CRNs.

4.50 Importante destacar que as alterações contempladas na nova resolução entraram em vigor na data de sua publicação, dia 13 de maio de 2020. Entretanto, os dispositivos somente serão cobrados na análise da prestação de contas referente ao exercício de 2021, permitindo que os municípios, estados, Distrito Federal e a rede federal possam realizar os ajustes necessários durante o ano de 2020.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1 Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

5.2 Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan-Americana da Saúde, 2014).

5.3 Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan-Americana da Saúde, 2016). Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019).

6. CONCLUSÃO

6.1 Esta Nota Técnica buscou esclarecer as principais alterações no capítulo das Ações de Alimentação e Nutrição dispostas na Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (Capítulo IV), que visam, principalmente, promover a Segurança Alimentar e Nutricional, o Direito Humano à Alimentação Adequada, a prevenção da obesidade infantil e a construção de hábitos alimentares saudáveis.

6.2 O texto atualizado está alinhado aos principais documentos oficiais do governo brasileiro e dos organismos internacionais que orientam a promoção da saúde.

6.3 Destaca-se a importância de que as alterações advindas com a nova Resolução do PNAE sejam implantadas em conjunto com ações de Educação Alimentar e Nutricional, de modo a trabalhar as alterações e substituições necessárias nos cardápios junto aos estudantes, educadores e diretores das escolas, às merendeiras e às famílias.

6.4 Do mesmo modo, faz-se importante a aplicação de Testes de Aceitabilidade para verificar a aceitação das preparações a serem propostas nos cardápios do PNAE, previamente à incorporação e, caso necessário, realizar os ajustes.

6.5 Por fim, salienta-se que a COSAN é sensível e compreende o desafio de concretizar as mudanças e os ajustes necessários nos cardápios e tem trabalhado na elaboração de materiais e ferramentas de apoio aos nutricionistas, gestores e demais profissionais envolvidos na execução do PNAE.

A COSAN agradece aos docentes que realizaram a revisão deste documento:

Dra. Alessandra Pereira, Dra. Aníela Canella, Dra. Inês Rugani, Dr. Daniel Bandoni (representantes do GT2) e Dra. Renata Monteiro.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 dez. 1996. p. 27833.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação- Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos regionais brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 jan. 2006. p. 1.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 17 jun. 2009. p. 2.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 jun. 2013. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE: Aquisição de leite em pó para a alimentação escolar. Brasília: FNDE, 2014a. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019.

Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2019. Seção 1, p. 97.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio 2020. Seção 1, p. 38.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Compromissos do Brasil para a Década de Ação das Nações Unidas para a Nutrição (2016-2025). Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social; 2017. Disponível em: http://mds.gov.br/caisan-mds/publicacoes/decada_versao_portugues.pdf. Acesso em: 20 jan. 2020.

CANELLA, D.S. et al. Ultra-Processed Food Products and Obesity in Brazilian Households (2008-2009). PLoS One, v. 9, n. 3, e92752, 2014. Disponível em:

<<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0092752>>. Acesso em: 22 mai. 2020. FRANCO, P; ROSA, G; LUIZ, R.R; DE OLIVEIRA, G. Assessment of the quality of hypoenergetic diet in overweight women. International Journal of Cardiovascular Science, v. 28, n. 3, p. 244-250, 2015. Disponível em: <http://www.onlinejics.org/english/sumario/28/pdf/en_v28n3a11.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids. Washington, DC: The National Academies Press, 2000.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc. Washington, DC: The National Academies Press, 2001.

IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D. Washington, DC: The National Academies Press, 2011.

LEITE, F.H; OLIVEIRA, M.A; CREMM, E.C; ABREU, D.S; MARON, L.R; MARTINS, P.A. Availability of processed foods in the perimeter of public schools in urban areas. Jornal de Pediatria, Rio de Janeiro, v. 88, n. 4, p. 328-334, 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/jped/v88n4/en_a09v88n4.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

LOUZADA, M.L.C. et al. Impacto de alimentos ultraprocessados sobre o teor de micronutrientes da dieta no Brasil. Rev Saúde Pública, v. 49, n. 45, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rsp/v49/pt_0034-8910-rsp-S0034-89102015049006211.pdf>. Acesso em: 23 abril 2020.

MARTINS, A.P; LEVY, R.B; CLARO, R.M; MOUBARAC, J.C; MONTEIRO, C.A. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987- 2009). Revista Saúde Pública, v. 47, n. 4, p. 656-665, 2013. Disponível em:

<http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102013000600656>. Acesso em: 27 jan. 2018.

MONTEIRO, C.A. et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr.*, v. 22, n. 5, p.936-941, 2019. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30744710/>>. Acesso em: 22 mai. 2020.

MONTEIRO, C.A., et al. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. p. 2019. Rome, FAO.

MOUBARAC, J.C. et al. International differences in cost and consumption of ready-to-consume food and drink products: United Kingdom and Brazil, 2008- 2009. *Global Public Health*, v. 8, n. 7, p.845-856, 2013. Disponível em: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23734735>>. Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Plano de Ação para prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes. Washington, DC: OPAS, 2014.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC: OPAS, 2016.

RAUBER, F.; CAMPAGNOLO, P.D.; HOFFMAN, D.J.; VITOLO, M.R. Consumption of ultra-processed food products and its effects on children's lipid profiles: a longitudinal study. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, v. 25, n. 1, p. 116-122, 2015. Disponível em: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25240690>>. Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

TAVARES, L.F.; FONSECA, S.C.; ROSA, M.L.G.; YOKOO, E.M. Relationship between ultra-processed foods and metabolic syndrome in adolescents from a Brazilian family doctor program. *Public Health Nutrition*, v. 15, n. 1, p. 82-87, 2012. Disponível em: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21752314>> Acesso em: 27 de janeiro de 2018.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Human energy requirements: Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004. (FAO Food and Nutrition Technical Report Series, 1).

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint FAO/WHO Scientific update on carbohydrates in human nutrition. *European Journal of Clinical Nutrition*, v. 61, Supplement 1, 2007a.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Protein and amino acid requirements in human nutrition: Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. Geneva: World Health Organization, 2007b. (WHO technical report series, 935).

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Fats and fatty acids in human nutrition: Report of an expert consultation. Geneva: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2008.

ANEXOS

ANEXO I - Categorias de alimento segundo extensão e propósito do processamento industrial		
Categorias	Conceito	Exemplos
Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados	<p>Alimentos <i>in natura</i> são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.</p> <p>Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos <i>in natura</i> que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.</p> <p>OBSERVAÇÃO: A elaboração caseira de preparações a base de alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados, com a adição de ingredientes culinários, origina as preparações culinárias.</p>	Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos <i>in natura</i> ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos; frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); ovos; chá, café, e água potável.

Alimentos processados	São <u>fabricados pela indústria</u> com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário (comóleo, vinagre etc) a alimentos in natura para torná- los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.	Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.
Alimentos ultraprocessados	São <u>formulações industriais</u> feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias derivadas de alimentos combinadas com aditivos, com pouco ou nenhum alimento não processado. Dentre seus ingredientes tipicamente encontra-se açúcar, óleos e gorduras ou sal e fontes de energia e nutrientes <u>não</u> típicas de preparações culinárias, como caseína, lactose, glúten, assim como derivações de processamento de constituintes de alimentos, como gordura hidrogenada e interesterificada, maltodextrina, proteína hidrolisada, proteína isolada de soja, açúcar invertido e xarope de milho rico em frutose. Os aditivos presentes nestes alimentos incluem alguns também usados nos alimentos processados como conservantes, antioxidantes e estabilizantes e classes específicas adicionadas para imitar ou	Achocolatado, almôndega e hambúrguer, linguiça, apesuntado/ presunto, bebida láctea, composto lácteo, bebidas com sabor de frutas, biscoito (doce e salgado), iogurte adoçado e saborizado, molhos prontos, requeijão, margarina, queijos (tipo cheddar, polenguinho e similares), salsicha, embutidos, sobremesas 'instantâneas', bebidas energéticas, pães para hambúrguer ou hot dog, pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos. Alimentos ultraprocessados de aquisição proibida com recursos federais: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou
	melhorar a qualidade sensorial dos alimentos ou para mascarar aspectos impalatáveis do produto final, como corantes, flavorizantes, adoçantes que não o açúcar, agentes carbonatantes, anti-umectantes, emulsificantes e outros. Os alimentos ultraprocessados passam por processamentos que não possuem equivalentes domésticos como a hidrogenação, extrusão e pré processamento antes de fritar.	concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis (sorvete, picolé, dim-dim), gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.
Ingredientes culinários	São produtos extraídos de alimentos <i>in natura</i> ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. São usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias.	Óleos de soja, de milho, de girassol ou de oliva, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, sal de cozinha refinado ou grosso.

Fonte: BRASIL, 2014, MONTEIRO et al, 2019 (adaptado).

ATENÇÃO: A composição do produto pode variar conforme a marca/fabricante, por isso, orienta-se a leitura atenta dos ingredientes, a fim de confirmar que se trata de um produto ultraprocessado. Fonte: COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE

2.10 Nota Técnica nº 5007/2016/COSAN/ÁGAPE/DIRAE - Especificação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

PROCESSO Nº 23034.035344/2016-13

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Assunto: Especificação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

DO OBJETIVO

1. Este documento tem como objetivo apresentar os principais elementos que devem ser observados na especificação dos gêneros alimentícios adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
2. Sendo assim, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no cumprimento da sua missão de criar mecanismos gerenciais destinados à promoção do direito humano à alimentação adequada no âmbito do PNAE, propõe orientações para a correta especificação de gêneros alimentícios pelas Entidades Executoras (EEx.), com intuito de auxiliar os nutricionistas e gerar impactos positivos na execução do Programa.
3. O desenvolvimento desta Nota Técnica sobre o tema proposto foi influenciado por situações e dificuldades vivenciadas pelos Nutricionistas Responsáveis Técnicos das EEx. no cotidiano das compras para a alimentação escolar.

DO CONTEXTO

4. As pessoas físicas e as empresas privadas, antes de efetuarem uma compra ou contratarem um serviço, pesquisam o melhor preço, as melhores condições, a qualidade do produto ou serviço, a garantia, entre outros aspectos. Para o Programa Nacional de Alimentação Escolar essa postura não poderia ser diferente por gerenciar recursos públicos e, ainda, possuir o dever de prestar contas perante a sociedade. Se para as pessoas físicas e empresas privadas tal postura é facultativa, para a Administração Pública é uma obrigação, considerando que esta possui o dever de observar determinados princípios e leis que regem as condições para realizar compras e contratar serviços.
5. As diretrizes que regem as compras públicas determinam a maneira pela qual a Administração deve anunciar o que ela necessita comprar/contratar, ou seja, o objeto do processo licitatório. Este deve ser feito por meio do projeto básico ou do termo de referência, elaborado pelo Responsável Técnico do PNAE, que constará como anexo ao edital do certame e estará disponível para acesso ao público com a finalidade de garantir transparência e credibilidade à Administração.
6. A Constituição Brasileira (CF/1988), em seu artigo 22, inciso XXVII, determina a competência privativa à União de legislar sobre normas gerais de licitação e contratação, em todas as modalidades, para as administrações públicas diretas, autárquicas, fundacionais da União, Estado, Distrito Federal e Municípios, empresas públicas e sociedade de economia mista.
7. Em 21 de junho de 1993 foi promulgada a Lei de nº 8.666, conhecida também como a Lei das Licitações, que estabeleceu as normas gerais sobre licitações e contratos administrativos. Em seu artigo 3º a lei informa que a licitação destina-se "a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos" (BRASIL, 1993).
8. O processo licitatório, em todas as modalidades, possui fases que devem ser rigorosamente respeitadas. Dentre elas, existe a de especificar minuciosamente o produto a ser adquirido ou serviço a ser contratado, que é um pressuposto para o sucesso de tal processo. Ressaltando-se que tal descrição não deve ser omissa ou tendenciosa, passiva à nulidade do edital, conforme afirma Meirelles (2010):

“Nulo é o edital omissivo em pontos essenciais, ou que contenha disposições discricionárias ou preferenciais, o que ocorre quando a descrição do objeto da licitação é tendenciosa, conduzindo a licitante certo, sob a falsa aparência de uma convocação igualitária” (MEIRELLES, 2010, p. 288).

9. No cotidiano das compras para alimentação escolar, a falta de especificação dos gêneros alimentícios e/ou especificação incorreta tornou-se um dos grandes entraves do processo de compras. Atraso no atendimento da necessidade do solicitante, não comprar o que realmente é necessário, aumento dos custos durante o processo, retrabalho, dentre outros, são alguns dos impactos negativos resultantes de especificação incorreta dos gêneros.
10. A especificação completa dos gêneros que se pretende adquirir, sem indicação de marca, é a primeira exigência posta na Lei, em seu art. 15, § 7º. Saliente-se que a eleição da marca ou a adoção do padrão próprio (modelo padrão) somente pode acontecer mediante prévia e devida justificativa, lastreada, conforme o caso, em estudos, laudos, perícias e pareceres técnicos, em que as vantagens para o interesse público fiquem clara e sobejantemente demonstradas, sob pena de caracterizar fraude ao princípio da licitação. Nada, portanto, pode ficar ao critério subjetivo, discricionário, da autoridade administrativa, bem como da Comissão Permanente de Licitação, que irá julgar as propostas.

11. É necessário que sejam definidos limites para o prazo de vencimento da validade dos produtos a serem adquiridos. Estes limites devem considerar as condições de guarda, armazenamento e o tempo para a utilização do produto adquirido por meio de licitação ou chamada pública.

12. A Lei nº 8.666/93 impõe a obrigatoriedade de a administração definir, de maneira clara e precisa, o objeto de sua licitação. Dessa forma, deve o instrumento convocatório da licitação a ser instaurada, determinar adequadamente o seu objeto, indicando as qualidades e quantidades desejadas.

13. Em primeiro lugar, quanto à qualidade, deverá haver completa especificação do material para que o órgão, comprando A, B e C, não receba D, E e F, sendo estes de qualidade inferior ou diferentes dos que constam da relação originária. Quanto à quantidade, deverá haver clara definição das unidades a serem adquiridas. Por fim, diligenciará a administração para que o material adquirido, perecível ou não, seja bem armazenado.

14. Não é lícito à administração, no entanto, incluir características excessivas ou irrelevantes ao atendimento de sua necessidade. Não pode, assim, a definição do objeto ser utilizada como mecanismo para afastar potenciais interessados. Apenas especificações relevantes, essenciais à satisfação do interesse da administração e com o conhecimento do Nutricionista Responsável Técnico, é que poderão ser apontadas, justificadamente, sob pena de infringência do disposto no § 1º do art. 3º da Lei nº 8.666/93.

15. Anexo a esta Nota Técnica, propomos a descrição dos elementos mínimos básicos para elaborar a especificação da pauta de compra que compõe a licitação/chamada pública de alimentos e produtos para a alimentação escolar. Neste sentido, a especificação correta dos gêneros alimentícios é fator primordial para uma boa contratação e, para o alcance desta, é fundamental a participação do Nutricionista Responsável Técnico, o qual deverá assinar e carimbar o documento elaborado. Uma especificação adequada é aquela que:

- apresenta o conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar, bem como avaliar o custo do objetivo da licitação;
- é elaborada com base em estudos técnicos preliminares que assegurem a viabilidade do fornecimento; e
- descreve as necessidades concretas do que se pretende contratar, sem ser influenciada por modismos, tecnicismos ou por preferências pessoais do demandante.

16. A fim de não incorrer em erros de especificação dos gêneros, em um primeiro momento, seria interessante uma conscientização das áreas envolvidas quanto à importância da especificação correta e os impactos. Reuniões e palestras, envolvendo o setor de compras das EExs., seria uma das formas de abordar o assunto. É de suma importância que o solicitante e o almoxarifado entendam esta questão e se esforcem no sentido de minimizar os erros.

17. Em seguida, é fundamental adotar uma padronização quanto à especificação de materiais. Entre muitos, alguns dos objetivos de se utilizar um padrão de especificação seriam: a) facilitar as coletas de preços; b) facilitar a negociação entre fornecedor e comprador; c) agilizar o processo de compra; e d) evitar devoluções por erros de especificações.

18. Melhor do que estipular um modelo, seria a criação de um modelo próprio feito em conjunto entre o nutricionista, setor de compras da EEx. e o almoxarifado. Como base para este modelo, alguns critérios para a descrição das especificações de materiais podem ser seguidos, como por exemplo: a) a denominação do produto deverá ser sempre no singular, concisa e completa, de forma que permita a individualização; b) não devem ser utilizadas descrições referentes a marcas, gírias ou regionalismos; c) a especificação deverá prender-se ao material e atentar-se para à sua forma ou embalagem.

19. No entanto, haverá casos nos quais a especificação de alguns materiais exigirá um nível maior de detalhamento, como também outros casos em que o nível de detalhamento padrão não poderá ser atendido. São situações do cotidiano que é de difícil previsão, devendo ser analisadas sempre entre usuários e almoxarifado.

20. No caso específico de aquisição da Agricultura Familiar, por meio da chamada pública, é importante mapear a produção local de gêneros alimentícios e, a partir dessas informações, definir a pauta de compra para as aquisições visando adquirir os produtos produzidos em âmbito local e de acordo com a vocação agrícola da região.

CONCLUSÃO

21. O objetivo desta Nota Técnica foi salientar a importância de uma especificação correta dos gêneros alimentícios adquiridos para o PNAE, que são de suma importância para a efetividade do processo licitatório e da chamada pública, configurando como uma das atividades técnicas obrigatórias do nutricionista vinculado à Entidade Executora no âmbito do PNAE, de acordo com o inciso IX do Art. 3 da Resolução CFN Nº 465/2010.

22. Por fim, a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, da Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, do FNDE, com a presente Nota Técnica, espera instrumentalizar as EExs, proporcionando a disseminação de conhecimentos relacionados ao processo de compras com a finalidade de orientar e proporcionar um processo licitatório e/ou chamada pública mais efetivo à sociedade.

REFERÊNCIAS

ALVES, Felipe Dalenogare. A legalidade do pregão como modalidade de licitação obrigatória à aquisição de bens e serviços na Administração Pública Federal. Revista Eletrônica da Faculdade de Direito de Franca, 2010. Disponível em:

BRASIL. Consituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988. Disponível em: < hWp://www.planalto.gov.br/ccivil_03 /cons#tuicao/cons#tui%C3%A7ao.htm>.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em:

<hWp://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620- resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnden%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações resultantes da Lei 8.883, de 08 de junho de 1994 e da Lei 9.648, de 27 de maio de 1998. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração e dá outras providências.

BRASIL. Relação dos padrões oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para classificação. Atualizado em 21.07.2016. Disponível

EmhWp://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Legislacao/P

RODUTOS_PADRONIZADOS-21-07-2016.pdf
MEIRELLES, Hely Lopes. Direito Administra_vo Brasileiro. 36 ed. São Paulo: Malheiros, 2010, p. 184.
PEREIRA JÚNIOR, Jessé Torres. Comentários à Lei de Licitações e Contratações da Administração Pública. 6ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2003. 1239 p.

ANEXO:

Elementos mínimos para a especificação do item na pauta de compra que compõe a licitação de alimentos e produtos para a alimentação escolar.

Caracterização de item	
1. PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS	<p>1. Composição nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar o valor nutricional por porção; • Identificar percentual mínimo do nutriente do produto • Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição; • Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação; • Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente; • No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; b) solubilidade ou indicar • o emulsionante na composição; • Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex. excesso de dureza, malcozidos ou • queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto; • Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento; • Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação; • Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processamento do produto – indicação ou restrição <p>1. Embalagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de embalagem; • Data de fabricação, validade e lote; • Registro do órgão de inspeção sanitária; • Condições de integridade da embalagem; • Informar Unidade de medida (grama, kilo, litros, etc.); • Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço; • Indicar permeabilidade da embalagem; • Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso; • Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

2. ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> • Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.; • No caso de alimentos cujo consumo requerem cozimento prévio – informar rendimento e aspecto pós-cozimento, tempo • de cozimento e características inaceitáveis; • Grãos: tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e • parasitas; • Laticínios: identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica; • Carnes: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção • sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas; • Hortifrutigrangeiros: descrição conforme legislação vigente de complementadas pela Relação dos padrões oficiais • estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para classificação. Atualizado em • 21.07.2016 e disponível em http://www.agricultura.gov.br/arg_editor/file/vegetal/Qualidade/Legislacao/PRODUTOS_PADR_ONIZADOS-21-07-2016.pdf
---------------------	---



Documento assinado eletronicamente por SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO, Coordenador(a) de Segurança Alimentar e Nutricional, em 05/09/2016, às 09:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 0157984 e o código CRC D012D949.

2.11 Nota Técnica nº 5002/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Controle de Estoque de Alimentos no PNAE.

PROCESSO Nº 23034.005550/201607

INTERESSADO: À COORDENAÇÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Assunto: Controle de estoque de alimentos no PNAE

DO OBJETIVO

1. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, no cumprimento da sua missão de criar mecanismos gerenciais destinados à promoção do direito humano à alimentação adequada no âmbito do PNAE, propõe orientações para um controle de estoque de alimentos com o objetivo de realizar uma previsão realista na aquisição dos gêneros alimentícios e maior segurança no acompanhamento no fluxo dos alimentos adquiridos para o PNAE, desde a entrega e formação de estoque em nível central até a saída na despensa da escola.

2. Este documento tem como objetivo apresentar os principais elementos que devem ser observados no acompanhamento e controle de estoque de alimentos adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

DO CONTEXTO

3. Conhecer o estoque de uma organização é um desafio, pois, se não for bem controlado, ele pode ter produtos em excesso e/ou em quantidades insuficientes. O objetivo de uma gestão de estoque não é reduzir o estoque para reduzir custos, nem ter estoque em excesso para atendimento das demandas, mas sim ter a quantidade correta para alcançar as prioridades de modo mais eficaz. Sem estoque é impossível trabalhar, pois ele funciona como amortecedor entre os vários estágios da produção até o destino final do produto (DIAS, 2010).

4. O controle do estoque é fundamental para as operações de qualquer unidade de alimentação e nutrição - UAN. O gestor da UAN deve saber o quanto foi comprado e ter a informação sobre o estoque para ser capaz de analisar todo seu cardápio e evitar deterioração de alimentos, excesso ou falta de itens e até mesmo desvios. O controle do estoque não é apenas um exercício mensal realizado para fins contábeis. Seus registros são elementos fundamentais de qualquer estratégia de controle de custos e de qualidade alimentar e nutricional em um ambiente de produção de alimentos.

5. Para Ballou (2001), "os estoques são pilhas de matérias-primas, insumos, componentes, produtos em processo e produtos acabados que aparecem em numerosos pontos por todos os canais logísticos

e de produção." Segundo Dias (1993), a função principal de controle de estoques é definir o que deve ser comprado, qual a quantidade que deve ser comprada, o que deve continuar em estoque e em que quantidade, bem como saber de que forma serão armazenados, além de possibilitar o controle de entrada e saída dos itens em estocados.

6. Conforme Fernandes (1981), o controle de estoques é necessário para que os níveis dos itens armazenados estejam de acordo com as necessidades da demanda. Em qualquer empresa, a preocupação da gestão de estoques está em manter o equilíbrio entre as diversas variáveis componentes do sistema, tais como: custo de aquisição de estocagem e de distribuição; nível de atendimento das necessidades usuáries consumidores, dentre outros [...] (VIANA, 2000).

7. Podemos definir o estoque de produtos adquiridos para alimentação escolar pelos estados e municípios como sendo gêneros adquiridos por meio de licitação ou chamada pública, com objetivo de suprir uma necessidade de consumo futura.

8. Os gestores do PNAE devem exigir um padrão elevado de controle e de responsabilização em atividades de compras e estoque. Por ser o processo de inventário tão crítico, há que se estabelecer procedimentos que possam ser realizados com rapidez e precisão exigindo organização e sistematização do processo de controle do estoque. Neste sentido, relacionamos a seguir algumas orientações relativas ao tema:

a) Os registros escritos são fundamentais, se você quiser ter um programa de controle eficaz do custo dos alimentos. Emitir os pedidos de compras por escrito e fazer os inventários em planilhas adequadas são atividades importantes para o controle do estoque na alimentação escolar.

b) As informações contidas nos registros de estoque devem incluir: os nomes dos fornecedores primários e secundários; a descrição do produto e/ou suas especificações; a unidade de compra e o preço pago; e um registro dos níveis de utilização entre as entregas. Se tais detalhes são mantidos escritos, qualquer pessoa que conheça o sistema, rapidamente poderá determinar o que precisa ser comprado, de quem e qual a quantidade.

c) O estoque mais utilizado na alimentação escolar é monitorado através do Controle Permanente. No Controle Permanente os produtos são controlados em quantidades de itens individualmente, e a qualquer momento que se desejar saber o saldo existente de uma determinada mercadoria é necessário acessar o sistema e identificar a quantidade disponível. O estoque é controlado dando entrada das mercadorias que foram adquiridas e incorporadas, bem como fazendo as baixas das mercadorias que foram distribuídas nas escolas.

09. Apesar de parecer algo simples, a desorganização do estoque pode gerar grandes prejuízos. A falta de padronização e o armazenamento em locais inadequados são grandes responsáveis pelas avarias e pelo desperdício de tempo, aliado ao mal preparo dos profissionais e os demais fatores externos. Sem uma metodologia efetiva, ações pontuais para conter prejuízos tornam-se ineficazes, visto que os problemas continuam se repetindo, seja o excesso de estoque (que pode significar altos custos), quanto a falta dele (que poder trazer perdas e custos igualmente altos).

10. O método de controle de estoque just in time visa reduzir os custos cortando o estoque para o nível mínimo necessário. Os produtos são entregues justamente quando necessários e são utilizados imediatamente.

11. Esse método pode ser utilizado com outros processos para deixar seu controle de estoque mais exato, por exemplo, o primeiro item a entrar será o primeiro a sair (PEPS). Este é um sistema de estoque que visa manter de forma eficiente o seu estoque de perecíveis e não perecíveis sem que este se deteriore. O estoque é definido pela data de recebimento e move-se dentro do setor em cada estágio do seu processo de forma estritamente obediente. Logo o primeiro a entrar deve ser o primeiro a ser usado. Claro que devemos levar em consideração a data de vencimento, onde caso sejam recebidos vários produtos em uma mesma data, devemos priorizar aqueles com data de vencimento anterior.

12. Os estoques funcionam como reguladores do fluxo de pedidos: se fosse possível uma perfeita sincronia entre oferta e demanda, os estoques seriam desnecessários. A velocidade com que os gêneros são recebidos nas escolas (unidades recebidas por unidade de tempo ou entradas) é normalmente diferente da velocidade com que são consumidos (unidades consumidas por unidade de tempo ou saídas) devido à presença de uma série de incertezas, por isso a importância de existir um planejamento na gestão de estoques.

13. O planejamento e controle de estoque consistem essencialmente na busca de equilíbrio entre estoque e consumo. De acordo com Viana (2000), as seguintes atribuições, regras e critérios são empregados na busca desse objetivo fundamental:

- impedir a entrada de gêneros desnecessários, mantendo em estoque somente os de real necessidade;
- centralizar informações que possibilitem o permanente controle e planejamento das atividades de gestão;

- definir os parâmetros de cada material incorporado ao sistema de gestão de estoques, determinando níveis de estoque respectivos (máximo, mínimo e segurança);
- determinar, para cada gênero, as quantidades a comprar;
- analisar e acompanhar a evolução dos estoques, desenvolvendo estudos estatísticos a respeito;
- desenvolver e implantar política de padronização de materiais;
- ativar o setor de compras para que as encomendas referentes aos gêneros com variação nos insumos tenham suas entregas aceleradas; ou para reprogramar encomendas em andamento, em face das necessidades das escolas;
- decidir sobre a regularização ou não de materiais entregues além da quantidade permitida, portanto, em excesso;

14. A demanda vai consumir gradualmente o estoque à medida que os pedidos feitos vão sendo atendidos. É necessário repor o estoque consumido através de novos pedidos e administrar a entrega e o armazenamento dos itens solicitados. A gestão de estoques, de acordo com Corrêa e Corrêa (2004), envolve três tipos principais de decisões:

- quanto pedir: as também chamadas decisões de volume de novo suprimento visam determinar o tamanho dos pedidos de reabastecimento;
- quando pedir: as também chamadas decisões de momento de reposição têm como objetivo determinar em que momento, ou em que nível de estoque, o pedido de reabastecimento deveria ser colocado;
- como controlar o sistema: são as decisões sobre a forma de armazenamento das informações sobre estoque, implantação de rotinas e procedimentos de controle, e atribuição de diferentes prioridades no tratamento aos diferentes itens do estoque.

15. O ideal é que exista um espaço reservado para o seu estoque, seja ele central ou nas escolas, separando os alimentos por tipo e por necessidade de refrigeração ou congelamento. Esse espaço pode ser uma estante, uma prateleira, um armário, e no caso dos alimentos que necessitam de refrigeração, é necessário um refrigerador ou um freezer.

CONCLUSÃO

16. O objetivo desta Nota Técnica foi de salientar a importância do desenvolvimento de rotina de controle de estoque para alimentação escolar, que possa proporcionar aos departamentos envolvidos maior eficiência no controle e gerenciamento dos estoques, através de um sistema de informações que seja ao mesmo tempo eficiente no controle e de simples manuseio, a fim de facilitar o entendimento do usuário final e reduzir circunstancialmente os problemas.

17. Para auxílio em seu planejamento e acompanhamento no fluxo de alimentos adquiridos para o PNAE, encaminhamos um modelo de controle de estoque (ANEXO) com o controle de todas as entradas e saídas de produtos.

18. Por fim, a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, da Coordenação Geral do Nacional de Alimentação Escolar, do FNDE, a partir de todas as orientações do conteúdo abordado acima, informa que poderão ser produzidos novos esclarecimentos sobre o tema em conjunto com as Entidades Executoras tendo o objetivo de conhecer a realidade dos estados e municípios na forma de gestão de controle de estoque.

REFERÊNCIAS

- ARNOLD, J. R. Tony. Administração de materiais: uma introdução. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.
- BALLOU, Ronald H. Logística empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 2007.
- BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.
- BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.
- BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, altera a Lei 10.880, de 9 de junho de 2004, e dá outras providências.
- BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: .
- BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações resultantes da Lei 8.8883, de 08 de junho de 1994 e da Lei 9.648, de 27 de maio de 1998. Regulamenta o

art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração e dá outras providências.

CORRÊA H. L.; CORRÊA, C. A. Administração de produção e operações. Manufatura e serviços: uma abordagem estratégica. São Paulo: Atlas, 2004.

CORRÊA H. L.; GIANESI, I. G. N. Just In Time, MRP II e OPT: um enfoque estratégico. São Paulo: Atlas, 1993.

DIAS, M.A.P. Transportes e distribuição física. São Paulo: Atlas, 1987.

DIAS, Marco Aurélio P. Administração de materiais: uma abordagem logística. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

FERNANDES, José Carlos de Figueiredo. Administração de material: um enfoque sistêmico - teoria e prática. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1981.

VIANA, João Jose. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2000.

ANEXO: Modelo de Controle de Estoque

PRODUTO		ENTRADAS				SAÍDAS				RESULTADOS	SALDO EM ESTOQUE		PONTO DE RESUPRIMENTO	
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUAN	PREÇO TOTAL (R\$)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	QUAN	MARGEM (%)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)	R\$	QUANTIDADE	VALOR (R\$)	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO	
ZZ123	Feijão	10	30,00	3,00	7	10	3,30	23,10		2,10	3	9,00	4	COMPRAR
	Arroz	90	100,00	1,11	60	15	1,28	76,67	10,00		30	33,33		AGUARDAR
TOTAL									12,10		42,33			



Documento assinado eletronicamente por MANUELITA FALCAO BRITO, Coordenador-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, em 07/03/2016, às 17:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://www.fnnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 0000930 e o código CRC 80050888.

Referência: Processo nº 23034.005550/2016-07

SEI nº 0000930

https://www.fnnde.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visual... 08/04/2016

2.12 Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE - Aquisição de leite em pó para a Alimentação Escolar.

Brasília, 17 de março de 2014.

Assunto: Aquisição de leite em pó para a alimentação escolar.

Segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em Pó anexo à Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Em sua composição, o leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas. São aceitos como aditivos unicamente: a lecitina, utilizada como emulsionante para a elaboração de leites instantâneos, e os antiulectantes silicatos de alumínio, cálcio, fosfato tricálcico, dióxido de silício, carbonato de cálcio e carbonato de magnésio, cuja adição é permitida apenas para o leite em pó utilizado em máquina de venda automática.

O leite em pó é obtido por processo industrial (secagem) no qual a água é removida em condições controladas de temperatura, umidade e corrente de ar, obtendo-se um produto estável, de baixa umidade e com mínimas alterações nutricionais.

O processo de secagem prolonga a vida de prateleira do alimento, conferindo melhor conservação do produto, por meio da redução da atividade de água - o que inibe o crescimento microbiano e a atividade enzimática. Além disso, há redução de seu peso e volume, o que representa economia na embalagem, no transporte e no armazenamento. Deste modo, excetua-se da restrição disposta no Art. 17, inciso II, da Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 e Art. 23 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, a aquisição do leite em pó, considerando:

- que o leite em pó, atendendo a normativa vigente, não possui aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais;
- que o leite em pó possui características nutricionais semelhantes ao leite UHT, com composição similar em macro e micronutrientes;
- que em algumas unidades de alimentação e nutrição (UANs) escolares há precária estrutura físico-estrutural, higiênico-sanitária e operacional;
- que o leite em pó apresenta menor risco de contaminação microbiológica devido à baixa atividade de água;
- que o leite em pó facilita a logística de transporte, armazenamento e distribuição do produto, uma vez que não necessita de refrigeração e possui prazo de validade estendido.

Neste sentido, destaca-se que para a utilização do leite em pó na alimentação escolar é necessário atentar-se às características da embalagem do produto, que deve estar íntegra e em boas condições. Ademais, o controle de qualidade da água a ser utilizada para a reconstituição do produto é fundamental, bem como sua correta dissolução, respeitando a adequada proporção de adição de água ao leite, seguindo as instruções do fabricante ou da área técnica responsável pela alimentação escolar na Entidade Executora. Caso necessário, as merendeiras/manipuladores de alimentos e funcionários envolvidos no preparo e distribuição da alimentação escolar deverão ser capacitados para a correta realização do procedimento.

Por fim, alertamos que o composto lácteo, embora elaborado a partir de substâncias lácteas, difere do leite em pó em sua composição, pois permite a adição de outros ingredientes, como óleos vegetais e açúcar. Fique atento, composto lácteo não é leite em pó.

Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN

Apoio:

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de São Paulo – CECANE UNIFESP;

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – CECANE UFRGS;

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Goiás – CECANE UFG.

Nutricionista no PNAE



3. Nutricionista no PNAE

3.1 Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010

Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no uso das atribuições que lhe são conferidas nas Leis nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, e no Regimento Interno aprovado por Resolução CFN. nº 320 de 2 de dezembro de 2003, tendo em vista o que foi deliberado na 218ª Reunião Plenária Ordinária, realizada no dia 17 de julho de 2010.

CONSIDERANDO QUE:

Compete ao nutricionista, conforme a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde;

Os incisos XXV e XXVI e o parágrafo único do art. 10, da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, dispuseram sobre as infrações sanitárias;

Os artigos 1º, 2º, 3º e 4º do Decreto Federal nº 77.052, de 19 de janeiro de 1976, dispuseram sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas diretamente com a saúde;

O Anexo I, Item VII, da Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, aprovou o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos;

O art. 200 da Constituição Federal e a Lei nº 8080, de 19 de setembro de 1990, dispuseram sobre a Lei Orgânica da Saúde;

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, dispôs sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e normas regulamentadoras do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

A Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001, aprovou o Plano Nacional de Educação; A Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, estabeleceu as diretrizes e bases da educação nacional;

As Resoluções vigentes do CFN estabelecem critérios para assunção de responsabilidade técnica e as áreas de atuação do nutricionista;

A Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006, instituiu as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil fundamental e de nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional; A Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA;

A Lei nº 11.107/2005 dispôs sobre normas gerais de contratação de consórcios públicos.

RESOLVE:

Art. 1º. As disposições desta Resolução aplicam-se à execução do Programa de Alimentação Escolar (PAE) nos Estados, Municípios, Distrito Federal e nas escolas federais, inclusive escolas filantrópicas e comunitárias da respectiva rede de ensino.

2º. Para fins desta Resolução definem-se os seguintes termos:

AGRICULTOR FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I – não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II – utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III – tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;

IV – dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

ALIMENTO ORGÂNICO: produto produzido em um ambiente de produção orgânica, onde se utiliza como base do processo produtivo os princípios agroecológicos que contemplam o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais.

ASSESSORIA EM NUTRIÇÃO: serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas e jurídicas, planejando, implementando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de

alimentação e nutrição, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.

CARDÁPIO: ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais e conforme a norma de rotulagem.

CARGA HORÁRIA TÉCNICA MÍNIMA RECOMENDÁVEL: é a carga horária necessária para a execução das atribuições previstas em resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA.

CHAMADA PÚBLICA DE COMPRA: é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

COMUNIDADE ESCOLAR: conjunto de pessoas envolvidas diretamente no processo educativo de uma escola, composto por docentes, discentes, outros profissionais da escola, pais ou responsáveis pelos alunos e pela comunidade local.

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE): órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, responsável pelo acompanhamento da utilização dos recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), zelando pela qualidade da alimentação escolar, em todas as etapas do processo de execução do Programa.

CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO: serviço realizado por nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.

ENTIDADES EXECUTORAS: são as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação que gerenciam o Programa de Alimentação Escolar nos Estados e Municípios brasileiros.

FRAÇÃO: número de alunos compreendidos entre 1 e 2500 para aumento do Quadro Técnico (QT) a partir da faixa acima de 5000, para efeito da definição do parâmetro numérico.

GÊNERO ALIMENTÍCIO BÁSICO: é aquele indispensável à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável.

NUTRICIONISTA HABILITADO: profissional portador de Carteira de Identidade Profissional expedida por Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e regularmente inscrito em um CRN, nos termos da legislação vigente.

PLANO ANUAL DE TRABALHO: instrumento de planejamento anual que deve conter o detalhamento das atividades, projetos e programas a serem desenvolvidos, acompanhado de justificativa, estratégias operacionais, locais e órgãos executores, cronograma de execução, metas, cronograma de execução financeira, orçamento e instrumentos avaliativos.

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PAE): Programa Nacional de Alimentação Escolar executado nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE): Programa executado pelo Governo Federal sob responsabilidade do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

RELATÓRIO ANUAL DE GESTÃO: documento elaborado pela Entidade Executora, e remetido ao CAE, contendo as informações quanto à execução anual do Programa, nos termos da legislação vigente.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA: atribuição legal dada ao nutricionista habilitado, após análise pelo CRN, para o profissional que assume atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição desenvolvidas nas pessoas jurídicas.

RESPONSÁVEL TÉCNICO (RT): nutricionista habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição.

TESTE DE ACEITABILIDADE: é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

UNIDADE EXECUTORA: entidades representativas da comunidade escolar (caixa escolar, associação de pais e mestres, conselho escolar e similares) responsáveis pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela Entidade Executora e pelo FNDE para execução do PNAE em favor das escolas que representam, bem como as escolas federais.

CAPÍTULO I

DAS ATIVIDADES TÉCNICAS

Art. 3º. Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

I – Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil – creche e pré-escola, -

ensino fundamental, ensino médio, EJA – educação de jovens adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE;

II – Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar (PAE);

III - Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando: a) adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos;

b) respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar de cada localidade, à sua vocação agrícola e à alimentação saudável e adequada;

c) utilização dos produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos; local, regional, territorial, estadual, ou nacional, nesta ordem de prioridade.

IV – Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;

V – Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;

VI – Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias;

VII - Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Para tanto, devem ser observados parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, estabelecidos em normativa do Programa. O registro se dará no Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme estabelecido pelo FNDE;

VIII - Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar;

IX - Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros);

X - Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição;

XI – Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN;

XII – Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;

XIII – Assessorar o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE.

Art. 4º. Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares:

I – Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;

II – Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;

III - Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do PAE;

IV – Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE;

V – Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;

VI – Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;

VII – Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, supervisionando estagiários e participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação;

VIII – Comunicar os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de condições do PAE impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;

IX – Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE.

Art. 5º. Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do PAE.

CAPÍTULO II

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA E DO QUADRO TÉCNICO

Art. 6º. Poderá ser responsável técnico do PAE o nutricionista habilitado e regularmente inscrito no CRN e que for contratado pela entidade executora como pessoa física.

Parágrafo Único. É vedada a assunção de responsabilidade técnica por nutricionista:

I - que atue como assessor da entidade executora;

II - que atue como consultor da entidade executora;

III - cuja contratação pela entidade executora se dê por meio de uma pessoa jurídica.

Art. 7º. O Quadro Técnico (QT) será constituído por nutricionistas habilitados, que desenvolverão as atividades definidas nesta Resolução e nas demais normas baixadas pelo CFN, em consonância com as normas do FNDE, fazendo-o sob a coordenação e supervisão do responsável técnico, assumindo com este a responsabilidade solidária.

Art. 8º. O Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) fará análise e emitirá a declaração para a assunção de responsabilidade técnica pelo PAE que fará parte da documentação para cadastro no FNDE.

Art. 9º. A assunção da responsabilidade técnica em mais de um município executor do PAE será permitida, a critério do Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição, observando-se os seguintes critérios:

I - número de alunos atendidos;

II - compatibilidade de tempo para atendimento das atividades dos diferentes locais, levando em conta o tempo despendido para acesso aos locais de trabalho; III - existência de quadro técnico;

IV - grau de complexidade dos serviços.

Art. 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Parágrafo Único. Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do caput deste artigo, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 11. Periodicamente, o CRN realizará, nos estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização, visitas técnicas para examinar o cumprimento das atividades obrigatórias e complementares do nutricionista, expedindo relatórios mediante a apresentação do Plano Anual de Trabalho, registro das atividades executadas, planilhas de controle, Relatório Anual de Gestão do PNAE, entre outros.

Art. 12. Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE for terceirizada, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.

Art. 13. Os Estados, Distrito Federal e Municípios e Entidades Mantenedoras das Escolas Federais estarão sujeitos ao cadastro no CRN da respectiva jurisdição, de acordo legislação vigente do CFN de registro/cadastro de Pessoa Jurídica, e deverão apresentar o Nutricionista Responsável Técnico pelo PAE, bem como o quadro técnico, indicando quais profissionais são do seu quadro de pessoal e quais são os da prestadora de serviço, quando for o caso.

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a Resolução CFN nº 358, de 18 de maio de 2005.

Brasília, 23 de agosto de 2010.

Rosane Maria Nascimento da Silva

Presidente do CFN

CRN-1/191

Ivete Barbisan

Secretária do CFN

CRN-2/0090

(Publicado no Diário Oficial da União de 25/8/2010, páginas 118 e 119, Seção I)

3.2 Resolução CFN nº 576/2016

Alterada pelas Resoluções CFN nº 650/2020 e nº 662/2020.

Dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista e dá outras providências.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no exercício das competências previstas na Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, no Decreto Federal nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980 e no Regimento Interno aprovado pela Resolução CFN nº 320, de 2 de dezembro de 2003, ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) na 97ª Reunião Conjunta CFN/CRN realizada no dia 18 de novembro de 2016, e tendo em vista o que foi deliberado na 303ª Reunião Plenária, Ordinária, do CFN, realizada no dia 19 de novembro de 2016;

Considerando:

O que determina o Inciso XIII, Artigo 5º e o Artigo 196 da Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988;

O que determina o caput do Artigo 15 da Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e o Artigo 17 do Decreto Federal nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980; O que determinam os Artigos 1º, 2º, 3º e 4º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991;

O que determina a Lei Federal nº 6.839, de 30 de outubro de 1980;

O que determinam os Incisos XXV e XXVI e o parágrafo único do Artigo 10 da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977;

O que determina a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro 1990;

O que determina o Parágrafo 4º do Artigo 14 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

O que determina o Item VII das Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos, constante no Anexo da Portaria Federal nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde;

O que determinam os Artigos 11, 12 e 13 da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009;

O que determina a Portaria Interministerial nº 66, de 26 de agosto de 2006; O que determina o Inciso XI do Artigo 5º, o Inciso XIV do Artigo 7º e o Inciso II do Artigo 11, da Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004, ou outra que venha a substituí-la;

O que determina a Resolução CFN nº 378, de 28 de dezembro de 2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoa Jurídica nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) e dá outras providências, ou outra que venha a substituí-la,

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 1º Para fins desta Resolução, definem-se os seguintes termos:

- Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) - ato administrativo realizado pelo Conselho Regional de Nutricionistas, na qualidade de órgão fiscalizador do exercício profissional que concede, a partir do preenchimento de requisitos legais, a Responsabilidade Técnica ao Nutricionista. Serve como instrumento de defesa à sociedade, pois formaliza o compromisso do profissional com o CRN e a Pessoa Jurídica, visando à qualidade dos serviços prestados;
- Assessoria em Nutrição - é o serviço realizado por Nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implementando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição humana, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade;
- Auditoria em Nutrição - exame analítico ou pericial feito por Nutricionista, contratado para avaliar, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico-administrativos inerentes à alimentação e nutrição humana, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica;
- Atribuições - conjunto de atividades ou ações cujas execuções são inerentes ao cumprimento das prerrogativas do Nutricionista;
- Concessão - conceder autorização a alguém para executar ou realizar algo;
- Consultoria em Nutrição - serviço realizado por Nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição humana, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir a responsabilidade técnica;
- Deferimento - ato de aprovar ou conceder um pedido ou requerimento;
- Indeferimento - ato de negar um pedido ou requerimento;

- Responsabilidade profissional - É a responsabilidade do nutricionista, adquirida a partir da sua inscrição no CRN, em razão do exercício profissional em certa função, serviço ou emprego; obrigação de responder pelas atividades próprias;

- Visita fiscal - é aquela realizada por agente de fiscalização credenciado, na jurisdição de cada CRN, às Pessoas Físicas e Jurídicas tendo como finalidades: orientação e fiscalização do exercício profissional de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética; coleta ou atualização de dados; identificação de situações que caracterize infração; verificação de fatos apontados em defesa ou recurso, podendo ser demandada de rotina, para diligência e por denúncia;

- Visita técnica - é aquela realizada por agente de fiscalização credenciado, na jurisdição do CRN, às Pessoas Físicas tendo como objetivo a orientação e fiscalização profissional por meio de Roteiro de Visita Técnica (RVT) específico primando pelo atendimento nutricional de qualidade.

Art. 2º A Responsabilidade Técnica é a atribuição concedida pelo CRN ao Nutricionista habilitado, que assume o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade.

§ 1º A Responsabilidade Técnica é indelegável e obriga o Nutricionista à participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo.

§ 2º O Nutricionista detentor da Responsabilidade Técnica deverá cumprir e fazer cumprir todos os dispositivos legais do exercício profissional do nutricionista, assumindo direção técnica, chefia e supervisão na execução das atividades de sua equipe, quando houver.

§ 3º O descumprimento do disposto no caput poderá implicar em sanções de natureza cível, penal e administrativa.

DA SOLICITAÇÃO

Art. 3º A Responsabilidade Técnica deverá ser solicitada pelo Nutricionista, mediante preenchimento fidedigno de formulário próprio fornecido pelo CRN. Parágrafo único. Quando a Responsabilidade Técnica for solicitada por Nutricionista que já atua como integrante de Quadro Técnico (QT) em outro local, esta informação, assim como a citação de outros trabalhos, com ou sem vínculo, deverá fazer parte do documento.

DA ANÁLISE

Art. 4º Para que o CRN conceda e anote a Responsabilidade Técnica serão avaliados os seguintes critérios:

I. Grau de complexidade dos serviços relacionados a:

- a. Dias e horários de funcionamento da empresa/instituição;
- b. Dimensionamento da unidade, conforme segmento de atuação (número de refeições/dia, de leitões, de alunos/clientes, volume de produção industrial, número e especificação de turnos de produção, entre outros);

II. Existência de Quadro Técnico (QT) e quantitativo, quando couber;

III. Distribuição da carga horária técnica semanal e jornada diária compatível com os turnos de produção do serviço e com as atribuições específicas descritas em norma própria do CFN, bem como as legislações vigentes para este fim;

IV. Compatibilidade do tempo despendido para acesso aos locais de trabalho;

V. Regularidade cadastral e financeira perante o CRN.

Parágrafo único. Caso haja necessidade de esclarecimentos dos critérios definidos no art. 4º para definir a concessão da Responsabilidade Técnica, o CRN poderá realizar diligências, inclusive visita fiscal e/ou técnica.

Parágrafo único-A. Em caráter excepcional, até 31 de agosto de 2020, fica suspensa a realização de visita fiscal e/ou técnica indicadas no Parágrafo único deste Artigo. ("parágrafo único-A" incluído pelo Art. 4º da Resolução CFN nº 650/2020)

Parágrafo único-A. Em caráter excepcional, até 31 de dezembro de 2020, fica suspensa a realização das diligências a que se refere o Parágrafo único deste artigo. (redação do "Parágrafo único" alterada pela Resolução CFN nº 662/2020)

Art. 5º Qualquer alteração relativa às atividades, carga horária e jornada de trabalho, desenvolvidas pelo Nutricionista na (s) Pessoa (s) Jurídica (s) sob sua responsabilidade, deverá ser comunicada ao CRN pelo Nutricionista, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, para uma nova análise para concessão da Responsabilidade Técnica.

DA CONCESSÃO

Art. 6º No caso de concessão da Responsabilidade Técnica pelo CRN, o Nutricionista será informado oficialmente do deferimento por meio de documento emitido pelo Regional, assim como a Pessoa Jurídica.

Art. 7º No caso de não concessão da Responsabilidade Técnica pelo CRN, o Nutricionista e a Pessoa Jurídica serão informados oficialmente do indeferimento por escrito, sendo concedido o prazo máximo

de 30 (trinta) dias para adequação dos critérios fixados no Art. 4º ou contratação de novo nutricionista para assumir a Responsabilidade Técnica.

Parágrafo único. O indeferimento da Responsabilidade Técnica pelo CRN não exime o Nutricionista da responsabilidade profissional pelas atividades por ele desempenhadas durante sua atuação na Pessoa Jurídica.

DA ANOTAÇÃO

Art. 8º A Anotação da Responsabilidade Técnica (ART) do Nutricionista, emitida pelo CRN, formaliza o compromisso assumido pelas atividades das áreas de alimentação e nutrição humana desenvolvidas na Pessoa Jurídica.

§1º O CRN somente anotará o exercício da Responsabilidade Técnica, incluindo-se a primeira, após análise e concessão.

§2º Nos casos em que a Pessoa Jurídica desenvolva mais de uma atividade relacionada à alimentação e nutrição humana, a Responsabilidade Técnica deverá ser específica para cada uma delas, podendo ser concedida e anotada para um único profissional.

CAPÍTULO II

DO CANCELAMENTO E AFASTAMENTO DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 9º A Responsabilidade Técnica concedida pelo CRN poderá ser cancelada a qualquer momento, quando se verificar o não atendimento a algum dos critérios contidos nos Incisos I a V, Artigo 4º desta Resolução, sendo informado oficialmente por escrito ao Nutricionista e à Pessoa Jurídica.

§1º O cancelamento da Responsabilidade Técnica não exime o Nutricionista da responsabilidade profissional pelas atividades por ele desempenhadas durante sua atuação na Pessoa Jurídica.

§2º Considerar-se-á nula de pleno direito a ART que deixar de corresponder à situação atualizada das Responsabilidades Técnicas do Nutricionista no CRN.

§3º Em caso de cancelamento da RT, os recursos deverão ser dirigidos ao Presidente do CRN.

Art. 10. O profissional que deixar de exercer a atribuição de RT por determinada Pessoa Jurídica ou unidade é obrigado a comunicar por escrito ao CRN de sua jurisdição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

Art. 11. O Nutricionista RT que se afastar temporariamente da Pessoa Jurídica sob sua Responsabilidade Técnica por período superior a 30 (trinta) dias, deverá comunicar por escrito ao CRN de sua jurisdição, informando o motivo e o prazo de afastamento.

CAPÍTULO III

DO QUADRO TÉCNICO

Art. 12. Nos locais onde a prestação de serviço envolver mais de um Nutricionista, a solicitação de concessão de Responsabilidade Técnica deverá ser acompanhada pelas informações relativas aos integrantes do QT.

§1º O Nutricionista que deixar de exercer a atribuição de QT por determinada Pessoa Jurídica é obrigatório comunicar por escrito ao CRN de sua jurisdição no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

§2º O cancelamento do vínculo como QT não exime o Nutricionista da responsabilidade profissional pelas atividades por ele desempenhadas durante sua atuação na Pessoa Jurídica.

§3º A alteração da composição do QT deverá ser comunicada por escrito ao CRN pelo Nutricionista RT da Pessoa Jurídica, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 13. Os Nutricionistas integrantes do QT poderão responder solidariamente com o Nutricionista Responsável Técnico pelas atividades que desenvolvem na sua área de atuação.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14. É vedado ao Nutricionista Fiscal dos CRN assumir a Responsabilidade Técnica.

Art. 15. O CRN não concederá a Responsabilidade Técnica ao Nutricionista pelas atividades de alimentação e nutrição humana, realizadas por Pessoa Jurídica em que o profissional esteja atuando na modalidade de consultor ou auditor em nutrição.

Art. 16. O Nutricionista poderá assumir a Responsabilidade Técnica em jurisdição onde tenha inscrição secundária em cidade limítrofe, mediante análise dos Regionais, considerando o inciso IV do art. 4º dessa Resolução. Art. 17. Em caso de descumprimento do disposto nesta Resolução, o Nutricionista estará sujeito à abertura de processo disciplinar.

Art. 18. Os casos omissos serão resolvidos pelo Plenário do CFN.

Art. 19. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Resolução CFN nº 419, de 25 de março de 2008.

ÉLIDO BONOMO

Presidente do Conselho

Este texto não substitui o publicado no D.O.U

Publicada no D.O.U. nº 227, segunda-feira, 28 de novembro de 2016, seção 1, página 565.

3.3 Código de Ética e de Conduta do Nutricionista Resolução CFN nº 599/2018.

Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no uso das atribuições que lhe são conferidas na Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, no Regimento Interno, ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), e tendo em vista o que foi deliberado na 322ª Reunião Plenária Ordinária, realizada nos dias 23, 24 e 25 de fevereiro de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, na forma do Anexo desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução e o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista por ela aprovado entram em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União, produzindo efeitos a partir de 60 (sessenta) dias após sua publicação, ficando, a partir de então, revogadas as Resoluções CFN nº 334, de 10 de maio de 2004, e nº 541, de 14 de maio de 2014.

Brasília, 25 de fevereiro de 2018.

ÉLIDO BONOMO NINA DA COSTA CORRÊA
Presidente do CFN Secretária do CFN CRN-9/0230 CRN-3/0055

3.4 Código de Ética e de Conduta do Nutricionista

ÍNDICE

PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

Capítulo I – Responsabilidades Profissionais

Capítulo II – Relações Interpessoais

Capítulo III – Condutas e Práticas Profissionais

Capítulo IV – Meios de Comunicação e Informação

Capítulo V – Associação a Produtos, Marcas de Produtos, Serviços, Empresas ou Indústrias

Capítulo VI – Formação Profissional

Capítulo VII – Pesquisa

Capítulo VIII – Relação com as Entidades da Categoria

Capítulo IX – Infrações e Penalidades

Capítulo X – Disposições Gerais Glossário

APRESENTAÇÃO

O presente Código de Ética e Conduta do Nutricionista é um instrumento delineador da nossa atuação profissional. Seus princípios, responsabilidades, direitos e deveres devem ser reconhecidos como o cerne da prática diária em todas as áreas da Nutrição.

Esta edição substitui o Código publicado em 2004, com inovações que consideram os avanços e as novas nuances da prática profissional do século XXI. A elaboração deste Código merece destaque pela riqueza das contribuições e pelo processo participativo e democrático que envolveu milhares de profissionais na construção das condutas técnicas, políticas e ética para o exercício profissional. Um debate enriquecedor, que revelou que a construção coletiva tem um significado especial quando produzimos o alinhamento da nossa conduta como profissionais da área de saúde, que tem interface com outros setores e precisa atuar de forma interdisciplinar.

Este Código reflete a abrangência e a visibilidade da Nutrição, e é um instrumento que nos orienta acerca dos nossos direitos e deveres, mas tem a preocupação de se adequar à realidade e à nossa responsabilidade técnica, social, ética e política com a saúde, a qualidade de vida e o bem-estar das pessoas. Este documento tem o objetivo de garantir que os princípios da Nutrição sejam respeitados e valorizados, e que a soberania e a segurança alimentar e nutricional sejam premissas na atuação dos nutricionistas.

Portanto, o compromisso de cada um de nós é adotar o novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista como um guia, como o principal balizador dos direitos, deveres e limites do exercício profissional. Assim, a nossa atuação será pautada e reconhecida pela ética e pela defesa do direito à alimentação adequada e saudável.

Élido Bonomo
Presidente do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Gestão 2015-2018

PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

Art. 1º O nutricionista tem o compromisso de conhecer e pautar sua atuação nos princípios universais dos direitos humanos e da bioética, na Constituição Federal e nos preceitos éticos contidos neste Código.

Art. 2º A atuação do nutricionista deve ser pautada na defesa do Direito à Saúde e do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos e coletividades.

Art. 3º O nutricionista deve desempenhar suas atribuições respeitando a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das práticas alimentares, de forma dialógica, sem discriminação de qualquer natureza em suas relações profissionais.

Art. 4º O nutricionista deve se comprometer com o contínuo aprimoramento profissional para a qualificação técnico-científica dos processos de trabalho e das relações interpessoais, visando à promoção da saúde e à alimentação adequada e saudável de indivíduos e coletividades.

Art. 5º O nutricionista, no exercício pleno de suas atribuições, deve atuar nos cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico nutricional e tratamento de agravos, como parte do atendimento integral ao indivíduo e à coletividade, utilizando todos os recursos disponíveis ao seu alcance, tendo o alimento e a comensalidade como referência.

Art. 6º A atenção nutricional prestada pelo nutricionista deve ir além do significado biológico da alimentação e considerar suas dimensões: ambiental, cultural, econômica, política, psicoafetiva, social e simbólica.

Art. 7º Na atuação profissional, é fundamental que o nutricionista participe de espaços de diálogo e decisão, seja em entidades da categoria, instâncias de controle social ou qualquer outro fórum que possibilite o exercício da cidadania, o compromisso com o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade, a proteção à saúde e a valorização profissional.

Art. 8º O nutricionista deve exercer a profissão de forma crítica e proativa, com autonomia, liberdade, justiça, honestidade, imparcialidade e responsabilidade, ciente de seus direitos e deveres, não contrariando os preceitos técnicos e éticos.

CAPÍTULO I RESPONSABILIDADES PROFISSIONAIS

No contexto do exercício profissional, o nutricionista pautará sua prática nas responsabilidades que seguem:

Art. 9º É direito do nutricionista a garantia e defesa de suas atribuições e prerrogativas, conforme estabelecido na legislação de regulamentação da profissão e nos princípios firmados neste Código.

Art. 10. É direito do nutricionista recusar-se a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, dignas e justas ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio, comunicando oficialmente sua decisão aos responsáveis pela instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição e respectiva representação sindical.

Art. 11. É direito do nutricionista pleitear remuneração adequada às suas atividades, com base no valor mínimo definido por legislações vigentes ou pela sua respectiva e competente entidade sindical.

Art. 12. É direito do nutricionista recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função em seu contrato profissional.

Art. 13. É direito do nutricionista prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.

Art. 14. É dever do nutricionista exercer suas atividades profissionais com transparência, dignidade e decoro, sem violar os princípios fundamentais deste Código e a ciência da nutrição, declarando conflitos de interesses, caso existam.

Art. 15. É dever do nutricionista ter ciência dos seus direitos e deveres, conhecer e se manter atualizado quanto às legislações pertinentes ao exercício profissional e às normativas e posicionamentos do Sistema CFN/CRN e demais entidades da categoria, assim como de outros órgãos reguladores no campo da alimentação e nutrição.

Art. 16. É dever do nutricionista assumir responsabilidade por suas ações, ainda que estas tenham sido solicitadas por terceiros.

Parágrafo único. Em caso de imposição legal ou judicial, o nutricionista deve comunicar oficialmente a situação à chefia imediata da instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição.

Art. 17. É dever do nutricionista primar pelo trabalho adequado, digno e justo, apontando falhas existentes nos regulamentos, processos, recursos e estruturas dos locais em que atue profissionalmente quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e às coletividades, comunicando oficialmente aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição.

Art. 18. É dever do nutricionista manter-se atualizado quanto aos conhecimentos e práticas necessários ao bom andamento do processo de trabalho, bem como incentivar e facilitar que profissionais sob sua orientação e supervisão o façam.

Art. 19. É dever do nutricionista manter indivíduo e coletividade sob sua responsabilidade profissional, ou o respectivo representante legal, informados quanto aos objetivos, procedimentos, benefícios e riscos, quando houver, de suas condutas profissionais.

Art. 20. É dever do nutricionista manter o sigilo e respeitar a confidencialidade de informações no exercício da profissão, salvo em caso de exigência legal, considerando ainda as seguintes situações:

I. Impedir o manuseio de quaisquer documentos sujeitos ao sigilo profissional por pessoas não obrigadas ao mesmo compromisso. Caso considere pertinente, o nutricionista poderá fornecer as informações, mediante assinatura de termo de sigilo ou confidencialidade pelo solicitante.

II. Respeitar o direito à individualidade e intimidade da criança e do adolescente, nos termos da legislação vigente, em especial do Estatuto da Criança e Adolescente, sendo imperativa a comunicação ao seu responsável de situação de risco à saúde ou à vida.

Art. 21. É dever do nutricionista identificar-se, informando sua profissão, nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas de sua respectiva jurisdição, quando no exercício profissional.

Parágrafo único. No caso de possuir outra(s) profissão(ões), o nutricionista pode apresentá-la(s), desde que evidencie que são atuações distintas e que não configuram nova área de atuação ou especialidade do nutricionista.

Art. 22. É dever do nutricionista, em caso de trabalho voluntário, executar as atribuições e assumir as responsabilidades profissionais inerentes à função executada conforme legislação vigente, em especial a lei que dispõe sobre o serviço voluntário.

Art. 23. É vedado ao nutricionista praticar atos danosos a indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional que possam ser caracterizados como imperícia, imprudência ou negligência.

Art. 24. É vedado ao nutricionista permitir a utilização do seu nome e título profissional por estabelecimento ou instituição em que não exerça atividades próprias da profissão.

Art. 25. É vedado ao nutricionista instrumentalizar e ensinar técnicas relativas a atividades privativas da profissão a pessoas não habilitadas, com exceção a estudantes de graduação em Nutrição.

Art. 26. É vedado ao nutricionista emitir declarações falsas ou alterar quaisquer informações de pessoas, setores, serviços, instituições ou dados de pesquisa, quer seja em benefício próprio ou de terceiros, bem como em prejuízo de outros.

CAPÍTULO II RELAÇÕES INTERPESSOAIS

As relações que ocorrem durante o exercício profissional entre nutricionistas, entre nutricionistas e outros profissionais (de saúde ou não), pacientes, clientes, usuários, estudantes, empregadores, empregados, representantes de entidades de classe e demais sujeitos obedecerão ao que segue:

Art. 27. É direito do nutricionista denunciar, nas instâncias competentes, atos que caracterizem agressão, assédio, humilhação, discriminação, intimidação, perseguição ou exclusão por qualquer motivo, contra si ou qualquer pessoa.

Art. 28. É dever do nutricionista fazer uso do poder ou posição hierárquica de forma justa, respeitosa, evitando atitudes opressoras e conflitos nas relações, não se fazendo valer da posição em benefício próprio ou de terceiros.

Art. 29. É vedado ao nutricionista praticar atos que caracterizem agressão, assédio, humilhação, discriminação, intimidação ou perseguição por qualquer motivo contra qualquer pessoa.

Art. 30. É vedado ao nutricionista manifestar publicamente posições depreciativas ou difamatórias sobre a conduta ou atuação de nutricionistas ou de outros profissionais.

CAPÍTULO III

CONDUTAS E PRÁTICAS PROFISSIONAIS

As atividades e ações desenvolvidas pelo nutricionista no exercício de suas atribuições obedecerão ao que segue:

Art. 31. É direito do nutricionista realizar suas atribuições profissionais sem interferências de pessoas não habilitadas para tais práticas.

Art. 32. É direito do nutricionista ter acesso a informações referentes a indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional que sejam essenciais para subsidiar sua conduta técnica.

Art. 33. É direito do nutricionista assistir indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional em instituição da qual não faça parte do quadro funcional, desde que respeite as normas técnico-administrativas da instituição e informe ao profissional responsável.

Art. 34. É direito do nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços, registrando as alterações e justificativas de acordo com as normas da instituição, e sempre que possível informar ao responsável pela conduta.

Art. 35. É dever do nutricionista, ao exercer suas atividades profissionais, cumprir as atribuições obrigatórias definidas por resoluções do CFN e legislações vigentes, em tempo compatível para a execução de tais atividades de forma adequada, digna e justa.

Art. 36. É dever do nutricionista realizar em consulta presencial a avaliação e o diagnóstico nutricional de indivíduos sob sua responsabilidade profissional.

Parágrafo único. Orientação nutricional e acompanhamento podem ser realizados de forma não presencial.

Art. 37. É dever do nutricionista considerar as condições alimentares, nutricionais, de saúde e de vida dos indivíduos ou coletividades na tomada de decisões das condutas profissionais.

Art. 38. É dever do nutricionista adequar condutas e práticas profissionais às necessidades dos indivíduos, coletividades e serviços visando à promoção da saúde, não cedendo a apelos de modismos, a pressões mercadológicas ou midiáticas e a interesses financeiros para si ou terceiros.

Art. 39. É dever do nutricionista analisar criticamente questões técnico-científicas e metodológicas de práticas, pesquisas e protocolos divulgados na literatura ou adotados por instituições e serviços, bem como a própria conduta profissional.

Art. 40. É dever do nutricionista respeitar os limites do seu campo de atuação, sem exercer atividades privativas de outros profissionais.

Art. 41. É dever do nutricionista encaminhar a outros profissionais habilitados os indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional quando identificar que as atividades demandadas desviam-se de suas competências.

Art. 42. É dever do nutricionista fornecer informações e disponibilizar ferramentas necessárias para a continuidade das ações pela equipe ou por outro nutricionista, em caso de afastamento de suas atividades profissionais.

Art. 43. É dever do nutricionista colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional, prestando as informações requeridas.

Art. 44. É vedado ao nutricionista atribuir a nutrientes, alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos propriedades ou benefícios à saúde que não possuam.

Art. 45. É vedado ao nutricionista aproveitar-se de situações decorrentes da sua relação com indivíduos ou coletividades sob sua assistência para obter qualquer tipo de vantagem ou benefício pessoal ou financeiro.

Art. 46. É vedado ao nutricionista induzir indivíduos ou coletividades assistidos por um profissional, serviço ou instituição a migrarem para outro local, da mesma natureza ou não, com o qual tenha qualquer tipo de vínculo, com vistas a obter vantagens pessoal ou financeira.

Parágrafo único. O nutricionista pode informar aos indivíduos ou coletividades, em caso de saída ou mudança de um serviço ou instituição para outro local, da mesma natureza ou não.

Art. 47. É vedado ao nutricionista utilizar-se de instituição ou bem público para executar serviços provenientes de demandas de instituição ou de interesse privado, sem autorização, como forma de obter vantagens pessoais ou para terceiros.

Art. 48. É vedado ao nutricionista pleitear de forma desleal, para si ou para outrem, emprego, cargo ou função que esteja sendo exercida por nutricionista ou por profissional de outra formação.

Art. 49. É vedado ao nutricionista, no exercício das atribuições profissionais, receber comissão, remuneração, gratificação ou benefício que não corresponda a serviços prestados.

Art. 50. É vedado ao nutricionista cobrar ou receber honorários e benefícios de indivíduos e de coletividades assistidos em instituições que se destinam à prestação de serviços públicos, em qualquer área de atuação.

Art. 51. É vedado ao nutricionista cobrar ou receber honorários de indivíduos ou de coletividades por procedimentos com remuneração já prevista no contrato do plano de saúde pelo qual está sendo atendido.

Art. 52. É vedado ao nutricionista delegar suas funções e responsabilidades privativas a pessoas não habilitadas.

CAPÍTULO IV

MEIOS DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO

O uso de estratégias para comunicação e informação ao público e para divulgação das atividades profissionais do nutricionista, utilizando quaisquer meios, tais como televisão, rádio, jornais, revistas, panfletos virtuais ou impressos, embalagens, mídias e redes sociais, aplicativos, palestras, eventos, dentre outros para os mesmos fins, obedecerá ao que segue:

Art. 53. É direito do nutricionista utilizar os meios de comunicação e informação, pautado nos princípios fundamentais, nos valores essenciais e nos artigos previstos neste Código, assumindo integral responsabilidade pelas informações emitidas.

Art. 54. É direito do nutricionista divulgar sua qualificação profissional, técnicas, métodos, protocolos, diretrizes, benefícios de uma alimentação para indivíduos ou coletividades saudáveis ou em situações de agravos à saúde, bem como dados de pesquisa fruto do seu trabalho, desde que autorizado por escrito pelos pesquisados, respeitando o pudor, a privacidade e a intimidade própria e de terceiros.

Art. 55. É dever do nutricionista, ao compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação, ter como objetivo principal a promoção da saúde e a educação alimentar e nutricional, de forma crítica e contextualizada e com respaldo técnico-científico.

Parágrafo único. Ao divulgar orientações e procedimentos específicos para determinados indivíduos ou coletividades, o nutricionista deve informar que os resultados podem não ocorrer da mesma forma para todos.

Art. 56. É vedado ao nutricionista, na divulgação de informações ao público, utilizar estratégias que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos à população, tais como promover suas atividades profissionais com mensagens enganosas ou sensacionalistas e alegar exclusividade ou garantia dos resultados de produtos, serviços ou métodos terapêuticos.

Art. 57. É vedado ao nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.

Art. 58. É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.

§ 1º A divulgação em eventos científicos ou em publicações técnico-científicas é permitida, desde que autorizada previamente pelos indivíduos ou coletividades.

§ 2º No caso de divulgação de pesquisa científica o disposto no artigo 58 não se aplica.

CAPÍTULO V

ASSOCIAÇÃO A PRODUTOS, MARCAS DE PRODUTOS, SERVIÇOS, EMPRESAS OU INDÚSTRIAS

As ações realizadas pelo nutricionista relativas à associação, divulgação, indicação ou venda de produtos, de marcas de produtos, de serviços, de empresas ou de indústrias específicas obedecerão ao que segue:

Art. 59. É direito do nutricionista fazer uso de embalagens para fins de atividades de orientação, educação alimentar e nutricional e em atividades de formação profissional, desde que utilize mais de uma marca, empresa ou indústria do mesmo tipo de alimento, produto alimentício, suplemento nutricional e fitoterápico e que não configure conflito de interesses.

Art. 60. É vedado ao nutricionista prescrever, indicar, manifestar preferência ou associar sua imagem intencionalmente para divulgar marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços, laboratórios, farmácias, empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição de modo a não direcionar escolhas, visando preservar a autonomia dos indivíduos e coletividades e a idoneidade dos serviços.

I. Inclui-se como formas de divulgação a utilização de vestimentas, adereços, materiais e instrumentos de trabalho com a marca de produtos ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição. Excetuam-se profissionais contratados por empresa ou indústria durante o desempenho de atividade profissional por esta contratante.

II. Caso o nutricionista seja contratado pela empresa ou indústria para desempenhar a função de divulgação de serviços ou produtos de uma única marca, empresa ou indústria, esta deve ser voltada apenas a profissionais que prescrevam ou comercializem os produtos e vedada aos demais públicos.

III. Quando da prescrição dietética, orientação para consumo ou compra institucional, havendo necessidade de mencionar aos indivíduos e coletividades as marcas de produtos, empresas ou indústrias, o nutricionista deverá apresentar mais de uma opção, quando disponível. Não havendo outra opção que tenha a mesma composição ou que atenda a mesma finalidade, é permitido indicar o único existente.

Art. 61. É vedado ao nutricionista exercer ou associar atividades de consulta nutricional e prescrição dietética em locais cuja atividade-fim seja a comercialização de alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.

Parágrafo único. O nutricionista pode exercer atividade de consulta nutricional e prescrição dietética em locais cuja atividade-fim seja a comercialização de alimentos ou produto alimentício de fabricação e marca próprias de nutricionista, desde que respeitado o inciso III do Art. 60.

Art. 62. É vedado ao nutricionista condicionar, subordinar ou sujeitar sua atividade profissional à venda casada de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.

Art. 63. É vedado ao nutricionista fazer publicidade ou propaganda em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.

Art. 64. É vedado ao nutricionista receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando configurar conflito de interesses.

Parágrafo único. Excetua-se o caso de o nutricionista ser contratado pela empresa ou indústria que concedeu tal patrocínio ou vantagem financeira.

Art. 65. É vedado ao nutricionista promover, organizar ou realizar eventos técnicos ou científicos com patrocínio, apoio ou remuneração de indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição que não atendam aos critérios vigentes estabelecidos por entidade técnico-científica da categoria e quando configurar conflito de interesses.

Parágrafo único. Excetua-se o caso de o nutricionista participar em comissão científica ou organizadora de eventos multiprofissionais.

CAPÍTULO VI

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

As condutas, práticas e situações associadas à formação profissional do nutricionista, em todos os níveis, obedecerão ao que segue:

Art. 66. É direito do nutricionista exercer a função de supervisor/preceptor de estágios em seu local de trabalho.

Art. 67. É direito do nutricionista delegar atribuições privativas do nutricionista a estagiário de nutrição, desde que sob a supervisão direta e responsabilidade do profissional, de acordo com o termo de compromisso do estágio.

Art. 68. É dever do nutricionista, no desempenho de atividade de supervisão e preceptoria de estágio, cumprir a legislação de estágio vigente.

Art. 69. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade docente de supervisão e/ou preceptoria de estágio, abordar a ética enquanto conteúdo e atitude, de forma transversal e permanente nos diferentes processos de formação, em todas as áreas de atuação.

Art. 70. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade docente, estar comprometido com a formação técnica, científica, ética, humanista e social do discente, em todos os níveis de formação profissional.

Art. 71. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade docente, buscar espaços e condições adequadas às atividades desenvolvidas para os estágios e demais locais de formação, a fim de que cumpram os objetivos do processo de ensino-aprendizagem.

Art. 72. É dever do nutricionista, quando na função de docente orientador de estágios, garantir ao estagiário supervisão de forma ética e tecnicamente compatível com a área do estágio, comunicando as inadequações aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição.

Art. 73. É dever do nutricionista, no desempenho da atividade de supervisão ou preceptoria, estar comprometido com a formação do discente, em todos os níveis de formação profissional, ensejando a realização das atribuições do nutricionista desenvolvidas no local, sob sua responsabilidade.

Art. 74. É dever do nutricionista, em atividade de docente orientador, supervisor ou preceptor, informar ao paciente, cliente ou usuário a participação de discentes de graduação nas atividades do serviço e respeitar a possibilidade de recusa, assumindo o atendimento ou acompanhamento.

Parágrafo único. No caso de o nutricionista atuar em instituição que tenha procedimento prévio de informação e anuência do paciente, cliente ou usuário quanto à presença de discente, o nutricionista fica desobrigado da informação a ele.

Art. 75. É vedado ao nutricionista supervisor, preceptor ou docente orientador permitir ou se responsabilizar por realização de estágio em instituições e empresas, públicas ou privadas, que não disponham de nutricionista no local.

Art. 76. É vedado ao nutricionista, no desempenho da atividade docente, difamar, diminuir ou desvalorizar a profissão, áreas de atuação ou campos de conhecimentos diferentes dos que atua.

Art. 77. É vedado ao nutricionista, na função de coordenador ou docente, induzir discentes assistidos por outra instituição de ensino a migrarem para a instituição com a qual tenha qualquer tipo de vínculo com vistas à sua captação.

CAPÍTULO VII

PESQUISA

As atividades relacionadas a estudos e pesquisas teóricas, práticas ou científicas realizadas pelo nutricionista obedecerão ao que segue:

Art. 78. É direito do nutricionista realizar estudo ou pesquisa, dentro ou fora do seu local de trabalho, com vistas ao benefício à saúde de indivíduos ou coletividades, à qualificação de processos de trabalho e à produção de novos conhecimentos para o campo de alimentação e nutrição.

Parágrafo único. A pesquisa ou estudo deve ser autorizado pela instituição e, quando cabível, pelo Comitê de Ética e Pesquisa.

Art. 79. É dever do nutricionista, na realização de pesquisa, respeitar o meio ambiente, os seres humanos e animais envolvidos, de acordo com as normas da legislação vigente.

Art. 80. É dever do nutricionista, quando utilizar informações não divulgadas publicamente, obter autorização do responsável e a ele fazer referência.

Art. 81. É dever do nutricionista, ao publicar ou divulgar resultados de estudos financiados ou apoiados por indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição, assegurar a imparcialidade no desenho metodológico e no tratamento dos dados, garantir a divulgação da fonte de financiamento ou apoio e declarar o conflito de interesses.

Art. 82. É vedado ao nutricionista omitir citação de terceiros que tiveram participação na elaboração de produções técnico-científicas.

Art. 83. É vedado ao nutricionista declarar autoria à produção científica, método de trabalho ou produto do qual não tenha participado efetivamente da produção ou construção.

CAPÍTULO VIII

RELAÇÃO COM AS ENTIDADES DA CATEGORIA

A relação dos nutricionistas com as entidades da categoria obedecerá ao que segue:

Art. 84. É direito do nutricionista associar-se, exercer cargos e participar das atividades de entidades da categoria que tenham por finalidade o aprimoramento técnico-científico, a melhoria das condições de trabalho, a fiscalização do exercício profissional e a garantia dos direitos profissionais e trabalhistas.

Art. 85. É direito do nutricionista requerer desagravo público ao Conselho Regional de Nutricionistas quando ofendido no exercício da profissão ou em razão dela.

Art. 86. É direito do nutricionista formalizar junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição a ocorrência de afastamento, exoneração, demissão de cargo, função ou emprego em decorrência da prática de atos que executou em respeito aos princípios éticos previstos neste Código.

Art. 87. É dever do nutricionista, ao exercer a profissão, estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da sua jurisdição e em outra jurisdição, caso tenha inscrição secundária.

Parágrafo único. O nutricionista deve manter seus dados atualizados no Conselho Regional de Nutricionistas, a fim de viabilizar a comunicação.

Art. 88. É dever do nutricionista cumprir as normas definidas pelos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas e atender, nos prazos e condições indicadas, às convocações, intimações ou notificações.

Art. 89. É dever do nutricionista fortalecer e incentivar as entidades da categoria objetivando a proteção e valorização da profissão e respeitando o direito à liberdade de opinião.

Art. 90. É vedado ao nutricionista valer-se de posição ocupada em entidades da categoria para obter vantagens pessoais ou financeiras, diretamente ou por intermédio de terceiros, bem como para expressar superioridade ou exercer poder que exceda sua atribuição.

CAPÍTULO IX

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 91. Constitui infração ético-disciplinar a ação ou omissão, ainda que sob a forma de participação ou convivência, que implique em desobediência ou inobservância de qualquer modo às disposições deste Código.

Art. 92. A caracterização das infrações ético-disciplinares e a aplicação das respectivas penalidades regem-se por este Código e pelas demais normas legais e regulamentares específicas aplicáveis.

I. A instância ético-disciplinar é autônoma e independente em relação às instâncias administrativas e judiciais competentes.

II. Pareceres de outras instâncias oficiais devem ser considerados na análise e conclusão do processo.

Art. 93. Responde pela infração quem a cometer, participar ou for conivente.

Art. 94. A ocorrência da infração, a sua autoria e responsabilidade e as circunstâncias a ela relacionadas serão apuradas em processo instaurado e conduzido em conformidade com as normas legais e regulamentares próprias e com aquelas editadas pelos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas nos limites de suas respectivas competências.

Art. 95. Àqueles que infringirem as disposições e preceitos deste Código serão aplicadas sanções, em conformidade com as disposições da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e do Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980.

§ 1º Salvo os casos de gravidade manifesta ou reincidência, a imposição de penalidades obedecerá à gradação fixada na lei, observadas as normas editadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

§ 2º Na fixação de penalidades serão considerados os antecedentes do profissional infrator, o seu grau de culpa, as circunstâncias atenuantes e agravantes e as consequências da infração.

§ 3º As penas de advertência, repreensão e multa serão comunicadas pelo Conselho Regional em ofício reservado, não se fazendo constar dos assentamentos do profissional punido, senão em caso de reincidência.

CAPÍTULO X DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 96. As dúvidas na observância deste Código e os casos nele omissos serão resolvidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 97. Caberá ao Conselho Federal de Nutricionistas firmar jurisprudência quanto aos casos omissos.

Art. 98. Este Código poderá ser alterado pelo Conselho Federal de Nutricionistas:

I. por iniciativa própria;

II. mediante proposta de quaisquer dos Conselhos Regionais de Nutricionistas, validada por pelo menos 2/3 (dois terços) dos Conselhos Regionais;

III. mediante proposta formal de 20% dos nutricionistas com inscrição ativa. Parágrafo único. As alterações que venham a ser propostas para este Código que impliquem mudanças nas normas e preceitos nele estabelecidos deverão ser precedidas de ampla discussão com a categoria e seguir os ritos formais de alteração e aprovação de resoluções, validando a proposta de alterações em consulta pública.

Art. 99. O disposto neste Código visa a orientar as reflexões, condutas e práticas do nutricionista, bem como subsidiar ações orientadoras do exercício profissional e seus desdobramentos disciplinares.

Art. 100. Este Código entrará em vigor sessenta dias após sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial as Resoluções CFN nº 334/2004 e nº 541/2014.

Brasília, 25 de fevereiro de 2018.

Élido Bonomo

Presidente do CFN CRN-9/0230

Nina da Costa Corrêa

Secretária do CFN CRN-3/0055

GLOSSÁRIO

Este glossário foi elaborado a partir das solicitações advindas dos momentos de construção coletiva com a categoria e estudantes de nutrição (encontros, oficinas e consulta pública). As fontes das definições deste glossário são apresentadas após cada termo. Avaliação nutricional: é a análise de dados diretos (fisiológicos, clínicos, bioquímicos, antropométricos, outros métodos reconhecidos pelo Sistema CFN/CRN e doenças preexistentes) e indiretos (consumo alimentar, condições socioeconômicas e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como conclusão o diagnóstico de nutrição do indivíduo ou de uma população. Fonte: CFN.

Conflito de interesses:

- É o conjunto de condições nas quais o julgamento de um profissional a respeito de um interesse primário tende a ser influenciado indevidamente por um interesse secundário. Fonte: <https://www.ufrgs.br/bioetica/conflict.htm>

- Caracteriza-se quando um interesse secundário e/ou os propósitos de organizações ou de indivíduos influenciam o alcance dos interesses primários. Fonte: ONU apud Burlandy et al., 2016. <http://www.scielo.br/pdf/csc/v21n6/1413-8123-csc-21-06-1809.pdf>

Desagravo: reparação de ofensa ou dano moral por meio de retratação. Fonte: Michaelis.

Diagnóstico nutricional: identificação e determinação do estado nutricional do cliente/paciente/usuário, elaborado com base na avaliação do estado nutricional e durante o acompanhamento individualizado.

Fonte: CFN.

Negligência: o profissional de saúde não atua da forma exigida pela situação. Age com descuido, indiferença ou desatenção, não tomando as devidas precauções. Fonte: <http://www.senado.gov.br/noticias/jornal/cidadania/Cirurgioplastica/not04.htm>

Imprudência: o profissional atua sem cautela ou de forma precipitada, tomando atitude diferente da recomendada para aquela situação ou usando técnica proibida.

Fonte: <http://www.senado.gov.br/noticias/jornal/cidadania/Cirurgioplastica/not04.htm> Imperícia: o profissional age com inaptidão ou ignorância porque não tem qualificação técnica ou conhecimentos básicos da profissão.

Fonte: <http://www.senado.gov.br/noticias/jornal/cidadania/Cirurgioplastica/not04.htm>

Orientador de estágio: professor da Instituição de Ensino Superior responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário. Fonte: Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Posições depreciativas: que cause depreciação; desprezo. Que desvalorize, reduza o valor ou a qualidade de algo, de alguém ou de si mesmo. Fonte: Michaelis.

Preceptor: profissional que realiza a supervisão direta das atividades práticas desenvolvidas por pós-graduandos nos serviços. Fonte: Resolução CNRMS nº 2, de 13 de abril de 2012.

Prescrição dietética: atividade privativa do nutricionista que compõe a assistência prestada ao cliente/paciente/usuário em ambiente hospitalar, ambulatorial, consultório ou em domicílio, que envolve o plano alimentar, devendo ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devendo conter data, Valor Energético Total (VET), consistência, macro e micronutrientes, fracionamento, assinatura seguida de carimbo, número e região da inscrição no CRN do nutricionista responsável pela prescrição. Fonte: CFN.

Supervisor de estágio: profissional da parte concedente que realiza o acompanhamento e supervisão das atividades do estagiário em seu ambiente de trabalho. Fonte: Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Vantagem: privilégio ou proveito que se obtém de uma situação; regalia. Fonte: Michaelis.

Controle de qualidade



4. Controle de qualidade

4.1 Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

Atualizada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal. “Art.7º O atendimento aos padrões sanitários estabelecidos por este Regulamento Técnico não isenta os serviços de alimentação dos serviços de saúde do cumprimento dos demais instrumentos normativos aplicáveis. (Redação dada pela RDC 52, de 2014) CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

1.2. Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. (Redação dada pela RDC 52, de 2014) As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. (Redação dada pela RDC 52, de 2014)

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.9 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.10 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.11 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.12 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.13 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.14 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.15 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.16 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.17 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DESAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001.

Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.15 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.16 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.18 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.10 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.11 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.12 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.13 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.14 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.15 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.16 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às

instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e póstratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.1 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.2 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.3 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.4 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento

térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico- químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.17 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.18 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.19 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico- sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico- sanitárias. Os equipamentos, móveis e

utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não- descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumo ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço. Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

4.2 Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

Retificada no DOU de 26 de julho de 2013.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea "b", § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003 considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados - Resoluções GMC nº 44/03 e 46/03; considerando que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; considerando que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor; considerando que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio. adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no Anexo.

Art. 3º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma.

Art. 4º Ficam revogadas as Resoluções-RDC Nº 39 e 40, de 21 de março de 2001, Resolução - RE nº 198, de 11 de setembro de 2001 e a Resolução-RDC 207, de 1º de agosto de 2003.

Art. 5º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. RICARDO OLIVA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico. O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;

11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento.

A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.3. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

- a) proporciona energia; e ou
- b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou
- c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

2.4. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.4.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

2.5. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.6. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.6.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.6.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.6.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.6.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.7. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contém polímeros de aminoácidos.

2.8. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.9. Consumidores: são pessoas físicas que comprem ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.10. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Incluí-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

3. Declaração de valor energético e nutrientes

3.1. Será obrigatório declarar a seguinte informação:

3.1.1. A quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;

- Gorduras trans;
- Fibra alimentar;
- Sódio 3.1.2. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos.

3.1.3. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes.

3.1.4. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e ou outro(s) carboidrato(s), em conformidade com o estipulado no item 3.4.5.

3.1.5. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.4.6.

3.2. Optativamente podem ser declarados:

3.2.1. As vitaminas e os minerais que constam no Anexo A, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

3.2.2. Outros nutrientes.

3.3. Cálculo do Valor energético e nutrientes

3.3.1. Cálculo do valor energético

A quantidade do valor energético a ser declarada deve ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão:

- Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
- Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g
- Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g
- Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g
- Povidexoses 1 kcal/g - 4 kJ/g

Podem ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos Regulamentos Técnicos específicos ou em sua ausência fatores estabelecidos no Codex Alimentarius.

3.3.2. Cálculo de proteínas

A quantidade de proteínas a ser indicada deve ser calculada mediante a seguinte fórmula:

Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator Serão utilizados os seguintes fatores:

5,75 proteínas vegetais;

6,38 proteínas lácteas;

6,25 proteínas da carne ou misturas de proteínas; 6,25 proteínas de soja e de milho

Pode ser usado um fator diferente quando estiver indicado em um Regulamento Técnico específico ou na sua ausência o fator indicado em um método de análise específico validado e reconhecido internacionalmente.

3.3.3. Cálculo de carboidratos

É calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.

3.4. Apresentação da rotulagem nutricional

3.4.1. Localização e características da informação

3.4.1.1. A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.2. A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.3. A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar.

3.4.1.4. A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.

3.4.2. Unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional:

- Valor energético: quilocalorias(kcal) e quilojoules(kJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)
- Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (μg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Minerais: miligramas (mg) ou microgramas (μg), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico específico.

3.4.3. Expressões dos valores

3.4.3.1. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido na seguinte tabela e as cifras deverão ser expressas nas unidades indicadas no Anexo A:

Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras
Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:	Serão declarados em números inteiros com duas cifras
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:	Serão declarados com uma cifra decimal
Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais Demais nutrientes - declarar com uma cifra decimal.

3.4.3.2. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a Tabela seguinte:

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção(expressa em g ou ml)	
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g	
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2 g	
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g	
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	

(*) Será declarado como “zero”, “0” ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans atendam a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

3.4.3.3. Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase:

“*Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))*” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.

3.4.4. Regras para a informação nutricional

3.4.4.1. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (%VD). Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular a porcentagem do Valor Diário (%VD), do valor energético e de cada nutriente que contém a porção do alimento, serão utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução.

Deve ser incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.

3.4.4.3. As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem

as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento pronto para o consumo.

3.4.5. Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma:

Carboidratos g, dos quais:

açúcares..... g

polióis.....g

amido. g. outros carboidratos g (devem ser identificados no rótulo)

A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.

3.4.6. quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:

Gorduras totais. g, das quais:

gorduras saturadas.....g

gorduras trans.....g

gorduras monoinsaturadas:.....g

gorduras poliinsaturadas:..... g

colesterol.....mg

3.5. Tolerância

3.5.1. Será admitida uma tolerância de mais ou menos 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. (retificada no DOU de 26 de julho de 2013)

3.5.2. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida no item 3.5.1, a empresa responsável deve manter a disposição os estudos que justifiquem tal variação.

4. Declaração de Propriedades Nutricionais (Informação Nutricional Complementar)

4.1 A declaração de propriedades nutricionais nos rótulos dos alimentos é facultativa e não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.

5. Disposições Gerais

5.1. A rotulagem nutricional pode ser incluída no país de origem ou de destino, e neste último caso, prévia à comercialização do alimento.

5.2. Para fins de comprovação da informação nutricional, no caso de resultados divergentes, as partes atuantes acordarão utilizar métodos analíticos reconhecidos internacionalmente e validados.

5.3. Quando facultativamente for declarada a informação nutricional no rótulo dos alimentos excetuados neste presente Regulamento, ou para os alimentos não contemplados no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, a rotulagem nutricional deve cumprir com os requisitos do presente Regulamento. Além disso, para a determinação da porção desses alimentos deve-se aplicar o estabelecido no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, tomando como referência aquele(s) alimento(s) que por sua(s) característica(s) nutricional(is) seja(m) comparável(is) e ou similar(es). Em caso contrário deve ser utilizada a metodologia empregada para harmonização das porções descritas no Regulamento antes mencionado.

5.4. Os alimentos destinados a pessoas com transtornos metabólicos específicos e ou condições fisiológicas particulares podem, através de regulamentação, estar isentos de declarar as porções e ou percentual de valor diário estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

ANEXO A

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA (1)

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

VALORES DE INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - VITAMINAS E MINERAIS

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg

Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Ácido pantotênico (2)	5 mg
Cálcio (2)	1000 mg
Ferro (2) (*)	14 mg
Magnésio (2)	260 mg
Zinco (2) (**)	7 mg
Iodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selênio (2)	34 µg
Molibdênio (3)	45 µg
Cromo (3)	35 µg
Manganês (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(*) 10% de biodisponibilidade (**) Biodisponibilidade moderada NOTAS:

(1) FAO/OMS -Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 7ª Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001.

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

ANEXO B MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	kcal = kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
"Não contém quantidade significativa de.... (valor energético e ou o(os) nome(s)do(s) nutriente(s)" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).		

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

B) Modelo Vertical B

	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção	Valor energético kcal = kJ		Gorduras saturadas g	

G ou ml (medida caseira)	Carboidratos g		Gorduras trans g	(Não declarar)
	Proteínas g		Fibra alimentar... g	
	Gorduras totais g		Sódio mg	
"Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)				

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

C) Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal =kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). "Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Nota explicativa a todos os modelos: A expressão "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL" o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional.

4.3 Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 16 de outubro de 2002,

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos em todo o território nacional;

Considerando a necessidade de complementar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de

Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

Considerando a necessidade de desenvolvimento de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicável aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

Considerando que a Lista de Verificação restringe-se especificamente às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;

Considerando que a atividade de inspeção sanitária deve ser complementada com a avaliação dos requisitos sanitários relativos ao processo de fabricação, bem como outros que se fizerem necessários; Considerando que os estabelecimentos podem utilizar nomenclaturas para os procedimentos operacionais padronizados diferentes da adotada no Anexo I desta Resolução, desde que obedeça ao conteúdo especificado nos mesmos, Adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 3º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico constante do Anexo I e do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria SVS/MS nº 326,

de 30 de julho de 1997, dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos constante do Anexo II.

1.1º Os estabelecimentos devem atender de imediato a todos os itens discriminados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2.2º Excetua-se do prazo estipulado no parágrafo anterior os itens relativos ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos sendo considerado o prazo de adequação estipulado no art. 2º.

Art. 4º A Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo II, não se aplica aos estabelecimentos que apresentem regulamento técnico específico.

Art. 5º O atendimento dos requisitos constantes da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação não exclui a obrigatoriedade das exigências relativas ao controle sanitário do processo produtivo.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 7º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

a) Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este Procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nesta Resolução.

b) Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

c) Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

d) Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

e) Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

f) Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

g) Programa de recolhimento de alimentos: procedimentos que permitem efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote de alimentos exposto à comercialização com suspeita ou constatação de causar dano à saúde.

h) Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

2.9. Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

3. REFERÊNCIAS

- 3.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- 3.2. BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.
- 3.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.
- 3.4. BRASIL. Ministério da Saúde - Secretário Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.
- 3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.
- 3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.
- 3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos.
- 3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.
- 3.9. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Ver. 3 (1997). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- 3.10. ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations, Vol. 2, Título 9, Capítulo III, Parte 416. Sanitation.

4. REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

4.1. Requisitos Gerais

4.1.1. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs.

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios. b) Controle da potabilidade da água.

c) Higiene e saúde dos manipuladores.

d) Manejo dos resíduos.

e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.

f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

h) Programa de recolhimento de alimentos.

4.1.2. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

4.1.3. A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.

4.1.4. Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POPs.

4.1.5. Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual. 4.1.6. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

4.1.7. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

4.2. Requisitos específicos

4.2.1. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs devem contemplar esta operação.

4.2.2 Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item 4.2.1. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço contendo todas as informações constantes no item 4.2.1.

4.2.3 As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.2.4 Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estabelecer a frequência e o responsável pelo manejo dos resíduos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no item 4.2.1.

4.2.5 Os estabelecimentos devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados que especifiquem a periodicidade e responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento. Esses POPs devem também contemplar a operação de higienização adotada após a manutenção dos equipamentos. Devem ser apresentados os POPs relativos à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.

4.2.6 Os POPs referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.7 O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

4.2.8 O programa de recolhimento de produtos deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

5. MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E REGISTRO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

5.1.A implementação dos POPs deve ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

5.2. Deve-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

5.3. Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os resultados, deve-se fazer os ajustes necessários.

5.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas.

ANEXO II

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

NÚMERO: /ANO			
A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1 – RAZÃO SOCIAL			
2 – NOME FANTASIA			
3 – ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		4 – INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL	
5 – CNPJ / CPF:	6 – FONE:	7 – FAX	
8 – E-mail:			
9 – ENDEREÇO (Rua/Av):		10 – Nº:	11 – Compl.:
12 – BAIRRO:	13 – MUNICÍPIO:	14 – UF:	15 – CEP:
16 – RAMO DE ATIVIDADE:		17 – PRODUÇÃO MENSAL:	
18 – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		19 – NÚMERO DE TURNOS:	
20 – CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1. ÁREA EXTERNA				
1.1.1.	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2.	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2. ACESSO				
1.2.1.	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA				
1.3.1.	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO				
1.4.1.	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			

Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
21 – RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22 – FORMAÇÃO ACADÊMICA:
23 – RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:	
24 – MOTIVO DA INSPEÇÃO:	
<input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA <input type="checkbox"/> REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> OUTROS	

1.4.2.	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3.	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.5. TETO				
1.5.1.	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2.	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS				
1.6.1.	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara			
1.6.2.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3.	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7. PORTAS				
1.7.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2.	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema)			
1.7.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS				
1.8.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de			

1.8.2.	revestimento. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1.	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação			
1.9.2.	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES				
1.10.1.	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2.	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3.	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios integros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4.	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5.	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6.	Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7.	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8.	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9.	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-			

1.10.10	séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.11	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.12	Coleta freqüente do lixo.			
1.10.13	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.14	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.15	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:				
1.11.1.	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:				
1.12.1.	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA				
1.13.1.	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2.	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3.	Instalações elétricas embutidas ou quando			

	exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
1.14.1.	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES				
1.15.1.	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2	Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3	Existência de registro da higienização.			
1.15.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			

1.15.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9	Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
1.16.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.17.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9	Potabilidade da água atestada por meio de			
	laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS				
1.18.1	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2	Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO				
1.19.1	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20. LEIAUTE				
1.20.1	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das			
	dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2	Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES				

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1. EQUIPAMENTOS:				
2.1.1.	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4	Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5	Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				
2.2.1.	Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS				
2.3.1.	Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização; em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.4.1.	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2	Frequência de higienização adequada.			
2.4.3	Existência de registro da higienização.			
2.4.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9	Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES				
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
3. MANIPULADORES				
3.1. VESTUÁRIOS:				
3.1.1.	Utilização de uniforme de trabalho de cor			

3.1.2	clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.				
3.1.3	Limpos e em adequado estado de conservação.				
3.1.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.				
3.2. HABITOS HIGIENICOS:					
3.2.1.	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.				
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.				
3.2.3	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.				
3.3. ESTADO DE SAÚDE:					
3.3.1.	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.				
3.4. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:					
3.4.1.	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				
3.4.2	Existência de registro dos exames realizados.				
3.5. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:					
3.5.1.	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.				
3.6. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:					
3.6.1.	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.				
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.				
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado				

OBSERVAÇÕES

B - AVALIAÇÃO		SIM	NAO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1. MATERIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1.	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2	Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.2.1.	Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4	Ordenado, linear e sem cruzamento.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:				
4.3.1.	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2.	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e integras.			
4.3.3.	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4.	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5.	Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6.	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7.	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8.	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9.	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1.	Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2.	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3.	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4.	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
4.5.1.	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2.	Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3.	Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4.	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5.	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
OBSERVAÇÕES				

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
5. DOCUMENTAÇÃO				
5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:				
5.1.1.	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:				
5.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				
5.2.1.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2. Controle de potabilidade da água:				
5.2.2.1.	Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2.	POP descrito está sendo cumprido.			

5.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores:				
5.2.3.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4. Manejo dos resíduos:				
5.2.4.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:				
5.2.5.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
5.2.6.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
5.2.7.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2.	POP descrito está sendo cumprido.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
5.2.8. Programa de recolhimento de alimentos:				
5.2.8.1.	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2.	POP descrito está sendo cumprido.			
OBSERVAÇÕES				

C – CONSIDERAÇÕES FINAIS

D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.				
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens				
() GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens				

() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens	
E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
Nome e assinatura do responsável	Nome e assinatura do responsável
Matricula:	
Matricula:	
F – RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento	
LOCAL:	DATA: / /
(*) NA: Não se aplica	
(*) Republicada por ter saído com incorreção, do original, no D.O.U. nº 206, de 23-10-2002, Seção 1, pág. 126.	

4.4 Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002.

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 13 do Regulamento da ANVISA, aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999.

Considerando o disposto no Art. 7º, Capítulo II, da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que trata da competência da ANVISA em estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária e, estabelecer normas e padrões sobre limites de contaminantes, resíduos tóxicos, desinfetantes, metais pesados e outros que envolvam risco à saúde; Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população; Considerando que o corante tartrazina tem seu uso autorizado para alimentos como balas, caramelos e similares, de grande consumo pela faixa infantil; Considerando que a substância em questão está permitida na legislação brasileira como aditivo alimentar na função de corante;

Considerando que o consumo do corante tartrazina pode provocar reações adversas em pessoas sensíveis;

Considerando que as reações adversas advindas do consumo de alimentos contendo o corante tartrazina, não foram cientificamente comprovadas dentro de uma relação de causa e efeito;

Considerando a necessidade de adotar medidas para prevenir a população de riscos associados ao consumo de alimentos que contenham o aditivo INS 102 corante tartrazina (amarelo FDeC No. 5, Food Yellow 4, Acid Yellow 23); Considerando a urgência do assunto, adoto, ad referendum, a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e determino a sua publicação:

Art. 1º As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

Art. 2º Conceder o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de publicação desta Resolução, para que as empresas adequem a rotulagem de seus produtos.

Art. 3º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

4.5 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

§ 1º A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

§ 2º As indústrias alimentícias ligadas ao setor terão o prazo de um ano, a contar da publicação desta Lei, para tomar as medidas necessárias ao seu cumprimento.

Art. 2º (VETADO) Art. 3º (VETADO)

Art. 4º A Lei nº 8.543, de 23 de dezembro de 1992, continuará a produzir efeitos até o término do prazo de que trata o § 2º do art. 1º desta Lei. (Incluído pela Lei nº 10.700, de 9.7.2003)

Brasília, 16 de maio de 2003; 182o da Independência e 115o da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Humberto Sérgio Costa Lima

Marcio Fortes de Almeida

4.6 Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015

Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, inciso V e §§ 1º e 3º do art. 5º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 650 da ANVISA, de 29 de maio de 2014, publicada no DOU de 02 de junho de 2014, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 24 de junho de 2015, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação:

Art. 1º Esta Resolução estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.

§ 1º Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, e suas atualizações.

§ 2º Esta Resolução não se aplica aos seguintes produtos:

- I - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;
- II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e III - alimentos comercializados sem embalagens.

Art. 3º Para efeito desta Resolução, são adotadas as seguintes definições:

I - alérgeno alimentar: qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares;

II - alergias alimentares: reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento;

III - contaminação cruzada: presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental;

IV - Programa de Controle de Alergênicos: programa para a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio;

V - serviço de alimentação: estabelecimento institucional ou comercial onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local, tais como: restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, escolas, creches.

Art. 4º Os principais alimentos que causam alergias alimentares constam no Anexo e devem ser obrigatoriamente declarados seguindo os requisitos estabelecidos nesta Resolução.

Parágrafo único. Declarações referentes a alimentos que causam alergias alimentares não previstos no Anexo podem ser realizadas, desde que sejam atendidos os requisitos estabelecidos nesta Resolução.

Art. 5º As alterações na lista dos principais alimentos que causam alergias alimentares devem ser solicitadas mediante petição específica e atender aos requisitos dispostos na Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999, que aprova o regulamento técnico que estabelece as diretrizes básicas para a avaliação de risco e segurança dos alimentos, e suas atualizações.

Art. 6º Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos listados no Anexo devem trazer a declaração "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", conforme o caso.

§1º No caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma: "Alérgicos: Contém crustáceos (nomes comuns das espécies)", "Alérgicos: Contém derivados de crustáceos (nomes comuns das espécies)" ou "Alérgicos: Contém crustáceos e derivados (nomes comuns das espécies)", conforme o caso.

§2º Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a informação exigida no caput pode ser fornecida alternativamente nos documentos que acompanham o produto.

§3º Ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares podem ser excluídos da obrigatoriedade da declaração prevista no caput, mediante atendimento ao disposto no artigo 5º desta Resolução.

Art. 7º Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alérgenos alimentares, deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)".

§ 1º A utilização da declaração estabelecida no caput deve ser baseada em um Programa de Controle de Alergênicos.

§ 2º No caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma: "Alérgicos: Pode conter crustáceos (nomes comuns das espécies)".

§ 3º Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a informação exigida no caput pode ser fornecida alternativamente nos documentos que acompanham o produto.

Art. 8º As advertências exigidas nos artigos 6º e 7º desta Resolução devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

§ 1º As declarações a que se refere o caput não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

§ 2º No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.

§ 3º Sendo aplicável ao produto mais de uma das advertências previstas no caput, a informação deve ser agrupada em uma única frase, iniciada pela expressão "Alérgicos:" seguida das respectivas indicações de conteúdo.

Art. 9º Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia não podem veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos.

Art. 10. A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve estar disponível para consulta da autoridade competente e ser encaminhada à ANVISA, quando aplicável, para fins de registro sanitário.

Art. 11. O prazo para promover as adequações necessárias na rotulagem dos produtos abrangidos por esta Resolução é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 12. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e suas atualizações, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 13. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

IVO BUCARESKY

ANEXO

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.

4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , <i>sin.: Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).
9. Avelãs (<i>Corylus spp.</i>).
10. Castanha - de - caju (<i>Anacardium occidentale</i>).
11. Castanha - do - brasil ou castanha - do - pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).
12. Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>).
13. Nozes (<i>Juglans spp.</i>).
14. Pecãs (<i>Carya spp.</i>).
15. Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>).
16. Pinoli (<i>Pinus spp.</i>).
17. Castanhas (<i>Castanea spp.</i>).
18. Látex natural.

4.7 Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013

Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo e Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 29 de outubro de 2013, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação:

Art. 1º Esta resolução estabelece as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária.

Art. 2º Esta resolução tem por objetivo aplicar no âmbito da vigilância sanitária as diretrizes e objetivos do Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011 - "Plano Brasil sem Miséria", por meio do eixo inclusão produtiva, visando a segurança sanitária de bens e serviços para promover a geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país e auxiliar na erradicação da pobreza extrema.

Art. 3º Para efeitos desta resolução consideram-se:

I - Microempreendedor individual, conforme definido pela Lei Complementar nº 123, de 19 de dezembro de 2008 e suas alterações;

II - Empreendimento familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso I, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

III - Empreendimento econômico solidário, conforme definido pelo Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso II, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

CAPÍTULO I

DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 4º São princípios desta resolução:

I - os princípios da Constituição Federal e do Sistema Único de Saúde previstos na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;

II - **inclusão social, produtiva e de boas práticas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e**

empreendimento econômico solidário, produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária;

III - **harmonização de procedimentos** para promover a formalização e a segurança sanitária dos empreendimentos de produtos e serviços prestados por microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, **considerando os costumes, os conhecimentos tradicionais e aplicando as boas práticas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária; e**

IV - atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007; no Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000; na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações; na **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010.**

Art. 5º São diretrizes desta resolução:

I - transparência dos procedimentos de regularização;

II - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos norteadores do processo de regularização e licenciamento sanitário;

III - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de regularização junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

IV - integração e articulação dos processos, procedimentos e dados do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária junto aos demais órgãos e entidades, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V - proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;

VI - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VII - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e promover a segurança sanitária;

VIII - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária para atendimento ao disposto nesta resolução.

CAPÍTULO II

DA COMPROVAÇÃO DE FORMALIZAÇÃO

Art. 6º A comprovação de formalização dos empreendimentos objeto desta resolução, quando necessária, dar-se-á:

I - Para o microempreendedor individual, por meio do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

II - Para o empreendimento familiar rural, por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP);

III - Para o empreendimento econômico solidário, por meio de uma das seguintes declarações:

a) do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);

b) do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária;

c) da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Pessoa Jurídica (DAP).

Parágrafo único. Os órgãos de vigilância sanitária receberão ou terão acesso aos documentos mencionados nos incisos I a III, por meio preferencialmente eletrônico, opcional para o empreendedor.

CAPÍTULO III

DA REGULARIZAÇÃO PARA O EXERCÍCIO DE ATIVIDADE DE INTERESSE SANITÁRIO

Art. 7º As atividades de baixo risco exercidas pelos empreendimentos objeto desta resolução poderão ser automaticamente regularizadas perante os órgãos de vigilância sanitária, mediante os seguintes procedimentos:

I - conclusão do procedimento especial de registro e legalização disponível no Portal do Empreendedor, pelo microempreendedor individual.

II - apresentação dos documentos previstos no art. 6º ao órgão de vigilância sanitária ou órgão responsável pela simplificação e integração de procedimentos, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário.

Art. 8º A regularização dos empreendimentos cujas atividades sejam de alto risco seguirá os procedimentos ordinários praticados pelos órgãos de vigilância sanitária.

Art. 9º Os empreendedores objeto desta resolução responderão, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública.

CAPÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO DE RISCO E DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 10 Os órgãos de vigilância sanitária classificarão os níveis de risco das atividades econômicas, em baixo e alto risco sanitário, no âmbito de sua atuação.

§ 1º A classificação de risco terá como base os dados epidemiológicos, considerando a capacidade dos serviços, os costumes, os conhecimentos tradicionais, a escala de produção e demais fatores relacionados, de acordo com a Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE), prevista nas Resoluções IBGE/CONCLA nº 01 de 04 de setembro de 2006 e nº 02, de 15 de dezembro de 2006 e, quando conveniente, pela Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, instituída pela Portaria nº 397 do Ministério do Trabalho e Emprego, de 9 de outubro de 2002.

§ 2º A classificação de risco será utilizada para a priorização das ações.

§ 3º Os órgãos de vigilância sanitária promoverão ampla divulgação das atividades classificadas como de alto risco, no âmbito de sua esfera de atuação. Art. 11 A fiscalização de vigilância sanitária deverá ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco sanitário.

Parágrafo único. Os formulários e demais documentos lavrados decorrentes das atividades de fiscalização deverão descrever os motivos do procedimento, acompanhados do embasamento legal, e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 12 Os órgãos de vigilância sanitária, observando o risco sanitário, poderão regularizar as atividades do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, instalados em:

I - área desprovida de regulação fundiária legal ou com regulamentação precária;

II - residência;

III - locais onde são realizadas as atividades produtivas dos empreendimentos. Parágrafo único. A regularização das atividades dos empreendimentos objeto desta resolução pressupõe a anuência dos empreendedores quanto à inspeção e fiscalização sanitárias do local de exercício das atividades.

Art. 13 Nos casos em que as atividades e/ou os produtos necessitem de responsável técnico, poderão prestar esta assessoria:

I - Profissionais voluntários habilitados na área;

II - Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária.

Art. 14 As inspeções e fiscalizações adotarão os preceitos do controle sanitário, principalmente o monitoramento, a rastreabilidade e a investigação de surtos.

CAPÍTULO V

DA SENSIBILIZAÇÃO E CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 15 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária fomentará atividades educativas sobre matérias de vigilância sanitária para os empreendedores objeto desta resolução.

Parágrafo único. Os empreendedores que exercem atividades de alto risco terão prioridade no atendimento a que se refere o caput deste artigo.

Art. 16 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária promoverá capacitação de periodicidade regular, voltada à sensibilização e atualização de seus profissionais, para o cumprimento das diretrizes desta resolução.

Art. 17 As atividades de capacitação poderão ser realizadas por meio de parcerias com instituições governamentais e não governamentais.

Art. 18 As instituições promotoras das capacitações constantes deste capítulo deverão fornecer declaração de participação ou certificado, com conteúdo programático e carga horária.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 19 Os órgãos de vigilância sanitária, ao elaborar plano de trabalho, deverão cumprir as diretrizes desta resolução considerando, prioritariamente as atividades de maior grau de risco, no âmbito dos instrumentos de gestão do SUS - Plano de Saúde, Programação Anual de Saúde e Relatório de Gestão.

Art. 20 Os órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais poderão criar cadastro próprio de empreendimentos econômicos solidários, a partir do:

I - Cadastro do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES); e

II - Cadastro do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de economia solidária.

Art. 21 Os empreendimentos objeto desta resolução, bem como seus produtos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de vigilância sanitária, nos termos da legislação específica.

Art. 22 As infrações sanitárias serão apuradas de acordo com a Lei Sanitária vigente.

Art. 23 Esta Resolução entra em vigor 180 dias após a sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO (Diretor-Presidente)

4.8 Resolução RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010

Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria Nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e a Consulta Pública Nº 95, de 21 de dezembro de 2009, publicada no Diário Oficial da União Nº 244 de 22 de dezembro de 2009, em reunião realizada em 5 de agosto de 2010, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário, conforme os Anexos I e II desta Resolução.

Art. 2º As empresas que detêm o número de registro de produtos que, de acordo com esta Resolução, passam a ser isentos, podem, optativamente, usá-lo na rotulagem de seus respectivos produtos, até o término do estoque de embalagem ou até a data do vencimento do registro.

Art. 3º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei Nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 4º Ficam revogados o item 8.2 do Anexo da Resolução 23, de 15 de março de 2000 e a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC Nº 278, de 22 de setembro de 2005.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO I

ALIMENTOS E EMBALAGENS ISENTOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

CÓDIGO	CATEGORIA
100115	AÇÚCARES E PRODUTOS PARA ADOÇAR (1)
4200047	ADITIVOS ALIMENTARES (2)
4100114	ADOÇANTES DIETÉTICOS
4300164	ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS
4200020	ÁGUA MINERAL NATURAL E ÁGUA NATURAL
4200038	ALIMENTOS E BEBIDAS COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR
4300083	ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO
4300078	ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES
4300086	ALIMENTOS PARA DIETAS COM INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES
4300088	ALIMENTOS PARA GESTANTES E NUTRIZES
4300087	ALIMENTOS PARA IDOSOS
4300085	ALIMENTOS PARA ATLETAS
4300167	BALAS, BOMBONS E GOMAS DE MASCAR
4100018	CAFÉ, CEVADA, CHÁ, ERVA-MATE E PRODUTOS SOLÚVEIS
4100166	CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU
4200055	COADJUVANTES DE TECNOLOGIA (3)
4200071	EMBALAGENS
4300194	ENZIMAS E PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS (4)
4100042	ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS
4200012	GELADOS COMESTÍVEIS E PREPARADOS PARA GELADOS COMESTÍVEIS
4200123	GELO
4200098	MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO
4100158	ÓLEOS VEGETAIS, GORDURAS VEGETAIS E CREME VEGETAL
4300151	PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS
4300196	PRODUTOS PROTÉICOS DE ORIGEM VEGETAL
4100077	PRODUTOS DE VEGETAIS (EXCETO PALMITO), PRODUTOS DE FRUTAS E COGUMELOS COMESTÍVEIS (5)
4000009	VEGETAIS EM CONSERVA (PALMITO)
4100204	SAL
4200101	SAL HIPOSSÓDICO / SUCEDÂNEOS DO SAL
4300041	SUPLEMENTO VITAMÍNICO E OU MINERAL

Observações:

- (1) Adoçante de Mesa - desde que os edulcorantes e veículos estejam previstos em Regulamentos Técnicos específicos.
- (2) Todos os aditivos alimentares devem estar previstos em regulamento técnico específico. Estão incluídos os fermentos químicos.
- (3) Incluindo os fermentos biológicos e as culturas microbianas.
- (4) Enzimas e preparações enzimáticas - desde que previstas em Regulamentos Técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos.
- (5) Cogumelos Comestíveis - nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moídas e em conserva.

ANEXO II
ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

CÓDIGO	CATEGORIA
4300032	ALIMENTOS COM ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E OU DE SAÚDE
4300033	ALIMENTOS INFANTIS
4200081	ALIMENTOS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL
4300031	EMBALAGENS NOVAS TECNOLOGIAS (REICLADAS)
4300030	NOVOS ALIMENTOS E NOVOS INGREDIENTES
4300090	SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS E PROBIÓTICOS ISOLADOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAL E OU DE SAÚDE

4.9 Resolução RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.

Altera a Resolução - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 17 de julho de 2018, e eu, Diretor Presidente Substituto, determino a sua publicação.

Art. 1º A ementa da Resolução - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação: "*Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário*". (NR)

Art. 2º O art. 1º da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação: "*Art. 1º Esta Resolução estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário*". (NR)

Art. 3º O art. 2º da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação: "*Art. 2º A empresa que detém o registro de produtos que, de acordo com esta Resolução, passam a ser dispensados da obrigatoriedade de registro, podem utilizar rotulagem contendo o número do registro concedido até a data do vencimento do registro ou até o final do estoque existente de embalagem deste produto*". (NR)

Art. 4º O Anexo I da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar na forma do Anexo I desta Resolução.

Art. 5º O Anexo II da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar na forma do Anexo II desta Resolução. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 316, de 17 de outubro de 2019).

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO MENDES GARCIA NETO
Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA
Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.

ANEXO I

ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

Código	Categoria
100115	Açúcares e produtos para adoçar (1)
4200047	Aditivos alimentares (2)
4100114	Adoçantes dietéticos
4300164	Águas adicionadas de sais
4200020	Água mineral natural e água natural
4300083	Alimentos para controle de peso
4300078	Alimentos para dietas com restrição de nutrientes
4300086	Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares
4300087	Alimentos para idosos
4300167	Bala, bombons e gomas de mascar
4100018	Cafê, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis
4100166	Chocolate e produtos de cacau
4200055	Coadjuvantes de tecnologia (3)
4200071	Embalagens
4300194	Enzimas e preparações enzimáticas (4)
4100042	Especiarias, temperos e molhos
4200012	Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis
4200123	Gelo
4200098	Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
4100158	Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal
4300151	Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos
4300196	Produtos proteicos de origem vegetal
4100077	Produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis (5)
4000009	Vegetais em conserva (palmito)
4100204	Sal
4200101	Sal hipossódico/sucedâneo do sal
4300041	Suplementos alimentares (6)

Observações:

- (1) Adoçante de Mesa – desde que os edulcorantes e veículos estejam previstos em Regulamentos Técnicos específicos.
- (2) Todos os aditivos alimentares devem estar previstos em regulamento técnico específico. Estão incluídos os fermentos químicos. Ministério da Saúde - MS Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.
- (3) Incluindo os fermentos biológicos e as culturas microbianas.
- (4) Enzimas e preparações enzimáticas – desde que previstas em Regulamentos Técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos.
- (5) Cogumelos Comestíveis – nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moídas e em conserva.
- (6) Exceto os suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos.

ANEXO II

ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

Código	Categoria
4300032	Alimentos com alegações de propriedade funcional e ou de saúde
4300033	Alimentos infantis
4200081	Fórmulas para nutrição enteral
4300031	Embalagens novas tecnologias (recicladas)
4300030	Novos alimentos e novos ingredientes
4300090	Suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos

4.10 Legislação Sanitária para aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para o PNAE.

Segundo a Resolução do FNDE nº 06/2020, os fornecedores de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o PNAE devem apresentar prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, isso significa que a Entidade Executora (município, estado, Distrito Federal, escolas federais) deve solicitar os documentos necessários que comprovem a garantia higiênico sanitário dos alimentos adquiridos para o PNAE. O documento a ser apresentado depende do tipo/item de alimento a ser adquirido. A orientação é seguir os normativos do MAPA e da Anvisa, que simplificam os procedimentos de regularização sanitária nas aquisições de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar no âmbito do PNAE, estabelecendo segurança do produto destinado ao consumo do alunado.

Para dirimir dúvidas quanto à dispensa ou obrigatoriedade de registro sanitário de um produto, orientase a consultar a Resolução Anvisa RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010 (alterada pela RDC nº 240, de 26 de julho de 2018). Esta resolução apresenta as categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Para mais informações consultar o site da Anvisa nos endereços eletrônicos http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0027_06_08_2010.html e https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/34379904/do1-2018-07-27-resolucao-da-diretoria-colegiada-ndc-n-240-de-26-de-julho-de-2018-34379893.

a) Simplificação de procedimentos para regularização sanitária.

A Resolução da Anvisa - RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013, estabelece:

“as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária”.

Esta resolução simplifica procedimentos para a regularização sanitária das atividades consideradas de baixo risco. Ou seja, aquelas com baixo potencial de causar danos à integridade física e à saúde humana, ao meio ambiente ou ao patrimônio. Para mais informações consultar o site da Anvisa no endereço <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/snvs/inclusao-productiva>.

Legislação para aquisição de Polpa de Frutas. A Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, disciplina a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas. O art. 5º deste Decreto regulamenta a realização de parceria entre produtor de gêneros alimentícios (matéria prima) e empresas para o beneficiamento desse produto:

“Art. 5º o produtor ou fabricante e o padronizador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderão produzir, engarrafar ou envasar bebida em estabelecimentos de terceiros, em território nacional, por meio de contratação de serviço, cabendo-lhes todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, ficando desobrigado de fazer constar do rótulo o nome e endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade da bebida, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.”

Além disso, a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que “dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994”, permite a denominação de produto artesanal, caseiro, ou colonial e simplifica o rótulo.

A Instrução Normativa do Mapa nº 49 de 26 de setembro de 2018, estabelece, para todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta.

Produtos de Origem Vegetal Padronizados - A Lei nº 9.972 de 25 de maio de 2000, regulamentada pelo Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências. Em princípio, todo produto de origem vegetal com Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo Mapa deve dispor de registro

junto ao Mapa, bem como ser classificado e dispor de Certificado de Classificação, quando destinado à alimentação humana.

- O site do Mapa disponibiliza a lista de todos os produtos que possuem Padrão Oficial de Classificação (produtos padronizados pelo Mapa), podendo essa lista ser consultada no endereço eletrônico https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/normativos-cgqv/regras_gerais/relacao-dos-produtos-padronizados.pdf.

- No entanto, para o caso específico das compras amparadas ao disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009, o § 3º, art. 7º do Decreto nº 6.268/2007 dispensa a classificação vegetal obrigatória, bem como o Certificado de Classificação correspondente.

“Art. 7º, § 3º Ficam dispensadas da classificação obrigatória as compras de pequenas quantidades de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico realizadas pelo Poder Público, com dispensa de processo licitatório, de pequenos e médios produtores rurais, como as operações a que se referem o art. 17 da Lei no 12.512, de 14 de outubro de 2011, e o § 1º do art. 14 da Lei no 11.947, de 16 de junho de 2009. (Incluído pelo Decreto nº 8.446, de 2015).”

- Com relação a exigência de registro regulamentada pela Instrução Normativa nº 09 de 21 de maio de 2019, os estabelecimentos que comercializam seus produtos diretamente ao consumidor ou processem e beneficiem diretamente para o contratante do serviço estão dispensados do registro:

“Art. 4º O registro no CGC/MAPA é facultativo para:

II - a pessoa física ou jurídica que processe ou embale produto vegetal, quando destinado exclusivamente à venda direta ao consumidor, efetuada em feiras livres ou balcão no próprio local de elaboração ou produção;...

V - a pessoa física ou jurídica que preste serviço de processamento ou beneficiamento de pequenas quantidades de produtos a serem destinados exclusivamente ao contratante do serviço;”

- Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 - Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências, link http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8918.htm;

- Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 - Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, link http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm;

- Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que “dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994”, permite a denominação de produto artesanal, caseiro, ou colonial e simplifica o rótulo, link http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2018/lei/L13648.htm;

- Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019 - Regulamenta a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural, link <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.026-de-25-de-setembro-de-2019-218271444>;

- Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 - Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2014/decreto/d8198.htm;

- Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018 - O Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e o que consta do Processo nº 21000.033977/2017-30. Aprovar os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos, na forma desta Instrução Normativa, link https://www.in.gov.br/material/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/52490927/do1-2018-11-29-instrucao-normativa-n-72-de-16-de-novembro-de-2018-52490784;

- Resolução Anvisa RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, alterada pela RDC nº 240, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, link https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/anvisa/2010/res0027_06_08_2010.html;

- Resolução da Anvisa - RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013, estabelece as “normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual, pelo empreendimento familiar rural e pelo

empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária, link

- **A Lei Federal nº 13.001/14, art.18, § 9º, o agricultor familiar, conforme a lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006**, e identificado pela declaração de aptidão ao PRONAF-DAP, física ou jurídica, bem como o microempreendedor individual, previsto no art. 18-A da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e o empreendedor da economia **solidária estão isentos do pagamento de taxa de fiscalização de vigilância sanitária**, link http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113001.htm

- Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019, que “Regulamenta a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural”, link

- Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências, link http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5741.htm

- A Instrução Normativa do Mapa nº 49 de 26 de setembro de 2018, estabelece, para todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta, link de acesso

- A Lei nº 9.972 de 25 de maio de 2000, regulamentada pelo Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências, link

- O § 3º, art. 7º do Decreto nº 6.268/2007 dispensa a classificação vegetal obrigatória, bem como o Certificado de Classificação correspondente, para o caso específico das compras amparadas no disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009, link

- Portaria MAPA/MMA Nº 10, de 21 de julho de 2021, institui lista de **espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados**, a inserção na perspectiva da sustentabilidade, estímulo a agroecologia nas políticas de alimentação e nutrição, link

- Instrução Normativa nº 09 de 21 de maio de 2019, estabelece a amplitude, os requisitos, os critérios e os prazos para fins de registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGC/MAPA) de pessoas físicas ou jurídicas envolvidas no processo de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, link

- Resolução-RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, aprova o regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis, constante do Anexo desta Resolução, link

b) Regulamentação para comercialização da fruta higienizada e congelada

A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) da Anvisa nº 272, de 22 de setembro de 2005, estabelece o Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis.

No item 2.2. define produtos de frutas:

“são os produtos elaborados a partir de fruta(s), inteira(s) ou em parte(s) e ou semente(s), obtidos por secagem e ou desidratação e ou laminação e ou cocção e ou fermentação e ou concentração e ou congelamento e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Podem ser apresentados com ou sem líquido de cobertura e adicionados de açúcar, sal, tempero, especiaria e ou outro ingrediente desde que não descaracterize o produto. Podem ser recobertos.”

Nesse caso, a fruta higienizada e congelada é de competência da Vigilância Sanitária, pois é enquadrada como minimamente processado. Assim, a Entidade Executora precisa descrever no edital de chamada pública o produto/item como "fruta congelada" e não como "polpa de fruta" para que seja

dispensado o registro de cada sabor da polpa de fruta junto ao MAPA, sendo suficiente o Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento.

c) Regulamentação do MAPA para aquisição de farinha de mandioca e produtos derivados da mandioca.

A farinha de mandioca e tapioca seca (fécula) possuem padrão, são produtos de classificação e precisam de registro de boas práticas no MAPA. Enquanto, a tapioca umedecida o MAPA não registra e não fiscaliza, pois não faz parte do escopo da Instrução Normativa nº 23/2005, a tapioca umedecida, usualmente preparada em superfícies lisas aquecidas (ex. frigideiras, chapas etc.), nas residências ou pontos de consumo. Dependendo da região de comercialização, esse produto pode receber diversas denominações de venda como, por exemplo: “tapioca umedecida”, “massa para tapioca”, “goma para tapioca” ou “goma”. Por ser produto que apresenta teor de umidade superior ao limite de 15%, definido Instrução Normativa nº 23/2005, esse produto costuma localizar-se no setor refrigerado dos pontos de venda, bem como serem formulados com outros ingredientes ou sofrerem tratamentos, visando garantir a sua estabilidade e segurança em temperatura ambiente.

- A Lei nº 9.972/2000, que institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências, regulamentada pelo Decreto nº 6.268/2007;
- Instrução Normativa nº 23/2005, que insere regulamento técnico da Fécula, Sagú e Tapioca;
- Ofício Circular nº 01/2021, que trata da orientação técnica contendo os esclarecimentos sobre a definição de Tapioca;
- Instrução Normativa nº 52/2011, que insere o regulamento técnico da Farinha de Mandioca na forma da presente Instrução Normativa.
- Link para consulta à legislação da qualidade vegetal:
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/legislacaoPOV>;
- Link:https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/orientacao_tecnica_oficio_circular_nr_02_2021-goma_tapioca.

4.11 Legislação Sanitária e Alimentação Escolar Indígena e de Comunidades Tradicionais.

Em junho de 2020 a 6ª Câmara de Coordenação e Revisão do Ministério Público Federal expediu a Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF, "que tem o escopo de discorrer sobre os serviços de inspeção sanitária incidentes sobre a comercialização e consumo de alimentos produzidos pelos povos e comunidades tradicionais. A interpretação da legislação vigente deve respeitar seus processos tradicionais de produção no que tange à segurança alimentar, inclusive na aquisição de alimentação escolar." (BRASIL, 2020).

Esta Nota Técnica amplia, para todos os povos e comunidades tradicionais do Brasil (quilombolas, indígenas, extrativistas, ribeirinhos, entre outros) o entendimento já firmado anteriormente (em 2017) no estado do Amazonas, sobre a dispensa de registro sanitário para proteínas e processados vegetais da produção dos povos indígenas destinada ao seu consumo, ainda que em compras públicas.

Tal entendimento considera a existência de autoconsumo nas aldeias e comunidades tradicionais, onde a produção dos alimentos até o seu consumo final é realizada em um contexto familiar. Além disso, essas populações possuem seus próprios mecanismos tradicionais de controle alimentar que devem ser respeitados, permitindo que esses alimentos sejam consumidos pelos estudantes de modo condizente a seus costumes (BRASIL, 2020).

Conforme prevê o artigo 7º do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 (BRASIL, 2006), “a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar é dispensada de registro, inspeção e fiscalização”.

Segundo essa Nota Técnica do MPF, o fato de não existir uma atividade sanitária estrita nas hipóteses de autoconsumo não significa que os protocolos sanitários não sejam observados. Assim, não se trata de isentar esses produtores dos protocolos sanitários, mas de adaptá-los às práticas tradicionais.

Nesse sentido, às Entidades Executoras do Pnae que atuem nesse contexto, que elaboram chamadas públicas específicas para comunidades quilombolas e indígenas é permitida a compra de produtos de origem animal (peixe, frango etc.) e processados vegetais (farinha de mandioca e derivados como beiju, goma e farinha de tapioca, polpas de frutas, entre outros) produzidos e consumidos na própria comunidade ou aldeia, ou no entorno próximo, sem a exigência dos registros sanitários.

Ainda, a Nota Técnica nº 09/2021/SAF/MAPA, trata do acesso de povos e comunidades tradicionais aos programas de compras públicas no modelo de autoconsumo/consumo familiar, disciplina que a:

"ausência temporária de identificação específica de tais povos nos cadastros e políticas públicas (tais como Inep, DAP, CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar etc) não pode ser barreira para acesso às compras públicas nos moldes expostos na presente nota, especialmente em tempos de tamanha necessidade de mecanismos para geração de renda

e garantia da segurança alimentar e nutricional. Tal ausência de identificação específica pode ser suprida por outros documentos públicos ou reconhecidos pelo Poder Público que identifiquem o agricultor familiar e a escola/comunidade como pertencente aos povos e comunidades tradicionais existentes no Brasil..."

- BRASIL. Nota Técnica no 03/2020/6aCCR/MPF elaborada em 01/06/2020 pela 6ª CCR do MPF. Disponível em: <http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/documentos-e-publicacoes/publicacoes/nota-tecnica-1>;
- BRASIL. Nota Técnica nº 03/2017/COPE/CGPC/ DPDS-FUNAI. Subsídio técnico sobre alimentação escolar indígena para contribuir com a efetiva implementação dos programas de aquisição de alimentos. 2017. Disponível em: http://www.mpf.mp.br/am/sala-de-imprensa/docs/2nota-tecnica-alimentacao-escolar_sei-_funai-0269135.pdf/at_download/file;
- NotaTécnicano 09/2021/SAF/MAPA: https://www2.mppa.mp.br/data/files/66/96/95/5F/A4C6D710907A45B7BA618204/SEI_MAPA%20-%2015297237%20-%20Nota%20Tecnica%209.pdf.

Licitação e compras



5. Licitações e Compras

5.1 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES CAPÍTULO I DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO DESTA LEI

Art. 1º Esta Lei estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e abrange:

I - os órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário da União, dos Estados e do Distrito Federal e os órgãos do Poder Legislativo dos Municípios, quando no desempenho de função administrativa;

II - os fundos especiais e as demais entidades controladas direta ou indiretamente pela Administração Pública.

§ 1º Não são abrangidas por esta Lei as empresas públicas, as sociedades de economia mista e as suas subsidiárias, regidas pela Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, ressalvado o disposto no art. 178 desta Lei.

§ 2º As contratações realizadas no âmbito das repartições públicas sediadas no exterior obedecerão às peculiaridades locais e aos princípios básicos estabelecidos nesta Lei, na forma de regulamentação específica a ser editada por ministro de Estado.

§ 3º Nas licitações e contratações que envolvam recursos provenientes de empréstimo ou doação oriundos de agência oficial de cooperação estrangeira ou de organismo financeiro de que o Brasil seja parte, podem ser admitidas:

I - condições decorrentes de acordos internacionais aprovados pelo Congresso Nacional e ratificados pelo Presidente da República;

II - condições peculiares à seleção e à contratação constantes de normas e procedimentos das agências ou dos organismos, desde que:

a) sejam exigidas para a obtenção do empréstimo ou doação;

b) não conflitem com os princípios constitucionais em vigor;

c) sejam indicadas no respectivo contrato de empréstimo ou doação e tenham sido objeto de parecer favorável do órgão jurídico do contratante do financiamento previamente à celebração do referido contrato;

d) (VETADO).

§ 4º A documentação encaminhada ao Senado Federal para autorização do empréstimo de que trata o § 3º deste artigo deverá fazer referência às condições contratuais que incidam na hipótese do referido parágrafo.

§ 5º As contratações relativas à gestão, direta e indireta, das reservas internacionais do País, inclusive as de serviços conexos ou acessórios a essa atividade, serão disciplinadas em ato normativo próprio do Banco Central do Brasil, assegurada a observância dos princípios estabelecidos no caput do art. 37 da Constituição Federal.

Art. 2º Esta Lei aplica-se a:

I - alienação e concessão de direito real de uso de bens;

II - compra, inclusive por encomenda;

III - locação;

IV - concessão e permissão de uso de bens públicos;

V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados;

VI - obras e serviços de arquitetura e engenharia;

VII - contratações de tecnologia da informação e de comunicação.

Art. 3º Não se subordinam ao regime desta Lei:

I - contratos que tenham por objeto operação de crédito, interno ou externo, e gestão de dívida pública, incluídas as contratações de agente financeiro e a concessão de garantia relacionadas a esses contratos;

II - contratações sujeitas a normas previstas em legislação própria.

Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 1º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas:

I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

§ 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

§ 3º Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo.

CAPÍTULO II DOS PRINCÍPIOS

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

CAPÍTULO III DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

I - órgão: unidade de atuação integrante da estrutura da Administração Pública;

II - entidade: unidade de atuação dotada de personalidade jurídica;

III - Administração Pública: administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e as fundações por ele instituídas ou mantidas;

IV - Administração: órgão ou entidade por meio do qual a Administração Pública atua;

V - agente público: indivíduo que, em virtude de eleição, nomeação, designação, contratação ou qualquer outra forma de investidura ou vínculo, exerce mandato, cargo, emprego ou função em pessoa jurídica integrante da Administração Pública;

VI - autoridade: agente público dotado de poder de decisão;

VII - contratante: pessoa jurídica integrante da Administração Pública responsável pela contratação;

VIII - contratado: pessoa física ou jurídica, ou consórcio de pessoas jurídicas, signatária de contrato com a Administração;

IX - licitante: pessoa física ou jurídica, ou consórcio de pessoas jurídicas, que participa ou manifesta a intenção de participar de processo licitatório, sendo-lhe equiparável, para os fins desta Lei, o fornecedor ou o prestador de serviço que, em atendimento à solicitação da Administração, oferece proposta;

X - compra: aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;

XI - serviço: atividade ou conjunto de atividades destinadas a obter determinada utilidade, intelectual ou material, de interesse da Administração;

XII - obra: toda atividade estabelecida, por força de lei, como privativa das profissões de arquiteto e engenheiro que implica intervenção no meio ambiente por meio de um conjunto harmônico de ações que, agregadas, formam um todo que inova o espaço físico da natureza ou acarreta alteração substancial das características originais de bem imóvel;

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

XIV - bens e serviços especiais: aqueles que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não podem ser descritos na forma do inciso XIII do caput deste artigo, exigida justificativa prévia do contratante;

XV - serviços e fornecimentos contínuos: serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;

XVI - serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra: aqueles cujo modelo de execução contratual exige, entre outros requisitos, que:

- a) os empregados do contratado fiquem à disposição nas dependências do contratante para a prestação dos serviços;
- b) o contratado não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos;
- c) o contratado possibilite a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos;

XVII - serviços não contínuos ou contratados por escopo: aqueles que impõem ao contratado o dever de realizar a prestação de um serviço específico em período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto;

XVIII - serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual: aqueles realizados em trabalhos relativos a:

- a) estudos técnicos, planejamentos, projetos básicos e projetos executivos;
- b) pareceres, perícias e avaliações em geral;
- c) assessorias e consultorias técnicas e auditorias financeiras e tributárias;
- d) fiscalização, supervisão e gerenciamento de obras e serviços;
- e) patrocínio ou defesa de causas judiciais e administrativas;
- f) treinamento e aperfeiçoamento de pessoal;
- g) restauração de obras de arte e de bens de valor histórico;
- h) controles de qualidade e tecnológico, análises, testes e ensaios de campo e laboratoriais, instrumentação e monitoramento de parâmetros específicos de obras e do meio ambiente e demais serviços de engenharia que se enquadrem na definição deste inciso;

XIX - notória especialização: qualidade de profissional ou de empresa cujo conceito, no campo de sua especialidade, decorrente de desempenho anterior, estudos, experiência, publicações, organização, aparelhamento, equipe técnica ou outros requisitos relacionados com suas atividades, permite inferir que o seu trabalho é essencial e reconhecidamente adequado à plena satisfação do objeto do contrato;

XX- estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação;

XXI - serviço de engenharia: toda atividade ou conjunto de atividades destinadas a obter determinada utilidade, intelectual ou material, de interesse para a Administração e que, não enquadradas no conceito de obra a que se refere o inciso XII do caput deste artigo, são estabelecidas, por força de lei, como privativas das profissões de arquiteto e engenheiro ou de técnicos especializados, que compreendem:

- a) serviço comum de engenharia: todo serviço de engenharia que tem por objeto ações, objetivamente padronizáveis em termos de desempenho e qualidade, de manutenção, de adequação e de adaptação de bens móveis e imóveis, com preservação das características originais dos bens;
- b) serviço especial de engenharia: aquele que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não pode se enquadrar na definição constante da alínea "a" deste inciso;

XXII - obras, serviços e fornecimentos de grande vulto: aqueles cujo valor estimado supera R\$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais);

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

- a) definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação;
- b) fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas;
- c) descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;
- d) requisitos da contratação;
- e) modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento;
- f) modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;
- g) critérios de medição e de pagamento;
- h) forma e critérios de seleção do fornecedor;

i) estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;

j) adequação orçamentária;

XXIV - anteprojeto: peça técnica com todos os subsídios necessários à elaboração do projeto básico, que deve conter, no mínimo, os seguintes elementos:

a) demonstração e justificativa do programa de necessidades, avaliação de demanda do público-alvo, motivação técnico-econômico-social do empreendimento, visão global dos investimentos e definições relacionadas ao nível de serviço desejado;

b) condições de solidez, de segurança e de durabilidade;

c) prazo de entrega;

d) estética do projeto arquitetônico, traçado geométrico e/ou projeto da área de influência, quando cabível;

e) parâmetros de adequação ao interesse público, de economia na utilização, de facilidade na execução, de impacto ambiental e de acessibilidade;

f) proposta de concepção da obra ou do serviço de engenharia;

g) projetos anteriores ou estudos preliminares que embasaram a concepção proposta;

h) levantamento topográfico e cadastral;

i) pareceres de sondagem;

j) memorial descritivo dos elementos da edificação, dos componentes construtivos e dos materiais de construção, de forma a estabelecer padrões mínimos para a contratação;

XXV - projeto básico: conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado para definir e dimensionar a obra ou o serviço, ou o complexo de obras ou de serviços objeto da licitação, elaborado com base nas indicações dos estudos técnicos preliminares, que assegure a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental do empreendimento e que possibilite a avaliação do custo da obra e a definição dos métodos e do prazo de execução, devendo conter os seguintes elementos:

a) levantamentos topográficos e cadastrais, sondagens e ensaios geotécnicos, ensaios e análises laboratoriais, estudos socioambientais e demais dados e levantamentos necessários para execução da solução escolhida;

b) soluções técnicas globais e localizadas, suficientemente detalhadas, de forma a evitar, por ocasião da elaboração do projeto executivo e da realização das obras e montagem, a necessidade de reformulações ou variantes quanto à qualidade, ao preço e ao prazo inicialmente definidos;

c) identificação dos tipos de serviços a executar e dos materiais e equipamentos a incorporar à obra, bem como das suas especificações, de modo a assegurar os melhores resultados para o empreendimento e a segurança executiva na utilização do objeto, para os fins a que se destina, considerados os riscos e os perigos identificáveis, sem frustrar o caráter competitivo para a sua execução;

d) informações que possibilitem o estudo e a definição de métodos construtivos, de instalações provisórias e de condições organizacionais para a obra, sem frustrar o caráter competitivo para a sua execução;

e) subsídios para montagem do plano de licitação e gestão da obra, compreendidos a sua programação, a estratégia de suprimentos, as normas de fiscalização e outros dados necessários em cada caso;

f) orçamento detalhado do custo global da obra, fundamentado em quantitativos de serviços e fornecimentos propriamente avaliados, obrigatório exclusivamente para os regimes de execução previstos nos incisos I, II, III, IV e VII do caput do art. 46 desta Lei;

XXVI - projeto executivo: conjunto de elementos necessários e suficientes à execução completa da obra, com o detalhamento das soluções previstas no projeto básico, a identificação de serviços, de materiais e de equipamentos a serem incorporados à obra, bem como suas especificações técnicas, de acordo com as normas técnicas pertinentes;

XXVII - matriz de riscos: cláusula contratual definidora de riscos e de responsabilidades entre as partes e caracterizadora do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

a) listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do contrato que possam causar impacto em seu equilíbrio econômico-financeiro e previsão de eventual necessidade de prolação de termo aditivo por ocasião de sua ocorrência;

b) no caso de obrigações de resultado, estabelecimento das frações do objeto com relação às quais haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, em termos de modificação das soluções previamente delineadas no anteprojeto ou no projeto básico;

c) no caso de obrigações de meio, estabelecimento preciso das frações do objeto com relação às quais não haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, devendo haver obrigação de aderência entre a execução e a solução predefinida no anteprojeto ou no projeto básico, consideradas as características do regime de execução no caso de obras e serviços de engenharia;

XXVIII - empreitada por preço unitário: contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas;

XXIX - empreitada por preço global: contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo e total;

XXX - empreitada integral: contratação de empreendimento em sua integralidade, compreendida a totalidade das etapas de obras, serviços e instalações necessárias, sob inteira responsabilidade do contratado até sua entrega ao contratante em condições de entrada em operação, com características adequadas às finalidades para as quais foi contratado e atendidos os requisitos técnicos e legais para sua utilização com segurança estrutural e operacional;

XXXI - contratação por tarefa: regime de contratação de mão de obra para pequenos trabalhos por preço certo, com ou sem fornecimento de materiais;

XXXII - contratação integrada: regime de contratação de obras e serviços de engenharia em que o contratado é responsável por elaborar e desenvolver os projetos básico e executivo, executar obras e serviços de engenharia, fornecer bens ou prestar serviços especiais e realizar montagem, teste, pré-operação e as demais operações necessárias e suficientes para a entrega final do objeto;

XXXIII - contratação semi-integrada: regime de contratação de obras e serviços de engenharia em que o contratado é responsável por elaborar e desenvolver o projeto executivo, executar obras e serviços de engenharia, fornecer bens ou prestar serviços especiais e realizar montagem, teste, pré-operação e as demais operações necessárias e suficientes para a entrega final do objeto;

XXXIV - fornecimento e prestação de serviço associado: regime de contratação em que, além do fornecimento do objeto, o contratado responsabiliza-se por sua operação, manutenção ou ambas, por tempo determinado;

XXXV - licitação internacional: licitação processada em território nacional na qual é admitida a participação de licitantes estrangeiros, com a possibilidade de cotação de preços em moeda estrangeira, ou licitação na qual o objeto contratual pode ou deve ser executado no todo ou em parte em território estrangeiro;

XXXVI - serviço nacional: serviço prestado em território nacional, nas condições estabelecidas pelo Poder Executivo federal;

XXXVII - produto manufaturado nacional: produto manufaturado produzido no território nacional de acordo com o processo produtivo básico ou com as regras de origem estabelecidas pelo Poder Executivo federal;

XXXVIII- concorrência: modalidade de licitação para contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia, cujo critério de julgamento poderá ser:

a) menor preço;

b) melhor técnica ou conteúdo artístico;

c) técnica e preço;

d) maior retorno econômico;

e) maior desconto;

XXXIX - concurso: modalidade de licitação para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, cujo critério de julgamento será o de melhor técnica ou conteúdo artístico, e para concessão de prêmio ou remuneração ao vencedor;

XL - leilão: modalidade de licitação para alienação de bens imóveis ou de bens móveis inservíveis ou legalmente apreendidos a quem oferecer o maior lance;

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

XLII - diálogo competitivo: modalidade de licitação para contratação de obras, serviços e compras em que a Administração Pública realiza diálogos com licitantes previamente selecionados mediante critérios objetivos, com o intuito de desenvolver uma ou mais alternativas capazes de atender às suas necessidades, devendo os licitantes apresentar proposta final após o encerramento dos diálogos;

XLIII - credenciamento: processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados;

XLIV - pré-qualificação: procedimento seletivo prévio à licitação, convocado por meio de edital, destinado à análise das condições de habilitação, total ou parcial, dos interessados ou do objeto;

XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

XLVI - ata de registro de preços: documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas;

XLVII - órgão ou entidade gerenciadora: órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente;

XLVIII - órgão ou entidade participante: órgão ou entidade da Administração Pública que participa dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços e integra a ata de registro de preços;

XLIX - órgão ou entidade não participante: órgão ou entidade da Administração Pública que não participa dos procedimentos iniciais da licitação para registro de preços e não integra a ata de registro de preços;

L - comissão de contratação: conjunto de agentes públicos indicados pela Administração, em caráter permanente ou especial, com a função de receber, examinar e julgar documentos relativos às licitações e aos procedimentos auxiliares;

LI - catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras: sistema informatizado, de gerenciamento centralizado e com indicação de preços, destinado a permitir a padronização de itens a serem adquiridos pela Administração Pública e que estarão disponíveis para a licitação;

LII - sítio eletrônico oficial: sítio da internet, certificado digitalmente por autoridade certificadora, no qual o ente federativo divulga de forma centralizada as informações e os serviços de governo digital dos seus órgãos e entidades;

LIII - contrato de eficiência: contrato cujo objeto é a prestação de serviços, que pode incluir a realização de obras e o fornecimento de bens, com o objetivo de proporcionar economia ao contratante, na forma de redução de despesas correntes, remunerado o contratado com base em percentual da economia gerada;

LIV - seguro-garantia: seguro que garante o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado;

LV - produtos para pesquisa e desenvolvimento: bens, insumos, serviços e obras necessários para atividade de pesquisa científica e tecnológica, desenvolvimento de tecnologia ou inovação tecnológica, discriminados em projeto de pesquisa;

LVI - sobrepreço: preço orçado para licitação ou contratado em valor expressivamente superior aos preços referenciais de mercado, seja de apenas 1 (um) item, se a licitação ou a contratação for por preços unitários de serviço, seja do valor global do objeto, se a licitação ou a contratação for por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada;

LVII - superfaturamento: dano provocado ao patrimônio da Administração, caracterizado, entre outras situações, por:

a) medição de quantidades superiores às efetivamente executadas ou fornecidas;

b) deficiência na execução de obras e de serviços de engenharia que resulte em diminuição da sua qualidade, vida útil ou segurança;

c) alterações no orçamento de obras e de serviços de engenharia que causem desequilíbrio econômico-financeiro do contrato em favor do contratado;

d) outras alterações de cláusulas financeiras que gerem recebimentos contratuais antecipados, distorção do cronograma físico-financeiro, prorrogação injustificada do prazo contratual com custos adicionais para a Administração ou reajuste irregular de preços;

LVIII - reajustamento em sentido estrito: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto no contrato, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais;

LIX - repactuação: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato utilizada para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, por meio da análise da variação dos custos contratuais, devendo estar prevista no edital com data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual o orçamento esteja vinculado, para os custos decorrentes da mão de obra;

LX - agente de contratação: pessoa designada pela autoridade competente, entre servidores efetivos ou empregados públicos dos quadros permanentes da Administração Pública, para tomar decisões,

acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação.

CAPÍTULO IV DOS AGENTES PÚBLICOS

Art. 7º Caberá à autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem, promover gestão por competências e designar agentes públicos para o desempenho das funções essenciais à execução desta Lei que preencham os seguintes requisitos:

I - sejam, preferencialmente, servidor efetivo ou empregado público dos quadros permanentes da Administração Pública;

II - tenham atribuições relacionadas a licitações e contratos ou possuam formação compatível ou qualificação atestada por certificação profissional emitida por escola de governo criada e mantida pelo poder público; e

III - não sejam cônjuge ou companheiro de licitantes ou contratados habituais da Administração nem tenham com eles vínculo de parentesco, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista e civil.

§ 1º A autoridade referida no caput deste artigo deverá observar o princípio da segregação de funções, vedada a designação do mesmo agente público para atuação simultânea em funções mais suscetíveis a riscos, de modo a reduzir a possibilidade de ocultação de erros e de ocorrência de fraudes na respectiva contratação.

§ 2º O disposto no caput no § 1º deste artigo, inclusive os requisitos estabelecidos, também se aplica aos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

Art. 8º A licitação será conduzida por agente de contratação, pessoa designada pela autoridade competente, entre servidores efetivos ou empregados públicos dos quadros permanentes da Administração Pública, para tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação.

§ 1º O agente de contratação será auxiliado por equipe de apoio e responderá individualmente pelos atos que praticar, salvo quando induzido a erro pela atuação da equipe.

§ 2º Em licitação que envolva bens ou serviços especiais, desde que observados os requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei, o agente de contratação poderá ser substituído por comissão de contratação formada por, no mínimo, 3 (três) membros, que responderão solidariamente por todos os atos praticados pela comissão, ressalvado o membro que expressar posição individual divergente fundamentada e registrada em ata lavrada na reunião em que houver sido tomada a decisão.

§ 3º As regras relativas à atuação do agente de contratação e da equipe de apoio, ao funcionamento da comissão de contratação e à atuação de fiscais e gestores de contratos de que trata esta Lei serão estabelecidas em regulamento, e deverá ser prevista a possibilidade de eles contarem com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto nesta Lei.

§ 4º Em licitação que envolva bens ou serviços especiais cujo objeto não seja rotineiramente contratado pela Administração, poderá ser contratado, por prazo determinado, serviço de empresa ou de profissional especializado para assessorar os agentes públicos responsáveis pela condução da licitação.

§ 5º Em licitação na modalidade pregão, o agente responsável pela condução do certame será designado pregoeiro.

Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que:

a) comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, inclusive nos casos de participação de sociedades cooperativas;

b) estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou do domicílio dos licitantes;

c) sejam impertinentes ou irrelevantes para o objeto específico do contrato;

II - estabelecer tratamento diferenciado de natureza comercial, legal, trabalhista, previdenciária ou qualquer outra entre empresas brasileiras e estrangeiras, inclusive no que se refere a moeda, modalidade e local de pagamento, mesmo quando envolvido financiamento de agência internacional;

III - opor resistência injustificada ao andamento dos processos e, indevidamente, retardar ou deixar de praticar ato de ofício, ou praticá-lo contra disposição expressa em lei.

§ 1º Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam

configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

§ 2º As vedações de que trata este artigo estendem-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

Art. 10. Se as autoridades competentes e os servidores públicos que tiverem participado dos procedimentos relacionados às licitações e aos contratos de que trata esta Lei precisarem defender-se nas esferas administrativa, controladora ou judicial em razão de ato praticado com estrita observância de orientação constante em parecer jurídico elaborado na forma do § 1º do art. 53 desta Lei, a advocacia pública promoverá, a critério do agente público, sua representação judicial ou extrajudicial.

§ 1º Não se aplica o disposto no caput deste artigo quando: I - (VETADO);

II - provas da prática de atos ilícitos dolosos constarem nos autos do processo administrativo ou judicial.

§ 2º Aplica-se o disposto no caput deste artigo inclusive na hipótese de o agente público não mais ocupar o cargo, emprego ou função em que foi praticado o ato questionado.

TÍTULO II DAS LICITAÇÕES

CAPÍTULO I

DO PROCESSO LICITATÓRIO

Art. 11. O processo licitatório tem por objetivos:

I - assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;

II - assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

III - evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;

IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

Parágrafo único. A alta administração do órgão ou entidade é responsável pela governança das contratações e deve implementar processos e estruturas, inclusive de gestão de riscos e controles internos, para avaliar, direcionar e monitorar os processos licitatórios e os respectivos contratos, com o intuito de alcançar os objetivos estabelecidos no caput deste artigo, promover um ambiente íntegro e confiável, assegurar o alinhamento das contratações ao planejamento estratégico e às leis orçamentárias e promover eficiência, efetividade e eficácia em suas contratações.

Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

I - os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis;

II - os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 desta Lei;

III - o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

IV - a prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

V - o reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal;

VI - os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico;

VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

§ 1º O plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput deste artigo deverá ser divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial e será observado pelo ente federativo na realização de licitações e na execução dos contratos.

§ 2º É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

Art. 13. Os atos praticados no processo licitatório são públicos, ressalvadas as hipóteses de informações cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado, na forma da lei.

Parágrafo único. A publicidade será diferida:

I - quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura;

II - quanto ao orçamento da Administração, nos termos do art. 24 desta Lei.

Art. 14. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

I - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

II - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

III - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

IV - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

V - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

VI - pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

§ 1º O impedimento de que trata o inciso III do caput deste artigo será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

§ 2º A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os incisos I e II do caput deste artigo poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

§ 3º Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

§ 4º O disposto neste artigo não impede a licitação ou a contratação de obra ou serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

§ 5º Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos desta Lei.

Art. 15. Salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório, pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio, observadas as seguintes normas:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

§ 1º O edital deverá estabelecer para o consórcio acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção.

§ 2º O acréscimo previsto no § 1º deste artigo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

§ 3º O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do caput deste artigo.

§ 4º Desde que haja justificativa técnica aprovada pela autoridade competente, o edital de licitação poderá estabelecer limite máximo para o número de empresas consorciadas.

§ 5º A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

Art. 16. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

II - a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

I - preparatória;

II - de divulgação do edital de licitação;

III - de apresentação de propostas e lances, quando for o caso;

IV - de julgamento;

V - de habilitação;

VI - recursal;

VII - de homologação.

§ 1º A fase referida no inciso V do caput deste artigo poderá, mediante ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes, anteceder as fases referidas nos incisos III e IV do caput deste artigo, desde que expressamente previsto no edital de licitação.

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.

§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do caput deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

§ 4º Nos procedimentos realizados por meio eletrônico, a Administração poderá determinar, como condição de validade e eficácia, que os licitantes pratiquem seus atos em formato eletrônico.

§ 5º Na hipótese excepcional de licitação sob a forma presencial a que refere o

§ 2º deste artigo, a sessão pública de apresentação de propostas deverá ser gravada em áudio e vídeo, e a gravação será juntada aos autos do processo licitatório depois de seu encerramento.

§ 6º A Administração poderá exigir certificação por organização independente acreditada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) como condição para aceitação de:

I - estudos, anteprojetos, projetos básicos e projetos executivos;

II - conclusão de fases ou de objetos de contratos;

III - material e corpo técnico apresentados por empresa para fins de habilitação.

CAPÍTULO II

DA FASE PREPARATÓRIA

Seção I

Da Instrução do Processo Licitatório

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

II - a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso;

- III - a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento;
- IV - o orçamento estimado, com as composições dos preços utilizados para sua formação;
- V - a elaboração do edital de licitação;
- VI - a elaboração de minuta de contrato, quando necessária, que constará obrigatoriamente como anexo do edital de licitação;
- VII - o regime de fornecimento de bens, de prestação de serviços ou de execução de obras e serviços de engenharia, observados os potenciais de economia de escala;
- VIII - a modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto;
- IX - a motivação circunstanciada das condições do edital, tais como justificativa de exigências de qualificação técnica, mediante indicação das parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto, e de qualificação econômico- financeira, justificativa dos critérios de pontuação e julgamento das propostas técnicas, nas licitações com julgamento por melhor técnica ou técnica e preço, e justificativa das regras pertinentes à participação de empresas em consórcio;
- X - a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;
- XI - a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei.

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

- I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;
- II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;
- III - requisitos da contratação;
- IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;
- V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;
- VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;
- VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;
- VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;
- IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;
- X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;
- XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;
- XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e rejeitos, quando aplicável;
- XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

§ 3º Em se tratando de estudo técnico preliminar para contratação de obras e serviços comuns de engenharia, se demonstrada a inexistência de prejuízo para a aferição dos padrões de desempenho e qualidade almejados, a especificação do objeto poderá ser realizada apenas em termo de referência ou em projeto básico, dispensada a elaboração de projetos.

Art. 19. Os órgãos da Administração com competências regulamentares relativas às atividades de administração de materiais, de obras e serviços e de licitações e contratos deverão:

- I - instituir instrumentos que permitam, preferencialmente, a centralização dos procedimentos de aquisição e contratação de bens e serviços;

II - criar catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, admitida a adoção do catálogo do Poder Executivo federal por todos os entes federativos;

III - instituir sistema informatizado de acompanhamento de obras, inclusive com recursos de imagem e vídeo;

IV - instituir, com auxílio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno, modelos de minutas de editais, de termos de referência, de contratos padronizados e de outros documentos, admitida a adoção das minutas do Poder Executivo federal por todos os entes federativos;

V - promover a adoção gradativa de tecnologias e processos integrados que permitam a criação, a utilização e a atualização de modelos digitais de obras e serviços de engenharia.

§ 1º O catálogo referido no inciso II do caput deste artigo poderá ser utilizado em licitações cujo critério de julgamento seja o de menor preço ou o de maior desconto e conterà toda a documentação e os procedimentos próprios da fase interna de licitações, assim como as especificações dos respectivos objetos, conforme disposto em regulamento.

§ 2º A não utilização do catálogo eletrônico de padronização de que trata o inciso II do caput ou dos modelos de minutas de que trata o inciso IV do caput deste artigo deverá ser justificada por escrito e anexada ao respectivo processo licitatório.

§ 3º Nas licitações de obras e serviços de engenharia e arquitetura, sempre que adequada ao objeto da licitação, será preferencialmente adotada a Modelagem da Informação da Construção (Building Information Modelling- BIM) ou tecnologias e processos integrados similares ou mais avançados que venham a substituí-la.

Art. 20. Os itens de consumo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da Administração Pública deverão ser de qualidade comum, não superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam, vedada a aquisição de artigos de luxo.

§ 1º Os Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário definirão em regulamento os limites para o enquadramento dos bens de consumo nas categorias comum e luxo.

§ 2º A partir de 180 (cento e oitenta) dias contados da promulgação desta Lei, novas compras de bens de consumo só poderão ser efetivadas com a edição, pela autoridade competente, do regulamento a que se refere o § 1º deste artigo.

§ 3º (VETADO).

Art. 21. A Administração poderá convocar, com antecedência mínima de 8 (oito) dias úteis, audiência pública, presencial ou a distância, na forma eletrônica, sobre licitação que pretenda realizar, com disponibilização prévia de informações pertinentes, inclusive de estudo técnico preliminar e elementos do edital de licitação, e com possibilidade de manifestação de todos os interessados.

Parágrafo único. A Administração também poderá submeter a licitação a prévia consulta pública, mediante a disponibilização de seus elementos a todos os interessados, que poderão formular sugestões no prazo fixado.

Art. 22. O edital poderá contemplar matriz de alocação de riscos entre o contratante e o contratado, hipótese em que o cálculo do valor estimado da contratação poderá considerar taxa de risco compatível com o objeto da licitação e com os riscos atribuídos ao contratado, de acordo com metodologia predefinida pelo ente federativo.

§ 1º A matriz de que trata o caput deste artigo deverá promover a alocação eficiente dos riscos de cada contrato e estabelecer a responsabilidade que caiba a cada parte contratante, bem como os mecanismos que afastem a ocorrência do sinistro e mitiguem os seus efeitos, caso este ocorra durante a execução contratual.

§ 2º O contrato deverá refletir a alocação realizada pela matriz de riscos, especialmente quanto:

I - às hipóteses de alteração para o restabelecimento da equação econômico- financeira do contrato nos casos em que o sinistro seja considerado na matriz de riscos como causa de desequilíbrio não suportada pela parte que pretenda o restabelecimento;

II - à possibilidade de resolução quando o sinistro majorar excessivamente ou impedir a continuidade da execução contratual;

III - à contratação de seguros obrigatórios previamente definidos no contrato, integrado o custo de contratação ao preço ofertado.

§ 3º Quando a contratação se referir a obras e serviços de grande vulto ou forem adotados os regimes de contratação integrada e semi-integrada, o edital obrigatoriamente contemplará matriz de alocação de riscos entre o contratante e o contratado.

§ 4º Nas contratações integradas ou semi-integradas, os riscos decorrentes de fatos supervenientes à contratação associados à escolha da solução de projeto básico pelo contratado deverão ser alocados como de sua responsabilidade na matriz de riscos.

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a

serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

§ 2º No processo licitatório para contratação de obras e serviços de engenharia, conforme regulamento, o valor estimado, acrescido do percentual de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) de referência e dos Encargos Sociais (ES) cabíveis, será definido por meio da utilização de parâmetros na seguinte ordem:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente do Sistema de Custos Referenciais de Obras (Sicro), para serviços e obras de infraestrutura de transportes, ou do Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices de Construção Civil (Sinapi), para as demais obras e serviços de engenharia;

II - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e a hora de acesso;

III - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

IV - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

§ 3º Nas contratações realizadas por Municípios, Estados e Distrito Federal, desde que não envolvam recursos da União, o valor previamente estimado da contratação, a que se refere o caput deste artigo, poderá ser definido por meio da utilização de outros sistemas de custos adotados pelo respectivo ente federativo.

§ 4º Nas contratações diretas por inexigibilidade ou por dispensa, quando não for possível estimar o valor do objeto na forma estabelecida nos §§ 1º, 2º e 3º deste artigo, o contratado deverá comprovar previamente que os preços estão em conformidade com os praticados em contratações semelhantes de objetos de mesma natureza, por meio da apresentação de notas fiscais emitidas para outros contratantes no período de até 1 (um) ano anterior à data da contratação pela Administração, ou por outro meio idôneo.

§ 5º No processo licitatório para contratação de obras e serviços de engenharia sob os regimes de contratação integrada ou semi-integrada, o valor estimado da contratação será calculado nos termos do § 2º deste artigo, acrescido ou não de parcela referente à remuneração do risco, e, sempre que necessário e o anteprojeto o permitir, a estimativa de preço será baseada em orçamento sintético, balizado em sistema de custo definido no inciso I do § 2º deste artigo, devendo a utilização de metodologia expedita ou paramétrica e de avaliação aproximada baseada em outras contratações similares ser reservada às frações do empreendimento não suficientemente detalhadas no anteprojeto.

§ 6º Na hipótese do § 5º deste artigo, será exigido dos licitantes ou contratados, no orçamento que compuser suas respectivas propostas, no mínimo, o mesmo nível de detalhamento do orçamento sintético referido no mencionado parágrafo. Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I - o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo; II - (VETADO).

Parágrafo único. Na hipótese de licitação em que for adotado o critério de julgamento por maior desconto, o preço estimado ou o máximo aceitável constará do edital da licitação.

Art. 25. O edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas à convocação, ao julgamento, à habilitação, aos recursos e às penalidades da licitação, à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento.

§ 1º Sempre que o objeto permitir, a Administração adotará minutas padronizadas de edital e de contrato com cláusulas uniformes.

§ 2º Desde que, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar, não sejam causados prejuízos à competitividade do processo licitatório e à eficiência do respectivo contrato, o edital poderá prever a utilização de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local da execução, conservação e operação do bem, serviço ou obra.

§ 3º Todos os elementos do edital, incluídos minuta de contrato, termos de referência, anteprojeto, projetos e outros anexos, deverão ser divulgados em sítio eletrônico oficial na mesma data de divulgação do edital, sem necessidade de registro ou de identificação para acesso.

§ 4º Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o edital deverá prever a obrigatoriedade de implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme regulamento que disporá sobre as medidas a serem adotadas, a forma de comprovação e as penalidades pelo seu descumprimento.

§ 5º O edital poderá prever a responsabilidade do contratado pela:

I - obtenção do licenciamento ambiental;

II - realização da desapropriação autorizada pelo poder público.

§ 6º Os licenciamentos ambientais de obras e serviços de engenharia licitados e contratados nos termos desta Lei terão prioridade de tramitação nos órgãos e entidades integrantes do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama) e deverão ser orientados pelos princípios da celeridade, da cooperação, da economicidade e da eficiência.

§ 7º Independentemente do prazo de duração do contrato, será obrigatória a previsão no edital de índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado e com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

§ 8º Nas licitações de serviços contínuos, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o critério de reajustamento será por:

I - reajustamento em sentido estrito, quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante previsão de índices específicos ou setoriais;

II - repactuação, quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

§ 9º O edital poderá, na forma disposta em regulamento, exigir que percentual mínimo da mão de obra responsável pela execução do objeto da contratação seja constituído por:

I - mulheres vítimas de violência doméstica;

II - oriundos ou egressos do sistema prisional.

Art. 26. No processo de licitação, poderá ser estabelecida margem de preferência para:

I - bens manufaturados e serviços nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras;

II - bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis, conforme regulamento.

§ 1º A margem de preferência de que trata o caput deste artigo:

I - será definida em decisão fundamentada do Poder Executivo federal, no caso do inciso I do caput deste artigo;

II - poderá ser de até 10% (dez por cento) sobre o preço dos bens e serviços que não se enquadrem no disposto nos incisos I ou II do caput deste artigo;

III - poderá ser estendida a bens manufaturados e serviços originários de Estados Partes do Mercado Comum do Sul (Mercosul), desde que haja reciprocidade com o País prevista em acordo internacional aprovado pelo Congresso Nacional e ratificado pelo Presidente da República.

§ 2º Para os bens manufaturados nacionais e serviços nacionais resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica no País, definidos conforme regulamento do Poder Executivo federal, a margem de preferência a que se refere o caput deste artigo poderá ser de até 20% (vinte por cento).

§ 3º (VETADO).

§ 4º (VETADO).

§ 5º A margem de preferência não se aplica aos bens manufaturados nacionais e aos serviços nacionais se a capacidade de produção desses bens ou de prestação desses serviços no País for inferior:

I - à quantidade a ser adquirida ou contratada; ou

II - aos quantitativos fixados em razão do parcelamento do objeto, quando for o caso.

§ 6º Os editais de licitação para a contratação de bens, serviços e obras poderão, mediante prévia justificativa da autoridade competente, exigir que o contratado promova, em favor de órgão ou entidade integrante da Administração Pública ou daqueles por ela indicados a partir de processo isonômico, medidas de compensação comercial, industrial ou tecnológica ou acesso a condições vantajosas de financiamento, cumulativamente ou não, na forma estabelecida pelo Poder Executivo federal.

§ 7º Nas contratações destinadas à implantação, à manutenção e ao aperfeiçoamento dos sistemas de tecnologia de informação e comunicação considerados estratégicos em ato do Poder Executivo federal, a licitação poderá ser restrita a bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País produzidos de acordo com o processo produtivo básico de que trata a Lei nº 10.176, de 11 de janeiro de 2001.

Art. 27. Será divulgada, em sítio eletrônico oficial, a cada exercício financeiro, a relação de empresas favorecidas em decorrência do disposto no art. 26 desta Lei, com indicação do volume de recursos destinados a cada uma delas.

Seção II

Das Modalidades de Licitação

Art. 28. São modalidades de licitação:

- I - pregão;
- II - concorrência;
- III - concurso;
- IV - leilão;
- V - diálogo competitivo.

§ 1º Além das modalidades referidas no caput deste artigo, a Administração pode servir-se dos procedimentos auxiliares previstos no art. 78 desta Lei.

§ 2º É vedada a criação de outras modalidades de licitação ou, ainda, a combinação daquelas referidas no caput deste artigo.

Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Parágrafo único. O pregão não se aplica às contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual e de obras e serviços de engenharia, exceto os serviços de engenharia de que trata a alínea "a" do inciso XXI do caput do art. 6º desta Lei.

Art. 30. O concurso observará as regras e condições previstas em edital, que indicará:

- I - a qualificação exigida dos participantes;
- II - as diretrizes e formas de apresentação do trabalho;
- III - as condições de realização e o prêmio ou remuneração a ser concedida ao vencedor.

Parágrafo único. Nos concursos destinados à elaboração de projeto, o vencedor deverá ceder à Administração Pública, nos termos do art. 93 desta Lei, todos os direitos patrimoniais relativos ao projeto e autorizar sua execução conforme juízo de conveniência e oportunidade das autoridades competentes.

Art. 31. O leilão poderá ser cometido a leiloeiro oficial ou a servidor designado pela autoridade competente da Administração, e regulamento deverá dispor sobre seus procedimentos operacionais.

§ 1º Se optar pela realização de leilão por intermédio de leiloeiro oficial, a Administração deverá selecioná-lo mediante credenciamento ou licitação na modalidade pregão e adotar o critério de julgamento de maior desconto para as comissões a serem cobradas, utilizados como parâmetro máximo os percentuais definidos na lei que regula a referida profissão e observados os valores dos bens a serem leiloados.

§ 2º O leilão será precedido da divulgação do edital em sítio eletrônico oficial, que conterá:

- I - a descrição do bem, com suas características, e, no caso de imóvel, sua situação e suas divisas, com remissão à matrícula e aos registros;
- II - o valor pelo qual o bem foi avaliado, o preço mínimo pelo qual poderá ser alienado, as condições de pagamento e, se for o caso, a comissão do leiloeiro designado;
- III - a indicação do lugar onde estiverem os móveis, os veículos e os semoventes; IV - o sítio da internet e o período em que ocorrerá o leilão, salvo se excepcionalmente for realizado sob a forma presencial por comprovada inviabilidade técnica ou desvantagem para a Administração, hipótese em que serão indicados o local, o dia e a hora de sua realização;
- V - a especificação de eventuais ônus, gravames ou pendências existentes sobre os bens a serem leiloados.

§ 3º Além da divulgação no sítio eletrônico oficial, o edital do leilão será afixado em local de ampla circulação de pessoas na sede da Administração e poderá, ainda, ser divulgado por outros meios necessários para ampliar a publicidade e a competitividade da licitação.

§ 4º O leilão não exigirá registro cadastral prévio, não terá fase de habilitação e deverá ser homologado assim que concluída a fase de lances, superada a fase recursal e efetivado o pagamento pelo licitante vencedor, na forma definida no edital.

Art. 32. A modalidade diálogo competitivo é restrita a contratações em que a Administração:

- I - vise a contratar objeto que envolva as seguintes condições:

- a) inovação tecnológica ou técnica;
- b) impossibilidade de o órgão ou entidade ter sua necessidade satisfeita sem a adaptação de soluções disponíveis no mercado; e
- c) impossibilidade de as especificações técnicas serem definidas com precisão suficiente pela Administração;

II - verifique a necessidade de definir e identificar os meios e as alternativas que possam satisfazer suas necessidades, com destaque para os seguintes aspectos:

- a) a solução técnica mais adequada;
- b) os requisitos técnicos aptos a concretizar a solução já definida;
- c) a estrutura jurídica ou financeira do contrato; III - (VETADO).

§ 1º Na modalidade diálogo competitivo, serão observadas as seguintes disposições:

I - a Administração apresentará, por ocasião da divulgação do edital em sítio eletrônico oficial, suas necessidades e as exigências já definidas e estabelecerá prazo mínimo de 25 (vinte e cinco) dias úteis para manifestação de interesse na participação da licitação;

II - os critérios empregados para pré-seleção dos licitantes deverão ser previstos em edital, e serão admitidos todos os interessados que preencherem os requisitos objetivos estabelecidos;

III - a divulgação de informações de modo discriminatório que possa implicar vantagem para algum licitante será vedada;

IV - a Administração não poderá revelar a outros licitantes as soluções propostas ou as informações sigilosas comunicadas por um licitante sem o seu consentimento;

V - a fase de diálogo poderá ser mantida até que a Administração, em decisão fundamentada, identifique a solução ou as soluções que atendam às suas necessidades;

VI - as reuniões com os licitantes pré-selecionados serão registradas em ata e gravadas mediante utilização de recursos tecnológicos de áudio e vídeo;

VII - o edital poderá prever a realização de fases sucessivas, caso em que cada fase poderá restringir as soluções ou as propostas a serem discutidas;

VIII - a Administração deverá, ao declarar que o diálogo foi concluído, juntar aos autos do processo licitatório os registros e as gravações da fase de diálogo, iniciar a fase competitiva com a divulgação de edital contendo a especificação da solução que atenda às suas necessidades e os critérios objetivos a serem utilizados para seleção da proposta mais vantajosa e abrir prazo, não inferior a 60 (sessenta) dias úteis, para todos os licitantes pré-selecionados na forma do inciso II deste parágrafo apresentarem suas propostas, que deverão conter os elementos necessários para a realização do projeto;

IX - a Administração poderá solicitar esclarecimentos ou ajustes às propostas apresentadas, desde que não impliquem discriminação nem distorçam a concorrência entre as propostas;

X - a Administração definirá a proposta vencedora de acordo com critérios divulgados no início da fase competitiva, assegurada a contratação mais vantajosa como resultado;

XI - o diálogo competitivo será conduzido por comissão de contratação composta de pelo menos 3 (três) servidores efetivos ou empregados públicos pertencentes aos quadros permanentes da Administração, admitida a contratação de profissionais para assessoramento técnico da comissão;

XII - (VETADO).

§ 2º Os profissionais contratados para os fins do inciso XI do § 1º deste artigo assinarão termo de confidencialidade e abster-se-ão de atividades que possam configurar conflito de interesses.

Seção III Dos Critérios de Julgamento

Art. 33. O julgamento das propostas será realizado de acordo com os seguintes critérios:

- I - menor preço;
- II - maior desconto;
- III - melhor técnica ou conteúdo artístico; IV - técnica e preço;
- V - maior lance, no caso de leilão; VI - maior retorno econômico.

Art. 34. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação.

§ 1º Os custos indiretos, relacionados com as despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental do objeto licitado, entre outros fatores vinculados ao seu ciclo de vida, poderão ser considerados para a definição do menor dispêndio, sempre que objetivamente mensuráveis, conforme disposto em regulamento.

§ 2º O julgamento por maior desconto terá como referência o preço global fixado no edital de licitação, e o desconto será estendido aos eventuais termos aditivos.

Art. 35. O julgamento por melhor técnica ou conteúdo artístico considerará exclusivamente as propostas técnicas ou artísticas apresentadas pelos licitantes, e o edital deverá definir o prêmio ou a remuneração que será atribuída aos vencedores.

Parágrafo único. O critério de julgamento de que trata o caput deste artigo poderá ser utilizado para a contratação de projetos e trabalhos de natureza técnica, científica ou artística.

Art. 36. O julgamento por técnica e preço considerará a maior pontuação obtida a partir da ponderação, segundo fatores objetivos previstos no edital, das notas atribuídas aos aspectos de técnica e de preço da proposta.

§ 1º O critério de julgamento de que trata o caput deste artigo será escolhido quando estudo técnico preliminar demonstrar que a avaliação e a ponderação da qualidade técnica das propostas que superarem os requisitos mínimos estabelecidos no edital forem relevantes aos fins pretendidos pela Administração nas licitações para contratação de:

I - serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, caso em que o critério de julgamento de técnica e preço deverá ser preferencialmente empregado;

II - serviços majoritariamente dependentes de tecnologia sofisticada e de domínio restrito, conforme atestado por autoridades técnicas de reconhecida qualificação;

III - bens e serviços especiais de tecnologia da informação e de comunicação; IV - obras e serviços especiais de engenharia;

V - objetos que admitam soluções específicas e alternativas e variações de execução, com repercussões significativas e concretamente mensuráveis sobre sua qualidade, produtividade, rendimento e durabilidade, quando essas soluções e variações puderem ser adotadas à livre escolha dos licitantes, conforme critérios objetivamente definidos no edital de licitação.

§ 2º No julgamento por técnica e preço, deverão ser avaliadas e ponderadas as propostas técnicas e, em seguida, as propostas de preço apresentadas pelos licitantes, na proporção máxima de 70% (setenta por cento) de valoração para a proposta técnica.

§ 3º O desempenho pretérito na execução de contratos com a Administração Pública deverá ser considerado na pontuação técnica, observado o disposto nos

§§ 3º e 4º do art. 88 desta Lei e em regulamento.

Art. 37. O julgamento por melhor técnica ou por técnica e preço deverá ser realizado por:

I - verificação da capacitação e da experiência do licitante, comprovadas por meio da apresentação de atestados de obras, produtos ou serviços previamente realizados;

II - atribuição de notas a quesitos de natureza qualitativa por banca designada para esse fim, de acordo com orientações e limites definidos em edital, considerados a demonstração de conhecimento do objeto, a metodologia e o programa de trabalho, a qualificação das equipes técnicas e a relação dos produtos que serão entregues;

III - atribuição de notas por desempenho do licitante em contratações anteriores aferida nos documentos comprobatórios de que trata o § 3º do art. 88 desta Lei e em registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

§ 1º A banca referida no inciso II do caput deste artigo terá no mínimo 3 (três) membros e poderá ser composta de:

I - servidores efetivos ou empregados públicos pertencentes aos quadros permanentes da Administração Pública;

II - profissionais contratados por conhecimento técnico, experiência ou renome na avaliação dos quesitos especificados em edital, desde que seus trabalhos sejam supervisionados por profissionais designados conforme o disposto no art. 7º desta Lei.

§ 2º (VETADO).

Art. 38. No julgamento por melhor técnica ou por técnica e preço, a obtenção de pontuação devido à capacitação técnico-profissional exigirá que a execução do respectivo contrato tenha participação direta e pessoal do profissional correspondente.

Art. 39. O julgamento por maior retorno econômico, utilizado exclusivamente para a celebração de contrato de eficiência, considerará a maior economia para a Administração, e a remuneração deverá ser fixada em percentual que incidirá de forma proporcional à economia efetivamente obtida na execução do contrato.

§ 1º Nas licitações que adotarem o critério de julgamento de que trata o caput deste artigo, os licitantes apresentarão:

I - proposta de trabalho, que deverá contemplar:

a) as obras, os serviços ou os bens, com os respectivos prazos de realização ou fornecimento;

b) a economia que se estima gerar, expressa em unidade de medida associada à obra, ao bem ou ao serviço e em unidade monetária;

II - proposta de preço, que corresponderá a percentual sobre a economia que se estima gerar durante determinado período, expressa em unidade monetária.

§ 2º O edital de licitação deverá prever parâmetros objetivos de mensuração da economia gerada com a execução do contrato, que servirá de base de cálculo para a remuneração devida ao contratado.

§ 3º Para efeito de julgamento da proposta, o retorno econômico será o resultado da economia que se estima gerar com a execução da proposta de trabalho, deduzida a proposta de preço.

§ 4º Nos casos em que não for gerada a economia prevista no contrato de eficiência:

I - a diferença entre a economia contratada e a efetivamente obtida será descontada da remuneração do contratado;

II - se a diferença entre a economia contratada e a efetivamente obtida for superior ao limite máximo estabelecido no contrato, o contratado sujeitar-se-á, ainda, a outras sanções cabíveis.

Seção IV Disposições Setoriais

Subseção I Das Compras

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

I - condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado;

II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente; III - determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;

IV - condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material;

V - atendimento aos princípios:

a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento.

§ 1º O termo de referência deverá conter os elementos previstos no inciso XXIII do caput do art. 6º desta Lei, além das seguintes informações:

I - especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança;

II - indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso;

III - especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso.

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§ 3º O parcelamento não será adotado quando:

I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor; II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

§ 4º Em relação à informação de que trata o inciso III do § 1º deste artigo, desde que fundamentada em estudo técnico preliminar, a Administração poderá exigir que os serviços de manutenção e assistência técnica sejam prestados mediante deslocamento de técnico ou disponibilizados em unidade de prestação de serviços localizada em distância compatível com suas necessidades.

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

I - indicar uma ou mais marcas ou modelos, desde que formalmente justificado, nas seguintes hipóteses:

a) em decorrência da necessidade de padronização do objeto;

b) em decorrência da necessidade de manter a compatibilidade com plataformas e padrões já adotados pela Administração;

c) quando determinada marca ou modelo comercializados por mais de um fornecedor forem os únicos capazes de atender às necessidades do contratante;

d) quando a descrição do objeto a ser licitado puder ser mais bem compreendida pela identificação de determinada marca ou determinado modelo aptos a servir apenas como referência;

II - exigir amostra ou prova de conceito do bem no procedimento de pré-qualificação permanente, na fase de julgamento das propostas ou de lances, ou no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, desde que previsto no edital da licitação e justificada a necessidade de sua apresentação;

III - vedar a contratação de marca ou produto, quando, mediante processo administrativo, restar comprovado que produtos adquiridos e utilizados anteriormente pela Administração não atendem a requisitos indispensáveis ao pleno adimplemento da obrigação contratual;

IV - solicitar, motivadamente, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor. Parágrafo único. A exigência prevista no inciso II do caput deste artigo restringir-se-á ao licitante provisoriamente vencedor quando realizada na fase de julgamento das propostas ou de lances.

Art. 42. A prova de qualidade de produto apresentado pelos proponentes como similar ao das marcas eventualmente indicadas no edital será admitida por qualquer um dos seguintes meios:

I - comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou por outra entidade credenciada pelo Inmetro;

II - declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade de nível federativo equivalente ou superior que tenha adquirido o produto;

III - certificação, certificado, laudo laboratorial ou documento similar que possibilite a aferição da qualidade e da conformidade do produto ou do processo de fabricação, inclusive sob o aspecto ambiental, emitido por instituição oficial competente ou por entidade credenciada.

§ 1º O edital poderá exigir, como condição de aceitabilidade da proposta, certificação de qualidade do produto por instituição credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro).

§ 2º A Administração poderá, nos termos do edital de licitação, oferecer protótipo do objeto pretendido e exigir, na fase de julgamento das propostas, amostras do licitante provisoriamente vencedor, para atender a diligência ou, após o julgamento, como condição para firmar contrato.

§ 3º No interesse da Administração, as amostras a que se refere o § 2º deste artigo poderão ser examinadas por instituição com reputação ético-profissional na especialidade do objeto, previamente indicada no edital.

Art. 43. O processo de padronização deverá conter:

I - parecer técnico sobre o produto, considerados especificações técnicas e estéticas, desempenho, análise de contratações anteriores, custo e condições de manutenção e garantia;

II - despacho motivado da autoridade superior, com a adoção do padrão;

III - síntese da justificativa e descrição sucinta do padrão definido, divulgadas em sítio eletrônico oficial.

§ 1º É permitida a padronização com base em processo de outro órgão ou entidade de nível federativo igual ou superior ao do órgão adquirente, devendo o ato que decidir pela adesão a outra padronização ser devidamente motivado, com indicação da necessidade da Administração e dos riscos decorrentes dessa decisão, e divulgado em sítio eletrônico oficial.

§ 2º As contratações de soluções baseadas em software de uso disseminado serão disciplinadas em regulamento que defina processo de gestão estratégica das contratações desse tipo de solução.

Art. 44. Quando houver a possibilidade de compra ou de locação de bens, o estudo técnico preliminar deverá considerar os custos e os benefícios de cada opção, com indicação da alternativa mais vantajosa.

Subseção II

Das Obras e Serviços de Engenharia

Art. 45. As licitações de obras e serviços de engenharia devem respeitar, especialmente, as normas relativas a:

I - disposição final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados pelas obras contratadas;

II - mitigação por condicionantes e compensação ambiental, que serão definidas no procedimento de licenciamento ambiental;

III - utilização de produtos, de equipamentos e de serviços que, comprovadamente, favoreçam a redução do consumo de energia e de recursos naturais;

IV - avaliação de impacto de vizinhança, na forma da legislação urbanística;

V - proteção do patrimônio histórico, cultural, arqueológico e imaterial, inclusive por meio da avaliação do impacto direto ou indireto causado pelas obras contratadas;

VI - acessibilidade para pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida.

Art. 46. Na execução indireta de obras e serviços de engenharia, são admitidos os seguintes regimes:
 I - empreitada por preço unitário; II - empreitada por preço global; III - empreitada integral;
 IV - contratação por tarefa; V - contratação integrada;
 VI - contratação semi-integrada;
 VII - fornecimento e prestação de serviço associado.

§ 1º É vedada a realização de obras e serviços de engenharia sem projeto executivo, ressalvada a hipótese prevista no § 3º do art. 18 desta Lei.

§ 2º A Administração é dispensada da elaboração de projeto básico nos casos de contratação integrada, hipótese em que deverá ser elaborado anteprojeto de acordo com metodologia definida em ato do órgão competente, observados os requisitos estabelecidos no inciso XXIV do art. 6º desta Lei.

§ 3º Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico.

§ 4º Nos regimes de contratação integrada e semi-integrada, o edital e o contrato, sempre que for o caso, deverão prever as providências necessárias para a efetivação de desapropriação autorizada pelo poder público, bem como:

- I - o responsável por cada fase do procedimento expropriatório;
- II - a responsabilidade pelo pagamento das indenizações devidas;
- III - a estimativa do valor a ser pago a título de indenização pelos bens expropriados, inclusive de custos correlatos;
- IV - a distribuição objetiva de riscos entre as partes, incluído o risco pela diferença entre o custo da desapropriação e a estimativa de valor e pelos eventuais danos e prejuízos ocasionados por atraso na disponibilização dos bens expropriados;
- V - em nome de quem deverá ser promovido o registro de imissão provisória na posse e o registro de propriedade dos bens a serem desapropriados.

§ 5º Na contratação semi-integrada, mediante prévia autorização da Administração, o projeto básico poderá ser alterado, desde que demonstrada a superioridade das inovações propostas pelo contratado em termos de redução de custos, de aumento da qualidade, de redução do prazo de execução ou de facilidade de manutenção ou operação, assumindo o contratado a responsabilidade integral pelos riscos associados à alteração do projeto básico.

§ 6º A execução de cada etapa será obrigatoriamente precedida da conclusão e da aprovação, pela autoridade competente, dos trabalhos relativos às etapas anteriores.

§ 7º (VETADO).

§ 8º (VETADO).

§ 9º Os regimes de execução a que se referem os incisos II, III, IV, V e VI do caput deste artigo serão licitados por preço global e adotarão sistemática de medição e pagamento associada à execução de etapas do cronograma físico-financeiro vinculadas ao cumprimento de metas de resultado, vedada a adoção de sistemática de remuneração orientada por preços unitários ou referenciada pela execução de quantidades de itens unitários.

Subseção III Dos Serviços em Geral

Art. 47. As licitações de serviços atenderão aos princípios:

I - da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;

II - do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

§ 1º Na aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:

I - a responsabilidade técnica;

II - o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens;

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§ 2º Na licitação de serviços de manutenção e assistência técnica, o edital deverá definir o local de realização dos serviços, admitida a exigência de deslocamento de técnico ao local da repartição ou a exigência de que o contratado tenha unidade de prestação de serviços em distância compatível com as necessidades da Administração.

Art. 48. Poderão ser objeto de execução por terceiros as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade, vedado à Administração ou a seus agentes, na contratação do serviço terceirizado:

- I - indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- II - fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;
- III - estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado;
- IV - definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- V - demandar a funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- VI - prever em edital exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

Parágrafo único. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

Art. 49. A Administração poderá, mediante justificativa expressa, contratar mais de uma empresa ou instituição para executar o mesmo serviço, desde que essa contratação não implique perda de economia de escala, quando:

- I - o objeto da contratação puder ser executado de forma concorrente e simultânea por mais de um contratado; e
- II - a múltipla execução for conveniente para atender à Administração.

Parágrafo único. Na hipótese prevista no caput deste artigo, a Administração deverá manter o controle individualizado da execução do objeto contratual relativamente a cada um dos contratados.

Art. 50. Nas contratações de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o contratado deverá apresentar, quando solicitado pela Administração, sob pena de multa, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

- I - registro de ponto;
- II - recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
- III - comprovante de depósito do FGTS;
- IV - recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
- V - recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
- VI - recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

Subseção IV Da Locação de Imóveis

Art. 51. Ressalvado o disposto no inciso V do caput do art. 74 desta Lei, a locação de imóveis deverá ser precedida de licitação e avaliação prévia do bem, do seu estado de conservação, dos custos de adaptações e do prazo de amortização dos investimentos necessários.

Subseção V Das Licitações Internacionais

Art. 52. Nas licitações de âmbito internacional, o edital deverá ajustar-se às diretrizes da política monetária e do comércio exterior e atender às exigências dos órgãos competentes.

§ 1º Quando for permitido ao licitante estrangeiro cotar preço em moeda estrangeira, o licitante brasileiro igualmente poderá fazê-lo.

§ 2º O pagamento feito ao licitante brasileiro eventualmente contratado em virtude de licitação nas condições de que trata o § 1º deste artigo será efetuado em moeda corrente nacional.

§ 3º As garantias de pagamento ao licitante brasileiro serão equivalentes àquelas oferecidas ao licitante estrangeiro.

§ 4º Os gravames incidentes sobre os preços constarão do edital e serão definidos a partir de estimativas ou médias dos tributos.

§ 5º As propostas de todos os licitantes estarão sujeitas às mesmas regras e condições, na forma estabelecida no edital.

§ 6º Observados os termos desta Lei, o edital não poderá prever condições de habilitação, classificação e julgamento que constituam barreiras de acesso ao licitante estrangeiro, admitida a previsão de margem de preferência para bens produzidos no País e serviços nacionais que atendam às normas técnicas brasileiras, na forma definida no art. 26 desta Lei.

CAPÍTULO III DA DIVULGAÇÃO DO EDITAL DE LICITAÇÃO

Art. 53. Ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

§ 1º Na elaboração do parecer jurídico, o órgão de assessoramento jurídico da Administração deverá:

- I - apreciar o processo licitatório conforme critérios objetivos prévios de atribuição de prioridade;
- II - redigir sua manifestação em linguagem simples e compreensível e de forma clara e objetiva, com apreciação de todos os elementos indispensáveis à contratação e com exposição dos pressupostos de fato e de direito levados em consideração na análise jurídica;
- III - (VETADO).

§ 2º (VETADO).

§ 3º Encerrada a instrução do processo sob os aspectos técnico e jurídico, a autoridade determinará a divulgação do edital de licitação conforme disposto no art. 54.

§ 4º Na forma deste artigo, o órgão de assessoramento jurídico da Administração também realizará controle prévio de legalidade de contratações diretas, acordos, termos de cooperação, convênios, ajustes, adesões a atas de registro de preços, outros instrumentos congêneres e de seus termos aditivos.

§ 5º É dispensável a análise jurídica nas hipóteses previamente definidas em ato da autoridade jurídica máxima competente, que deverá considerar o baixo valor, a baixa complexidade da contratação, a entrega imediata do bem ou a utilização de minutas de editais e instrumentos de contrato, convênio ou outros ajustes previamente padronizados pelo órgão de assessoramento jurídico.

§ 6º (VETADO).

Art. 54. A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

§ 1º (VETADO).

§ 2º É facultada a divulgação adicional e a manutenção do inteiro teor do edital e de seus anexos em sítio eletrônico oficial do ente federativo do órgão ou entidade responsável pela licitação ou, no caso de consórcio público, do ente de maior nível entre eles, admitida, ainda, a divulgação direta a interessados devidamente cadastrados para esse fim.

§ 3º Após a homologação do processo licitatório, serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, se o órgão ou entidade responsável pela licitação entender cabível, também no sítio referido no § 2º deste artigo, os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos.

CAPÍTULO IV DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS E LANCES

Art. 55. Os prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, são de:

I - para aquisição de bens:

- a) 8 (oito) dias úteis, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto;
- b) 15 (quinze) dias úteis, nas hipóteses não abrangidas pela alínea "a" deste inciso;

II - no caso de serviços e obras:

- a) 10 (dez) dias úteis, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto, no caso de serviços comuns e de obras e serviços comuns de engenharia;
- b) 25 (vinte e cinco) dias úteis, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto, no caso de serviços especiais e de obras e serviços especiais de engenharia;
- c) 60 (sessenta) dias úteis, quando o regime de execução for de contratação integrada;
- d) 35 (trinta e cinco) dias úteis, quando o regime de execução for o de contratação semi-integrada ou nas hipóteses não abrangidas pelas alíneas "a", "b" e "c" deste inciso;

III - para licitação em que se adote o critério de julgamento de maior lance, 15 (quinze) dias úteis;

IV - para licitação em que se adote o critério de julgamento de técnica e preço ou de melhor técnica ou conteúdo artístico, 35 (trinta e cinco) dias úteis.

§ 1º Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

§ 2º Os prazos previstos neste artigo poderão, mediante decisão fundamentada, ser reduzidos até a metade nas licitações realizadas pelo Ministério da Saúde, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

Art. 56. O modo de disputa poderá ser, isolada ou conjuntamente:

I - aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes;

II - fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação.

§ 1º A utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto.

§ 2º A utilização do modo de disputa aberto será vedada quando adotado o critério de julgamento de técnica e preço.

§ 3º Serão considerados intermediários os lances:

I - iguais ou inferiores ao maior já ofertado, quando adotado o critério de julgamento de maior lance;

II - iguais ou superiores ao menor já ofertado, quando adotados os demais critérios de julgamento.

§ 4º Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações.

§ 5º Nas licitações de obras ou serviços de engenharia, após o julgamento, o licitante vencedor deverá reelaborar e apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

Art. 57. O edital de licitação poderá estabelecer intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

Art. 58. Poderá ser exigida, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.

§ 1º A garantia de proposta não poderá ser superior a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação.

§ 2º A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

§ 3º Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

§ 4º A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o

§ 1º do art. 96 desta Lei.

CAPÍTULO V DO JULGAMENTO

Art. 59. Serão desclassificadas as propostas que:

I - contiverem vícios insanáveis;

II - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

§ 1º A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

§ 2º A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

§ 3º No caso de obras e serviços de engenharia e arquitetura, para efeito de avaliação da exequibilidade e de sobrepreço, serão considerados o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, observado o critério de aceitabilidade de preços unitário e global a ser fixado no edital, conforme as especificidades do mercado correspondente.

§ 4º No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.

§ 5º Nas contratações de obras e serviços de engenharia, será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com esta Lei.

Art. 60. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

§ 2º As regras previstas no caput deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Art. 61. Definido o resultado do julgamento, a Administração poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.

§ 1º A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

§ 2º A negociação será conduzida por agente de contratação ou comissão de contratação, na forma de regulamento, e, depois de concluída, terá seu resultado divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

CAPÍTULO VI DA HABILITAÇÃO

Art. 62. A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:

I - jurídica;

II - técnica;

III - fiscal, social e trabalhista;

IV - econômico-financeira.

Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

I - poderá ser exigida dos licitantes a declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

II - será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento;

III - serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;

IV - será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

§ 1º Constará do edital de licitação cláusula que exija dos licitantes, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

§ 2º Quando a avaliação prévia do local de execução for imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o edital de licitação poderá prever, sob pena de inabilitação, a necessidade de o licitante atestar que conhece o local e as condições de realização da obra ou serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

§ 3º Para os fins previstos no § 2º deste artigo, o edital de licitação sempre deverá prever a possibilidade de substituição da vistoria por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

§ 4º Para os fins previstos no § 2º deste artigo, se os licitantes optarem por realizar vistoria prévia, a Administração deverá disponibilizar data e horário diferentes para os eventuais interessados.

Art. 64. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

I - complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

II - atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

§ 1º Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

§ 2º Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

Art. 65. As condições de habilitação serão definidas no edital.

§ 1º As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

§ 2º A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento.

Art. 66. A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

Art. 67. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional será restrita a:

I - apresentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, para fins de contratação;

II - certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 desta Lei;

III - indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos;

IV - prova do atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

V - registro ou inscrição na entidade profissional competente, quando for o caso; VI - declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

§ 1º A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

§ 2º Observado o disposto no caput e no § 1º deste artigo, será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados.

§ 3º Salvo na contratação de obras e serviços de engenharia, as exigências a que se referem os incisos I e II do caput deste artigo, a critério da Administração, poderão ser substituídas por outra prova de que o profissional ou a empresa possui conhecimento técnico e experiência prática na execução de serviço de características semelhantes, hipótese em que as provas alternativas aceitáveis deverão ser previstas em regulamento.

§ 4º Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

§ 5º Em se tratando de serviços contínuos, o edital poderá exigir certidão ou atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos.

§ 6º Os profissionais indicados pelo licitante na forma dos incisos I e III do caput deste artigo deverão participar da obra ou serviço objeto da licitação, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração.

§ 7º Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista no inciso V do caput deste artigo por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

§ 8º Será admitida a exigência da relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico referido nos incisos I e III do caput deste artigo.

§ 9º O edital poderá prever, para aspectos técnicos específicos, que a qualificação técnica seja demonstrada por meio de atestados relativos a potencial subcontratado, limitado a 25% (vinte e cinco por cento) do objeto a ser licitado, hipótese em que mais de um licitante poderá apresentar atestado relativo ao mesmo potencial subcontratado.

§ 10. Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

I - caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

II - caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.

§ 11. Na hipótese do § 10 deste artigo, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

§ 12. Na documentação de que trata o inciso I do caput deste artigo, não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

Art. 68. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

I - a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV - a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

V - a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VI - o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

§ 1º Os documentos referidos nos incisos do caput deste artigo poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

§ 2º A comprovação de atendimento do disposto nos incisos III, IV e V do caput deste artigo deverá ser feita na forma da legislação específica.

Art. 69. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

I - balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

II - certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

§ 1º A critério da Administração, poderá ser exigida declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital.

§ 2º Para o atendimento do disposto no caput deste artigo, é vedada a exigência de valores mínimos de faturamento anterior e de índices de rentabilidade ou lucratividade.

§ 3º É admitida a exigência da relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados.

§ 4º A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer no edital a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

§ 5º É vedada a exigência de índices e valores não usualmente adotados para a avaliação de situação econômico-financeira suficiente para o cumprimento das obrigações decorrentes da licitação.

§ 6º Os documentos referidos no inciso I do caput deste artigo limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

Art. 70. A documentação referida neste Capítulo poderá ser:

I - apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;

II - substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei;

III - dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais).

Parágrafo único. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

CAPÍTULO VII DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

Art. 71. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

§ 1º Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subseqüentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

§ 2º O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

§ 3º Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

§ 4º O disposto neste artigo será aplicado, no que couber, à contratação direta e aos procedimentos auxiliares da licitação.

CAPÍTULO VIII DA CONTRATAÇÃO DIRETA

Seção I

Do Processo de Contratação Direta

Art. 72. O processo de contratação direta, que compreende os casos de inexigibilidade e de dispensa de licitação, deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I - documento de formalização de demanda e, se for o caso, estudo técnico preliminar, análise de riscos, termo de referência, projeto básico ou projeto executivo;

II - estimativa de despesa, que deverá ser calculada na forma estabelecida no art. 23 desta Lei;

III - parecer jurídico e pareceres técnicos, se for o caso, que demonstrem o atendimento dos requisitos exigidos;

IV - demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido;

V - comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária;

- VI - razão da escolha do contratado;
- VII - justificativa de preço;
- VIII - autorização da autoridade competente.

Parágrafo único. O ato que autoriza a contratação direta ou o extrato decorrente do contrato deverá ser divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial.

Art. 73. Na hipótese de contratação direta indevida ocorrida com dolo, fraude ou erro grosseiro, o contratado e o agente público responsável responderão solidariamente pelo dano causado ao erário, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

Seção II

Da Inexigibilidade de Licitação

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

- I - aquisição de materiais, de equipamentos ou de gêneros ou contratação de serviços que só possam ser fornecidos por produtor, empresa ou representante comercial exclusivos;
- II - contratação de profissional do setor artístico, diretamente ou por meio de empresário exclusivo, desde que consagrado pela crítica especializada ou pela opinião pública;
- III - contratação dos seguintes serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual com profissionais ou empresas de notória especialização, vedada a inexigibilidade para serviços de publicidade e divulgação:
 - a) estudos técnicos, planejamentos, projetos básicos ou projetos executivos;
 - b) pareceres, perícias e avaliações em geral;
 - c) assessorias ou consultorias técnicas e auditorias financeiras ou tributárias;
 - d) fiscalização, supervisão ou gerenciamento de obras ou serviços;
 - e) patrocínio ou defesa de causas judiciais ou administrativas;
 - f) treinamento e aperfeiçoamento de pessoal;
 - g) restauração de obras de arte e de bens de valor histórico;
 - h) controles de qualidade e tecnológico, análises, testes e ensaios de campo e laboratoriais, instrumentação e monitoramento de parâmetros específicos de obras e do meio ambiente e demais serviços de engenharia que se enquadrem no disposto neste inciso;
- IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;
- V - aquisição ou locação de imóvel cujas características de instalações e de localização tornem necessária sua escolha.

§ 1º Para fins do disposto no inciso I do caput deste artigo, a Administração deverá demonstrar a inviabilidade de competição mediante atestado de exclusividade, contrato de exclusividade, declaração do fabricante ou outro documento idôneo capaz de comprovar que o objeto é fornecido ou prestado por produtor, empresa ou representante comercial exclusivos, vedada a preferência por marca específica.

§ 2º Para fins do disposto no inciso II do caput deste artigo, considera-se empresário exclusivo a pessoa física ou jurídica que possua contrato, declaração, carta ou outro documento que ateste a exclusividade permanente e contínua de representação, no País ou em Estado específico, do profissional do setor artístico, afastada a possibilidade de contratação direta por inexigibilidade por meio de empresário com representação restrita a evento ou local específico.

§ 3º Para fins do disposto no inciso III do caput deste artigo, considera-se de notória especialização o profissional ou a empresa cujo conceito no campo de sua especialidade, decorrente de desempenho anterior, estudos, experiência, publicações, organização, aparelhamento, equipe técnica ou outros requisitos relacionados com suas atividades, permita inferir que o seu trabalho é essencial e reconhecidamente adequado à plena satisfação do objeto do contrato.

§ 4º Nas contratações com fundamento no inciso III do caput deste artigo, é vedada a subcontratação de empresas ou a atuação de profissionais distintos daqueles que tenham justificado a inexigibilidade.

§ 5º Nas contratações com fundamento no inciso V do caput deste artigo, devem ser observados os seguintes requisitos:

- I - avaliação prévia do bem, do seu estado de conservação, dos custos de adaptações, quando imprescindíveis às necessidades de utilização, e do prazo de amortização dos investimentos;
- II - certificação da inexistência de imóveis públicos vagos e disponíveis que atendam ao objeto;
- III - justificativas que demonstrem a singularidade do imóvel a ser comprado ou locado pela Administração e que evidenciem vantagem para ela.

Seção III

Da Dispensa de Licitação

Art. 75. É dispensável a licitação:

- I - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 100.000,00 (cem mil reais), no caso de obras e serviços de engenharia ou de serviços de manutenção de veículos automotores;

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras;

III - para contratação que mantenha todas as condições definidas em edital de licitação realizada há menos de 1 (um) ano, quando se verificar que naquela licitação:

- a) não surgiram licitantes interessados ou não foram apresentadas propostas válidas;
- b) as propostas apresentadas consignaram preços manifestamente superiores aos praticados no mercado ou incompatíveis com os fixados pelos órgãos oficiais competentes;

IV - para contratação que tenha por objeto:

a) bens, componentes ou peças de origem nacional ou estrangeira necessários à manutenção de equipamentos, a serem adquiridos do fornecedor original desses equipamentos durante o período de garantia técnica, quando essa condição de exclusividade for indispensável para a vigência da garantia;

b) bens, serviços, alienações ou obras, nos termos de acordo internacional específico aprovado pelo Congresso Nacional, quando as condições ofertadas forem manifestamente vantajosas para a Administração;

c) produtos para pesquisa e desenvolvimento, limitada a contratação, no caso de obras e serviços de engenharia, ao valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais);

d) transferência de tecnologia ou licenciamento de direito de uso ou de exploração de criação protegida, nas contratações realizadas por instituição científica, tecnológica e de inovação (ICT) pública ou por agência de fomento, desde que demonstrada vantagem para a Administração;

e) hortifrutigranjeiros, pães e outros gêneros perecíveis, no período necessário para a realização dos processos licitatórios correspondentes, hipótese em que a contratação será realizada diretamente com base no preço do dia;

f) bens ou serviços produzidos ou prestados no País que envolvam, cumulativamente, alta complexidade tecnológica e defesa nacional;

g) materiais de uso das Forças Armadas, com exceção de materiais de uso pessoal e administrativo, quando houver necessidade de manter a padronização requerida pela estrutura de apoio logístico dos meios navais, aéreos e terrestres, mediante autorização por ato do comandante da força militar;

h) bens e serviços para atendimento dos contingentes militares das forças singulares brasileiras empregadas em operações de paz no exterior, hipótese em que a contratação deverá ser justificada quanto ao preço e à escolha do fornecedor ou executante e ratificada pelo comandante da força militar;

i) abastecimento ou suprimento de efetivos militares em estada eventual de curta duração em portos, aeroportos ou localidades diferentes de suas sedes, por motivo de movimentação operacional ou de adestramento;

j) coleta, processamento e comercialização de resíduos sólidos urbanos recicláveis ou reutilizáveis, em áreas com sistema de coleta seletiva de lixo, realizados por associações ou cooperativas formadas exclusivamente de pessoas físicas de baixa renda reconhecidas pelo poder público como catadores de materiais recicláveis, com o uso de equipamentos compatíveis com as normas técnicas, ambientais e de saúde pública;

k) aquisição ou restauração de obras de arte e objetos históricos, de autenticidade certificada, desde que inerente às finalidades do órgão ou com elas compatível;

l) serviços especializados ou aquisição ou locação de equipamentos destinados ao rastreamento e à obtenção de provas previstas nos incisos II e V do caput do art. 3º da Lei nº 12.850, de 2 de agosto de 2013, quando houver necessidade justificada de manutenção de sigilo sobre a investigação;

m) aquisição de medicamentos destinados exclusivamente ao tratamento de doenças raras definidas pelo Ministério da Saúde;

V - para contratação com vistas ao cumprimento do disposto nos arts. 3º, 3º-A, 4º, 5º e 20 da Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004, observados os princípios gerais de contratação constantes da referida Lei;

VI - para contratação que possa acarretar comprometimento da segurança nacional, nos casos estabelecidos pelo Ministro de Estado da Defesa, mediante demanda dos comandos das Forças Armadas ou dos demais ministérios;

VII - nos casos de guerra, estado de defesa, estado de sítio, intervenção federal ou de grave perturbação da ordem;

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação

dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

IX - para a aquisição, por pessoa jurídica de direito público interno, de bens produzidos ou serviços prestados por órgão ou entidade que integrem a Administração Pública e que tenham sido criados para esse fim específico, desde que o preço contratado seja compatível com o praticado no mercado;

X - quando a União tiver que intervir no domínio econômico para regular preços ou normalizar o abastecimento;

XI - para celebração de contrato de programa com ente federativo ou com entidade de sua Administração Pública indireta que envolva prestação de serviços públicos de forma associada nos termos autorizados em contrato de consórcio público ou em convênio de cooperação;

XII - para contratação em que houver transferência de tecnologia de produtos estratégicos para o Sistema Único de Saúde (SUS), conforme elencados em ato da direção nacional do SUS, inclusive por ocasião da aquisição desses produtos durante as etapas de absorção tecnológica, e em valores compatíveis com aqueles definidos no instrumento firmado para a transferência de tecnologia; XIII - para contratação de profissionais para compor a comissão de avaliação de critérios de técnica, quando se tratar de profissional técnico de notória especialização;

XIV - para contratação de associação de pessoas com deficiência, sem fins lucrativos e de comprovada idoneidade, por órgão ou entidade da Administração Pública, para a prestação de serviços, desde que o preço contratado seja compatível com o praticado no mercado e os serviços contratados sejam prestados exclusivamente por pessoas com deficiência;

XV - para contratação de instituição brasileira que tenha por finalidade estatutária apoiar, captar e executar atividades de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico e estímulo à inovação, inclusive para gerir administrativa e financeiramente essas atividades, ou para contratação de instituição dedicada à recuperação social da pessoa presa, desde que o contratado tenha inquestionável reputação ética e profissional e não tenha fins lucrativos;

XVI - para aquisição, por pessoa jurídica de direito público interno, de insumos estratégicos para a saúde produzidos por fundação que, regimental ou estatutariamente, tenha por finalidade apoiar órgão da Administração Pública direta, sua autarquia ou fundação em projetos de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico e de estímulo à inovação, inclusive na gestão administrativa e financeira necessária à execução desses projetos, ou em parcerias que envolvam transferência de tecnologia de produtos estratégicos para o SUS, nos termos do inciso XII do caput deste artigo, e que tenha sido criada para esse fim específico em data anterior à entrada em vigor desta Lei, desde que o preço contratado seja compatível com o praticado no mercado.

§ 1º Para fins de aferição dos valores que atendam aos limites referidos nos incisos I e II do caput d este artigo, deverão ser observados:

I - o somatório do que for despendido no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora;

II - o somatório da despesa realizada com objetos de mesma natureza, entendidos como tais aqueles relativos a contratações no mesmo ramo de atividade.

§ 2º Os valores referidos nos incisos I e II do caput deste artigo serão duplicados para compras, obras e serviços contratados por consórcio público ou por autarquia ou fundação qualificadas como agências executivas na forma da lei.

§ 3º As contratações de que tratam os incisos I e II do c apud este artigo serão preferencialmente precedidas de divulgação de aviso em sítio eletrônico oficial, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, com a especificação do objeto pretendido e com a manifestação de interesse da Administração em obter propostas adicionais de eventuais interessados, devendo ser selecionada a proposta mais vantajosa.

§ 4º As contratações de que tratam os incisos I e II do caput deste artigo serão preferencialmente pagas por meio de cartão de pagamento, cujo extrato deverá

ser divulgado e mantido à disposição do público no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

§ 5º A dispensa prevista na alínea "c" do inciso IV do caput deste artigo, quando aplicada a obras e serviços de engenharia, seguirá procedimentos especiais instituídos em regulamentação específica.

§ 6º Para os fins do inciso VIII do caput deste artigo, considera-se emergencial a contratação por dispensa com objetivo de manter a continuidade do serviço público, e deverão ser observados os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei e adotadas as providências necessárias para a conclusão do processo licitatório, sem prejuízo de apuração de responsabilidade dos agentes públicos que deram causa à situação emergencial.

§ 7º Não se aplica o disposto no § 1º deste artigo às contratações de até R\$ 8.000,00 (oito mil reais) de serviços de manutenção de veículos automotores de propriedade do órgão ou entidade contratante, incluído o fornecimento de peças.

CAPÍTULO IX DAS ALIENAÇÕES

Art. 76. A alienação de bens da Administração Pública, subordinada à existência de interesse público devidamente justificado, será precedida de avaliação e obedecerá às seguintes normas:

I - tratando-se de bens imóveis, inclusive os pertencentes às autarquias e às fundações, exigirá autorização legislativa e dependerá de licitação na modalidade leilão, dispensada a realização de licitação nos casos de:

- a) dação em pagamento;
- b) doação, permitida exclusivamente para outro órgão ou entidade da Administração Pública, de qualquer esfera de governo, ressalvado o disposto nas alíneas "f", "g" e "h" deste inciso;
- c) permuta por outros imóveis que atendam aos requisitos relacionados às finalidades precípuas da Administração, desde que a diferença apurada não ultrapasse a metade do valor do imóvel que será ofertado pela União, segundo avaliação prévia, e ocorra a torna de valores, sempre que for o caso;
- d) investidura;
- e) venda a outro órgão ou entidade da Administração Pública de qualquer esfera de governo;
- f) alienação gratuita ou onerosa, aforamento, concessão de direito real de uso, locação e permissão de uso de bens imóveis residenciais construídos, destinados ou efetivamente usados em programas de habitação ou de regularização fundiária de interesse social desenvolvidos por órgão ou entidade da Administração Pública;
- g) alienação gratuita ou onerosa, aforamento, concessão de direito real de uso, locação e permissão de uso de bens imóveis comerciais de âmbito local, com área de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) e destinados a programas de regularização fundiária de interesse social desenvolvidos por órgão ou entidade da Administração Pública;
- h) alienação e concessão de direito real de uso, gratuita ou onerosa, de terras públicas rurais da União e do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) onde incidam ocupações até o limite de que trata o § 1º do art. 6º da Lei nº 11.952, de 25 de junho de 2009, para fins de regularização fundiária, atendidos os requisitos legais;
- i) legitimação de posse de que trata o art. 29 da Lei nº 6.383, de 7 de dezembro de 1976, mediante iniciativa e deliberação dos órgãos da Administração Pública competentes;
- j) legitimação fundiária e legitimação de posse de que trata a Lei nº 13.465, de 11 de julho de 2017;

II - tratando-se de bens móveis, dependerá de licitação na modalidade leilão, dispensada a realização de licitação nos casos de:

- a) doação, permitida exclusivamente para fins e uso de interesse social, após avaliação de oportunidade e conveniência socioeconômica em relação à escolha de outra forma de alienação;
- b) permuta, permitida exclusivamente entre órgãos ou entidades da Administração Pública;
- c) venda de ações, que poderão ser negociadas em bolsa, observada a legislação específica;
- d) venda de títulos, observada a legislação pertinente;
- e) venda de bens produzidos ou comercializados por entidades da Administração Pública, em virtude de suas finalidades;
- f) venda de materiais e equipamentos sem utilização previsível por quem deles dispõe para outros órgãos ou entidades da Administração Pública.

§ 1º A alienação de bens imóveis da Administração Pública cuja aquisição tenha sido derivada de procedimentos judiciais ou de dação em pagamento dispensará autorização legislativa e exigirá apenas avaliação prévia e licitação na modalidade leilão.

§ 2º Os imóveis doados com base na alínea "b" do inciso I do caput deste artigo, cessadas as razões que justificaram sua doação, serão revertidos ao patrimônio da pessoa jurídica doadora, vedada sua alienação pelo beneficiário.

§ 3º A Administração poderá conceder título de propriedade ou de direito real de uso de imóvel, admitida a dispensa de licitação, quando o uso destinar-se a:

- I - outro órgão ou entidade da Administração Pública, qualquer que seja a localização do imóvel;
- II - pessoa natural que, nos termos de lei, regulamento ou ato normativo do órgão competente, haja implementado os requisitos mínimos de cultura, de ocupação mansa e pacífica e de exploração direta sobre área rural, observado o limite de que trata o § 1º do art. 6º da Lei nº 11.952, de 25 de junho de 2009.

§ 4º A aplicação do disposto no inciso II do § 3º deste artigo será dispensada de autorização legislativa e submeter-se-á aos seguintes condicionamentos:

- I - aplicação exclusiva às áreas em que a detenção por particular seja comprovadamente anterior a 1º de dezembro de 2004;
- II - submissão aos demais requisitos e impedimentos do regime legal e administrativo de destinação e de regularização fundiária de terras públicas;

III - vedação de concessão para exploração não contemplada na lei agrária, nas leis de destinação de terras públicas ou nas normas legais ou administrativas de zoneamento ecológico-econômico;

IV - previsão de extinção automática da concessão, dispensada notificação, em caso de declaração de utilidade pública, de necessidade pública ou de interesse social;

V - aplicação exclusiva a imóvel situado em zona rural e não sujeito a vedação, impedimento ou inconveniente à exploração mediante atividade agropecuária;

VI - limitação a áreas de que trata o § 1º do art. 6º da Lei nº 11.952, de 25 de junho de 2009, vedada a dispensa de licitação para áreas superiores;

VII - acúmulo com o quantitativo de área decorrente do caso previsto na alínea "i" do inciso I do caput deste artigo até o limite previsto no inciso VI deste parágrafo.

§ 5º Entende-se por investidura, para os fins desta Lei, a:

I - alienação, ao proprietário de imóvel lindeiro, de área remanescente ou resultante de obra pública que se tornar inaproveitável isoladamente, por preço que não seja inferior ao da avaliação nem superior a 50% (cinquenta por cento) do valor máximo permitido para dispensa de licitação de bens e serviços previsto nesta Lei;

II - alienação, ao legítimo possuidor direto ou, na falta dele, ao poder público, de imóvel para fins residenciais construído em núcleo urbano anexo a usina hidrelétrica, desde que considerado dispensável na fase de operação da usina e que não integre a categoria de bens reversíveis ao final da concessão.

§ 6º A doação com encargo será licitada e de seu instrumento constarão, obrigatoriamente, os encargos, o prazo de seu cumprimento e a cláusula de reversão, sob pena de nulidade do ato, dispensada a licitação em caso de interesse público devidamente justificado.

§ 7º Na hipótese do § 6º deste artigo, caso o donatário necessite oferecer o imóvel em garantia de financiamento, a cláusula de reversão e as demais obrigações serão garantidas por hipoteca em segundo grau em favor do doador. Art. 77. Para a venda de bens imóveis, será concedido direito de preferência ao licitante que, submetendo-se a todas as regras do edital, comprove a ocupação do imóvel objeto da licitação.

CAPÍTULO X DOS INSTRUMENTOS AUXILIARES Seção I

Dos Procedimentos Auxiliares

Art. 78. São procedimentos auxiliares das licitações e das contratações regidas por esta Lei:

I - credenciamento;

II - pré-qualificação;

III - procedimento de manifestação de interesse; IV - sistema de registro de preços;

V - registro cadastral.

§ 1º Os procedimentos auxiliares de que trata o caput deste artigo obedecerão a critérios claros e objetivos definidos em regulamento.

§ 2º O julgamento que decorrer dos procedimentos auxiliares das licitações previstos nos incisos II e III do caput deste artigo seguirá o mesmo procedimento das licitações.

Seção II Do Credenciamento

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;

III - em mercados fluidos: caso em que a flutuação constante do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.

Parágrafo único. Os procedimentos de credenciamento serão definidos em regulamento, observadas as seguintes regras:

I - a Administração deverá divulgar e manter à disposição do público, em sítio eletrônico oficial, edital de chamamento de interessados, de modo a permitir o cadastramento permanente de novos interessados;

II - na hipótese do inciso I do caput deste artigo, quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda;

- III - o edital de chamamento de interessados deverá prever as condições padronizadas de contratação e, nas hipóteses dos incisos I e II do caput deste artigo, deverá definir o valor da contratação;
- IV - na hipótese do inciso III do caput deste artigo, a Administração deverá registrar as cotações de mercado vigentes no momento da contratação;
- V - não será permitido o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração;
- VI - será admitida a denúncia por qualquer das partes nos prazos fixados no edital.

Seção III Da Pré-Qualificação

Art. 80. A pré-qualificação é o procedimento técnico-administrativo para selecionar previamente:

I - licitantes que reúnam condições de habilitação para participar de futura licitação ou de licitação vinculada a programas de obras ou de serviços objetivamente definidos;

II - bens que atendam às exigências técnicas ou de qualidade estabelecidas pela Administração.

§ 1º Na pré-qualificação observar-se-á o seguinte:

I - quando aberta a licitantes, poderão ser dispensados os documentos que já constarem do registro cadastral;

II - quando aberta a bens, poderá ser exigida a comprovação de qualidade.

§ 2º O procedimento de pré-qualificação ficará permanentemente aberto para a inscrição de interessados.

§ 3º Quanto ao procedimento de pré-qualificação, constarão do edital:

I - as informações mínimas necessárias para definição do objeto;

II - a modalidade, a forma da futura licitação e os critérios de julgamento.

§ 4º A apresentação de documentos far-se-á perante órgão ou comissão indicada pela Administração, que deverá examiná-los no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis e determinar correção ou reapresentação de documentos, quando for o caso, com vistas à ampliação da competição.

§ 5º Os bens e os serviços pré-qualificados deverão integrar o catálogo de bens e serviços da Administração.

§ 6º A pré-qualificação poderá ser realizada em grupos ou segmentos, segundo as especialidades dos fornecedores.

§ 7º A pré-qualificação poderá ser parcial ou total, com alguns ou todos os requisitos técnicos ou de habilitação necessários à contratação, assegurada, em qualquer hipótese, a igualdade de condições entre os concorrentes.

§ 8º Quanto ao prazo, a pré-qualificação terá validade:

I - de 1 (um) ano, no máximo, e poderá ser atualizada a qualquer tempo;

II - não superior ao prazo de validade dos documentos apresentados pelos interessados.

§ 9º Os licitantes e os bens pré-qualificados serão obrigatoriamente divulgados e mantidos à disposição do público.

§ 10. A licitação que se seguir ao procedimento da pré-qualificação poderá ser restrita a licitantes ou bens pré-qualificados.

Seção IV Do Procedimento de Manifestação de Interesse

Art. 81. A Administração poderá solicitar à iniciativa privada, mediante procedimento aberto de manifestação de interesse a ser iniciado com a publicação de edital de chamamento público, a propositura e a realização de estudos, investigações, levantamentos e projetos de soluções inovadoras que contribuam com questões de relevância pública, na forma de regulamento.

§ 1º Os estudos, as investigações, os levantamentos e os projetos vinculados à contratação e de utilidade para a licitação, realizados pela Administração ou com a sua autorização, estarão à disposição dos interessados, e o vencedor da licitação deverá ressarcir os dispêndios correspondentes, conforme especificado no edital.

§ 2º A realização, pela iniciativa privada, de estudos, investigações, levantamentos e projetos em decorrência do procedimento de manifestação de interesse previsto no caput deste artigo:

I - não atribuirá ao realizador direito de preferência no processo licitatório;

II - não obrigará o poder público a realizar licitação;

III - não implicará, por si só, direito a ressarcimento de valores envolvidos em sua elaboração;

IV - será remunerada somente pelo vencedor da licitação, vedada, em qualquer hipótese, a cobrança de valores do poder público.

§ 3º Para aceitação dos produtos e serviços de que trata o caput deste artigo, a Administração deverá elaborar parecer fundamentado com a demonstração de que o produto ou serviço entregue é adequado e suficiente à compreensão do objeto, de que as premissas adotadas são compatíveis com as reais

necessidades do órgão e de que a metodologia proposta é a que propicia maior economia e vantagem entre as demais possíveis.

§ 4º O procedimento previsto no caput deste artigo poderá ser restrito a startups, assim considerados os microempreendedores individuais, as microempresas e as empresas de pequeno porte, de natureza emergente e com grande potencial, que se dediquem à pesquisa, ao desenvolvimento e à implementação de novos produtos ou serviços baseados em soluções tecnológicas inovadoras que possam causar alto impacto, exigida, na seleção definitiva da inovação, validação prévia fundamentada em métricas objetivas, de modo a demonstrar o atendimento das necessidades da Administração.

Seção V

Do Sistema de Registro de Preços

Art. 82. O edital de licitação para registro de preços observará as regras gerais desta Lei e deverá dispor sobre:

- I - as especificidades da licitação e de seu objeto, inclusive a quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida;
- II - a quantidade mínima a ser cotada de unidades de bens ou, no caso de serviços, de unidades de medida;
- III - a possibilidade de prever preços diferentes:
 - a) quando o objeto for realizado ou entregue em locais diferentes;
 - b) em razão da forma e do local de acondicionamento;
 - c) quando admitida cotação variável em razão do tamanho do lote;
 - d) por outros motivos justificados no processo;
- IV - a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, obrigando-se nos limites dela;
- V - o critério de julgamento da licitação, que será o de menor preço ou o de maior desconto sobre tabela de preços praticada no mercado;
- VI - as condições para alteração de preços registrados;
- VII - o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação;
- VIII - a vedação à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;
- IX - as hipóteses de cancelamento da ata de registro de preços e suas consequências.

§ 1º O critério de julgamento de menor preço por grupo de itens somente poderá ser adotado quando for demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica, e o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos deverá ser indicado no edital.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º deste artigo, observados os parâmetros estabelecidos nos §§ 1º, 2º e 3º do art. 23 desta Lei, a contratação posterior de item específico constante de grupo de itens exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou entidade.

§ 3º É permitido registro de preços com indicação limitada a unidades de contratação, sem indicação do total a ser adquirido, apenas nas seguintes situações:

- I - quando for a primeira licitação para o objeto e o órgão ou entidade não tiver registro de demandas anteriores;
- II - no caso de alimento perecível;
- III - no caso em que o serviço estiver integrado ao fornecimento de bens.

§ 4º Nas situações referidas no § 3º deste artigo, é obrigatória a indicação do valor máximo da despesa e é vedada a participação de outro órgão ou entidade na ata.

§ 5º O sistema de registro de preços poderá ser usado para a contratação de bens e serviços, inclusive de obras e serviços de engenharia, observadas as seguintes condições:

- I - realização prévia de ampla pesquisa de mercado;
- II - seleção de acordo com os procedimentos previstos em regulamento;
- III - desenvolvimento obrigatório de rotina de controle;
- IV - atualização periódica dos preços registrados;
- V - definição do período de validade do registro de preços;
- VI - inclusão, em ata de registro de preços, do licitante que aceitar cotar os bens ou serviços em preços iguais aos do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação e inclusão do licitante que mantiver sua proposta original.

§ 6º O sistema de registro de preços poderá, na forma de regulamento, ser utilizado nas hipóteses de inexigibilidade e de dispensa de licitação para a aquisição de bens ou para a contratação de serviços por mais de um órgão ou entidade.

Art. 83. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

Parágrafo único. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

Art. 85. A Administração poderá contratar a execução de obras e serviços de engenharia pelo sistema de registro de preços, desde que atendidos os seguintes requisitos:

I - existência de projeto padronizado, sem complexidade técnica e operacional; II - necessidade permanente ou frequente de obra ou serviço a ser contratado. Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

§ 1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

§ 2º Se não participarem do procedimento previsto no caput deste artigo, os órgãos e entidades poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

I - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

II - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei;

III - prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

§ 3º A faculdade conferida pelo § 2º deste artigo estará limitada a órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que, na condição de não participantes, desejarem aderir à ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital.

§ 4º As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o § 2º deste artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

§ 5º O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o § 2º deste artigo não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

§ 6º A adesão à ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora do Poder Executivo federal por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o § 5º deste artigo se destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 desta Lei.

§ 7º Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite de que trata o § 5º deste artigo.

§ 8º Será vedada aos órgãos e entidades da Administração Pública federal a adesão à ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

Seção VI Do Registro Cadastral

Art. 87. Para os fins desta Lei, os órgãos e entidades da Administração Pública deverão utilizar o sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), para efeito de cadastro unificado de licitantes, na forma disposta em regulamento.

§ 1º O sistema de registro cadastral unificado será público e deverá ser amplamente divulgado e estar permanentemente aberto aos interessados, e será obrigatória a realização de chamamento público pela internet, no mínimo anualmente, para atualização dos registros existentes e para ingresso de novos interessados.

§ 2º É proibida a exigência, pelo órgão ou entidade licitante, de registro cadastral complementar para acesso a edital e anexos.

§ 3º A Administração poderá realizar licitação restrita a fornecedores cadastrados, atendidos os critérios, as condições e os limites estabelecidos em regulamento, bem como a ampla publicidade dos procedimentos para o cadastramento.

§ 4º Na hipótese a que se refere o § 3º deste artigo, será admitido fornecedor que realize seu cadastro dentro do prazo previsto no edital para apresentação de propostas.

Art. 88. Ao requerer, a qualquer tempo, inscrição no cadastro ou a sua atualização, o interessado fornecerá os elementos necessários exigidos para habilitação previstos nesta Lei.

§ 1º O inscrito, considerada sua área de atuação, será classificado por categorias, subdivididas em grupos, segundo a qualificação técnica e econômico-financeira avaliada, de acordo com regras objetivas divulgadas em sítio eletrônico oficial.

§ 2º Ao inscrito será fornecido certificado, renovável sempre que atualizar o registro.

§ 3º A atuação do contratado no cumprimento de obrigações assumidas será avaliada pelo contratante, que emitirá documento comprobatório da avaliação realizada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, o que constará do registro cadastral em que a inscrição for realizada.

§ 4º A anotação do cumprimento de obrigações pelo contratado, de que trata o

§ 3º deste artigo, será condicionada à implantação e à regulamentação do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, apto à realização do registro de forma objetiva, em atendimento aos princípios da impessoalidade, da igualdade, da isonomia, da publicidade e da transparência, de modo a possibilitar a implementação de medidas de incentivo aos licitantes que possuírem ótimo desempenho anotado em seu registro cadastral.

§ 5º A qualquer tempo poderá ser alterado, suspenso ou cancelado o registro de inscrito que deixar de satisfazer exigências determinadas por esta Lei ou por regulamento.

§ 6º O interessado que requerer o cadastro na forma do caput deste artigo poderá participar de processo licitatório até a decisão da Administração, e a celebração do contrato ficará condicionada à emissão do certificado referido no

§ 2º deste artigo.

TÍTULO III

DOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS CAPÍTULO I

DA FORMALIZAÇÃO DOS CONTRATOS

Art. 89. Os contratos de que trata esta Lei regular-se-ão pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, e a eles serão aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

§ 1º Todo contrato deverá mencionar os nomes das partes e os de seus representantes, a finalidade, o ato que autorizou sua lavratura, o número do processo da licitação ou da contratação direta e a sujeição dos contratantes às normas desta Lei e às cláusulas contratuais.

§ 2º Os contratos deverão estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, as obrigações e as responsabilidades das partes, em conformidade com os termos do edital de licitação e os da proposta vencedora ou com os termos do ato que autorizou a contratação direta e os da respectiva proposta.

Art. 90. A Administração convocará regularmente o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

§ 1º O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

§ 2º Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

§ 3º Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

§ 4º Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do

§ 2º deste artigo, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

I - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

II - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

§ 5º A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

§ 6º A regra do § 5º não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso I do § 4º deste artigo.

§ 7º Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos §§ 2º e 4º deste artigo.

Art. 91. Os contratos e seus aditamentos terão forma escrita e serão juntados ao processo que tiver dado origem à contratação, divulgados e mantidos à disposição do público em sítio eletrônico oficial.

§ 1º Será admitida a manutenção em sigilo de contratos e de termos aditivos quando imprescindível à segurança da sociedade e do Estado, nos termos da legislação que regula o acesso à informação.

§ 2º Contratos relativos a direitos reais sobre imóveis serão formalizados por escritura pública lavrada em notas de tabelião, cujo teor deverá ser divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial.

§ 3º Será admitida a forma eletrônica na celebração de contratos e de termos aditivos, atendidas as exigências previstas em regulamento.

§ 4º Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:

I - o objeto e seus elementos característicos;

II - a vinculação ao edital de licitação e à proposta do licitante vencedor ou ao ato que tiver autorizado a contratação direta e à respectiva proposta;

III - a legislação aplicável à execução do contrato, inclusive quanto aos casos omissos;

IV - o regime de execução ou a forma de fornecimento;

V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;

VI - os critérios e a periodicidade da medição, quando for o caso, e o prazo para liquidação e para pagamento;

VII - os prazos de início das etapas de execução, conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo, quando for o caso;

VIII - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica;- a matriz de risco, quando for o caso;

IX - o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços, quando for o caso;

X - o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso;

XI - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas, inclusive as que forem oferecidas pelo contratado no caso de antecipação de valores a título de pagamento;

XII - o prazo de garantia mínima do objeto, observados os prazos mínimos estabelecidos nesta Lei e nas normas técnicas aplicáveis, e as condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso;

XIII - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas e suas bases de cálculo;

XIV - as condições de importação e a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso;

XV - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

XVI - a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

XVII - o modelo de gestão do contrato, observados os requisitos definidos em regulamento;

XVIII - os casos de extinção.

§ 1º Os contratos celebrados pela Administração Pública com pessoas físicas ou jurídicas, inclusive as domiciliadas no exterior, deverão conter cláusula que declare competente o foro da sede da Administração para dirimir qualquer questão contratual, ressalvadas as seguintes hipóteses:

I - licitação internacional para a aquisição de bens e serviços cujo pagamento seja feito com o produto de financiamento concedido por organismo financeiro internacional de que o Brasil faça parte ou por agência estrangeira de cooperação;

II - contratação com empresa estrangeira para a compra de equipamentos fabricados e entregues no exterior precedida de autorização do Chefe do Poder Executivo;

III - aquisição de bens e serviços realizada por unidades administrativas com sede no exterior.

§ 2º De acordo com as peculiaridades de seu objeto e de seu regime de execução, o contrato conterá cláusula que preveja período antecedente à expedição da ordem de serviço para verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início de sua execução.

§ 3º Independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

§ 4º Nos contratos de serviços contínuos, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o critério de reajustamento de preços será por:

I - reajustamento em sentido estrito, quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante previsão de índices específicos ou setoriais;

II - repactuação, quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

§ 5º Nos contratos de obras e serviços de engenharia, sempre que compatível com o regime de execução, a medição será mensal.

§ 6º Nos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou com predominância de mão de obra, o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços será preferencialmente de 1 (um) mês, contado da data do fornecimento da documentação prevista no § 6º do art. 135 desta Lei.

Art. 93. Nas contratações de projetos ou de serviços técnicos especializados, inclusive daqueles que contemplem o desenvolvimento de programas e aplicações de internet para computadores, máquinas, equipamentos e dispositivos de tratamento e de comunicação da informação (software) - e a respectiva documentação técnica associada -, o autor deverá ceder todos os direitos patrimoniais a eles relativos para a Administração Pública, hipótese em que poderão ser livremente utilizados e alterados por ela em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização de seu autor.

§ 1º Quando o projeto se referir a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o caput deste artigo incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

§ 2º É facultado à Administração Pública deixar de exigir a cessão de direitos a que se refere o caput deste artigo quando o objeto da contratação envolver atividade de pesquisa e desenvolvimento de caráter científico, tecnológico ou de inovação, considerados os princípios e os mecanismos instituídos pela Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004.

§ 3º Na hipótese de posterior alteração do projeto pela Administração Pública, o autor deverá ser comunicado, e os registros serão promovidos nos órgãos ou entidades competentes.

Art. 94. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer nos seguintes prazos, contados da data de sua assinatura:

I - 20 (vinte) dias úteis, no caso de licitação;

II - 10 (dez) dias úteis, no caso de contratação direta.

§ 1º Os contratos celebrados em caso de urgência terão eficácia a partir de sua assinatura e deverão ser publicados nos prazos previstos nos incisos I e II do caput deste artigo, sob pena de nulidade.

§ 2º A divulgação de que trata o caput deste artigo, quando referente à contratação de profissional do setor artístico por inexigibilidade, deverá identificar os custos do cachê do artista, dos músicos ou da banda, quando houver, do transporte, da hospedagem, da infraestrutura, da logística do evento e das demais despesas específicas.

§ 3º No caso de obras, a Administração divulgará em sítio eletrônico oficial, em até 25 (vinte e cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, os quantitativos e os preços unitários e totais que contratar e, em até 45 (quarenta e cinco) dias úteis após a conclusão do contrato, os quantitativos executados e os preços praticados.

§ 4º (VETADO).

§ 5º (VETADO).

Art. 95. O instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas seguintes hipóteses, em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço:

I - dispensa de licitação em razão de valor;

II - compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor.

§ 1º Às hipóteses de substituição do instrumento de contrato, aplica-se, no que couber, o disposto no art. 92 desta Lei.

§ 2º É nulo e de nenhum efeito o contrato verbal com a Administração, salvo o de pequenas compras ou o de prestação de serviços de pronto pagamento, assim entendidos aqueles de valor não superior a R\$ 10.000,00 (dez mil reais).

CAPÍTULO II DAS GARANTIAS

Art. 96. A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.

§ 1º Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

§ 2º Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

§ 3º O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º deste artigo.

Art. 97. O seguro-garantia tem por objetivo garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado perante a Administração, inclusive as multas, os prejuízos e as indenizações decorrentes de inadimplemento, observadas as seguintes regras nas contratações regidas por esta Lei:

I - o prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

II - o seguro-garantia continuará em vigor mesmo se o contratado não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

Parágrafo único. Nos contratos de execução continuada ou de fornecimento contínuo de bens e serviços, será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no § 2º do art. 96 desta Lei.

Art. 98. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos, a garantia poderá ser de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos.

Parágrafo único. Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subseqüentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos no caput deste artigo.

Art. 99. Nas contratações de obras e serviços de engenharia de grande vulto, poderá ser exigida a prestação de garantia, na modalidade seguro-garantia, com cláusula de retomada prevista no art. 102 desta Lei, em percentual equivalente a até 30% (trinta por cento) do valor inicial do contrato.

Art. 100. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

Art. 101. Nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário, o valor desses bens deverá ser acrescido ao valor da garantia.

Art. 102. Na contratação de obras e serviços de engenharia, o edital poderá exigir a prestação da garantia na modalidade seguro-garantia e prever a obrigação de a seguradora, em caso de inadimplemento pelo contratado, assumir a execução e concluir o objeto do contrato, hipótese em que:

I - a seguradora deverá firmar o contrato, inclusive os aditivos, como interveniente anuente e poderá:

- a) ter livre acesso às instalações em que for executado o contrato principal;
 - b) acompanhar a execução do contrato principal;
 - c) ter acesso a auditoria técnica e contábil;
 - d) requerer esclarecimentos ao responsável técnico pela obra ou pelo fornecimento;
- II - a emissão de empenho em nome da seguradora, ou a quem ela indicar para a conclusão do contrato, será autorizada desde que demonstrada sua regularidade fiscal;
- III - a seguradora poderá subcontratar a conclusão do contrato, total ou parcialmente.
- Parágrafo único. Na hipótese de inadimplemento do contratado, serão observadas as seguintes disposições:
- I - caso a seguradora execute e conclua o objeto do contrato, estará isenta da obrigação de pagar a importância segurada indicada na apólice;
 - II - caso a seguradora não assuma a execução do contrato, pagará a integralidade da importância segurada indicada na apólice.

CAPÍTULO III DA ALOCAÇÃO DE RISCOS

Art. 103. O contrato poderá identificar os riscos contratuais previstos e presumíveis e prever matriz de alocação de riscos, alocando-os entre contratante e contratado, mediante indicação daqueles a serem assumidos pelo setor público ou pelo setor privado ou daqueles a serem compartilhados.

§ 1º A alocação de riscos de que trata o caput deste artigo considerará, em compatibilidade com as obrigações e os encargos atribuídos às partes no contrato, a natureza do risco, o beneficiário das prestações a que se vincula e a capacidade de cada setor para melhor gerenciá-lo.

§ 2º Os riscos que tenham cobertura oferecida por seguradoras serão preferencialmente transferidos ao contratado.

§ 3º A alocação dos riscos contratuais será quantificada para fins de projeção dos reflexos de seus custos no valor estimado da contratação.

§ 4º A matriz de alocação de riscos definirá o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em relação a eventos supervenientes e deverá ser observada na solução de eventuais pleitos das partes.

§ 5º Sempre que atendidas as condições do contrato e da matriz de alocação de riscos, será considerado mantido o equilíbrio econômico-financeiro, renunciando as partes aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio relacionados aos riscos assumidos, exceto no que se refere:

- I - às alterações unilaterais determinadas pela Administração, nas hipóteses do inciso I do caput do art. 124 desta Lei;
- II - ao aumento ou à redução, por legislação superveniente, dos tributos diretamente pagos pelo contratado em decorrência do contrato.

§ 6º Na alocação de que trata o caput deste artigo, poderão ser adotados métodos e padrões usualmente utilizados por entidades públicas e privadas, e os ministérios e secretarias supervisores dos órgãos e das entidades da Administração Pública poderão definir os parâmetros e o detalhamento dos procedimentos necessários a sua identificação, alocação e quantificação financeira.

CAPÍTULO IV DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 104. O regime jurídico dos contratos instituído por esta Lei confere à Administração, em relação a eles, as prerrogativas de:

- I - modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do contratado;
- II - extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados nesta Lei;
- III - fiscalizar sua execução;
- IV - aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- V - ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
 - a) risco à prestação de serviços essenciais;
 - b) necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.

§ 1º As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do contratado.

§ 2º Na hipótese prevista no inciso I do caput deste artigo, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

CAPÍTULO V

DA DURAÇÃO DOS CONTRATOS

Art. 105. A duração dos contratos regidos por esta Lei será a prevista em edital, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

Art. 106. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes:

I - a autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;

II - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

III - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

§ 1º A extinção mencionada no inciso III do caput deste artigo ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

§ 2º Aplica-se o disposto neste artigo ao aluguel de equipamentos e à utilização de programas de informática.

Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

Art. 108. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 10 (dez) anos nas hipóteses previstas nas alíneas "f" e "g" do inciso IV e nos incisos V, VI, XII e XVI do caput do art. 75 desta Lei.

Art. 109. A Administração poderá estabelecer a vigência por prazo indeterminado nos contratos em que seja usuária de serviço público oferecido em regime de monopólio, desde que comprovada, a cada exercício financeiro, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação.

Art. 110. Na contratação que gere receita e no contrato de eficiência que gere economia para a Administração, os prazos serão de:

I - até 10 (dez) anos, nos contratos sem investimento;

II - até 35 (trinta e cinco) anos, nos contratos com investimento, assim considerados aqueles que impliquem a elaboração de benfeitorias permanentes, realizadas exclusivamente a expensas do contratado, que serão revertidas ao patrimônio da Administração Pública ao término do contrato.

Art. 111. Na contratação que previr a conclusão de escopo predefinido, o prazo de vigência será automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato.

Parágrafo único. Quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado:

I - o contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

II - a Administração poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

Art. 112. Os prazos contratuais previstos nesta Lei não excluem nem revogam os prazos contratuais previstos em lei especial.

Art. 113. O contrato firmado sob o regime de fornecimento e prestação de serviço associado terá sua vigência máxima definida pela soma do prazo relativo ao fornecimento inicial ou à entrega da obra com o prazo relativo ao serviço de operação e manutenção, este limitado a 5 (cinco) anos contados da data de recebimento do objeto inicial, autorizada a prorrogação na forma do art. 107 desta Lei.

Art. 114. O contrato que previr a operação continuada de sistemas estruturantes de tecnologia da informação poderá ter vigência máxima de 15 (quinze) anos.

CAPÍTULO VI

DA EXECUÇÃO DOS CONTRATOS

Art. 115. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

§ 1º É proibido à Administração retardar imotivadamente a execução de obra ou serviço, ou de suas parcelas, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.

§ 2º (VETADO).

§ 3º (VETADO).

§ 4º (VETADO).

§ 5º Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

§ 6º Nas contratações de obras, verificada a ocorrência do disposto no § 5º deste artigo por mais de 1 (um) mês, a Administração deverá divulgar, em sítio eletrônico oficial e em placa a ser afixada em local da obra de fácil visualização pelos cidadãos, aviso público de obra paralisada, com o motivo e o responsável pela inexecução temporária do objeto do contrato e a data prevista para o reinício da sua execução.

§ 7º Os textos com as informações de que trata o § 6º deste artigo deverão ser elaborados pela Administração.

Art. 116. Ao longo de toda a execução do contrato, o contratado deverá cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

Parágrafo único. Sempre que solicitado pela Administração, o contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o caput deste artigo, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas.

Art. 117. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

§ 1º O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

§ 2º O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

§ 3º O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

§ 4º Na hipótese da contratação de terceiros prevista no caput deste artigo, deverão ser observadas as seguintes regras:

I - a empresa ou o profissional contratado assumirá responsabilidade civil objetiva pela veracidade e pela precisão das informações prestadas, firmará termo de compromisso de confidencialidade e não poderá exercer atribuição própria e exclusiva de fiscal de contrato;

II - a contratação de terceiros não eximirá de responsabilidade o fiscal do contrato, nos limites das informações recebidas do terceiro contratado.

Art. 118. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

Art. 119. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

Art. 120. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

Art. 121. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

§ 1º A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato nem restringir a regularização e o uso das obras e das edificações, inclusive perante o registro de imóveis, ressalvada a hipótese prevista no § 2º deste artigo.

§ 2º Exclusivamente nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a Administração responderá solidariamente pelos encargos previdenciários e subsidiariamente pelos encargos trabalhistas se comprovada falha na fiscalização do cumprimento das obrigações do contratado.

§ 3º Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas pelo contratado, a Administração, mediante disposição em edital ou em contrato, poderá, entre outras medidas:

I - exigir caução, fiança bancária ou contratação de seguro-garantia com cobertura para verbas rescisórias inadimplidas;

II - condicionar o pagamento à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato;

III - efetuar o depósito de valores em conta vinculada;

IV - em caso de inadimplemento, efetuar diretamente o pagamento das verbas trabalhistas, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado;

V - estabelecer que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.

§ 4º Os valores depositados na conta vinculada a que se refere o inciso III do § 3º deste artigo são absolutamente impenhoráveis.

§ 5º O recolhimento das contribuições previdenciárias observará o disposto no art. 31 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

Art. 122. Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar partes da obra, do serviço ou do fornecimento até o limite autorizado, em cada caso, pela Administração.

§ 1º O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

§ 2º Regulamento ou edital de licitação poderão vedar, restringir ou estabelecer condições para a subcontratação.

§ 3º Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

Art. 123. A Administração terá o dever de explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos regidos por esta Lei, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato.

Parágrafo único. Salvo disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico, concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 1 (um) mês para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

CAPÍTULO VII DA ALTERAÇÃO DOS CONTRATOS E DOS PREÇOS

Art. 124. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - unilateralmente pela Administração:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;
- b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

II - por acordo entre as partes:

- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
- d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

§ 1º Se forem decorrentes de falhas de projeto, as alterações de contratos de obras e serviços de engenharia ensejarão apuração de responsabilidade do responsável técnico e adoção das providências necessárias para o ressarcimento dos danos causados à Administração.

§ 2º Será aplicado o disposto na alínea "d" do inciso II do presente artigo às contratações de obras e serviços de engenharia, quando a execução for obstada pelo atraso na conclusão de procedimentos de desapropriação, desocupação, servidão administrativa ou licenciamento ambiental, por circunstâncias alheias ao contratado.

Art. 125. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 desta Lei, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

Art. 126. As alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 desta Lei não poderão transfigurar o objeto da contratação.

Art. 127. Se o contrato não contemplar preços unitários para obras ou serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no art. 125 desta Lei.

Art. 128. Nas contratações de obras e serviços de engenharia, a diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência não poderá ser reduzida em favor do contratado em decorrência de aditamentos que modifiquem a planilha orçamentária.

Art. 129. Nas alterações contratuais para supressão de obras, bens ou serviços, se o contratado já houver adquirido os materiais e os colocado no local dos trabalhos, estes deverão ser pagos pela Administração pelos custos de aquisição regularmente comprovados e monetariamente reajustados, podendo caber indenização por outros danos eventualmente decorrentes da supressão, desde que regularmente comprovados.

Art. 130. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do contratado, a Administração deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

Art. 131. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

Parágrafo único. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 desta Lei.

Art. 132. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pelo contratado, das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

Art. 133. Nas hipóteses em que for adotada a contratação integrada ou semi-integrada, é vedada a alteração dos valores contratuais, exceto nos seguintes casos:

I - para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro decorrente de caso fortuito ou força maior;

II - por necessidade de alteração do projeto ou das especificações para melhor adequação técnica aos objetivos da contratação, a pedido da Administração, desde que não decorrente de erros ou omissões por parte do contratado, observados os limites estabelecidos no art. 125 desta Lei;

III - por necessidade de alteração do projeto nas contratações semi-integradas, nos termos do § 5º do art. 46 desta Lei;

IV - por ocorrência de evento superveniente alocado na matriz de riscos como de responsabilidade da Administração.

Art. 134. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

Art. 135. Os preços dos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou com predominância de mão de obra serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, mediante demonstração analítica da variação dos custos contratuais, com data vinculada:

I - à da apresentação da proposta, para custos decorrentes do mercado;

II - ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual a proposta esteja vinculada, para os custos de mão de obra.

§ 1º A Administração não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

§ 2º É vedado a órgão ou entidade contratante vincular-se às disposições previstas nos acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública.

§ 3º A repactuação deverá observar o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data da última repactuação.

§ 4º A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.

§ 5º Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação a que se refere o inciso II do caput deste artigo poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das categorias envolvidas na contratação.

§ 6º A repactuação será precedida de solicitação do contratado, acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

Art. 136. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

- I - variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;
- II - atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;
- III - alterações na razão ou na denominação social do contratado; IV - empenho de dotações orçamentárias.

CAPÍTULO VIII DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DOS CONTRATOS

Art. 137. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

- I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

§ 1º Regulamento poderá especificar procedimentos e critérios para verificação da ocorrência dos motivos previstos no caput deste artigo.

§ 2º O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

- I - supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 desta Lei;
- II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- III - repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- IV - atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- V - não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive

devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

§ 3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do § 2º deste artigo observarão as seguintes disposições:

I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 desta Lei.

§ 4º Os emitentes das garantias previstas no art. 96 desta Lei deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

Art. 138. A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§ 1º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

§ 2º Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - devolução da garantia;

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção; III - pagamento do custo da desmobilização.

Art. 139. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

III - execução da garantia contratual para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

§ 1º A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II do caput deste artigo ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

§ 2º Na hipótese do inciso II do caput deste artigo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do ministro de Estado, do secretário estadual ou do secretário municipal competente, conforme o caso.

CAPÍTULO IX DO RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO

Art. 140. O objeto do contrato será recebido:

I - em se tratando de obras e serviços:

a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

II - em se tratando de compras:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

§ 1º O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

§ 2º O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético- profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

§ 3º Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos em regulamento ou no contrato.

§ 4º Salvo disposição em contrário constante do edital ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.

§ 5º Em se tratando de projeto de obra, o recebimento definitivo pela Administração não eximirá o projetista ou o consultor da responsabilidade objetiva por todos os danos causados por falha de projeto.

§ 6º Em se tratando de obra, o recebimento definitivo pela Administração não eximirá o contratado, pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, admitida a previsão de prazo de garantia superior no edital e no contrato, da responsabilidade objetiva pela solidez e pela segurança dos materiais e dos serviços executados e pela funcionalidade da construção, da reforma, da recuperação ou da ampliação do bem imóvel, e, em caso de vício, defeito ou incorreção identificados, o contratado ficará responsável pela reparação, pela correção, pela reconstrução ou pela substituição necessárias.

CAPÍTULO X DOS PAGAMENTOS

Art. 141. No dever de pagamento pela Administração, será observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, subdividida nas seguintes categorias de contratos:

I - fornecimento de bens;

II - locações;

III - prestação de serviços;

IV - realização de obras.

§ 1º A ordem cronológica referida no caput deste artigo poderá ser alterada, mediante prévia justificativa da autoridade competente e posterior comunicação ao órgão de controle interno da Administração e ao tribunal de contas competente, exclusivamente nas seguintes situações:

I - grave perturbação da ordem, situação de emergência ou calamidade pública;

II - pagamento a microempresa, empresa de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual e sociedade cooperativa, desde que demonstrado o risco de descontinuidade do cumprimento do objeto do contrato;

III - pagamento de serviços necessários ao funcionamento dos sistemas estruturantes, desde que demonstrado o risco de descontinuidade do cumprimento do objeto do contrato;

IV - pagamento de direitos oriundos de contratos em caso de falência, recuperação judicial ou dissolução da empresa contratada;

V - pagamento de contrato cujo objeto seja imprescindível para assegurar a integridade do patrimônio público ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, quando demonstrado o risco de descontinuidade da prestação de serviço público de relevância ou o cumprimento da missão institucional.

§ 2º A inobservância imotivada da ordem cronológica referida no caput deste artigo ensejará a apuração de responsabilidade do agente responsável, cabendo aos órgãos de controle a sua fiscalização.

§ 3º O órgão ou entidade deverá disponibilizar, mensalmente, em seção específica de acesso à informação em seu sítio na internet, a ordem cronológica de seus pagamentos, bem como as justificativas que fundamentarem a eventual alteração dessa ordem.

Art. 142. Disposição expressa no edital ou no contrato poderá prever pagamento em conta vinculada ou pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador.

Parágrafo único. (VETADO).

Art. 143. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento.

Art. 144. Na contratação de obras, fornecimentos e serviços, inclusive de engenharia, poderá ser estabelecida remuneração variável vinculada ao desempenho do contratado, com base em metas, padrões de qualidade, critérios de sustentabilidade ambiental e prazos de entrega definidos no edital de licitação e no contrato.

§ 1º O pagamento poderá ser ajustado em base percentual sobre o valor economizado em determinada despesa, quando o objeto do contrato visar à implantação de processo de racionalização, hipótese em que as despesas correrão à conta dos mesmos créditos orçamentários, na forma de regulamentação específica.

§ 2º A utilização de remuneração variável será motivada e respeitará o limite orçamentário fixado pela Administração para a contratação.

Art. 145. Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento de bens, à execução de obras ou à prestação de serviços.

§ 1º A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, hipótese que deverá ser previamente justificada no processo licitatório e expressamente prevista no edital de licitação ou instrumento formal de contratação direta.

§ 2º A Administração poderá exigir a prestação de garantia adicional como condição para o pagamento antecipado.

§ 3º Caso o objeto não seja executado no prazo contratual, o valor antecipado deverá ser devolvido.

Art. 146. No ato de liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicarão aos órgãos da administração tributária as características da despesa e os valores pagos, conforme o disposto no art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

CAPÍTULO XI DA NULIDADE DOS CONTRATOS

Art. 147. Constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação, entre outros, dos seguintes aspectos:

I - impactos econômicos e financeiros decorrentes do atraso na fruição dos benefícios do objeto do contrato;

II - riscos sociais, ambientais e à segurança da população local decorrentes do atraso na fruição dos benefícios do objeto do contrato;

III - motivação social e ambiental do contrato;

IV - custo da deterioração ou da perda das parcelas executadas;

V - despesa necessária à preservação das instalações e dos serviços já executados;

VI - despesa inerente à desmobilização e ao posterior retorno às atividades;

VII - medidas efetivamente adotadas pelo titular do órgão ou entidade para o saneamento dos indícios de irregularidades apontados;

VIII - custo total e estágio de execução física e financeira dos contratos, dos convênios, das obras ou das parcelas envolvidas;

IX - fechamento de postos de trabalho diretos e indiretos em razão da paralisação;

X - custo para realização de nova licitação ou celebração de novo contrato;

XI - custo de oportunidade do capital durante o período de paralisação.

Parágrafo único. Caso a paralisação ou anulação não se revele medida de interesse público, o poder público deverá optar pela continuidade do contrato e pela solução da irregularidade por meio de indenização por perdas e danos, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação de penalidades cabíveis.

Art. 148. A declaração de nulidade do contrato administrativo requererá análise prévia do interesse público envolvido, na forma do art. 147 desta Lei, e operará retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato deveria produzir ordinariamente e desconstituindo os já produzidos.

§ 1º Caso não seja possível o retorno à situação fática anterior, a nulidade será resolvida pela indenização por perdas e danos, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e aplicação das penalidades cabíveis.

§ 2º Ao declarar a nulidade do contrato, a autoridade, com vistas à continuidade da atividade administrativa, poderá decidir que ela só tenha eficácia em momento futuro, suficiente para efetuar nova contratação, por prazo de até 6 (seis) meses, prorrogável uma única vez.

Art. 149. A nulidade não exonerará a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa.

Art. 150. Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa.

CAPÍTULO XII DOS MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

Art. 151. Nas contratações regidas por esta Lei, poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem.

Parágrafo único. Será aplicado o disposto no caput deste artigo às controvérsias relacionadas a direitos patrimoniais disponíveis, como as questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por quaisquer das partes e ao cálculo de indenizações.

Art. 152. A arbitragem será sempre de direito e observará o princípio da publicidade.

Art. 153. Os contratos poderão ser aditados para permitir a adoção dos meios alternativos de resolução de controvérsias.

Art. 154. O processo de escolha dos árbitros, dos colegiados arbitrais e dos comitês de resolução de disputas observará critérios isonômicos, técnicos e transparentes.

TÍTULO IV DAS IRREGULARIDADES CAPÍTULO I DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 155. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Art. 156. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

§ 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas

infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Art. 157. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 desta Lei, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

Art. 158. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o caput deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

§ 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Art. 159. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

Parágrafo único. (VETADO).

Art. 160. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

Art. 161. Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei, o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

Art. 162. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

Art. 163. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 desta Lei exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

CAPÍTULO II

DAS IMPUGNAÇÕES, DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DOS RECURSOS

Art. 164. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

Parágrafo único. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

Art. 165. Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem: I - recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

b) julgamento das propostas;

c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

d) anulação ou revogação da licitação;

e) extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

II - pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

§ 1º Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas "b" e "c" do inciso I do caput deste artigo, serão observadas as seguintes disposições:

I - a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no inciso I do caput deste artigo será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 desta Lei, da ata de julgamento;

II - a apreciação dar-se-á em fase única.

§ 2º O recurso de que trata o inciso I do caput deste artigo será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

§ 3º O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

§ 4º O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

§ 5º Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

Art. 166. Da aplicação das sanções previstas nos incisos I, II e III do caput do art. 156 desta Lei caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

Parágrafo único. O recurso de que trata o caput deste artigo será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará

o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

Art. 167. Da aplicação da sanção prevista no inciso IV do caput do art. 156 desta Lei caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

Art. 168. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

Parágrafo único. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

CAPÍTULO III DO CONTROLE DAS CONTRATAÇÕES

Art. 169. As contratações públicas deverão submeter-se a práticas contínuas e permanentes de gestão de riscos e de controle preventivo, inclusive mediante adoção de recursos de tecnologia da informação, e, além de estar subordinadas ao controle social, sujeitar-se-ão às seguintes linhas de defesa:

I - primeira linha de defesa, integrada por servidores e empregados públicos, agentes de licitação e autoridades que atuam na estrutura de governança do órgão ou entidade;

II - segunda linha de defesa, integrada pelas unidades de assessoramento jurídico e de controle interno do próprio órgão ou entidade;

III - terceira linha de defesa, integrada pelo órgão central de controle interno da Administração e pelo tribunal de contas.

§ 1º Na forma de regulamento, a implementação das práticas a que se refere o caput deste artigo será de responsabilidade da alta administração do órgão ou entidade e levará em consideração os custos e os benefícios decorrentes de sua implementação, optando-se pelas medidas que promovam relações íntegras e confiáveis, com segurança jurídica para todos os envolvidos, e que produzam o resultado mais vantajoso para a Administração, com eficiência, eficácia e efetividade nas contratações públicas.

§ 2º Para a realização de suas atividades, os órgãos de controle deverão ter acesso irrestrito aos documentos e às informações necessárias à realização dos trabalhos, inclusive aos documentos classificados pelo órgão ou entidade nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e o órgão de controle com o qual foi compartilhada eventual informação sigilosa tornar-se-á corresponsável pela manutenção do seu sigilo.

§ 3º Os integrantes das linhas de defesa a que se referem os incisos I, II e III do caput deste artigo observarão o seguinte:

I - quando constatarem simples impropriedade formal, adotarão medidas para o seu saneamento e para a mitigação de riscos de sua nova ocorrência, preferencialmente com o aperfeiçoamento dos controles preventivos e com a capacitação dos agentes públicos responsáveis;

II - quando constatarem irregularidade que configure dano à Administração, sem prejuízo das medidas previstas no inciso I deste § 3º, adotarão as providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, observadas a segregação de funções e a necessidade de individualização das condutas, bem como remeterão ao Ministério Público competente cópias dos documentos cabíveis para a apuração dos ilícitos de sua competência.

Art. 170. Os órgãos de controle adotarão, na fiscalização dos atos previstos nesta Lei, critérios de oportunidade, materialidade, relevância e risco e considerarão as razões apresentadas pelos órgãos e entidades responsáveis e os resultados obtidos com a contratação, observado o disposto no § 3º do art. 169 desta Lei.

§ 1º As razões apresentadas pelos órgãos e entidades responsáveis deverão ser encaminhadas aos órgãos de controle até a conclusão da fase de instrução do processo e não poderão ser desentranhadas dos autos.

§ 2º A omissão na prestação das informações não impedirá as deliberações dos órgãos de controle nem retardará a aplicação de qualquer de seus prazos de tramitação e de deliberação.

§ 3º Os órgãos de controle desconsiderarão os documentos impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para o esclarecimento dos fatos.

§ 4º Qualquer licitante, contratado ou pessoa física ou jurídica poderá representar aos órgãos de controle interno ou ao tribunal de contas competente contra irregularidades na aplicação desta Lei.

Art. 171. Na fiscalização de controle será observado o seguinte:

I - viabilização de oportunidade de manifestação aos gestores sobre possíveis propostas de encaminhamento que terão impacto significativo nas rotinas de trabalho dos órgãos e entidades fiscalizados, a fim de que eles disponibilizem subsídios para avaliação prévia da relação entre custo e benefício dessas possíveis proposições;

II - adoção de procedimentos objetivos e imparciais e elaboração de relatórios tecnicamente fundamentados, baseados exclusivamente nas evidências obtidas e organizados de acordo com as normas de auditoria do respectivo órgão de controle, de modo a evitar que interesses pessoais e interpretações tendenciosas interfiram na apresentação e no tratamento dos fatos levantados;

III - definição de objetivos, nos regimes de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, atendidos os requisitos técnicos, legais, orçamentários e financeiros, de acordo com as finalidades da contratação, devendo, ainda, ser perquirida a conformidade do preço global com os parâmetros de mercado para o objeto contratado, considerada inclusive a dimensão geográfica.

§ 1º Ao suspender cautelarmente o processo licitatório, o tribunal de contas deverá pronunciar-se definitivamente sobre o mérito da irregularidade que tenha dado causa à suspensão no prazo de 25 (vinte e cinco) dias úteis, contado da data do recebimento das informações a que se refere o § 2º deste artigo, prorrogável por igual período uma única vez, e definirá objetivamente:

I - as causas da ordem de suspensão;

II - o modo como será garantido o atendimento do interesse público obstado pela suspensão da licitação, no caso de objetos essenciais ou de contratação por emergência.

§ 2º Ao ser intimado da ordem de suspensão do processo licitatório, o órgão ou entidade deverá, no prazo de 10 (dez) dias úteis, admitida a prorrogação:

I - informar as medidas adotadas para cumprimento da decisão;

II - prestar todas as informações cabíveis;

III - proceder à apuração de responsabilidade, se for o caso.

§ 3º A decisão que examinar o mérito da medida cautelar a que se refere o § 1º deste artigo deverá definir as medidas necessárias e adequadas, em face das alternativas possíveis, para o saneamento do processo licitatório, ou determinar a sua anulação.

§ 4º O descumprimento do disposto no § 2º deste artigo ensejará a apuração de responsabilidade e a obrigação de reparação do prejuízo causado ao erário.

Art. 172. (VETADO).

Art. 173. Os tribunais de contas deverão, por meio de suas escolas de contas, promover eventos de capacitação para os servidores efetivos e empregados públicos designados para o desempenho das funções essenciais à execução desta Lei, incluídos cursos presenciais e a distância, redes de aprendizagem, seminários e congressos sobre contratações públicas.

TÍTULO V DISPOSIÇÕES GERAIS CAPÍTULO I DO PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS (PNCP)

Art. 174. É criado o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sítio eletrônico oficial destinado à:

I - divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos por esta Lei;

II - realização facultativa das contratações pelos órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos.

§ 1º O PNCP será gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, a ser presidido por representante indicado pelo Presidente da República e composto de:

I - 3 (três) representantes da União indicados pelo Presidente da República;

II - 2 (dois) representantes dos Estados e do Distrito Federal indicados pelo Conselho Nacional de Secretários de Estado da Administração;

III - 2 (dois) representantes dos Municípios indicados pela Confederação Nacional de Municípios.

§ 2º O PNCP conterá, entre outras, as seguintes informações acerca das contratações:

I - planos de contratação anuais;

II - catálogos eletrônicos de padronização;

III - editais de credenciamento e de pré-qualificação, avisos de contratação direta e editais de licitação respectivos anexos;

IV - atas de registro de preços;

V - contratos e termos aditivos;

VI - notas fiscais eletrônicas, quando for o caso.

§ 3º O PNCP deverá, entre outras funcionalidades, oferecer:

I - sistema de registro cadastral unificado;

II - painel para consulta de preços, banco de preços em saúde e acesso à base nacional de notas fiscais eletrônicas;

III - sistema de planejamento e gerenciamento de contratações, incluído o cadastro de atesto de cumprimento de obrigações previsto no § 4º do art. 88 desta Lei;

IV - sistema eletrônico para a realização de sessões públicas;

V - acesso ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep);

VI - sistema de gestão compartilhada com a sociedade de informações referentes à execução do contrato, que possibilite:

a) envio, registro, armazenamento e divulgação de mensagens de texto ou imagens pelo interessado previamente identificado;

b) acesso ao sistema informatizado de acompanhamento de obras a que se refere o inciso III do caput do art. 19 desta Lei;

c) comunicação entre a população e representantes da Administração e do contratado designados para prestar as informações e esclarecimentos pertinentes, na forma de regulamento;

d) divulgação, na forma de regulamento, de relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

§ 4º O PNCP adotará o formato de dados abertos e observará as exigências previstas na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

§ 5º (VETADO).

Art. 175. Sem prejuízo do disposto no art. 174 desta Lei, os entes federativos poderão instituir sítio eletrônico oficial para divulgação complementar e realização das respectivas contratações.

§ 1º Desde que mantida a integração com o PNCP, as contratações poderão ser realizadas por meio de sistema eletrônico fornecido por pessoa jurídica de direito privado, na forma de regulamento.

§ 2º (VETADO).

Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento:

I - dos requisitos estabelecidos no art. 7º e no caput do art. 8º desta Lei;

II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17 desta Lei;

III - das regras relativas à divulgação em sítio eletrônico oficial.

Parágrafo único. Enquanto não adotarem o PNCP, os Municípios a que se refere o caput deste artigo deverão:

I - publicar, em diário oficial, as informações que esta Lei exige que sejam divulgadas em sítio eletrônico oficial, admitida a publicação de extrato;

II - disponibilizar a versão física dos documentos em suas repartições, vedada a cobrança de qualquer valor, salvo o referente ao fornecimento de edital ou de cópia de documento, que não será superior ao custo de sua reprodução gráfica.

CAPÍTULO II DAS ALTERAÇÕES LEGISLATIVAS

Art. 177. O caput do art. 1.048 da Lei nº 13.105, de 16 de março de 2015 (Código de Processo Civil), passa a vigorar acrescido do seguinte inciso IV:

"Art. 1.048.

IV - em que se discuta a aplicação do disposto nas normas gerais de licitação e contratação a que se refere o inciso XXVII do caput do art. 22 da Constituição Federal.

.....
." (NR)

Art. 178. O Título XI da Parte Especial do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 (Código Penal), passa a vigorar acrescido do seguinte Capítulo II-B:

"CAPÍTULO II-B DOS CRIMES EM LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS Contratação direta ilegal

Art. 337-E. Admitir, possibilitar ou dar causa à contratação direta fora das hipóteses previstas em lei:

Pena - reclusão, de 4 (quatro) a 8 (oito) anos, e multa. Frustração do caráter competitivo de licitação

Art. 337-F. Frustrar ou fraudar, com o intuito de obter para si ou para outrem vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação, o caráter competitivo do processo licitatório:

Pena - reclusão, de 4 (quatro) anos a 8 (oito) anos, e multa. Patrocínio de contratação indevida

Art. 337-G. Patrocinar, direta ou indiretamente, interesse privado perante a Administração Pública, dando causa à instauração de licitação ou à celebração de contrato cuja invalidação vier a ser decretada pelo Poder Judiciário:

Pena - reclusão, de 6 (seis) meses a 3 (três) anos, e multa. Modificação ou pagamento irregular em contrato administrativo

Art. 337-H. Admitir, possibilitar ou dar causa a qualquer modificação ou vantagem, inclusive prorrogação contratual, em favor do contratado, durante a execução dos contratos celebrados com a Administração Pública, sem autorização em lei, no edital da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais, ou, ainda, pagar fatura com preterição da ordem cronológica de sua exigibilidade:

Pena - reclusão, de 4 (quatro) anos a 8 (oito) anos, e multa. Perturbação de processo licitatório

Art. 337-I. Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de processo licitatório:

Pena - detenção, de 6 (seis) meses a 3 (três) anos, e multa. Violação de sigilo em licitação

Art. 337-J. Devassar o sigilo de proposta apresentada em processo licitatório ou proporcionar a terceiro o ensejo de devassá-lo:

Pena - detenção, de 2 (dois) anos a 3 (três) anos, e multa. Afastamento de licitante

Art. 337-K. Afastar ou tentar afastar licitante por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo:

Pena - reclusão, de 3 (três) anos a 5 (cinco) anos, e multa, além da pena correspondente à violência.

Parágrafo único. Incorre na mesma pena quem se abstém ou desiste de licitar em razão de vantagem oferecida.

Fraude em licitação ou contrato

Art. 337-L. Fraudar, em prejuízo da Administração Pública, licitação ou contrato dela decorrente, mediante:

I - entrega de mercadoria ou prestação de serviços com qualidade ou em quantidade diversas das previstas no edital ou nos instrumentos contratuais;

II - fornecimento, como verdadeira ou perfeita, de mercadoria falsificada, deteriorada, inservível para consumo ou com prazo de validade vencido;

III - entrega de uma mercadoria por outra;

IV - alteração da substância, qualidade ou quantidade da mercadoria ou do serviço fornecido;

V - qualquer meio fraudulento que torne injustamente mais onerosa para a Administração Pública a proposta ou a execução do contrato:

Pena - reclusão, de 4 (quatro) anos a 8 (oito) anos, e multa.

Contratação inidônea

Art. 337-M. Admitir à licitação empresa ou profissional declarado inidôneo: Pena - reclusão, de 1 (um) ano a 3 (três) anos, e multa.

§ 1º Celebrar contrato com empresa ou profissional declarado inidôneo: Pena - reclusão, de 3 (três) anos a 6 (seis) anos, e multa.

§ 2º Incide na mesma pena do caput deste artigo aquele que, declarado inidôneo, venha a participar de licitação e, na mesma pena do § 1º deste artigo, aquele que, declarado inidôneo, venha a contratar com a Administração Pública.

Impedimento indevido

Art. 337-N. Obstar, impedir ou dificultar injustamente a inscrição de qualquer interessado nos registros cadastrais ou promover indevidamente a alteração, a suspensão ou o cancelamento de registro do inscrito:

Pena - reclusão, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa. Omissão grave de dado ou de informação por projetista

Art. 337-O. Omitir, modificar ou entregar à Administração Pública levantamento cadastral ou condição de contorno em relevante dissonância com a realidade, em frustração ao caráter competitivo da licitação ou em detrimento da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em contratação para a elaboração de projeto básico, projeto executivo ou anteprojeto, em diálogo competitivo ou em procedimento de manifestação de interesse:

Pena - reclusão, de 6 (seis) meses a 3 (três) anos, e multa.

§ 1º Consideram-se condição de contorno as informações e os levantamentos suficientes e necessários para a definição da solução de projeto e dos respectivos preços pelo licitante, incluídos sondagens, topografia, estudos de demanda, condições ambientais e demais elementos ambientais impactantes, considerados requisitos mínimos ou obrigatórios em normas técnicas que orientam a elaboração de projetos.

§ 2º Se o crime é praticado com o fim de obter benefício, direto ou indireto, próprio ou de outrem, aplica-se em dobro a pena prevista no caput deste artigo. Art. 337-P. A pena de multa cominada aos crimes previstos neste Capítulo seguirá a metodologia de cálculo prevista neste Código e não poderá ser inferior a 2% (dois por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta."

Art. 179. Os incisos II e III do caput do art. 2º da Lei nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º

II - concessão de serviço público: a delegação de sua prestação, feita pelo poder concedente, mediante licitação, na modalidade concorrência ou diálogo competitivo, a pessoa jurídica ou consórcio de empresas que demonstre capacidade para seu desempenho, por sua conta e risco e por prazo determinado;

III - concessão de serviço público precedida da execução de obra pública: a construção, total ou parcial, conservação, reforma, ampliação ou melhoramento de quaisquer obras de interesse público, delegados pelo poder concedente, mediante licitação, na modalidade concorrência ou diálogo competitivo, a pessoa jurídica ou consórcio de empresas que demonstre capacidade para a sua realização, por sua conta e risco, de forma que o investimento da concessionária seja remunerado e amortizado mediante a exploração do serviço ou da obra por prazo determinado;....." (NR)

Art. 180. O caput do art. 10 da Lei nº 11.079, de 30 de dezembro de 2004, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 10. A contratação de parceria público-privada será precedida de licitação na modalidade concorrência ou diálogo competitivo, estando a abertura do processo licitatório condicionada a:
....." (NR)

CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 181. Os entes federativos instituirão centrais de compras, com o objetivo de realizar compras em grande escala, para atender a diversos órgãos e entidades sob sua competência e atingir as finalidades desta Lei.

Parágrafo único. No caso dos Municípios com até 10.000 (dez mil) habitantes, serão preferencialmente constituídos consórcios públicos para a realização das atividades previstas no caput deste artigo, nos termos da Lei nº 11.107, de 6 de abril de 2005.

Art. 182. O Poder Executivo federal atualizará, a cada dia 1º de janeiro, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E) ou por índice que venha a substituí-lo, os valores fixados por esta Lei, os quais serão divulgados no PNCP.

Art. 183. Os prazos previstos nesta Lei serão contados com exclusão do dia do começo e inclusão do dia do vencimento e observarão as seguintes disposições:

I - os prazos expressos em dias corridos serão computados de modo contínuo;

II - os prazos expressos em meses ou anos serão computados de data a data;

III - nos prazos expressos em dias úteis, serão computados somente os dias em que ocorrer expediente administrativo no órgão ou entidade competente.

§ 1º Salvo disposição em contrário, considera-se dia do começo do prazo:

I - o primeiro dia útil seguinte ao da disponibilização da informação na internet;

II - a data de juntada aos autos do aviso de recebimento, quando a notificação for pelos correios.

§ 2º Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte se o vencimento cair em dia em que não houver expediente, se o expediente for encerrado antes da hora normal ou se houver indisponibilidade da comunicação eletrônica.

§ 3º Na hipótese do inciso II do caput deste artigo, se no mês do vencimento não houver o dia equivalente àquele do início do prazo, considera-se como termo o último dia do mês.

Art. 184. Aplicam-se as disposições desta Lei, no que couber e na ausência de norma específica, aos convênios, acordos, ajustes e outros instrumentos congêneres celebrados por órgãos e entidades da Administração Pública, na forma estabelecida em regulamento do Poder Executivo federal.

Art. 185. Aplicam-se às licitações e aos contratos regidos pela Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, as disposições do Capítulo II-B do Título XI da Parte Especial do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 (Código Penal).

Art. 186. Aplicam-se as disposições desta Lei subsidiariamente à Lei nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995, à Lei nº 11.079, de 30 de dezembro de 2004, e à Lei nº 12.232, de 29 de abril de 2010.

Art. 187. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão aplicar os regulamentos editados pela União para execução desta Lei.

Art. 188. (VETADO).

Art. 189. Aplica-se esta Lei às hipóteses previstas na legislação que façam referência expressa à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e aos arts. 1º a 47-A da Lei nº 12.462, de 4 de agosto de 2011.

Art. 190. O contrato cujo instrumento tenha sido assinado antes da entrada em vigor desta Lei continuará a ser regido de acordo com as regras previstas na legislação revogada.

Art. 191. Até o decurso do prazo de que trata o inciso II do caput do art. 193, a Administração poderá optar por licitar ou contratar diretamente de acordo com esta Lei ou de acordo com as leis citadas no referido inciso, e a opção escolhida deverá ser indicada expressamente no edital ou no aviso ou

instrumento de contratação direta, vedada a aplicação combinada desta Lei com as citadas no referido inciso.

Parágrafo único. Na hipótese do caput deste artigo, se a Administração optar por licitar de acordo com as leis citadas no inciso II do caput do art. 193 desta Lei, o contrato respectivo será regido pelas regras nelas previstas durante toda a sua vigência.

Art. 192. O contrato relativo a imóvel do patrimônio da União ou de suas autarquias e fundações continuará regido pela legislação pertinente, aplicada esta Lei subsidiariamente.

Art. 193. Revogam-se:

I - os arts. 89 a 108 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na data de publicação desta Lei;

II - a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e os arts. 1º a 47-A da Lei nº 12.462, de 4 de agosto de 2011, após decorridos 2 (dois) anos da publicação oficial desta Lei.

Art. 194. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 1º de abril de 2021; 200º da Independência e 133º da República.

JAIR MESSIAS BOLSONARO

Anderson Gustavo Torres Paulo Guedes

Tarcisio Gomes de Freitas

Marcelo Antônio Cartaxo Queiroga Lopes Wagner de Campos Rosário

André Luiz de Almeida Mendonça

5.2 Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019

Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, caput, incisos II, IV e VI, alínea “a”, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 2º, § 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, **DECRETA:**

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Objeto e âmbito de aplicação

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

§ 1º A utilização da modalidade de pregão, na forma eletrônica, pelos órgãos da administração pública federal direta, pelas autarquias, pelas fundações e pelos fundos especiais é obrigatória.

§ 2º As empresas públicas, as sociedades de economia mista e suas subsidiárias, nos termos do regulamento interno de que trata o art. 40 da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, poderão adotar, no que couber, as disposições deste Decreto, inclusive o disposto no Capítulo XVII, observados os limites de que trata o art. 29 da referida Lei.

§ 3º Para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns pelos entes federativos, com a utilização de recursos da União decorrentes de transferências voluntárias, tais como convênios e contratos de repasse, a utilização da modalidade de pregão, na forma eletrônica, ou da dispensa eletrônica será obrigatória, exceto nos casos em que a lei ou a regulamentação específica que dispuser sobre a modalidade de transferência discipline de forma diversa as contratações com os recursos do repasse.

§ 4º Será admitida, excepcionalmente, mediante prévia justificativa da autoridade competente, a utilização da forma de pregão presencial nas licitações de que trata o caput ou a não adoção do sistema de dispensa eletrônica, desde que fique comprovada a inviabilidade técnica ou a desvantagem para a administração na realização da forma eletrônica.

Princípios

Art. 2º O pregão, na forma eletrônica, é condicionado aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, do desenvolvimento sustentável, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade e aos que lhes são correlatos.

§ 1º O princípio do desenvolvimento sustentável será observado nas etapas do processo de contratação, em suas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, no mínimo, com base nos planos de gestão de logística sustentável dos órgãos e das entidades.

§ 2º As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, resguardados o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Definições

Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

I - aviso do edital - documento que contém:

- a) a definição precisa, suficiente e clara do objeto;
- b) a indicação dos locais, das datas e dos horários em que poderá ser lido ou obtido o edital; e
- c) o endereço eletrônico no qual ocorrerá a sessão pública com a data e o horário de sua realização;

II - bens e serviços comuns - bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;

III - bens e serviços especiais - bens que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade técnica, não podem ser considerados bens e serviços comuns, nos termos do inciso II;

IV - estudo técnico preliminar - documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a melhor solução ao problema a ser resolvido e que, na hipótese de conclusão pela viabilidade da contratação, fundamenta o termo de referência;

V - lances intermediários - lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante;

VI - obra - construção, reforma, fabricação, recuperação ou ampliação de bem imóvel, realizada por execução direta ou indireta;

VII - serviço - atividade ou conjunto de atividades destinadas a obter determinada utilidade, intelectual ou material, de interesse da administração pública;

VIII - serviço comum de engenharia - atividade ou conjunto de atividades que necessitam da participação e do acompanhamento de profissional engenheiro habilitado, nos termos do disposto na Lei nº 5.194, de 24 de dezembro de 1966, e cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pela administração pública, mediante especificações usuais de mercado;

IX - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf - ferramenta informatizada, integrante da plataforma do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - Siasg, disponibilizada pelo Ministério da Economia, para cadastramento dos órgãos e das entidades da administração pública, das empresas públicas e dos participantes de procedimentos de licitação, dispensa ou inexigibilidade promovidos pelos órgãos e pelas entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais - Siasg;

X - sistema de dispensa eletrônica - ferramenta informatizada, integrante da plataforma do Siasg, disponibilizada pelo Ministério da Economia, para a realização dos processos de contratação direta de bens e serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia; e

XI - termo de referência - documento elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, que deverá conter:

a) os elementos que embasam a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho e qualidade estabelecidos e das condições de entrega do objeto, com as seguintes informações:

1. a definição do objeto contratual e dos métodos para a sua execução, vedadas especificações excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, que limitem ou frustrem a competição ou a realização do certame;

2. o valor estimado do objeto da licitação demonstrado em planilhas, de acordo com o preço de mercado; e

3. o cronograma físico-financeiro, se necessário;

b) o critério de aceitação do objeto;

c) os deveres do contratado e do contratante;

d) a relação dos documentos essenciais à verificação da qualificação técnica e econômico-financeira, se necessária;

e) os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato ou da ata de registro de preços;

f) o prazo para execução do contrato; e

g) as sanções previstas de forma objetiva, suficiente e clara.

§ 1º A classificação de bens e serviços como comuns depende de exame predominantemente fático e de natureza técnica.

§ 2º Os bens e serviços que envolverem o desenvolvimento de soluções específicas de natureza intelectual, científica e técnica, caso possam ser definidos nos termos do disposto no inciso II do caput, serão licitados por pregão, na forma eletrônica.

Vedações

Art. 4º O pregão, na forma eletrônica, não se aplica a:

- I - contratações de obras;
- II - locações imobiliárias e alienações; e
- III - bens e serviços especiais, incluídos os serviços de engenharia enquadrados no disposto no inciso III do caput do art. 3º.

CAPÍTULO II DOS PROCEDIMENTOS

Forma de realização

Art. 5º O pregão, na forma eletrônica, será realizado quando a disputa pelo fornecimento de bens ou pela contratação de serviços comuns ocorrer à distância e em sessão pública, por meio do Sistema de Compras do Governo federal, disponível no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br.

§ 1º O sistema de que trata o caput será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam as condições de segurança nas etapas do certame.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 3º do art. 1º, além do disposto no caput, poderão ser utilizados sistemas próprios ou outros sistemas disponíveis no mercado, desde que estejam integrados à plataforma de operacionalização das modalidades de transferências voluntárias.

Etapas

Art. 6º A realização do pregão, na forma eletrônica, observará as seguintes etapas sucessivas:

- I - planejamento da contratação;
- II - publicação do aviso de edital;
- III - apresentação de propostas e de documentos de habilitação;
- IV – abertura da sessão pública e envio de lances, ou fase competitiva;
- V - julgamento;
- VI - habilitação;
- VII - recursal;
- VIII - adjudicação; e
- IX - homologação.

Crerios de julgamento das propostas

Art. 7º Os critérios de julgamento empregados na seleção da proposta mais vantajosa para a administração serão os de menor preço ou maior desconto, conforme dispuser o edital.

Parágrafo único. Serão fixados critérios objetivos para definição do melhor preço, considerados os prazos para a execução do contrato e do fornecimento, as especificações técnicas, os parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade, as diretrizes do plano de gestão de logística sustentável e as demais condições estabelecidas no edital.

Documentação

Art. 8º O processo relativo ao pregão, na forma eletrônica, será instruído com os seguintes documentos, no mínimo:

- I - estudo técnico preliminar, quando necessário;
- II - termo de referência;
- III - planilha estimativa de despesa;
- IV - previsão dos recursos orçamentários necessários, com a indicação das rubricas, exceto na hipótese de pregão para registro de preços;
- V - autorização de abertura da licitação;
- VI - designação do pregoeiro e da equipe de apoio;
- VII - edital e respectivos anexos;
- VIII - minuta do termo do contrato, ou instrumento equivalente, ou minuta da ata de registro de preços, conforme o caso;
- IX - parecer jurídico;
- X - documentação exigida e apresentada para a habilitação;
- XI - proposta de preços do licitante;
- XII - ata da sessão pública, que conterá os seguintes registros, entre outros:
 - a) os licitantes participantes;
 - b) as propostas apresentadas;
 - c) os avisos, os esclarecimentos e as impugnações;
 - d) os lances ofertados, na ordem de classificação;
 - e) a suspensão e o reinício da sessão, se for o caso;
 - f) a aceitabilidade da proposta de preço;
 - g) a habilitação;
 - h) a decisão sobre o saneamento de erros ou falhas na proposta ou na documentação;

- i) os recursos interpostos, as respectivas análises e as decisões; e
- j) o resultado da licitação;

XIII - comprovantes das publicações:

- a) do aviso do edital;
- b) do extrato do contrato; e
- c) dos demais atos cuja publicidade seja exigida; e

XIV - ato de homologação.

§ 1º A instrução do processo licitatório poderá ser realizada por meio de sistema eletrônico, de modo que os atos e os documentos de que trata este artigo, constantes dos arquivos e registros digitais, serão válidos para todos os efeitos legais, inclusive para comprovação e prestação de contas.

§ 2º A ata da sessão pública será disponibilizada na internet imediatamente após o seu encerramento, para acesso livre.

CAPÍTULO III DO ACESSO AO SISTEMA ELETRÔNICO Credenciamento

Art. 9º A autoridade competente do órgão ou da entidade promotora da licitação, o pregoeiro, os membros da equipe de apoio e os licitantes que participarem do pregão, na forma eletrônica, serão previamente credenciados, perante o provedor do sistema eletrônico.

§ 1º O credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível.

§ 2º Caberá à autoridade competente do órgão ou da entidade promotora da licitação solicitar, junto ao provedor do sistema, o seu credenciamento, o do pregoeiro e o dos membros da equipe de apoio.

Licitante

Art. 10. Na hipótese de pregão promovido por órgão ou entidade integrante do Sisg, o credenciamento do licitante e sua manutenção dependerão de registro prévio e atualizado no Sicaf.

Art. 11. O credenciamento no Sicaf permite a participação dos interessados em qualquer pregão, na forma eletrônica, exceto quando o seu cadastro no Sicaf tenha sido inativado ou excluído por solicitação do credenciado ou por determinação legal.

CAPÍTULO IV DA CONDUÇÃO DO PROCESSO Órgão ou entidade promotora da licitação

Art. 12. O pregão, na forma eletrônica, será conduzido pelo órgão ou pela entidade promotora da licitação, com apoio técnico e operacional do órgão central do Sisg, que atuará como provedor do Sistema de Compras do Governo federal para os órgãos e entidades integrantes do Sisg.

Autoridade competente

Art. 13. Caberá à autoridade competente, de acordo com as atribuições previstas no regimento ou no estatuto do órgão ou da entidade promotora da licitação:

I - designar o pregoeiro e os membros da equipe de apoio;

II - indicar o provedor do sistema;

III - determinar a abertura do processo licitatório;

IV - decidir os recursos contra os atos do pregoeiro, quando este mantiver sua decisão;

V - adjudicar o objeto da licitação, quando houver recurso; VI - homologar o resultado da licitação; e

VII - celebrar o contrato ou assinar a ata de registro de preços.

CAPÍTULO V DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO Orientações gerais

Art. 14. No planejamento do pregão, na forma eletrônica, será observado o seguinte:

I - elaboração do estudo técnico preliminar e do termo de referência;

II - aprovação do estudo técnico preliminar e do termo de referência pela autoridade competente ou por quem esta delegar;

III - elaboração do edital, que estabelecerá os critérios de julgamento e a aceitação das propostas, o modo de disputa e, quando necessário, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

IV - definição das exigências de habilitação, das sanções aplicáveis, dos prazos e das condições que, pelas suas particularidades, sejam consideradas relevantes para a celebração e a execução do contrato e o atendimento das necessidades da administração pública; e

V - designação do pregoeiro e de sua equipe de apoio.

Valor estimado ou valor máximo aceitável

Art. 15. O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, se não constar expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

§ 1º O caráter sigiloso do valor estimado ou do valor máximo aceitável para a contratação será fundamentado no § 3º do art. 7º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e no art. 20 do Decreto nº 7.724, de 16 de maio de 2012.

§ 2º Para fins do disposto no caput, o valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

§ 3º Nas hipóteses em que for adotado o critério de julgamento pelo maior desconto, o valor estimado, o valor máximo aceitável ou o valor de referência para aplicação do desconto constará obrigatoriamente do instrumento convocatório.

Designações do pregoeiro e da equipe de apoio

Art. 16. Caberá à autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem possuir a competência, designar agentes públicos para o desempenho das funções deste Decreto, observados os seguintes requisitos:

I - o pregoeiro e os membros da equipe de apoio serão servidores do órgão ou da entidade promotora da licitação; e

II - os membros da equipe de apoio serão, em sua maioria, servidores ocupantes de cargo efetivo, preferencialmente pertencentes aos quadros permanentes do órgão ou da entidade promotora da licitação.

§ 1º No âmbito do Ministério da Defesa, as funções de pregoeiro e de membro da equipe de apoio poderão ser desempenhadas por militares.

§ 2º A critério da autoridade competente, o pregoeiro e os membros da equipe de apoio poderão ser designados para uma licitação específica, para um período determinado, admitidas reconduções, ou por período indeterminado, permitida a revogação da designação a qualquer tempo.

§ 3º Os órgãos e as entidades de que trata o § 1º do art. 1º estabelecerão planos de capacitação que contenham iniciativas de treinamento para a formação e a atualização técnica de pregoeiros, membros da equipe de apoio e demais agentes encarregados da instrução do processo licitatório, a serem implementadas com base em gestão por competências.

Do pregoeiro

Art. 17. Caberá ao pregoeiro, em especial:

I - conduzir a sessão pública;

II - receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

III - verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;

IV - coordenar a sessão pública e o envio de lances;

V - verificar e julgar as condições de habilitação;

VI - sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;

VII - receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;

VIII - indicar o vencedor do certame;

IX - adjudicar o objeto, quando não houver recurso;

X - conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e

XI - encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.

Parágrafo único. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

Da equipe de apoio

Art. 18. Caberá à equipe de apoio auxiliar o pregoeiro nas etapas do processo licitatório.

Do licitante

Art. 19. Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica:

I - credenciar-se previamente no Sicaf ou, na hipótese de que trata o §2º do art. 5º, no sistema eletrônico utilizado no certame;

II - remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares;

III - responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

IV - acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

V - comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

VI - utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

VII - solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

Parágrafo único. O fornecedor descredenciado no Sicaf terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.

CAPÍTULO VI DA PUBLICAÇÃO DO AVISO DO EDITAL

Publicação

Art. 20. A fase externa do pregão, na forma eletrônica, será iniciada com a convocação dos interessados por meio da publicação do aviso do edital no Diário Oficial da União e no sítio eletrônico oficial do órgão ou da entidade promotora da licitação.

Parágrafo único. Na hipótese de que trata o § 3º do art. 1º, a publicação ocorrerá na imprensa oficial do respectivo Estado, do Distrito Federal ou do Município e no sítio eletrônico oficial do órgão ou da entidade promotora da licitação.

Edital

Art. 21. Os órgãos ou as entidades integrantes do Sisg e aqueles que aderirem ao Sistema Compras do Governo federal disponibilizarão a íntegra do edital no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e no sítio eletrônico do órgão ou da entidade promotora do pregão.

Parágrafo único. Na hipótese do § 2º do art. 5º, o edital será disponibilizado na íntegra no sítio eletrônico do órgão ou da entidade promotora do pregão e no portal do sistema utilizado para a realização do pregão.

Modificação do edital

Art. 22. Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

Esclarecimentos

Art. 23. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, na forma do edital.

§ 1º O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

§ 2º As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

Impugnação

Art. 24. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

§ 1º A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

§ 2º A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

§ 3º Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

CAPÍTULO VII DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Prazo

Art. 25. O prazo fixado para a apresentação das propostas e dos documentos de habilitação não será inferior a oito dias úteis, contado da data de publicação do aviso do edital. Apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante.

Art. 26. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

§ 1º A etapa de que trata o caput será encerrada com a abertura da sessão pública.

§ 2º Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Sicaf e de sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelos Municípios, quando a licitação for realizada por esses entes federativos, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

§ 3º O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto no caput, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

§ 4º O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

§ 5º A falsidade da declaração de que trata o § 4º sujeitará o licitante às sanções previstas neste Decreto.

§ 6º Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

§ 7º Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, observado o disposto no caput, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o Capítulo IX.

§ 8º Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

§ 9º Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de que trata o § 2º do art. 38.

CAPÍTULO VIII

DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DO ENVIO DE LANCES

Horário de abertura

Art. 27. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

§ 1º Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

§ 2º O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes. Conformidade das propostas

Art. 28. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

Parágrafo único. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

Ordenação e classificação das propostas

Art. 29. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

Parágrafo único. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

Início da fase competitiva

Art. 30. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

§ 1º O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

§ 2º Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

§ 3º O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

§ 4º Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

§ 5º Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

Modos de disputa

Art. 31. Serão adotados para o envio de lances no pregão eletrônico os seguintes modos de disputa:

I - aberto - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital; ou

II - aberto e fechado - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital. Parágrafo único. No modo de disputa aberto, o edital preverá intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

Modo de disputa aberto

Art. 32. No modo de disputa aberto, de que trata o inciso I do caput do art. 31, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

§ 1º A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o caput, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

§ 2º Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no caput e no § 1º, a sessão pública será encerrada automaticamente.

§ 3º Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no § 1º, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º, mediante justificativa.

Modo de disputa aberto e fechado

Art. 33. No modo de disputa aberto e fechado, de que trata o inciso II do caput do art. 31, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

§ 1º Encerrado o prazo previsto no caput, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

§ 2º Encerrado o prazo de que trata o § 1º, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

§ 3º Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o § 2º, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

§ 4º Encerrados os prazos estabelecidos nos § 2º e § 3º, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

§ 5º Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos § 2º e § 3º, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no § 4º.

§ 6º Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no § 5º.

Desconexão do sistema na etapa de lances

Art. 34. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

Art. 35. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

Critérios de desempate

Art. 36. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do

critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

Art. 37. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do art. 36, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

Parágrafo único. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

CAPÍTULO IX DO JULGAMENTO

Negociação da proposta

Art. 38. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

§ 1º A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

§ 2º O instrumento convocatório deverá estabelecer prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput.

Julgamento da proposta

Art. 39. Encerrada a etapa de negociação de que trata o art. 38, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X.

CAPÍTULO X DA HABILITAÇÃO

Documentação obrigatória

Art. 40. Para habilitação dos licitantes, será exigida, exclusivamente, a documentação relativa:

I - à habilitação jurídica;

II - à qualificação técnica;

III - à qualificação econômico-financeira;

IV - à regularidade fiscal e trabalhista;

V - à regularidade fiscal perante as Fazendas Públicas estaduais, distrital e municipais, quando necessário; e

VI - ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do caput do art. 7º da Constituição e no inciso XVIII do caput do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo único. A documentação exigida para atender ao disposto nos incisos I, III, IV e V do caput poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicafe e em sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelos Municípios, quando a licitação for realizada por esses entes federativos.

Art. 41. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras na licitação, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados com tradução livre.

Parágrafo único. Na hipótese de o licitante vencedor ser estrangeiro, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos de que trata o caput serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos dos dispostos no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

Art. 42. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, serão exigidas:

I - a comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, com indicação da empresa líder, que atenderá às condições de liderança estabelecidas no edital e representará as consorciadas perante a União;

II - a apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;

III - a comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada empresa consorciada, na forma estabelecida no edital;

IV - a demonstração, por cada empresa consorciada, do atendimento aos índices contábeis definidos no edital, para fins de qualificação econômico-financeira;

V - a responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas etapas da licitação e durante a vigência do contrato;

VI - a obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras, observado o disposto no inciso I; e

VII - a constituição e o registro do consórcio antes da celebração do contrato. Parágrafo único. Fica vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por meio de mais de um consórcio ou isoladamente.

Procedimentos de verificação

Art. 43. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos, quando os procedimentos licitatórios forem realizados por órgãos ou entidades integrantes do Sigs ou por aqueles que aderirem ao Sicaf.

§ 1º Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados nos termos do disposto no art. 26.

§ 2º Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo definido no edital, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico, observado o prazo disposto no § 2º do art. 38.

§ 3º A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

§ 4º Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

§ 5º Na hipótese de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, esta deverá ser encaminhada exclusivamente via sistema, no prazo fixado no edital, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

§ 6º No pregão, na forma eletrônica, realizado para o sistema de registro de preços, quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, poderá ser convocada a quantidade de licitantes necessária para alcançar o total estimado, respeitada a ordem de classificação, observado o preço da proposta vencedora, precedida de posterior habilitação, nos termos do disposto no Capítulo X.

§ 7º A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

§ 8º Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.

CAPÍTULO XI DO RECURSO

Intenção de recorrer e prazo para recurso

Art. 44. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

§ 1º As razões do recurso de que trata o caput deverão ser apresentadas no prazo de três dias.

§ 2º Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

§ 3º A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no caput, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

§ 4º O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

CAPÍTULO XII

DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

Autoridade competente

Art. 45. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório, nos termos do disposto no inciso V do caput do art. 13.

Pregoeiro

Art. 46. Na ausência de recurso, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação, nos termos do disposto no inciso IX do caput do art. 17.

CAPÍTULO XIII

DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

Erros ou falhas

Art. 47. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Parágrafo único. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o caput, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

CAPÍTULO XIV DA CONTRATAÇÃO

Assinatura do contrato ou da ata de registro de preços

Art. 48. Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital.

§ 1º Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

§ 2º Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços, sem prejuízo da aplicação das sanções de que trata o art. 49.

§ 3º O prazo de validade das propostas será de sessenta dias, permitida a fixação de prazo diverso no edital.

CAPÍTULO XV DA SANÇÃO

Impedimento de licitar e contratar

Art. 49. Ficará impedido de licitar e de contratar com a União e será descredenciado no Sicaf, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I - não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

II - não entregar a documentação exigida no edital;

III - apresentar documentação falsa;

IV - causar o atraso na execução do objeto;

V - não mantiver a proposta;

VI - falhar na execução do contrato;

VII - fraudar a execução do contrato;

VIII - comportar-se de modo inidôneo;

IX - declarar informações falsas; e

X - cometer fraude fiscal.

§ 1º As sanções descritas no caput também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

§ 2º As sanções serão registradas e publicadas no Sicaf.

CAPÍTULO XVI

DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

Revogação e anulação

Art. 50. A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório de que trata este Decreto poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

Parágrafo único. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

CAPÍTULO XVII

DO SISTEMA DE DISPENSA ELETRÔNICA

Aplicação

Art. 51. As unidades gestoras integrantes do Sisg adotarão o sistema de dispensa eletrônica, nas seguintes hipóteses:

I - contratação de serviços comuns de engenharia, nos termos do disposto no inciso I do caput do art. 24 da Lei nº 8.666, de 1993;

II - aquisição de bens e contratação de serviços comuns, nos termos do disposto no inciso II do caput do art. 24 da Lei nº 8.666, de 1993; e

III - aquisição de bens e contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, nos termos do disposto no inciso III e seguintes do caput do art. 24 da Lei nº 8.666, de 1993, quando cabível.

§ 1º Ato do Secretário de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia regulamentará o funcionamento do sistema de dispensa eletrônica.

§ 2º A obrigatoriedade da utilização do sistema de dispensa eletrônica ocorrerá a partir da data de publicação do ato de que trata o § 1º.

§ 3º Fica vedada a utilização do sistema de dispensa eletrônica nas hipóteses de que trata o art. 4º.

CAPÍTULO XVIII DISPOSIÇÕES FINAIS

Orientações gerais

Art. 52. Ato do Secretário de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia estabelecerá os prazos para implementação das regras decorrentes do disposto neste Decreto quando se tratar de licitações realizadas com a utilização de transferências de recursos da União de que trata o § 3º do art. 1º.

Art. 53. Os horários estabelecidos no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame. Art. 54. Os participantes de licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, têm direito público subjetivo à fiel observância do procedimento estabelecido neste Decreto e qualquer interessado poderá acompanhar o seu desenvolvimento em tempo real, por meio da internet.

Art. 55. Os entes federativos usuários dos sistemas de que trata o § 2º do art. 5º poderão utilizar o Sicaf para fins habilitatórios.

Art. 56. A Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia poderá ceder o uso do seu sistema eletrônico a órgão ou entidade dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, mediante celebração de termo de acesso.

Art. 57. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

Art. 58. Os arquivos e os registros digitais relativos ao processo licitatório permanecerão à disposição dos órgãos de controle interno e externo.

Art. 59. A Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia poderá editar normas complementares ao disposto neste Decreto e disponibilizar informações adicionais, em meio eletrônico.

Revogação

Art. 60. Ficam revogados:

I - o Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005; e II - o Decreto nº 5.504, de 5 de agosto de 2005.

Vigência

Art. 61. Este Decreto entra em vigor em 28 de outubro de 2019.

§ 1º Os editais publicados após a data de entrada em vigor deste Decreto serão ajustados aos termos deste Decreto.

§ 2º As licitações cujos editais tenham sido publicados até 28 de outubro de 2019 permanecem regidos pelo Decreto nº 5.450, de 2005.

Brasília, 20 de setembro de 2019; 198º da Independência e 131º da República.

JAIR MESSIAS BOLSONARO
Paulo Guedes

Prestação de Contas *Online*



6. Prestação de Contas

6.1 Resolução CD/FNDE nº 2, de 18 de janeiro de 2012

Estabelece orientações, critérios e procedimentos para a utilização obrigatória a partir de 2012 do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC), desenvolvido pelo FNDE para a gestão do processo de prestação de contas.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição Federal – Parágrafo Único do Artigo 70.

Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 – Art. 313-A e 313-B.

Decreto- Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 – Art. 93.

Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE), no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 14 do Anexo I do Decreto nº 7.481, de 16 de maio de 2011, publicado no DOU de 17 de maio de 2011, e pelos artigos 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, e

CONSIDERANDO a necessidade de utilizar metodologia informatizada para melhorar os procedimentos relacionados à gestão do processo de prestações de contas dos recursos repassados pelo FNDE, **RESOLVE:**

Art. 1º Instituir como obrigatória, a partir de 2012, a utilização do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC), desenvolvido pelo FNDE, para o processamento online de todas as fases relacionadas ao rito de prestação de contas dos recursos repassados a título de Transferências Voluntárias e Obrigatórias/Legais, conforme à fundamentação legal desta Resolução.

§ 1º O acesso ao SiGPC se dará por meio do link denominado PC Online, a partir do dia 02 de fevereiro de 2012, na seguinte página na internet: www.fnde.gov.br/sigpc.

§ 2º O sistema tem por objetivo promover a gestão do processo de prestação de contas dos recursos transferidos aos estados, ao Distrito Federal, aos municípios e às entidades privadas sem fins Lucrativos.

§ 3º A gestão do sistema de prestação de contas abrangerá: a elaboração, a remessa e o recebimento de prestações de contas; a análise financeira e técnica; a emissão de pareceres sobre as contas, inclusive pelos conselhos de controle social; a emissão de diligências; a elaboração de relatórios gerenciais e operacionais; o acompanhamento dos prazos; e a recuperação de créditos. O SiGPC contribuirá, pois, para promover a transparência da aplicação de recursos públicos.

§ 4º A obrigatoriedade contida no caput abrange os titulares das entidades citadas no § 2º, bem como os conselheiros de controle social responsáveis pela análise, emissão de parecer e envio das prestações de contas ao FNDE.

§ 5º A análise financeira das prestações de contas é responsabilidade da Coordenação Geral de Contabilidade e Acompanhamento de Prestação de Contas da Diretoria Financeira do FNDE (CGCAP/DIFIN) e a responsabilidade pela análise técnica caberá às demais unidades do FNDE, às Secretarias do MEC e aos órgãos gestores das políticas públicas dos recursos geridos pela Autarquia.

§ 6º Os responsáveis pelo dever de prestar contas e os conselheiros de controle social serão habilitados pelo FNDE por meio de senha de acesso pessoal e intransferível.

§ 7º O SiGPC só reconhecerá a entrega das prestações de contas enviada por seus titulares por meio de sua senha pessoal.

§ 8º A Diretoria de Tecnologia do FNDE (DIRTE) habilitará, por indicação da Coordenação Geral de Contabilidade e Acompanhamento de Prestação de Contas da Diretoria Financeira do FNDE (CGCAP/DIFIN), os usuários que utilizarão o módulo PC Online no SiGPC.

§ 9º As prestações de contas com vencimento em 2012 e aquelas que não tenham sido enviadas tempestivamente em exercícios anteriores deverão ser entregues ao FNDE por meio do SiGPC.

§ 10 Excluem-se da obrigatoriedade contida no caput as descentralizações de créditos efetuadas por meio de Termos de Cooperação, firmados entre o FNDE e os órgãos e entidades da administração pública federal, direta e indireta.

Art. 2º A entrega das prestações de contas ocorrerá com a inserção, no SiGPC, das informações previstas nas respectivas resoluções que instituíram os repasses, as quais deverão ser suficientes para:

- I. elaboração do relatório do cumprimento do objeto e dos benefícios alcançados, declarando a realização dos objetivos a que se propunha;
- II. elaboração da relação de bens ou serviços;
- III. elaboração da relação de despesas e pagamentos, com a indicação do respectivo credor;
- IV. conciliação bancária;
- V. outras demonstrações da execução dos recursos; e
- VI. anexação, quando for o caso, de cópias de documentos digitalizados/escaneados, como por exemplo:
 - a) extrato bancário;
 - b) fotos;
 - c) Guia de Recolhimento da União;
 - d) termo de aceitação definitiva da obra;
 - e) despacho adjudicatório e homologação das licitações realizadas ou justificativa para sua dispensa ou inexigibilidade;
 - f) faturas;
 - g) recibos;
 - h) notas fiscais; ou
 - i) qualquer outro documento comprobatório da aplicação dos recursos.

§ 1º Antes do recebimento da prestação de contas, o sistema submeterá os dados inseridos a críticas que visem verificar:

- I. o preenchimento adequado das informações; e
- II. a suficiência dos mesmos para a elaboração das demonstrações previstas nas resoluções específicas.

§ 2º Uma vez inseridos os dados, o SiGPC reproduzirá os demonstrativos necessários à confecção das prestações de contas e validará as informações nos termos do parágrafo anterior.

§ 3º Após a conclusão dos critérios de validação, o responsável titular deverá executar a funcionalidade de enviar a prestação de contas.

§ 4º Não sendo atendidas as exigências citadas nos parágrafos anteriores, o sistema informará o responsável titular da ocorrência, proporcionando-lhe oportunidade de efetuar possíveis correções antes da remessa.

§ 5º Caso o responsável titular deseje enviar a prestação de contas sem atender às condições do § 2º deste artigo, o sistema emitirá o comprovante de entrega da prestação de contas, registrando as ocorrências.

§ 6º Atendidas as exigências contidas no § 2º deste artigo, o sistema processará a elaboração das demonstrações exigidas e emitirá o comprovante de entrega da prestação de contas ao responsável por seu envio.

§ 7º As demonstrações ficarão registradas no SiGPC e à disposição dos responsáveis, inclusive para cópia e impressão.

§ 8º O responsável titular somente poderá modificar os dados informados, mediante solicitação à CGCAP/DIFIN do FNDE, que poderá autorizar a liberação desse procedimento no SiGPC.

§ 9º Na eventualidade de pane do SiGPC por ocasião de vencimento de prazo de registro da prestação de contas, caberá ao responsável titular resguardar-se de possíveis penalidades devidas a descumprimento de prazo mediante o ato de informar imediatamente o FNDE da pane, guardando consigo página impressa da tela do SiGPC que comprove a ocorrência de erro no sistema.

Art. 3º O FNDE, mediante processamento automático, examinará a prestação de contas sob o aspecto financeiro, segundo os padrões legais e técnicos aplicáveis à análise financeira. Em seguida, remeterá os resultados à área responsável pela análise técnica específica, para manifestação quanto ao atingimento do objeto e do objetivo da transferência.

§ 1º Os dados serão analisados com o intuito de estabelecer nexo de causalidade entre a receita e a despesa realizada, a conformidade entre a despesa realizada, o objeto e objetivo a serem alcançados, bem como o cumprimento das normas pertinentes a cada transferência.

§ 2º Quando houver a exigência de manifestação do conselho de controle social, as prestações de contas serão enviadas pelos responsáveis titulares aos respectivos conselheiros por meio do SiGPC, os quais deverão providenciar a emissão de parecer e o envio das prestações de contas ao FNDE, também por meio do sistema.

Art. 4º Concluídas as análises sob os aspectos financeiro e técnico, no caso de se encontrarem inconsistências, o FNDE emitirá diligências aos responsáveis para saneamento da(s) pendência(s).

§ 1º Os termos das diligências serão conhecidos pelos responsáveis mediante o acesso ao SiGPC, que registrará automaticamente a ciência dos mesmos e emitirá o devido comprovante de recebimento da diligência.

§ 2º Não havendo a comprovação da ciência por meio do sistema, o FNDE providenciará notificação ao responsável por via postal com aviso de recebimento (AR), por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da ciência do interessado, nos termos do §§ 3º e 4º do art. 26 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Art. 5º Finalizadas as análises financeira e técnica ou, se for o caso, transcorrido o prazo fixado na diligência e assegurado que o responsável teve ciência da mesma, o FNDE concluirá a análise das contas, segundo os padrões legais e técnicos aplicados à matéria e parametrizados no SiGPC, gerando um dos seguintes resultados:

- I. Aprovação das contas;
- II. Aprovação das contas com ressalvas;
- III. Não-Aprovação das contas com imputação de débito;
- IV. Não-Aprovação das contas sem imputação de débito;
- V. Declaração da omissão no dever de prestar contas;
- VI. Desaprovação das contas.

§ 1º Os resultados previstos neste artigo poderão ser revistos diante de fato novo registrado no SiGPC que modifique o resultado do julgamento das contas pelo FNDE.

§ 2º A declaração de omissão no dever de prestar contas será efetuada também quando registrados dados insuficientes, que não permitam analisar a gestão dos recursos transferidos.

Art. 6º O recebimento das prestações de contas por meio do SiGPC ficará registrado em nome do responsável por sua entrega e todos os documentos emitidos receberão assinatura mediante processamento eletrônico, por meio de registro individualizado de operação, denominado RI, cuja autenticidade poderá ser certificada por meio da seguinte página na internet: www.fn.de.gov.br/sigpc

§ 1º O documento que tiver a necessidade de manifestação dos responsáveis pelas análises financeira e técnica ou do ordenador de despesa, sem que a conclusão tenha sido gerada por processamento automático efetuado pelo sistema, deverá conter abaixo do RI a identificação dos signatários com a sua devida qualificação.

§ 2º Nos demais casos, abaixo do RI constará a expressão “Registro por Processamento Automático do Sistema”.

Art. 7º Sem prejuízo da segurança e da proteção das informações inseridas no sistema e do cumprimento da legislação aplicável, o FNDE, observados os princípios básicos da administração pública, após a conclusão das contas, promoverá o acesso público dos dados constantes no SiGPC por meio de relatórios.

Parágrafo único. Os relatórios mencionados no caput passarão a ser gerados automaticamente pelo SiGPC para as prestações de contas dos recursos transferidos no exercício de 2012, em face da vigência da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Art. 8º Visando ao acesso e à correta utilização do SiGPC, nos termos da Lei nº 9.784/99, ficam suspensos por cem dias os prazos de entrega das prestações de contas das Transferências Voluntárias e Obrigatórias/Legais que tenham vencimento entre 1º de janeiro e 31 de julho de 2012.

Art. 9º As prestações de contas de exercícios anteriores que ainda não tenham sido entregues ao FNDE dependerão de solicitação formal para abertura do sistema, visando à inserção das informações e seu respectivo envio pela autoridade competente.

Art. 10 As prestações de contas de exercícios anteriores que se encontrem em aberto no FNDE deverão constar do SiGPC, devendo esta Autarquia adotar providências para que todas as fases processuais sejam concluídas por meio do sistema.

Art. 11 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 1º de janeiro de 2012.

FERNANDO HADDAD

6.2 Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.

Altera a Resolução/CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição Federal – Parágrafo Único do Artigo 70.

Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 – Art. 313-A e 313-B.

Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 – Art. 93.

Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE), no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 7º, § 1º, da Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, e pelos arts. 4º, § 2º, e 14 do Anexo I do Decreto n.º 7.691, de 2 de março de 2012, publicado no D.O.U. de 6 de março de 2012, e pelos arts. 3º, inciso I, alíneas “a” e “b”; 5º, caput; e 6º, inciso VI, do Anexo da Resolução nº 31, de 30 de setembro de 2003, publicada no D.O.U. de 2 de outubro de 2003, neste ato representado conforme deliberado na Reunião Extraordinária do Conselho Deliberativo do FNDE realizada no dia 31 de maio de 2012, e

CONSIDERANDO a disponibilização de funcionalidade para o envio das prestações de contas dos recursos repassados a título de Transferências Voluntárias e Obrigatórias/Legais, por meio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas – SiGPC, conforme Resolução nº 2, de 18 de janeiro de 2012, e visando à garantia da eficiência do processo de transmissão das informações;

RESOLVE "AD REFERENDUM":

Art. 1º Inserir no Artigo 2º da Resolução/CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012, publicada no D.O.U. de 19 de janeiro de 2012, Seção 1, página 19, o § 3º- A. com a seguinte redação:

"§ 3º-A. Para as entidades previstas no § 2º do art. 1º da Resolução nº 2, de 18 de janeiro de 2012, o prazo para o envio das prestações de contas será de até 60 (sessenta) dias, a partir da habilitação da funcionalidade "Enviar" da respectiva transferência."

Art. 2º Inserir na Resolução/CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012, publicada no D.O.U. de 19 de janeiro de 2012, Seção 1, página 19, as Disposições Transitórias, Artigos 10-A e 10-B, com as seguintes redações:

"Disposições Transitórias Art. 10-A Excepcionalmente, no período compreendido entre 06 de setembro e 11 de outubro de 2012, o SiGPC monitorará as informações recebidas e comunicará aos gestores das entidades previstas no § 2º do art. 1º as possíveis complementações necessárias à remessa das prestações de contas."

Art. 10-B Os comprovantes de entrega das prestações de contas enviadas nos termos do artigo anterior somente serão emitidos após o término do referido período."

JOSÉ HENRIQUE PAIM FERNANDES

6.3 Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013

Estabelece orientações, critérios e procedimentos para a utilização obrigatória a partir de 2013 do Sistema de Gestão de Conselhos (Sigecon), desenvolvido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação(FNDE).

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição Federal – Parágrafo Único do Artigo 70.

Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 – Art. 313-A e 313-B.

Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 – Art. 93.

Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 7º, § 1º, da Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, e pelos arts. 4º, § 2º, e 14 do Anexo I do Decreto nº 7.691, de 2 de março de 2012, publicado no D.O.U. de 6 de março de 2012, e pelos arts. 3º, inciso I, alíneas “a” e “b”; 5º, caput; e 6º, inciso VI, do Anexo da Resolução nº 31, de 30 de setembro de 2003, publicada no D.O.U. de 2 de outubro de 2003, neste ato representado conforme deliberado na Reunião Extraordinária do Conselho Deliberativo do FNDE realizada no dia 31 de maio de 2012, e CONSIDERANDO a necessidade de utilizar metodologia informatizada para melhorar o processo de acompanhamento e fiscalização de recursos repassados pelo FNDE - relativos a programas e projetos educacionais, bem como da prestação de contas de tais recursos,

RESOLVE “AD REFERENDUM”:

Art. 1º Instituir, a partir de 2013, a utilização obrigatória do Sistema de Gestão de Conselhos (Sigecon), desenvolvido pelo FNDE, para que o conselho social competente possa emitir o parecer conclusivo sobre as prestações de contas enviadas pelos gestores por meio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC – Contas Online).

§ 1º O acesso ao Sigecon se dará por meio da rede mundial de computadores, na página do FNDE, no seguinte endereço: <http://www.fnde.gov.br/sigecon>.

§ 2º Os conselheiros de controle social serão habilitados pela Diretoria de Tecnologia – DIRTE - do FNDE, por meio de senha de acesso pessoal e intransferível.

§ 3º O Sigecon reconhecerá apenas a manifestação do conselho competente se enviada pelo presidente do colegiado ou, no caso de indisponibilidade, pelo vice- presidente.

Art. 2º O envio da prestação de contas ocorrerá com a inserção, no Sigecon, das informações previstas nas respectivas resoluções que instituíram os repasses, suficientes para elaboração de: Parecer Conclusivo; e Relatório de Gestão.

§ 1º Antes do envio da prestação de contas ao FNDE, os dados inseridos serão submetidos a críticas do Sistema, que visem verificar: o preenchimento adequado das informações; e a suficiência de dados para a elaboração das demonstrações previstas nas resoluções específicas.

§ 2º Após a validação dos dados, o responsável deverá executar a funcionalidade de “enviar a prestação de contas”.

§ 3º Não sendo atendidas as exigências citadas no parágrafo primeiro, o sistema gerará um Relatório de Ocorrências, de forma que o responsável pela inserção dos dados tenha a oportunidade de efetuar as possíveis correções, antes da remessa.

§ 4º Caso haja o envio da prestação de contas sem atendimento das condições do § primeiro deste artigo, o Sistema emitirá o comprovante de entrega da prestação de contas, registrando as ocorrências.

§ 5º Atendidas as exigências contidas no § 3º deste artigo, o Sistema processará a elaboração das demonstrações exigidas e emitirá o comprovante de entrega da prestação de contas ao responsável por seu envio.

§ 6º As demonstrações ficarão registradas no Sigecon e à disposição dos responsáveis, inclusive para cópia e impressão.

§ 7º O responsável somente poderá modificar os dados informados, mediante solicitação ao FNDE, que poderá autorizar a liberação desse procedimento no Sigecon.

§ 8º Na eventualidade de ocorrência sistêmica (pane) no Sigecon que inviabilize o tempestivo encaminhamento da prestação de contas, caberá ao responsável resguardar-se de possíveis penalidades pelo descumprimento do prazo de envio, informando imediatamente ao FNDE o ocorrido.

§ 9º O prazo para o envio das prestações de contas ao FNDE, pelo conselho social, será de até 45 (quarenta e cinco) dias, a partir da inserção dos dados da prestação de contas no SiGPC- Contas Online, pelo gestor responsável.

Art. 3º A prestação de contas realizada no Sigecon ficará registrada em nome do responsável por sua entrega e todos os documentos emitidos receberão assinatura por processamento eletrônico, por meio de Registro Individualizado de operação – RI, com a devida qualificação do responsável pela inserção dos dados no sistema, cuja autenticidade poderá ser certificada no seguinte endereço: <https://www.fnde.gov.br/autenticidade/>

Art. 4º Após a conclusão da prestação de contas, sem prejuízo da segurança e da proteção das informações inseridas no Sistema, no cumprimento da legislação aplicável e observados os princípios básicos da administração pública, o FNDE, promoverá o acesso público dos dados constantes no Sigecon por meio de relatórios.

Disposições Transitórias

Art. 5º O prazo para o envio das prestações de contas relativas a competência anterior a 2013 será de até 60 (sessenta) dias, a partir da liberação da funcionalidade “enviar prestação de contas” no Sigecon.

Art. 6º Fica autorizada a utilização do sistema Sigecon, a partir de 1º de janeiro de 2013, para os fins dispostos nesta resolução.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ HENRIQUE PAIM FERNANDES

6.4 Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014

Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas à prestação de contas dos programas e projetos que exigem manifestação de conselho de controle social.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição Federal - Parágrafo Único do Artigo 70.

Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 - Art. 313-A e 313-B .

Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 - Art. 93.

Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 7º, § 1º, da Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, e pelos arts. 4º, § 2º, e 14 do Anexo I do Decreto nº 7.691, de 2 de março de 2012, publicado no D.O.U. de 6 de março de 2012, e pelos arts. 3º, inciso I, alíneas "a" e "b"; 5º, caput; e 6º, inciso VI, do Anexo da Resolução nº 31, de 30 de setembro de 2003, publicada no D.O.U. de 2 de outubro de 2003, neste ato representado conforme ratificado na Reunião Extraordinária do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) realizada no dia 06 de março de 2014,

CONSIDERANDO que a Resolução nº 2, de 18 de janeiro de 2012, determina que a partir de 2011 a prestação de contas dos recursos transferidos pelo FNDE deve ser apresentada pelo gestor responsável, por intermédio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas - SiGPC Contas Online;

CONSIDERANDO que a Resolução nº 24, de 14 de junho de 2013, instituiu a obrigatoriedade do uso do Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon para emissão de parecer conclusivo acerca da execução de programas e projetos que exigem a manifestação de conselho de controle social, sem o que não se considera completa a prestação de contas ao FNDE; e

CONSIDERANDO a necessidade de tornar claros os procedimentos e as responsabilidades relativas à prestação de contas dos recursos transferidos pelo FNDE no âmbito desses programas e projetos, de modo a propiciar a efetividade da transmissão das informações indispensáveis para garantir a adimplência de entes e entidades executoras, resolve "*ad referendum*":

Art. 1º A prestação de contas que exija manifestação de conselho de controle social deverá ser enviada no prazo e nas condições estabelecidas no normativo de cada programa ou projeto, por intermédio do SiGPC Contas Online e do Sigecon.

§ 1º Caso a funcionalidade "Enviar" não esteja disponível no SiGPC Contas Online na data estabelecida na resolução do programa ou projeto, o prazo para envio da prestação de contas no sistema será aquele fixado no § 3º-A do art. 2º da Resolução CD/FNDE nº 2, de 18 de janeiro de 2012.

§ 2º Ao término do prazo de envio da prestação de contas no SiGPC Contas Online pelo gestor responsável, o conselho de controle social terá até sessenta dias para enviar o parecer conclusivo por meio do Sigecon.

§ 3º O descumprimento dos prazos estabelecidos para o envio da prestação de contas e do parecer conclusivo do conselho de controle social poderá ensejar a suspensão de repasses de recursos do programa ou projeto.

Art. 2º Havendo omissão do envio da prestação de contas no prazo previsto, o gestor responsável será notificado, por intermédio do SiGPC Contas Online, para que, em trinta dias a contar da data da ciência da notificação, regularize a situação no referido sistema ou apresente as devidas justificativas ao FNDE, de acordo com o previsto na resolução que normatiza o programa ou projeto.

Parágrafo Único. Enquanto não der ciência da notificação emitida em seu nome, o gestor responsável do ente ou entidade executora ficará impossibilitado de realizar procedimentos no SiGPC Contas Online, inclusive enviar a prestação de contas.

Art. 3º Havendo omissão do envio do parecer conclusivo do conselho de controle social, o FNDE solicitará ao presidente do colegiado, por intermédio do Sigecon ou outro meio, que regularize a situação no sistema no prazo de trinta dias a contar da data da ciência da solicitação.

§ 1º O FNDE notificará o gestor responsável, por intermédio do SiGPC Contas Online, para adotar as providências necessárias para que o conselho de controle social envie o parecer conclusivo no Sigecon, no prazo estabelecido no caput.

§ 2º Decorridos todos os prazos estabelecidos nesta Resolução, caso o parecer conclusivo não seja enviado no Sigecon, o FNDE considerará as contas reprovadas, sem prejuízo das medidas de exceção cabíveis.

Art. 4º As notificações do FNDE ao responsável pela prestação de contas do ente ou entidade executora serão enviadas por meio do SiGPC Contas Online e inseridas na caixa de entrada do sistema, podendo ser utilizados outros meios para notificação, desde que assegurada a certeza da ciência.

Art. 5º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

LUIZ CLAUDIO COSTA D.O.U., 14/10/2014 - Seção 1
Este texto não substitui a Publicação Oficial.

6.5 Resolução FNDE nº 10, de 7 de outubro de 2020

Dispõe sobre a prorrogação dos prazos para o envio das prestações de contas de programas e ações educacionais executados ao FNDE, em virtude da situação de calamidade pública para enfrentamento da pandemia do novo coronavírus - Covid-19, e dá outras providências.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999;
Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009;
Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020;
Resolução CD/FNDE nº 2, de 18 de janeiro de 2012;
Resolução CD/FNDE nº 14, de 8 de junho de 2012;
Resolução CD/FNDE nº 7, de 20 de março de 2013;
Resolução CD/FNDE nº 8, de 20 de março de 2013;
Resolução CD/FNDE nº 15, de 16 de maio de 2013;
Resolução CD/FNDE nº 16, de 16 de maio de 2013;
Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013;
Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013;
Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014;
Resolução CD/FNDE nº 5, de 31 de março de 2017;
Resolução CD/FNDE nº 11, de 6 de setembro de 2017;
Resolução CD/FNDE nº 13, de 21 de setembro de 2017;
Resolução CD/FNDE nº 16, de 7 de dezembro de 2017;
Resolução CD/FNDE nº 11, de 18 de maio de 2018;
Resolução CD/FNDE nº 12, de 6 de junho de 2018;
Resolução CD/FNDE nº 26, de 24 de dezembro de 2018; e
Resolução CD/FNDE nº 5, de 28 de maio de 2020.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, e os arts. 3º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - CD/FNDE, e considerando a situação de calamidade pública no Brasil, diante da pandemia do novo coronavírus - Covid-19, conforme Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, resolve:

Art. 1º Prorrogar os prazos para envio ao FNDE, por meio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas - SiGPC - Contas On-line, das prestações de contas dos seguintes programas e ações educacionais relativos à competência de 2019:

- I - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;
- II - Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE e Ações Agregadas;
- III - Programa Nacional de Apoio ao Transporte do Escolar - PNATE;
- IV - Programa de Apoio a Novas Turmas de Educação Infantil;
- V - Programa de Apoio a Novos Estabelecimentos de Educação Infantil;
- VI - Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral - EMTI;
- VII - Programa de Apoio aos Sistemas de Ensino para Atendimento à Educação de Jovens e Adultos - Peja;
- VIII - Programa Nacional de Inclusão de Jovens - Projovem Campo - Saberes da Terra, edição especial, e Projovem Urbano;
- IX - Bolsa-Formação do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec; e
- X - recursos de que trata a Resolução CD/FNDE nº 11, de 18 de maio de 2018, executados pelas entidades executoras.

§ 1º A prorrogação prevista no inciso X do caput abrange também os recursos da competência do exercício de 2018.

§ 2º O novo prazo-limite para o envio das prestações de contas dos programas a que se referem o caput e o § 1º será de sessenta dias após o término da vigência do decreto federal que reconhece o estado de calamidade pública no País.

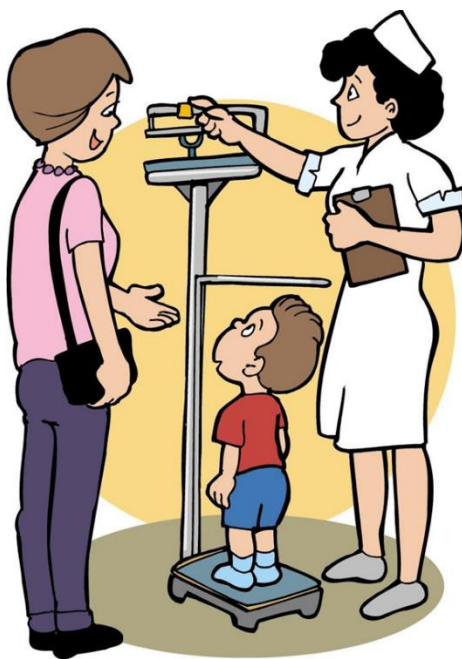
Art. 2º Prorrogar o prazo para os Conselhos de Alimentação Escolar e Conselhos de Acompanhamento e Controle Social, do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação - Fundeb, enviarem, por meio do Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon, os seus pareceres sobre as prestações de contas ao FNDE.

Parágrafo único. O novo prazo-limite para o envio dos pareceres dos Conselhos Sociais a que se refere o caput será de sessenta dias após a conclusão do prazo para o envio das prestações de contas.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MILTON RIBEIRO

Programa Saúde na Escola



7. Programa Saúde na Escola

7.1 Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.

Institui o Programa Saúde na Escola - PSE, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso VI, alínea "a", da Constituição,

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído, no âmbito dos Ministérios da Educação e da Saúde, o Programa Saúde na Escola - PSE, com finalidade de contribuir para a formação integral dos estudantes da rede pública de educação básica por meio de ações de prevenção, promoção e atenção à saúde.

Art. 2º São objetivos do PSE:

- I - promover a saúde e a cultura da paz, reforçando a prevenção de agravos à saúde, bem como fortalecer a relação entre as redes públicas de saúde e de educação;
- II - articular as ações do Sistema Único de Saúde - SUS às ações das redes de educação básica pública, de forma a ampliar o alcance e o impacto de suas ações relativas aos estudantes e suas famílias, otimizando a utilização dos espaços, equipamentos e recursos disponíveis;
- III - contribuir para a constituição de condições para a formação integral de educandos;
- IV - contribuir para a construção de sistema de atenção social, com foco na promoção da cidadania e nos direitos humanos;
- V - fortalecer o enfrentamento das vulnerabilidades, no campo da saúde, que possam comprometer o pleno desenvolvimento escolar;
- VI - promover a comunicação entre escolas e unidades de saúde, assegurando a troca de informações sobre as condições de saúde dos estudantes; e
- VII - fortalecer a participação comunitária nas políticas de educação básica e saúde, nos três níveis de governo.

Art. 3º O PSE constitui estratégia para a integração e a articulação permanente entre as políticas e ações de educação e de saúde, com a participação da comunidade escolar, envolvendo as equipes de saúde da família e da educação básica.

§ 1º São diretrizes para a implementação do PSE:

- I - descentralização e respeito à autonomia federativa;
- II - integração e articulação das redes públicas de ensino e de saúde;
- III - territorialidade;
- IV - interdisciplinaridade e intersetorialidade;
- V - integralidade;
- VI - cuidado ao longo do tempo;
- VII - controle social; e
- VIII - monitoramento e avaliação permanentes.

§ 2º O PSE será implementado mediante adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios aos objetivos e diretrizes do programa, formalizada por meio de termo de compromisso.

§ 3º O planejamento das ações do PSE deverá considerar:

- I - o contexto escolar e social;
- II - o diagnóstico local em saúde do escolar; e
- III - a capacidade operativa em saúde do escolar.

Art. 4º As ações em saúde previstas no âmbito do PSE considerarão a atenção, promoção, prevenção e assistência, e serão desenvolvidas articuladamente com a rede de educação pública básica e em conformidade com os princípios e diretrizes do SUS, podendo compreender as seguintes ações, entre outras:

- I - avaliação clínica;
- II - avaliação nutricional;
- III - promoção da alimentação saudável;
- IV - avaliação oftalmológica;
- V - avaliação da saúde e higiene bucal;
- VI - avaliação auditiva;
- VII - avaliação psicossocial;
- VIII - atualização e controle do calendário vacinal;
- IX - redução da morbimortalidade por acidentes e violências;
- X - prevenção e redução do consumo do álcool;
- XI - prevenção do uso de drogas;

- XII - promoção da saúde sexual e da saúde reprodutiva;
- XIII - controle do tabagismo e outros fatores de risco de câncer;
- XIV - educação permanente em saúde;
- XV - atividade física e saúde;
- XVI - promoção da cultura da prevenção no âmbito escolar; e
- XVII - inclusão das temáticas de educação em saúde no projeto político pedagógico das escolas.

Parágrafo único. As equipes de saúde da família realizarão visitas periódicas e permanentes às escolas participantes do PSE para avaliar as condições de saúde dos educandos, bem como para proporcionar o atendimento à saúde ao longo do ano letivo, de acordo com as necessidades locais de saúde identificadas.

Art. 5º Para a execução do PSE, compete aos Ministérios da Saúde e Educação, em conjunto:

- I - promover, respeitadas as competências próprias de cada Ministério, a articulação entre as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação e o SUS;
- II - subsidiar o planejamento integrado das ações do PSE nos Municípios entre o SUS e o sistema de ensino público, no nível da educação básica;
- III - subsidiar a formulação das propostas de formação dos profissionais de saúde e da educação básica para implementação das ações do PSE;
- IV - apoiar os gestores estaduais e municipais na articulação, planejamento e implementação das ações do PSE;
- V - estabelecer, em parceria com as entidades e associações representativas dos Secretários Estaduais e Municipais de Saúde e de Educação os indicadores de avaliação do PSE; e
- VI - definir as prioridades e metas de atendimento do PSE.

§ 1º Caberá ao Ministério da Educação fornecer material para implementação das ações do PSE, em quantidade previamente fixada com o Ministério da Saúde, observadas as disponibilidades orçamentárias.

§ 2º Os Secretários Estaduais e Municipais de Educação e de Saúde definirão conjuntamente as escolas a serem atendidas no âmbito do PSE, observadas as prioridades e metas de atendimento do Programa.

Art. 6º O monitoramento e avaliação do PSE serão realizados por comissão interministerial constituída em ato conjunto dos Ministros de Estado da Saúde e da Educação.

Art. 7º Correrão à conta das dotações orçamentárias destinadas à sua cobertura, consignadas distintamente aos Ministérios da Saúde e da Educação, as despesas de cada qual para a execução dos respectivos encargos no PSE. Art. 8º Os Ministérios da Saúde e da Educação coordenarão a pactuação com Estados, Distrito Federal e Municípios das ações a que se refere o art. 4º, que deverá ocorrer no prazo de até noventa dias.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 5 de dezembro de 2007; 186º da Independência e 119º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Fernando Haddad

Jose Gomes Temporão

Este texto não substitui o publicado no DOU de 6.12.2007

7.2 Portaria Interministerial nº 675, de 4 de junho de 2008.

Institui a Comissão Intersectorial de Educação e Saúde na Escola.

OS MINISTROS DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA SAÚDE, no uso de suas atribuições que lhe confere os incisos I e II do parágrafo único do art. 87, da Constituição; e Considerando a necessidade de promover a articulação institucional entre o Ministério da Educação e o Ministério da Saúde para a execução de ações de atenção, prevenção e promoção à saúde nas escolas, bem como o caráter transversal da atenção à saúde e a necessidade de envolver a comunidade nas estratégias de educação para a saúde na rede pública de educação básica, resolvem:

Art. 1º Instituir a Comissão Intersectorial de Educação e Saúde na Escola - CIESE, com a finalidade de estabelecer diretrizes da política de educação e saúde na escola, em conformidade com as políticas nacionais de educação e com os objetivos, princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde - SUS.

Art. 2º Compete à Comissão:

- I - propor diretrizes para a política nacional de saúde na escola;
- II - apresentar referenciais conceituais de saúde necessários para a formação inicial e continuada dos profissionais de educação na esfera da educação básica;

para a formação inicial e continuada dos profissionais da saúde;

IV - propor estratégias de integração e articulação entre as áreas de saúde e de educação nas três esferas do governo;

V - acompanhar a execução do Programa Saúde na Escola - PSE, especialmente na apreciação do material pedagógico elaborado no âmbito do Programa.

Art. 3º A Comissão compõe-se de um representante de cada uma das seguintes unidades de órgãos públicos e de entidades vinculadas e do setor privado:

I - Ministério da Educação: a) Secretaria-Executiva - SE;

b) Secretaria de Educação Básica - SEB;

c) Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade - SECAD;

d) Secretaria de Educação Especial - SEESP;

e) Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE;

II - Ministério da Saúde:

a) Secretaria-Executiva - SE; b) Secretaria de Atenção à Saúde - SAS;

c) Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação em Saúde - SGTES;

d) Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa - SGEP;

III - Conselho Nacional de Secretários de Saúde - CONASS;

IV - Conselho Nacional de Secretários Municipais de Saúde - CONASEMS;

V - Conselho Nacional de Secretários Estaduais de Educação - CONSED; e VI - União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação - UNDIME.

§ 1º Os membros e respectivos suplentes, indicados pelas instituições identificadas neste artigo, e o coordenador da comissão serão designados em ato conjunto dos Ministros da Educação e da Saúde.

§ 2º A Comissão poderá convidar representantes de órgãos, entidades ou pessoas do setor público e privado para exame de assuntos específicos, sempre que entenda necessária a sua colaboração para o pleno alcance dos seus objetivos.

Art. 4º A Comissão será coordenada pelo Ministério da Saúde.

Art. 5º O apoio administrativo e os meios necessários à execução dos trabalhos da Comissão serão providos pelos Ministérios da Educação e da Saúde.

Art. 6º A participação na Comissão é de relevante interesse público e não será remunerada.

Art. 7º Ficam revogadas as Portarias Interministeriais nº 1.820, de 1º de agosto de 2006, e nº 16, de 24 de abril de 2007.

Art. 8º Esta Portaria Interministerial entra em vigor na data da sua publicação.

FERNANDO HADDAD

MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO JOSÉ GOMES TEMPORÃO

MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE (DOU Nº 106, 5/6/2008, SEÇÃO 1, P. 19/20)

7.3 Portaria Interministerial nº 1.055, de 25 de abril de 2017

Redefine as regras e os critérios para adesão ao Programa Saúde na Escola – PSE por estados, Distrito Federal e municípios e dispõe sobre o respectivo incentivo financeiro para custeio de ações.

O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO e o MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso da atribuição que lhes confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e CONSIDERANDO:

A Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional; O Decreto no 6.286, de 5 de dezembro de 2007, que institui o Programa Saúde na Escola - PSE, e dá outras providências;

A Portaria no 204/GM/MS, de 29 de janeiro de 2007, que regulamenta o financiamento e a transferência dos recursos federais para as ações e os serviços de saúde, na forma de blocos de financiamento, com o respectivo monitoramento e controle;

A Portaria nº 1.144 GM/MEC, de 10 de outubro de 2016, que institui o Programa Novo Mais Educação, que visa melhorar a aprendizagem em língua portuguesa e matemática no ensino fundamental;

A Portaria Interministerial no 675/MS/MEC, de 4 de junho de 2008, que institui a Comissão Intersetorial de Educação e Saúde na Escola;

A Portaria no 2.488/GM/MS, de 21 de outubro de 2011, que aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica, para a Estratégia Saúde da Família - ESF e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde – PACS;

A Portaria no 2.446/GM/MS, de 11 de novembro de 2014, que redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde – PNPS;

A Portaria no 798/GM/MS, de 17 de junho de 2015, que redefine a Semana de Mobilização Saúde na Escola- Semana Saúde na Escola;

A Resolução no 22/CD/FNDE, de 22 de junho de 2012, que dispõe sobre a destinação de recursos financeiros a escolas públicas da educação básica, nos moldes e sob a égide da Resolução no 7/CD/FNDE, de 2012, para a implementação do Plano de Desenvolvimento da Escola – PDE Escola;

A Resolução no 5/CD/FNDE, de 25 de outubro de 2016, que destina recursos financeiros a escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal, nos moldes operacionais e regulamentares do Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE, a fim de contribuir para que as escolas realizem atividades complementares de acompanhamento pedagógico, em conformidade com o Programa Novo Mais Educação; e

A necessidade de desenvolver ações de promoção, de atenção à saúde e de prevenção das doenças e agravos relacionados à saúde, bem como de formação continuada e permanente a serem realizadas pela União, estados, Distrito Federal e municípios, de modo a possibilitar a ampliação da cobertura e das ações de saúde nas escolas, resolvem:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Ficam redefinidas as regras e os critérios para adesão ao Programa Saúde na Escola - PSE por estados, Distrito Federal e municípios e ficam dispostas as diretrizes para regulamentar o respectivo incentivo financeiro para custeio de ações.

Art. 2º São objetivos do PSE:

I - promover a saúde e a cultura da paz, reforçando a prevenção de agravos à saúde, bem como fortalecer a relação entre as redes públicas de saúde e de educação;

II - articular as ações do Sistema Único de Saúde - SUS às ações das redes de educação básica pública, de forma a ampliar o alcance e o impacto de suas ações relativas aos estudantes e a suas famílias, otimizando a utilização dos espaços, equipamentos e recursos disponíveis;

III - contribuir para a constituição de condições para a formação integral de educandos;

IV - contribuir para a construção de sistema de atenção social, com foco na promoção da cidadania e nos direitos humanos;

V - fortalecer o enfrentamento das vulnerabilidades, no campo da saúde, que possam comprometer o pleno desenvolvimento escolar;

VI - promover a comunicação entre escolas e unidades de saúde, assegurando a troca de informações sobre as condições de saúde dos estudantes; e

VII - fortalecer a participação comunitária nas políticas de educação básica e saúde, nos três níveis de governo.

Art. 3º O PSE constitui estratégia para a integração e a articulação permanente entre as políticas e ações de educação e de saúde, com a participação da comunidade escolar, envolvendo as equipes de saúde da família e da educação básica.

Art. 4º São diretrizes para a implementação do PSE:

I. descentralização e respeito à autonomia federativa;

II. integração e articulação das redes públicas de ensino e de saúde;

III. Territorialidade;

IV. interdisciplinaridade e intersetorialidade;

V. integralidade;

VI. cuidado ao longo do tempo;

VII. controle social; e

VIII. monitoramento e avaliação permanentes.

CAPÍTULO II DA IMPLEMENTAÇÃO, EXECUÇÃO E GESTÃO DO PSE

Art. 5º O PSE será implementado mediante adesão dos estados, do Distrito Federal e dos municípios aos objetivos e diretrizes do Programa, formalizada por meio:

I - do preenchimento, pelo município ou pelo Distrito Federal, do Termo de Compromisso do PSE, acessível por meio da ferramenta eletrônica disponibilizada no sítio eletrônico <http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sgdab> ; e

II - da assinatura de Termo de Adesão, pelos estados, a ser disponibilizado no sítio eletrônico <http://dabsistemas.saude.gov.br/sistemas/sgdab>, mediante o qual se comprometerão a apoiar a realização das ações do PSE nas escolas estaduais e a constituir ou fomentar a atuação do Grupo de Trabalho Intersetorial Estadual do PSE – GTIE, previsto no art. 7º desta Portaria.

Parágrafo único. No preenchimento do Termo de Compromisso de que trata o inciso I, o município ou Distrito Federal indicará as equipes de Atenção Básica e das escolas da Educação Básica da rede pública e

demonstrará a anuência dos gestores da Saúde e Educação municipais e do Distrito Federal ao Termo de Compromisso do PSE, observado o seguinte:

I - todas as equipes de saúde da Atenção Básica poderão ser vinculadas ao PSE;

II - os secretários estaduais e municipais de educação e de saúde definirão conjuntamente as escolas a serem atendidas no âmbito do PSE, observadas as prioridades e metas de atendimento do Programa; e

III - o município ou o Distrito Federal poderá pactuar escolas estaduais e institutos federais de ensino em seu território, sendo necessária prévia articulação com os gestores dessas instituições.

Art. 6º A adesão ao PSE, pelos estados, Distrito Federal e municípios, terá duração de vinte e quatro meses, com abertura para ajustes das informações e do Termo de Compromisso após doze meses do início da respectiva vigência.

Art. 7º A gestão do PSE deve ocorrer de forma intersetorial, a cargo dos gestores da saúde e da educação e suas representações organizadas em Grupos de Trabalho Intersetoriais - GTI, instituídos nas esferas federal, estadual, do Distrito Federal e municipal de gestão do PSE, por normativa legal ou ato próprio, e em conformidade com as diretrizes da Comissão Intersetorial de Educação e Saúde na Escola – CIESE.

Parágrafo único. A qualquer tempo, os gestores federais, estaduais, do Distrito Federal e municipais do PSE poderão incluir representantes de outros setores da gestão pública nos respectivos GTI.

Art. 8º Para a execução do PSE, compete ao Ministério da Saúde - MS e ao Ministério da Educação - MEC, em conjunto:

I - promover, respeitadas as competências próprias de cada Ministério, a articulação entre as secretarias estaduais e municipais de educação e o SUS;

II - subsidiar o planejamento integrado das ações do PSE nos municípios entre o SUS e o sistema de ensino público, no nível da educação básica;

III - subsidiar a formulação das propostas de formação dos profissionais de saúde e da educação básica para implementação das ações do PSE;

IV - apoiar os gestores estaduais e municipais na articulação, no planejamento e na implementação das ações do PSE;

V - estabelecer, em parceria com as entidades e associações representativas dos secretários estaduais e municipais de saúde e de educação os indicadores de avaliação do PSE; e

VI - definir as prioridades e metas de atendimento do PSE.

Art. 9º A formação dos gestores e dos técnicos da saúde e da educação é de responsabilidade das três esferas de governo, devendo ser realizada de maneira contínua e permanente.

§ 1º No âmbito do MEC, a formação de que trata o caput deve alinhar-se à Política de Formação da Secretaria de Educação Básica do Ministério da Educação – SEB-MEC.

§ 2º No âmbito do MS, a formação de que trata o caput deve estar em sintonia com a Política de Educação Permanente para formação dos profissionais do SUS.

CAPÍTULO III DAS AÇÕES NO ÂMBITO DO PSE

Art. 10 O estado, o Distrito Federal e o município que aderir ao Programa Saúde na Escola deverá realizar no período do ciclo as seguintes ações:

I. Ações de combate ao mosquito *Aedes aegypti*;

II. Promoção das práticas corporais, da atividade física e do lazer nas escolas;

III. Prevenção ao uso de álcool, tabaco, crack e outras drogas;

IV. Promoção da cultura de paz, cidadania e direitos humanos;

V. Prevenção das violências e dos acidentes;

VI. Identificação de educandos com possíveis sinais de agravos de doenças em eliminação;

VII. Promoção e avaliação de saúde bucal e aplicação tópica de flúor;

VIII. Verificação e atualização da situação vacinal;

IX. Promoção da alimentação saudável e prevenção da obesidade infantil; Promoção da saúde auditiva e identificação de educandos com possíveis sinais de alteração.

X. Direito sexual e reprodutivo e prevenção de DST/AIDS; e

XI. Promoção da saúde ocular e identificação de educandos com possíveis sinais de alteração.

§ 1º O planejamento das ações do PSE deverá considerar:

I - os contextos escolar e social;

II - o diagnóstico local de saúde; e

III - a capacidade operativa das equipes das escolas e da Atenção Básica.

§ 2º As ações realizadas pela escola deverão estar alinhadas ao currículo escolar e à política de educação integral.

Art. 11. O registro das informações sobre as atividades desenvolvidas no PSE será efetuado e atualizado no sistema de informação da Atenção Básica pelos profissionais da saúde ou pelos gestores responsáveis pelo Programa no âmbito do Distrito Federal e dos municípios.

CAPÍTULO IV

DOS INCENTIVOS FINANCEIROS DE CUSTEIO ÀS AÇÕES NO ÂMBITO DO PSE

Art. 12. Fica instituído o incentivo financeiro de custeio às ações no âmbito do PSE, que será repassado fundo a fundo, anualmente, em parcela única, por intermédio e as expensas do MS, por meio do Piso Variável da Atenção Básica - PAB Variável, em virtude da adesão do Distrito Federal e dos municípios ao PSE, no valor de R\$ 5.676,00 (cinco mil seiscentos e setenta e seis reais), para o Distrito Federal e municípios com 1 (um) a 600 (seiscentos) educandos inscritos.

§ 1º O Distrito Federal e municípios terão o valor do incentivo financeiro de custeio de que trata o caput acrescido de R\$ 1.000,00 (mil reais) a cada intervalo entre 1 (um) e 800 (oitocentos) educandos inscritos que superarem o número de 600 (seiscentos).

§ 2º O cálculo do incentivo financeiro do segundo ano do ciclo do PSE a ser repassado para o Distrito Federal e municípios levará em conta a realização das ações pactuadas na adesão e monitoradas pelo MS.

§ 3º A qualquer tempo o MS poderá crescer os recursos financeiros do PSE, observando as demandas sanitárias e epidemiológicas do país e indicadores de saúde do Distrito Federal e municípios que possam colocá-los em situação de vulnerabilidade perante o(s) evento(s).

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13. O monitoramento e a avaliação do PSE serão realizados por comissão interministerial constituída em ato conjunto dos Ministros de Estado da Saúde e da Educação.

Art. 14. O período da adesão ao PSE e os informativos complementares ao processo serão divulgados em sites oficiais do MS e do MEC. 15. Todas as equipes aderidas ao Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica – PMAQ-AB e também ao PSE participarão, nos moldes previstos no PMAQAB, dos processos de monitoramento, autoavaliação, apoio institucional e avaliação externa, com destaque especial para as ações desenvolvidas junto às escolas e aos educandos.

Art. 16. Os indicadores e padrões de avaliação do PSE serão publicados em manual técnico elaborado de forma colegiada pelo MS, pelo MEC e por representantes da Comissão Intergestores Tripartite do SUS e disponibilizado no início de cada ciclo de adesão.

Art. 17. Na hipótese de execução integral do objeto originalmente pactuado e verificada sobra de recursos financeiros, o ente federativo poderá efetuar o remanejamento dos recursos e a sua aplicação nos termos da Portaria no 204/GM/MS, de 29 de janeiro de 2007, e no 3.134/GM/MS, de 17 de dezembro de 2013.

Art. 18. Nos casos em que for verificada a não execução integral do objeto originalmente pactuado e a existência de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Saúde para os fundos de saúde estaduais, distrital e municipais não executados, seja parcial ou totalmente, o ente federativo estará sujeito à devolução dos recursos financeiros transferidos e não executados, acrescidos da correção monetária prevista em lei, observado o regular processo administrativo.

Art. 19. Nos casos em que se verificar que não houve a execução do objeto originalmente pactuado e que os recursos financeiros transferidos pelo Fundo Nacional de Saúde foram executados, total ou parcialmente, em objeto distinto ao originalmente pactuado, aplicar-se-á o regramento disposto na Lei Complementar no 141, de 3 de janeiro de 2012, e do Decreto no 7.827, de 16 de outubro de 2012.

Art. 20. Os recursos financeiros para a execução das atividades previstas nesta Portaria são oriundos do orçamento do MS, devendo onerar a Funcional Programática 10.301.2015.20AD (PO 0006 - Piso de Atenção Básica Variável - Saúde da Família) e outras que se fizerem necessárias com vistas ao aporte de recursos complementares previstos no art. 13, § 3º, desta Portaria.

Art. 21. Fica revogada a Portaria Interministerial no 1.413/MS/MEC, de 10 de julho de 2013.

Art. 22. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Normativos da Agricultura Familiar



8. Normativos da Agricultura Familiar

8.1 Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei estabelece os conceitos, princípios e instrumentos destinados à formulação das políticas públicas direcionadas à Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Art. 2º A formulação, gestão e execução da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais serão articuladas, em todas as fases de sua formulação e implementação, com a política agrícola, na forma da lei, e com as políticas voltadas para a reforma agrária.

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; (Redação dada pela Lei nº 12.512, de 2011)

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

§ 2º São também beneficiários desta Lei:

I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;

II - aqüicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhentos metros cúbicos) de gua, quando a exploração se efetivar em tanques-rede;

III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e fiscadores;

IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente.

V - povos indígenas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput do art. 3º; (Incluído pela Lei nº 12.512, de 2011)

VI - integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais que atendam simultaneamente aos incisos II, III e IV do caput do art. 3º. (Incluído pela Lei nº 12.512, de 2011)

§ 3º O Conselho Monetário Nacional - CMN pode estabelecer critérios e condições adicionais de enquadramento para fins de acesso às linhas de crédito destinadas aos agricultores familiares, de forma a contemplar as especificidades dos seus diferentes segmentos. (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

§ 4º Podem ser criadas linhas de crédito destinadas às cooperativas e associações que atendam a percentuais mínimos de agricultores familiares em seu quadro de cooperados ou associados e de matéria-prima beneficiada, processada ou comercializada oriunda desses agricultores, conforme disposto pelo CMN. (Incluído pela Lei nº 12.058, de 2009)

Art. 4º A Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais observará, dentre outros, os seguintes princípios:

I - descentralização;

II - sustentabilidade ambiental, social e econômica;

III - equidade na aplicação das políticas, respeitando os aspectos de gênero, geração e etnia;

IV - participação dos agricultores familiares na formulação e implementação da política nacional da agricultura familiar e empreendimentos familiares rurais.

Art. 5º Para atingir seus objetivos, a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais promoverá o planejamento e a execução das ações, de forma a compatibilizar as seguintes áreas:

- I - crédito e fundo de aval;
- II - infra-estrutura e serviços;
- III - assistência técnica e extensão rural;
- IV - pesquisa;
- V - comercialização;
- VI - seguro;
- VII - habitação;
- VIII - legislação sanitária, previdenciária, comercial e tributária;
- IX - cooperativismo e associativismo;
- X - educação, capacitação e profissionalização;
- XI - negócios e serviços rurais não agrícolas;
- XII - agroindustrialização.

Art. 6º O Poder Executivo regulamentará esta Lei, no que for necessário à sua aplicação.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 24 de julho de 2006; 185o da Independência e 118o da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
Presidência da República

Guilherme Cassel
Secretaria-Geral
Subchefia para Assuntos Jurídicos

8.2 Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017

Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, caput, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, DECRETA:

Art. 1º As políticas públicas direcionadas à agricultura familiar deverão considerar a Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, os empreendimentos familiares rurais, as formas associativas de organização da agricultura familiar e o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

Art. 2º Para os fins deste Decreto, considera-se:

- I - Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA - conjunto de indivíduos composto por família que explore uma combinação de fatores de produção, com a finalidade de atender à própria subsistência e à demanda da sociedade por alimentos e por outros bens e serviços, e que resida no estabelecimento ou em local próximo a ele;
- II - família - unidade nuclear composta por um ou mais indivíduos, eventualmente ampliada por outros que contribuam para o rendimento ou que tenham suas despesas atendidas pela UFPA;
- III - estabelecimento - unidade territorial, contígua ou não, à disposição da UFPA, sob as formas de domínio ou posse admitidas em lei;
- IV - módulo fiscal - unidade de medida agrária para classificação fundiária do imóvel, expressa em hectares, a qual poderá variar conforme o Município, calculada pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - Incra;
- V - imóvel agrário - área contínua, qualquer que seja a sua localização, destinada à atividade agrária;
- e
- VI - empreendimento familiar rural - empreendimento vinculado à UFPA, instituído por pessoa jurídica e constituído com a finalidade de produção, beneficiamento, processamento ou comercialização de produtos agropecuários, ou ainda para prestação de serviços de turismo rural, desde que formado exclusivamente por um ou mais agricultores familiares com inscrição ativa no CAF; e (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)
- VII - formas associativas de organização da agricultura familiar - pessoas jurídicas formadas sob os seguintes arranjos: (Incluído pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

a) cooperativa singular da agricultura familiar - aquela que comprove que o quadro de cooperados é constituído por, no mínimo, cinquenta por cento de agricultores familiares com inscrição ativa no CAF; (Incluído pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

b) cooperativa central da agricultura familiar - aquela que comprove que a soma dos agricultores familiares com inscrição ativa no CAF constitua mais de cinquenta por cento do quantitativo de cooperados pessoas físicas de cooperativas singulares; e (Incluído pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

c) associação da agricultura familiar - aquela que comprove a totalidade das pessoas jurídicas associadas com inscrição ativa no CAF e, no caso de pessoas físicas associadas, que comprove que o quadro é constituído por mais da metade de agricultores familiares com inscrição ativa no CAF. (Incluído pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

Art. 3º A UFPA e o empreendimento familiar rural deverão atender aos seguintes requisitos:

I - possuir, a qualquer título, área de até quatro módulos fiscais;

II - utilizar, predominantemente, mão de obra familiar nas atividades econômicas do estabelecimento ou do empreendimento; (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

III - auferir, no mínimo, metade da renda familiar de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; e

IV - ser a gestão do estabelecimento ou do empreendimento estritamente familiar.

§ 1º O disposto no inciso I do caput não se aplica à UFPA e ao empreendimento familiar rural compostos por extrativistas, pescadores, povos indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos e demais comunidades tradicionais.

§ 2º Na hipótese de pescadores artesanais, de aquicultores, de maricultores e de extrativistas que desenvolvam tais atividades não combinadas com produção agropecuária, para fins do cumprimento do inciso I do caput, a área do estabelecimento será considerada igual a zero.

§ 3º Ato da Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disporá sobre a composição da renda familiar para fins do disposto no inciso III do caput. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

Art. 4º Fica instituído o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, destinado à identificação e à qualificação da UFPA, do empreendimento familiar rural e das formas associativas de organização da agricultura familiar. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

§ 1º Compete à Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a implementação e a gestão do CAF. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

§ 2º O cadastro ativo no CAF será requisito para acesso às ações e às políticas públicas destinadas à UFPA, ao empreendimento familiar rural e às formas associativas de organização da agricultura familiar. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

Art. 5º Serão cadastrados no CAF:

I - os beneficiários que se enquadrarem nos requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 ;

II - os assentados do Programa Nacional de Reforma Agrária - PNRA;

III - os beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário - PNCF; e

IV - as demais UFPA, os empreendedores familiares rurais e as demais formas associativas de organização da agricultura familiar que explorem imóvel agrário em área urbana. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

Art. 6º O CAF substituirá a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf para fins de acesso às ações e às políticas públicas destinadas à UFPA, aos empreendimentos familiares rurais e às formas associativas de organização da agricultura familiar. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

Parágrafo único. Até que seja concluída a implementação do CAF, a Declaração de Aptidão ao Pronaf permanece como instrumento de identificação e de qualificação da UFPA, dos empreendimentos familiares rurais e das formas associativas de organização da agricultura familiar. (Redação dada pelo Decreto nº 10.688, de 2021)

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 31 de maio de 2017; 196º da Independência e 129º da República.

MICHEL TEMER

Eliseu Padilha

Este texto não substitui o publicado no DOU de 31.5.2017 - Edição extra.

8.3 Decreto nº 10.688, de 26 de abril de 2021

Altera o Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017, que dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, caput, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 6º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, DECRETA:

Art. 1º O Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 1º As políticas públicas direcionadas à agricultura familiar deverão considerar a Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, os empreendimentos familiares rurais, as formas associativas de organização da agricultura familiar e o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF.” (NR)

“Art. 2º

VI - empreendimento familiar rural - empreendimento vinculado à UFPA, instituído por pessoa jurídica e constituído com a finalidade de produção, beneficiamento, processamento ou comercialização de produtos agropecuários, ou ainda para prestação de serviços de turismo rural, desde que formado exclusivamente por um ou mais agricultores familiares com inscrição ativa no CAF; e

VII - formas associativas de organização da agricultura familiar - pessoas jurídicas formadas sob os seguintes arranjos:

a) cooperativa singular da agricultura familiar - aquela que comprove que o quadro de cooperados é constituído por, no mínimo, cinquenta por cento de agricultores familiares com inscrição ativa no CAF;

b) cooperativa central da agricultura familiar - aquela que comprove que a soma dos agricultores familiares com inscrição ativa no CAF constitua mais de cinquenta por cento do quantitativo de cooperados pessoas físicas de cooperativas singulares; e

c) associação da agricultura familiar - aquela que comprove a totalidade das pessoas jurídicas associadas com inscrição ativa no CAF e, no caso de pessoas físicas associadas, que comprove que o quadro é constituído por mais da metade de agricultores familiares com inscrição ativa no CAF.” (NR)

“Art.

3º

.....

....

II - utilizar, predominantemente, mão de obra familiar nas atividades econômicas do estabelecimento ou do empreendimento;

§ 3º Ato da Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disporá sobre a composição da renda familiar para fins do disposto no inciso III do caput.” (NR)

“Art. 4º Fica instituído o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, destinado à identificação e à qualificação da UFPA, do empreendimento familiar rural e das formas associativas de organização da agricultura familiar.

§ 1º Compete à Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a implementação e a gestão do CAF.

§ 2º O cadastro ativo no CAF será requisito para acesso às ações e às políticas públicas destinadas à UFPA, ao empreendimento familiar rural e às formas associativas de organização da agricultura familiar.” (NR)

“Art. 5º

IV - as demais UFPA, os empreendedores familiares rurais e as demais formas associativas de organização da agricultura familiar que explorem imóvel agrário em área urbana.” (NR)

“Art. 6º O CAF substituirá a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf para fins de acesso às ações e às políticas públicas destinadas à UFPA, aos empreendimentos familiares rurais e às formas associativas de organização da agricultura familiar.

Parágrafo único. Até que seja concluída a implementação do CAF, a Declaração de Aptidão ao Pronaf permanece como instrumento de identificação e de qualificação da UFPA, dos

empreendimentos familiares rurais e das formas associativas de organização da agricultura familiar.” (NR)

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 26 de abril de 2021; 200º da Independência e 133º da República.

JAIR MESSIAS BOLSONARO

Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias

Este texto não substitui o publicado no DOU de 27.4.2021

a) Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF)

As informações referentes a Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP e/ou referente ao Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, devem ser consultadas junto ao órgão competente por esses instrumentos legais, sendo a Coordenação-Geral do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar, por meio do endereço eletrônico atendimento.cocaf@agro.gov.br e/ou caf@agro.com.br.

As **Portarias da DAP** podem ser consultadas no link <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/dap> e no link Acessar no link <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/dap/formularios-manuais-e-legislacao>.

1. Portaria MAPA nº 523, de 24 de agosto de 2018.

Os **instrumentos legais que instituem o CAF** podem ser consultados no link <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/caf/instrumentos-normativos> e/ou <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar>.

1. Portaria SAF/MAPA nº 387, de 30 de dezembro de 2021;

2. Portaria SAF/MAPA nº 293, de 19 de dezembro de 2022.