

# PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



## Caderno de Legislação 2021

Atualizado em 04/01/2021



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

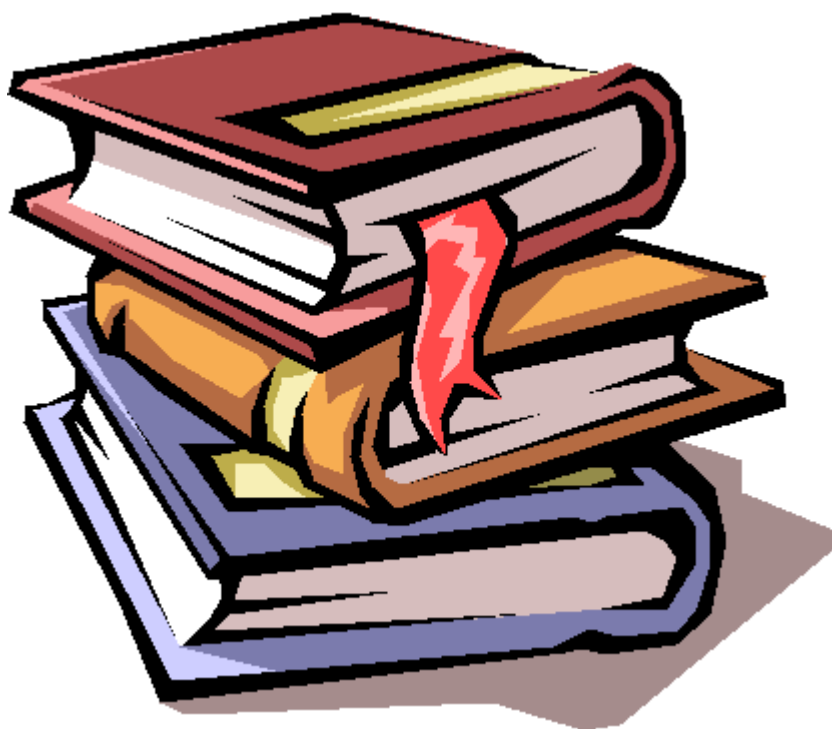
# Sumário

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Normativos Gerais .....                                                                                                                                                                                                                                                          | 1          |
| <u>DECRETO LEGISLATIVO Nº 6, DE 20 DE MARÇO DE 2020 .....</u>                                                                                                                                                                                                                    | <u>2</u>   |
| <u>PORTARIA Nº 356, DE 11 DE MARÇO DE 2020 .....</u>                                                                                                                                                                                                                             | <u>2</u>   |
| Normativas do PNAE .....                                                                                                                                                                                                                                                         | 7          |
| <u>LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. ....</u>                                                                                                                                                                                                                               | <u>8</u>   |
| <u>LEI Nº 13.987, DE 7 DE ABRIL DE 2020 .....</u>                                                                                                                                                                                                                                | <u>17</u>  |
| <u>RESOLUÇÃO Nº 2, DE 9 DE ABRIL DE 2020 .....</u>                                                                                                                                                                                                                               | <u>18</u>  |
| <u>RESOLUÇÃO Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020 .....</u>                                                                                                                                                                                                                               | <u>21</u>  |
| <u>RESOLUÇÃO Nº 20, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020 .....</u>                                                                                                                                                                                                                          | <u>71</u>  |
| <u>PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006 .....</u>                                                                                                                                                                                                            | <u>76</u>  |
| <u>LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. ....</u>                                                                                                                                                                                                                             | <u>79</u>  |
| Notas Técnicas do PNAE .....                                                                                                                                                                                                                                                     | 109        |
| <u>NOTA TÉCNICA Nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE - AQUISIÇÃO DE LEITE EM PÓ PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR .....</u>                                                                                                                                                              | <u>110</u> |
| <u>NOTA TÉCNICA Nº 5002/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – CONTROLE DE ESTOQUE DE ALIMENTOS NO PNAE. ....</u>                                                                                                                                                                              | <u>112</u> |
| <u>NOTA TÉCNICA Nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE - ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE. ....</u>                                                                                                                          | <u>118</u> |
| <u>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 8 DE MAIO DE 2020 .....</u>                                                                           | <u>123</u> |
| <u>NOTA TÉCNICA Nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - ATUALIZAÇÃO DAS RECOMENDAÇÕES ACERCA DA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE. ....</u>                                                                                                 | <u>136</u> |
| <u>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. ....</u>                                                                          | <u>149</u> |
| <u>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. ....</u>                                                                                                              | <u>160</u> |
| <u>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 .....</u> | <u>164</u> |
| <u>NOTA TÉCNICA Nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - ALTERAÇÕES DOS ASPECTOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E DA AGRICULTURA FAMILIAR DISPOSTOS NA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 20, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2020. ....</u>                                                                         | <u>168</u> |
| Nutricionista no PNAE .....                                                                                                                                                                                                                                                      | 173        |
| <u>RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010 .....</u>                                                                                                                                                                                                                                           | <u>174</u> |

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO NUTRICIONISTA.....               | 181 |
| Controle de qualidade .....                                      | 195 |
| RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.....             | 196 |
| RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.....             | 209 |
| RESOLUÇÃO RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002. ....             | 218 |
| RESOLUÇÃO RDC Nº 340, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002.....             | 238 |
| LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. ....                       | 239 |
| RESOLUÇÃO RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015 .....                 | 240 |
| RESOLUÇÃO RDC Nº 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013.....               | 244 |
| Licitação e compras .....                                        | 249 |
| LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 .....                       | 250 |
| DECRETO Nº 3.931, DE 19 DE SETEMBRO DE 2001.....                 | 300 |
| LEI Nº 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002.....                       | 307 |
| DECRETO Nº 5.450, DE 31 DE MAIO DE 2005. ....                    | 311 |
| DECRETO Nº 5.504, DE 5 DE AGOSTO DE 2005. ....                   | 322 |
| Prestação de Contas Online .....                                 | 324 |
| RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 2, DE 18 DE JANEIRO DE 2012 .....           | 289 |
| RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 43, DE 04 DE SETEMBRO DE 2012.....          | 293 |
| RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 24, DE 14 DE JUNHO DE 2013 .....            | 294 |
| RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 22, DE 13 DE OUTUBRO DE 2014.....           | 296 |
| RESOLUÇÃO Nº 10, DE 7 DE OUTUBRO DE 2020.....                    | 298 |
| Programa Saúde na Escola .....                                   | 300 |
| DECRETO Nº 6.286, DE 5 DE DEZEMBRO DE 2007. ....                 | 301 |
| PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 675, DE 4 DE JUNHO DE 2008.....     | 303 |
| PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.055, DE 25 DE ABRIL DE 2017 ..... | 305 |
| Programa Mais Educação .....                                     | 311 |
| DECRETO Nº 7.083, DE 27 DE JANEIRO DE 2010. ....                 | 312 |
| RESOLUÇÃO Nº 17, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2017. ....                 | 314 |
| Normativos da Agricultura Familiar .....                         | 322 |
| LEI Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006.....                       | 323 |
| PORTARIA Nº 523, DE 24 DE AGOSTO DE 2018 .....                   | 325 |
| PORTARIA Nº 1, DE 13 DE ABRIL DE 2017 .....                      | 336 |
| PORTARIA Nº 129, DE 23 DE SETEMBRO DE 2020.....                  | 353 |
| PORTARIA Nº 128, DE 4 DE JULHO DE 2019.....                      | 354 |
| PORTARIA Nº 1, DE 29 DE JANEIRO DE 2019 .....                    | 355 |
| LEI Nº 10.831, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. ....                   | 356 |
| DECRETO Nº 6.323, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2007 .....                | 359 |
| LEI Nº 8.918, DE 14 DE JULHO DE 1994.....                        | 385 |
| DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009 .....                    | 388 |

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <u>LEI Nº 13.648, DE 11 DE ABRIL DE 2018 .....</u>                | <u>428</u> |
| <u>DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019.....</u>          | <u>429</u> |
| <u>DECRETO Nº 8.198, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2014 .....</u>         | <u>445</u> |
| <u>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 72, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2018 .....</u> | <u>471</u> |
| <u>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 31 DE MARÇO DE 2000.....</u>      | <u>482</u> |

# Normativos Gerais



## DECRETO LEGISLATIVO Nº 6, DE 20 DE MARÇO DE 2020

Reconhece, para os fins do art. 65 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, a ocorrência do estado de calamidade pública, nos termos da solicitação do Presidente da República encaminhada por meio da Mensagem nº 93, de 18 de março de 2020.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica reconhecida, exclusivamente para os fins do art. 65 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, notadamente para as dispensas do atingimento dos resultados fiscais previstos no art. 2º da Lei nº 13.898, de 11 de novembro de 2019, e da limitação de empenho de que trata o art. 9º da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, a ocorrência do estado de calamidade pública, com efeitos até 31 de dezembro de 2020, nos termos da solicitação do Presidente da República encaminhada por meio da Mensagem nº 93, de 18 de março de 2020.

Art. 2º Fica constituída Comissão Mista no âmbito do Congresso Nacional, composta por 6 (seis) deputados e 6 (seis) senadores, com igual número de suplentes, com o objetivo de acompanhar a situação fiscal e a execução orçamentária e financeira das medidas relacionadas à emergência de saúde pública de importância internacional relacionada ao coronavírus (Covid-19).

§ 1º Os trabalhos poderão ser desenvolvidos por meio virtual, nos termos definidos pela Presidência da Comissão.

§ 2º A Comissão realizará, mensalmente, reunião com o Ministério da Economia, para avaliar a situação fiscal e a execução orçamentária e financeira das medidas relacionadas à emergência de saúde pública de importância internacional relacionada ao coronavírus (Covid-19).

§ 3º Bimestralmente, a Comissão realizará audiência pública com a presença do Ministro da Economia, para apresentação e avaliação de relatório circunstanciado da situação fiscal e da execução orçamentária e financeira das medidas relacionadas à emergência de saúde pública de importância internacional relacionada ao coronavírus (Covid-19), que deverá ser publicado pelo Poder Executivo antes da referida audiência.

Art. 3º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Senado Federal, em 20 de março de 2020.

SENADOR ANTONIO ANASTASIA

Primeiro Vice-Presidente do Senado Federal, no exercício da Presidência.

## PORTARIA Nº 356, DE 11 DE MARÇO DE 2020

Dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19).

O MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos I e II do parágrafo único do art. 87 da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

Considerando a Portaria nº 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (2019-nCoV), resolve:

Art. 1º Esta Portaria regulamenta o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional em decorrência da Infecção Humana pelo coronavírus (COVID-19).

Art. 2º Para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância nacional e internacional, decorrente do coronavírus (COVID-19), poderão ser adotadas as medidas de saúde para resposta à emergência de saúde pública previstas no art. 3º da Lei nº 13.979, de 2020.

Art. 3º A medida de isolamento objetiva a separação de pessoas sintomáticas ou assintomáticas, em investigação clínica e laboratorial, de maneira a evitar a propagação da infecção e transmissão local.

§ 1º A medida de isolamento somente poderá ser determinada por prescrição médica ou por recomendação do agente de vigilância epidemiológica, por um prazo máximo de 14 (quatorze) dias, podendo se estender por até igual período, conforme resultado laboratorial que comprove o risco de transmissão.

§ 2º A medida de isolamento prescrita por ato médico deverá ser efetuada, preferencialmente, em domicílio, podendo ser feito em hospitais públicos ou privados, conforme recomendação médica, a depender do estado clínico do paciente.

§ 3º Não será indicada medida de isolamento quando o diagnóstico laboratorial for negativo para o SARS-CoV-2.

§ 4º A determinação da medida de isolamento por prescrição médica deverá ser acompanhada do termo de consentimento livre e esclarecido do paciente, conforme modelo estabelecido no Anexo I.

§ 5º A medida de isolamento por recomendação do agente de vigilância epidemiológica ocorrerá no curso da investigação epidemiológica e abrangerá somente os casos de contactantes próximos a pessoas sintomáticas ou portadoras assintomáticas, e deverá ocorrer em domicílio.

§ 6º Nas unidades da federação em que não houver agente de vigilância epidemiológica, a medida de que trata o § 5º será adotada pelo Secretário de Saúde da respectiva unidade.

§ 7º A medida de isolamento por recomendação será feita por meio de notificação expressa à pessoa contactante, devidamente fundamentada, observado o modelo previsto no Anexo II.

Art. 4º A medida de quarentena tem como objetivo garantir a manutenção dos serviços de saúde em local certo e determinado.

§ 1º A medida de quarentena será determinada mediante ato administrativo formal e devidamente motivado e deverá ser editada por Secretário de Saúde do Estado, do Município, do Distrito Federal ou Ministro de Estado da Saúde ou superiores em cada nível de gestão, publicada no Diário Oficial e amplamente divulgada pelos meios de comunicação.

§ 2º A medida de quarentena será adotada pelo prazo de até 40 (quarenta) dias, podendo se estender pelo tempo necessário para reduzir a transmissão comunitária e garantir a manutenção dos serviços de saúde no território.

§ 3º A extensão do prazo da quarentena de que trata o § 2º dependerá de prévia avaliação do Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública (COE-nCoV) previsto na Portaria nº 188/GM/MS, de 3 de fevereiro de 2020.

§ 4º A medida de quarentena não poderá ser determinada ou mantida após o encerramento da Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional.

Art. 5º O descumprimento das medidas de isolamento e quarentena previstas nesta Portaria acarretará a responsabilização, nos termos previstos em lei.

Parágrafo único. Caberá médico ou agente de vigilância epidemiológica informar à autoridade policial e Ministério Público sobre o descumprimento de que trata o caput.

Art. 6º As medidas de realização compulsória no inciso III do art. 3º da Lei nº 13.979, de 2020, serão indicadas mediante ato médico ou por profissional de saúde.

Parágrafo único. Não depende de indicação médica ou de profissional de saúde as medidas previstas nas alíneas "c" e "d" do inciso III do art. 3º da Lei nº 13.979, de 2020.

Art. 7º A medida de requisição de bens e serviços de pessoas naturais e jurídicas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus Covid-19 será determinada pela autoridade competente da esfera administrativa correspondente, assegurado o direito à justa indenização.

Art. 8º O laboratório público ou privado que, pela primeira vez, confirmar a doença, adotando o exame específico para SARS-CoV2 (RT-PCR, pelo protocolo Charité), deverá passar por validação por um dos três laboratórios de referência nacional:

I - Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz/RJ);

II - Instituto Evandro Chagas da Secretaria de Vigilância em Saúde (IEC/SVS) no Estado do Pará; ou

III - Instituto Adolfo Lutz da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo.

§ 1º Na hipótese prevista no caput, o laboratório deverá encaminhar alíquota da amostra para o Banco Nacional de Amostras de Coronavírus, para investigação do perfil viral do coronavírus (COVID-19) no território nacional, por meio de um dos três laboratórios previstos no caput.

§ 2º Após a validação da qualidade, o laboratório de que trata o caput passará a integrar a Rede Nacional de Alerta e Resposta às Emergências em Saúde Pública (REDE CIEVS).

§ 3º O fluxo de amostras laboratoriais deverá observar os protocolos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 4º A realização de exame laboratorial, coleta de amostras e demais testes necessários para identificação do coronavírus (COVID-19), bem como as medidas de biossegurança devem observar as diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

Art. 9º A autoridade de saúde local deverá, no âmbito de suas competências, acompanhar as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19) previstas no art. 3º da Lei nº 13.979, de 2020.

Art. 10. Para a aplicação das medidas de isolamento e quarentena deverão ser observados os protocolos clínicos do coronavírus (COVID-19) e as diretrizes estabelecidas no Plano Nacional de Contingência Nacional para Infecção Humana novo Coronavírus (Convid-19), disponíveis no sítio eletrônico do Ministério da Saúde, com a finalidade de garantir a execução das medidas profiláticas e o tratamento necessário.



Art. 11. As condições para a realização das medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública estão previstas no Boletim Epidemiológico e Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus (COVID-19).

Parágrafo único. O Boletim Epidemiológico será atualizado semanalmente ou sempre que necessário e disponibilizado no sítio eletrônico do Ministério da Saúde: <https://www.saude.gov.br/vigilancia-em-saude>.

Art. 12. O encerramento da aplicação das medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional em decorrência da infecção humana pelo coronavírus (COVID-19) fica condicionada à situação de Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional, declarada por meio da Portaria nº 188/GM/MS, de 3 de fevereiro de 2020.

Parágrafo único. O encerramento da emergência de saúde pública de importância nacional está condicionada a avaliação de risco realizada pela Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde.

Art. 13. O Ministério da Saúde manterá dados públicos e atualizados sobre os casos confirmados, suspeitos e em investigação, relativos à situação de emergência pública sanitária, resguardando o direito ao sigilo das informações pessoais.

Art. 14. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIZ HENRIQUE MANDETTA

## ANEXO I

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_ declaro que fui devidamente informado(a) pelo médico(a) Dr.(a) \_\_\_\_\_ sobre a necessidade de \_\_\_\_\_ (isolamento ou quarentena) a que devo ser submetido, com data de início \_\_\_\_\_, previsão de término \_\_\_\_\_, local de cumprimento da medida \_\_\_\_\_, bem como as possíveis consequências da sua não realização.

Paciente Responsável

Nome: \_\_\_\_\_ Grau de Parentesco: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_ Identidade Nº: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_: \_\_\_\_

Deve ser preenchido pelo médico

Expliquei o funcionamento da medida de saúde pública a que o paciente acima referido está sujeito, ao próprio paciente e/ou seu responsável, sobre riscos do não atendimento da medida, tendo respondido às perguntas formuladas pelos mesmos. De acordo com o meu entendimento, o paciente e/ou seu responsável, está em condições de compreender o que lhes foi informado. Deverão ser seguidas as seguintes orientações:

Nome do médico: \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_

CRM \_\_\_\_\_

## ANEXO II

### NOTIFICAÇÃO DE ISOLAMENTO

O(A) Senhor(a) está sendo notificado sobre a necessidade de adoção de medida sanitária de isolamento. Essa medida é necessária, pois visa a prevenir a dispersão do vírus Covid-19.

Data de início:

Previsão de término:

Fundamentação:

Local de cumprimento da medida (domicílio):

Local: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_:

Nome \_\_\_\_\_ do profissional \_\_\_\_\_ da vigilância epidemiológica:  
Assinatura \_\_\_\_\_

Matrícula: \_\_\_\_\_

Eu, \_\_\_\_\_, documento de identidade ou passaporte \_\_\_\_\_ declaro que fui devidamente informado(a) pelo agente da vigilância epidemiológica acima identificado sobre a necessidade de isolamento a que devo ser submetido, bem como as possíveis consequências da sua não realização.

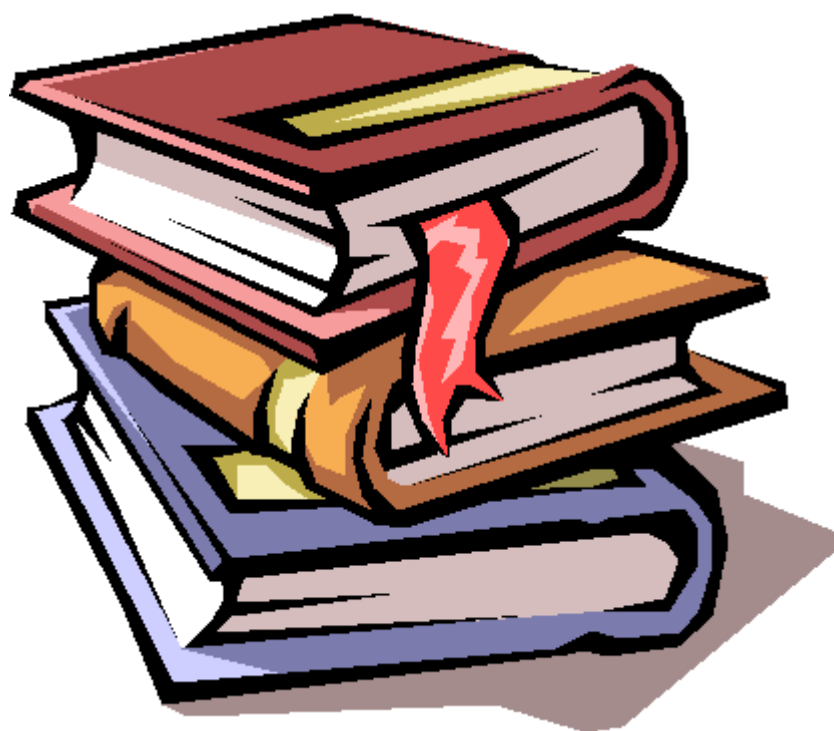
Local: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_:

Assinatura da pessoa notificada: \_\_\_\_\_

Ou

Nome e assinatura do responsável legal: \_\_\_\_\_

# Normativas do PNAE





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

**LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.**

*Atualizada pelas Leis nº 12.982, de 28 de maio de 2014, e 12.695, de 25 de julho de 2012.*

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. 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 ofertem 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 ofertem 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 congênere, 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*

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

**LEI 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*

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

## RESOLUÇÃO Nº 2, DE 9 DE ABRIL DE 2020

Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus - Covid-19.

### FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;  
Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020;  
Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020;  
Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020;  
Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009;  
Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006;  
Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;  
Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013;  
Portaria nº 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020; e  
Portaria MS nº 356, de 11 de março de 2020.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 7º, § 1º, da Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, os arts. 4º, § 2º, e 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, e os arts. 3º, inciso I, alíneas "a" e "b", 5º, caput, e 6º, inciso VI, do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, neste ato representado conforme deliberado na Reunião Extraordinária do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - CD/FNDE, realizada no dia 31 de maio de 2012,

### CONSIDERANDO:

A alimentação como um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar - SISAN;

A declaração da Organização Mundial da Saúde - OMS de emergência em saúde pública, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus - Covid-19, gerando a resposta pelo Ministério da Saúde - MS, por meio da Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, de medidas de isolamento social e quarentena, impactando na suspensão temporária do período letivo nas unidades da federação, objetivando o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença;

A publicação do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, que reconhece o estado de calamidade pública e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus - Covid-19; A publicação da Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, que 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;

A segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, 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, resolve, ad referendum:

Art. 1º Durante o período de suspensão de aulas em decorrência das situações de emergência em saúde pública de importância nacional e de calamidade pública causadas pelo novo coronavírus - Covid-19, fica autorizada, em caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE às famílias dos estudantes, a critério do poder público local.

Art. 2º Os estados, municípios, o Distrito Federal e as escolas federais deverão utilizar os recursos do PNAE exclusivamente para garantir a alimentação dos estudantes da educação básica.

§ 1º Na hipótese prevista no caput, os gêneros alimentícios já adquiridos ou que vierem a ser adquiridos em processos licitatórios ou em chamadas públicas da agricultura familiar poderão ser distribuídos em forma de kits, definidos pela equipe de nutrição local, observando o per capita adequado à faixa etária, de acordo com o período em que o estudante estaria sendo atendido na unidade escolar.

§ 2º O kit deverá seguir as determinações da legislação do PNAE no que se refere à qualidade nutricional e sanitária, respeitando os hábitos alimentares, a cultura local e, preferencialmente, composto por alimentos in natura e minimamente processados, tanto para os gêneros perecíveis como para os não perecíveis.

§ 3º A gestão local poderá negociar com os fornecedores vencedores dos processos licitatórios ou das chamadas públicas da agricultura familiar o adiamento da entrega dos gêneros alimentícios perecíveis para o reinício das aulas.

Art. 3º A forma de distribuição dos kits deverá garantir que não haja aglomerações nas unidades escolares, conforme critérios a serem definidos pelas gestões locais.

§ 1º Recomenda-se a entrega dos kits diretamente na casa dos estudantes ou que somente um membro da família se desloque para buscá-lo na unidade escolar, em horário a ser definido localmente.

§ 2º Havendo suspensão do transporte coletivo e/ou na impossibilidade dos pais ou responsáveis legais retirarem os itens, deverá ser viabilizada a distribuição na residência do estudante (ou núcleos próximos à residência), sem prejuízo da substituição por outras estratégias legais a serem implementadas pelo Poder Executivo.

§ 3º Permite-se a distribuição dos gêneros alimentícios em equipamentos públicos e da rede socioassistencial, desde que garantida a alimentação para o estudante, observados os cuidados para evitar o contágio do novo coronavírus - Covid-19.

§ 4º Recomenda-se que sejam incluídos na embalagem dos kits orientações às famílias dos estudantes para que lavem com água e sabão todos os produtos e embalagens entregues no kit, de preferência, antes destes adentrarem na moradia.

§ 5º A Entidade Executora - EEx deverá conferir ampla publicidade ao fornecimento da alimentação, de forma a garantir que aqueles que dela necessitem tenham conhecimento de tal benefício, e realizar o controle efetivo da alimentação escolar entregue, no qual deverá constar a data, o local e estudante contemplado, a fim de assegurar a regularidade do fornecimento.

Art. 4º O fornecimento semanal de porções de frutas in natura e de hortaliças deverá ser mantido, sempre que possível.

Art. 5º Sempre que possível, a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar deverá ser mantida, priorizando-se a compra local. § 1º A aquisição dos gêneros

alimentícios adquiridos diretamente dos agricultores familiares e suas organizações, identificadas com as Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP-PRONAF, físicas e jurídicas, poderá ser realizada por procedimento de maneira remota, não presencial, com ferramentas, modos e meios online.

§ 2º No caso da aquisição por meio eletrônico, a documentação para habilitação das propostas, bem como o projeto de venda e seus anexos, e também contratos de compra e venda poderão ser encaminhados às Entidades Executoras de forma digitalizada, sendo esses documentos válidos para participação na chamada pública, desde que previstos no edital e registrados no processo.

§ 3º A Entidade Executora deverá disponibilizar um endereço eletrônico no edital de chamada pública para envio da documentação e habilitação dos interessados.

§ 4º Os projetos de compra e venda recebidos pela Entidade Executora serão analisados por uma comissão de chamada pública, independentemente da presença dos interessados.

§ 5º No caso de ausência dos interessados, a Comissão deverá fornecer a todos os participantes a ata de análise e resultados das propostas vencedoras.

§ 6º A Entidade Executora poderá criar mecanismos necessários para que os agricultores familiares e/ou suas organizações participem da análise por meio de videoconferência, quando houver possibilidade.

§ 7º O local e a periodicidade de entrega dos alimentos deverão ser definidos pela Entidade Executora e descritos na chamada pública.

§ 8º Os resultados da chamada pública deverão ser publicados em imprensa oficial e outros meios de comunicação.

Art. 6º Durante a vigência do Decreto Legislativo nº 6, de 2020, a transferência de recursos financeiros às Entidades Executoras, no âmbito do PNAE, ocorrerá nos termos do art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

Art. 7º Durante a vigência do Decreto Legislativo nº 6, de 2020, o saldo existente na conta do PNAE em 31 de dezembro poderá exceder ao limite de reprogramação previsto na alínea "a" do inciso XX do art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 2013.

Art. 8º Durante a vigência do Decreto Legislativo nº 6, de 2020, as Entidades Executoras que estão operando por meio da Conta Cartão PNAE poderão efetuar transferência eletrônica para o pagamento do agricultor familiar e empreendedor familiar rural, incluindo as respectivas cooperativas.

Art. 9º Os recursos repassados pelo FNDE às Entidades Executoras, no âmbito do PNAE, nos termos tratados nesta Resolução, serão computados junto aos repasses regulares do exercício de 2020, para efeitos de prestação de contas, a ser realizada no ano subsequente, conforme as regras vigentes do Programa.

Art. 10. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

ABRAHAM WEINTRAUB



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO CONSELHO  
DELIBERATIVO

RESOLUÇÃO 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.

#### 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;

VI – 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.

§ 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.

§ 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;

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;

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.

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. 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.fnde.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 vantajosidade 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 acrescer 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

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).

§ 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.

## 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 às 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 aluno).

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.

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;

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;

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;

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 .

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 faculta 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;

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;

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

XXIV – 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.

XXV – 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;

XXVI – 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;

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

XXVIII – o FNDE divulgará a transferência dos recursos financeiros destinados ao PNAE no portal [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br);

XXIX – 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;

XXX – 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.

§ 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.

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.fnnde.gov.br](http://www.fnnde.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](http://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.

## 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 – Difen 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](http://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 (g) | Proteínas (g)    | Lipídios (g)     | Vitaminas |        | Minerais    |            |
|                              |              |                | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 15% a 30% do VET | A (mcg)   | C (mg) | Cálcio (mg) | Ferro (mg) |
| Creche                       | 7 – 11 meses | 204,21         | 28 a 33          | 5 a 8            | 3,5 a 7          | 150       | 15     | 78          | 2,07       |
|                              | 1 – 3 anos   | 384,39         | 53 a 62          | 10 a 14          | 6,5 a 13         | 63        | 3,9    | 150         | 0,9        |

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 (g) | Proteínas (g)     | Lipídios (g)     | Vitaminas |        | Minerais    |            |
|                              |              |                | 55% a 65% do VET | 10 % a 15% do VET | 15% a 30% do VET | A (mcg)   | C (mg) | Cálcio (mg) | Ferro (mg) |
| Creche                       | 7 – 11 meses | 476,49         | 66 a 77          | 12 a 18           | 5 a 8            | 350       | 35     | 182         | 4,83       |
|                              | 1 – 3 anos   | 896,91         | 123 a 146        | 22,5 a 26,5       | 10 a 15          | 147       | 9,1    | 350         | 2,1        |

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).



# 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)   | Lípidios (g)     |
|                              |              |                | 55% a 65% do VET | 10 a 15% do VET | 15% a 30% do VET |
| Pré-escola                   | 4 - 5 anos   | 270            | 35 a 41          | 6 a 9           | 4 a 8            |
| Ensino fundamental           | 6 - 10 anos  | 329            | 47 a 55          | 9 a 13          | 6 a 11           |
|                              | 11 - 15 anos | 473            | 69 a 82          | 13 a 19         | 8 a 17           |
| Ensino médio                 | 16 - 18 anos | 543            | 80 a 95          | 15 a 22         | 10 a 19          |
| 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).

| 30% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS |              |                |                  |                 |                  |
|------------------------------|--------------|----------------|------------------|-----------------|------------------|
| Categoria                    | Idade        | Energia (kcal) | Carboidratos (g) | Proteínas (g)   | Lípidios (g)     |
|                              |              |                | 55% a 65% do VET | 10 a 15% do VET | 15% a 30% do VET |
| Pré-escola                   | 4 - 5 anos   | 405            | 52 a 61          | 9 a 14          | 6 a 13           |
| Ensino fundamental           | 6 - 10 anos  | 493            | 70 a 83          | 13 a 19         | 9 a 17           |
|                              | 11 - 15 anos | 710            | 104 a 122        | 19 a 28         | 13 a 25          |
| Ensino médio                 | 16 - 18 anos | 815            | 120 a 142        | 22 a 33         | 15 a 29          |
| 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).

| 70% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS |              |                |                   |                 |                  |
|------------------------------|--------------|----------------|-------------------|-----------------|------------------|
| Categoria                    | Idade        | Energia (kcal) | Carboidratos (g)  | Proteínas (g)   | Lípidios (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         | 11 a 16          |
| Ensino fundamental           | 6 - 10 anos  | 1150           | 164 a 193         | 30 a 43         | 13 a 20          |
|                              | 11 - 15 anos | 1656           | 242 a 286         | 44 a 62         | 20 a 29          |
| Ensino médio                 | 16 - 18 anos | 1902           | 281 a 332         | 51 a 71         | 23 a 34          |
| EJA                          | 19 - 30 anos | 1668           | 229 a 271         | 42 a 63         | 19 a 28          |
|                              | 31 - 60 anos | 1607           | 221 a 261         | 40 a 60         | 18 a 27          |

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 PESQUISA DE PREÇO

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

| Produtos | Mercado 01<br>Data:<br>Nome:<br>CNPJ:<br>Endereço: | Mercado 02<br>Data:<br>Nome:<br>CNPJ:<br>Endereço: | Mercado 03<br>Data:<br>Nome:<br>CNPJ:<br>Endereço: | Preço Médio | Preço de Aquisição* |
|----------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------|---------------------|
|          |                                                    |                                                    |                                                    |             |                     |
|          |                                                    |                                                    |                                                    |             |                     |
|          |                                                    |                                                    |                                                    |             |                     |
|          |                                                    |                                                    |                                                    |             |                     |

\*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.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**ANEXO V (continuação)**

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

**PESQUISA DE PREÇO**

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

| Produtos | Mercado 01<br>Nome:<br>CNPJ:<br>Endereço: | Mercado 02<br>Nome:<br>CNPJ:<br>Endereço: | Mercado 03<br>Nome:<br>CNPJ:<br>Endereço: | Preço Médio | Preço de Aquisição* |
|----------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------------|
|          |                                           |                                           |                                           |             |                     |
|          |                                           |                                           |                                           |             |                     |
|          |                                           |                                           |                                           |             |                     |
|          |                                           |                                           |                                           |             |                     |

\*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 acrescentadas 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 XXXXXXXXXXXXXXXX

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 xxxxxxx, nº, inscrita no CNPJ sob n.º xxxxxxx, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor xxxxxxxx, 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 xxxxxxx. 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 xxxxxxxx, localizada a 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 xxxxxxxxxxxx

## 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 **xxxxxxx**, 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: xxxxxxxxxxxxxxxx.

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

9.3. 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 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
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

|                                                                                                       |          |                                                         |                      |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |          |                                                         |                      |                                     |
| <b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº</b>                          |          |                                                         |                      |                                     |
| <b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>                                                             |          |                                                         |                      |                                     |
| <b>GRUPO FORMAL</b>                                                                                   |          |                                                         |                      |                                     |
| 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               |
| 12. Nº de Associados                                                                                  |          | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 |                      | 14. Nº de Associados com DAP Física |
| 15. Nome do representante legal                                                                       |          | 16. CPF                                                 |                      | 17. DDD/Fone                        |
| 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**

|                                                                                                       |        |                                                  |          |                 |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------|----------|-----------------|----------------------|
| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |        |                                                  |          |                 |                      |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--                               |        |                                                  |          |                 |                      |
| <b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>                                                             |        |                                                  |          |                 |                      |
| <b>GRUPO INFORMAL</b>                                                                                 |        |                                                  |          |                 |                      |
| 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 |                      |
| <b>II – FORNECEDORES PARTICIPANTES</b>                                                                |        |                                                  |          |                 |                      |
| 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                                                                                                     |        |                                                  |          |                 |                      |

|                                                                                       |  |            |              |                 |                             |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>                     |  |            |              |                 |                             |                                      |
| 1. Nome da Entidade                                                                   |  |            | 2.CNPJ       |                 | 3.Município                 |                                      |
| 4. Endereço                                                                           |  |            |              | 5.DDD/Fone      |                             |                                      |
| 6. Nome do representante e e-mail                                                     |  |            |              | 7.CPF           |                             |                                      |
| <b>IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>                                        |  |            |              |                 |                             |                                      |
| 1. Identificação do Agricultor (a) Familiar                                           |  | 2. Produto | 3.Unidade    | 4.Quantidade    | 5.Preço 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). |  |            |              |                 | <b>Total do projeto</b>     |                                      |
| <b>V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>                                                    |  |            |              |                 |                             |                                      |
| 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                                                                                     |  |            |              |                 | <b>Total do projeto:</b>    |                                      |
| 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: |  | <b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b> | <b>Assinatura</b> |
| 1             |  |                                                              |                   |
| 2             |  |                                                              |                   |
| 3             |  |                                                              |                   |
| 4             |  |                                                              |                   |
| 5             |  |                                                              |                   |
| 6             |  |                                                              |                   |
| 7             |  |                                                              |                   |
| 8             |  |                                                              |                   |
| 9             |  |                                                              |                   |
| 10            |  |                                                              |                   |
| 11            |  |                                                              |                   |
| 12            |  |                                                              |                   |

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**ANEXO VII (continuação)**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA (continuação)**  
**Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais**

|                                                                                                       |                   |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b> |                   |                           |
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--                               |                   |                           |
| <b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>                                                                 |                   |                           |
| <b>FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL</b>                                                                      |                   |                           |
| 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  |

| <b>II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS</b>                                                                                                            |  |                                     |            |                     |           |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|------------|---------------------|-----------|------------------------------------|
| 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).                                                        |  |                                     |            |                     |           |                                    |
| <b>III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>                                                                          |  |                                     |            |                     |           |                                    |
| 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       |                                    |

**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 nº \_\_\_\_\_ 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                              |         |            |                          |                                               |             |
| 5                              |         |            |                          |                                               |             |
| 6                              |         |            |                          |                                               |             |
| 7                              |         |            |                          |                                               |             |
| <b>Valor Total do Contrato</b> |         |            |                          |                                               |             |

#### **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;
- e) Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar 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 nº \_/20XX, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 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 à 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. \_

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO DELIBERATIVO**

RESOLUÇÃO 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     | 10 % a 15%    | 15% a        |

|                    |              |     | VET     | do VET  | 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).

#### 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)

## GABINETE DO MINISTRO

### 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:

I - 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

LEI 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 exigi-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 instituídas 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 instituídas 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 instituídas 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 desporto 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;

II – de educação profissional técnica de nível médio;

III – 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 sequenciais 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;

IV - 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:

I - (revogado);

a) (Revogado)

b) (Revogado)

c) (Revogado)

II - prover cursos presenciais ou a distância aos jovens e adultos insuficientemente escolarizados;

III - realizar programas de capacitação para todos os professores em exercício, utilizando também, para isto, os recursos da educação a distância;

IV - 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*





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO – GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília/DF  
E-mail: [cgpae@fnde.gov.br](mailto:cgpae@fnde.gov.br)

# Notas Técnicas do PNAE



## **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 antiumectantes 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO – GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília/DF  
E-mail: [cgpae@fnde.gov.br](mailto:cgpae@fnde.gov.br)

- 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

## **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 usuários 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 pode 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 8.888, de 08 de junho de 1994 e da Lei 9.648, de 27 de maio de 1998. Regulamenta o



art. 37,  
inciso  
XXI, da

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO – GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília/DF  
E-mail: [cgpae@fnde.gov.br](mailto:cgpae@fnde.gov.br)

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

[illegible]

**NOTA TÉCNICA Nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/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 omissos 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 sobejamente 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. Constituição 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/PRODUTOS\_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              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUTOS 1. INDUSTRIALIZADOS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Composição nutricional:</b></li><li>• Identificar o valor nutricional por porção;</li><li>• Identificar percentual mínimo do nutriente do produto</li><li>• Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;</li><li>• Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;</li><li>• Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;</li><li>• No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com</li><li>• base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; b) solubilidade ou indicar</li><li>• o emulsionante na composição;</li><li>• Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex. excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto;</li><li>• Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;</li><li>• Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;</li><li>• Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processamento do produto – indicação ou restrição</li><li>• <b>Embalagem</b></li><li>• Tipo de embalagem;</li><li>• Data de fabricação, validade e lote;</li><li>• Registro do órgão de inspeção sanitária;</li><li>• Condições de integridade da embalagem;</li><li>• Informar Unidade de medida (grama, kilo, litros, etc.);</li><li>• Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;</li><li>• Indicar permeabilidade da embalagem;</li><li>• Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;</li><li>• Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.</li></ul> |
| <b>2. ALIMENTOS</b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;</li><li>• No caso de alimentos cujo consumo requerem cozimento prévio – informar rendimento e aspecto pós-cozimento, tempo</li><li>• de cozimento e características inaceitáveis;</li><li>• <b>Grãos:</b> tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e</li><li>• parasitas;</li><li>• <b>Laticínios:</b> identificação de órgão de inspeção sanitária – laudo de análise microbiológica;</li><li>• <b>Carnes:</b> características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção</li><li>• sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas;</li><li>• <b>Hortifrutigrangeiros:</b> descrição conforme legislação vigente de complementadas pela Relação dos padrões oficiais</li><li>• estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para classificação. Atualizado em</li><li>• 21.07.2016 e disponível em</li><li>• <a href="http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Legislacao/PRODUTOS_PADRONIZADOS-21-07-2016.pdf">http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Legislacao/PRODUTOS_PADRONIZADOS-21-07-2016.pdf</a></li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



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.fnde.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador 0157984 e o código CRC D012D949.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO – GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília/DF  
E-mail: [cgpae@fnde.gov.br](mailto:cgpae@fnde.gov.br)

**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 8 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

**ASSUNTO**

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.

**REFERÊNCIAS**

Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009).

Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de (BRASIL, 2020).

**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.

**ANÁLISE**

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.

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.

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).

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).

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).

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).

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).

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.

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).

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.

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.

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.

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).

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.**

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).**

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.

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.

**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).**

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.

Os alimentos fonte de vitamina C são as frutas cítricas, tais como acerola, laranja, limão, morango, mamão, goiaba, caju, tangerina (mexerica), entre outras.

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.

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.

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.

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).

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, apresuntado, 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.

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.

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.

**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.**

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).

A fim de esclarecimento, **considera-se "doce" para o PNAE todo alimento ou preparação adicionado de açúcar em sua composição.**

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.**

Alterações significativas foram realizadas para o atendimento de crianças menores de três anos de idade.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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).

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.

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.

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 possuírem nutricionista cadastrado como responsável técnico nos sistemas do FNDE e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN.

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.

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.

## **DOCUMENTOS RELACIONADOS**

Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Plano de Ação para Prevenção da Obesidade em Crianças e Adolescentes (Organização Pan-Americana da Saúde, 2014).

Modelo de Perfil Nutricional (Organização Pan-Americana da Saúde, 2016).

Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade (BRASIL, 2019).

## **CONCLUSÃO**

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.

O texto atualizado está alinhado aos principais documentos oficiais do governo brasileiro e dos organismos internacionais que orientam a promoção da saúde.

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.

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.

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. Daniela 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](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.onlineijcs.org/english/sumario/28/pdf/en\\_v28n3a11.pdf](http://www.onlineijcs.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](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](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.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102013000600656](http://www.scielo.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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados</b>                              | <p><b>Alimentos <i>in natura</i></b> são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.</p> <p><b>Alimentos minimamente processados</b> 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:</p> <p>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> | <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.</p> |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ALIMENTOS<br/>PROCESSADOS</b>      | <p>São <u>fabricados pela indústria</u> com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário (com óleo, 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ALIMENTOS<br/>ULTRAPROCESSADOS</b> | <p>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 hydrogenada 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</p> | <p>Achocolatado, almôndega e hambúrguer, linguiça, apresuntado/ 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 hydrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.</p> <p><b>Alimentos ultraprocessados de aquisição</b></p> |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | imitar 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. | <b>proibida com recursos federais:</b> 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 (sorvete, picolé, dim-dim), gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição. |
| <b>Ingredientes culinários</b> | 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO – GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília/DF  
E-mail: [cgpae@fnde.gov.br](mailto:cgpae@fnde.gov.br)

## **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 necessária 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.

|                     | <b>PTS<br/>hidratada<br/>e cozida</b> | <b>Carne<br/>de boi</b> | <b>Carne<br/>de<br/>frango</b> | <b>Carne<br/>de<br/>peixe</b> | <b>Leite<br/>de<br/>arroz</b> | <b>Leite<br/>de<br/>aveia</b> | <b>Leite de<br/>vaca</b> |
|---------------------|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| <b>Kcal</b>         | <b>172</b>                            | <b>155</b>              | <b>109</b>                     | <b>96</b>                     | <b>66</b>                     | <b>44,6</b>                   | <b>64</b>                |
| <b>Carboidratos</b> | <b>10</b>                             | <b>0</b>                | <b>0</b>                       | <b>0</b>                      | <b>14</b>                     | <b>7</b>                      | <b>9,08</b>              |

|                         |            |             |             |             |             |             |             |
|-------------------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>(g)</b>              |            |             |             |             |             |             |             |
| <b>Proteínas(g)</b>     | <b>17</b>  | <b>20,7</b> | <b>22,2</b> | <b>20,8</b> | <b>0</b>    | <b>1</b>    | <b>6,4</b>  |
| <b>Lipídios (g)</b>     | <b>9</b>   | <b>7,37</b> | <b>1,63</b> | <b>1,7</b>  | <b>1,1</b>  | <b>1,4</b>  | <b>7,14</b> |
| <b>Cálcio (mg)</b>      |            | <b>5</b>    | <b>11</b>   | <b>10</b>   | <b>118</b>  | <b>INE*</b> | <b>232</b>  |
| <b>Ferro (mg)</b>       | <b>2,5</b> | <b>1,92</b> | <b>0,89</b> | <b>0,56</b> | <b>0,2</b>  | <b>INE*</b> | <b>0,1</b>  |
| <b>Magnésio (mg)</b>    | <b>11</b>  | <b>23</b>   | <b>25</b>   | <b>27</b>   | <b>11</b>   | <b>INE*</b> | <b>25</b>   |
| <b>Zinco (mg)</b>       | <b>2</b>   | <b>4,31</b> | <b>0,66</b> | <b>0,33</b> | <b>0,47</b> | <b>INE*</b> | <b>0,74</b> |
| <b>Vitamina C (mg)</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>INE*</b> | <b>2,9</b>  |
| <b>Vitamina A (mcg)</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>7,8</b>  | <b>INE*</b> | <b>269</b>  |
| <b>Fibras (g)</b>       | <b>6</b>   | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    | <b>0</b>    |

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 Agnolli 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 incerteza 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) discutiram 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 dos 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).**

**9.9.** 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/ numero 1030338](https://www.fnde.gov.br/sei/numero/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-](https://transgenica/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/ numero 0925659](https://www.fnde.gov.br/sei/numero/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->

**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 Ernährungswissenschaft. **Aktuelle Ernährungsmedizin**, 2018 43(02):78-85. DOI: [10.1055/a-0595-3261](https://doi.org/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.** SCHÜRMANN, S.; KERSTING, M.; ALEX, 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 glifosato. **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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO – GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília/DF  
E-mail: [cgpae@fnde.gov.br](mailto:cgpae@fnde.gov.br)

**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 [http://www.fnde.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://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**.



**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/Estatutura, 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 obesos 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)<sup>9</sup>, A creche como Promotora da Amamentação 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 (ESCUDEIRO, 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 seguem.

**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 os 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 morbimortalidade 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.





## 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 comorbidities 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 nad health. The issue is not food, nor nutrientes, 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 Rewies.** 2013; 14(2); 21-28.
- 7.26. NAKAMURA-TAKADA, Y et al. isolation of a zinc-chelating compound from instant coffee by the tetramethyl murexide 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE  
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS – DIRAE  
COORDENAÇÃO – GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE  
SBS Q.2 Bloco F Edifício FNDE – 70.070-929 – Brasília/DF  
E-mail: [cgpaef@fnde.gov.br](mailto:cgpaef@fnde.gov.br)

**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](http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_full_en.pdf)>. Acesso em: 28 mar. 2019.

---

**7.38.** WORLD HEALTH 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. Acesso em 21/03/2019



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](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**.

**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 6, de 8 de maio de 2020.

**2. LEGISLAÇÃO**

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 (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

15 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;

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 apresentada 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.fnnde.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.fnnde.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.fnnde.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/](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.



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.



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.



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](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**.

**NOTA 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 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:

- na forma de execução centralizada, permite à EEx poderá realizar o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de reponsabilidade 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);

- abertura da conta cartão PNAE (Art. 47, XI);

- previsão de que todas as Entidades Executoras deverão operar por meio da Conta Cartão PNAE, a ser implementado gradativamente (Art. 47, XII);

- 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);

- 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

4.12. 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.

4.13. 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 GOTTSCHELL, 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?](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**.

# **FAMILIAR DISPOSTOS NA 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 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.fnade.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.fnade.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2139545** e o código CRC **2061454E**.





## **Nutricionista no PNAE**



## **RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010**

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.

**Art. 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:

| Nº de alunos      | Nº Nutricionistas                                      | Carga<br>TÉCNICA<br>semanal<br>recomendada | horária<br>mínima |
|-------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------|
| Até 500           | 1 RT                                                   | 30 horas                                   |                   |
| 501 a 1.000       | 1 RT + 1 QT                                            | 30 horas                                   |                   |
| 1001 a 2500       | 1 RT + 2 QT                                            | 30 horas                                   |                   |
| 2.501 a 5.000     | 1 RT + 3 QT                                            | 30 horas                                   |                   |
| Acima de<br>5.000 | 1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada<br>fração de 2.500 alunos | 30 horas                                   |                   |

**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.

### **CAPITULO III**

#### **DAS DISPOSICOES 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)





## **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**  
Presidente do CFN  
CRN-9/0230

**NINA DA COSTA CORRÊA**  
Secretária do CFN  
CRN-3/0055

## **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. Excetua-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 conivência, 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/conflit.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



## **RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**

*Atualizada pela RDC 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 n.º 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

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

##### 1.2. 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, delicatessens, 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.

2.9 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.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 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.

2.12 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.

2.13 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.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 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.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 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 DE SAÚDE. 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.

3.14 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.

3.15 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.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 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.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, 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.

4.1.11 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.

4.1.12 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.

4.1.13 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.

4.1.14 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.

4.1.15 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.

4.1.16 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.

4.1.17 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 freqüentemente 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 antissepsia 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

4.7.1 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.

4.7.2 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.

4.7.3 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.

4.7.4 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.

4.7.5 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.

4.7.6 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).

4.8.17 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.

4.8.18 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.

4.8.19 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.

4.8.20 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 consumação 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 consumação 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 consumação 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 sequenciais 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.

4.11.8 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.

## **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 cm<sup>2</sup>. 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) a 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.

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

2.5.1. 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.

2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos.

2.9. 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.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que comprem ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. 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. Inclui-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;

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
- Polidextroses 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 (*)       |
|                                                        | kcal = kJ |                |
| Valor energético                                       |           |                |
| 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(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.

#### B ) Modelo Vertical B

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL          | Quantidade por porção      | % VD (*) | Quantidade por porção | % VD (*)       |
|---------------------------------|----------------------------|----------|-----------------------|----------------|
| Porção g ou ml (medida caseira) | Valor energético kcal = kJ |          | Gorduras saturadas g  |                |
|                                 | 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 totais .....g (...%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.

## **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 Excetuam-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 sequenciais 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

a) BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

b) 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.

c) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.

d) 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.

e) 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.

f) 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.



- g) 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.
- h) 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.
- i) CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Ver. 3 (1997). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- j) 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 DE FANTASIA:                                                                      |                      |                                   |         |
| 3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:                                                              |                      | 4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL: |         |
| 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:                                                                  |                      |                                   |         |
| 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: ( ) SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE |                      |                                   |         |

|                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|
| FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO ( ) SOLICITAÇÃO DE REGISTRO                                                                                                                                                    |     |     |       |
| ( ) PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ( ) VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA ( )                                                                                                                                                  |     |     |       |
| INSPEÇÃO PROGRAMADA ( ) REINSPEÇÃO                                                                                                                                                                                                             |     |     |       |
| ( ) RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) RENOVAÇÃO DE REGISTRO ( ) OUTROS                                                                                                                                                                        |     |     |       |
| 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).                                                                                                             |     |     |       |
| 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 TETOS:                                                                                                                                                                                                                             |     |     |       |
| 1.5.1 Acabamentoliso, 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 adequadoestado 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 revestimento.                                                                                                 |  |  |  |
| 1.8.2 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 íntegros 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-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. |     |     |        |
| 1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.                                                                                                                                                                                                            |     |     |        |
| 1.10.11 Coleta freqüente do lixo.                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |        |
| 1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.                                                                                                                                                                                                           |     |     |        |
| 1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.                                                                                                                                                                                       |     |     |        |
| 1.10.14 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<br>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, MÓVEIS 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 MAQUINÁRIOS, 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 VESTUÁRIO: . . .                                                                                                                                                                                |  |     |     |       |
| 3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.                                                                                      |  |     |     |       |
| 3.1.2 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 HÁBITOS HIGIÊNICOS:                                                                                                                                                                             |  |     |     |       |
| 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 | NÃO | NA(*) |
| 4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO                                                                                                                                        |  |     |     |       |
| 4.1 MATÉRIA-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 DO PRODUTO-FINAL: |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |       |
| 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 íntegras.                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |   |   |   |
| 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 adequada 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 O 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 O POP descrito está sendo cumprido.                                                                                                     |  |     |     |       |
| 5.2.6 Controle integrado de                                                                                                                     |  |     |     |       |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                         |       |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------|-------|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                         |       |   |
| 5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     | .                                                       | .     | . |
| 5.2.6.2 O 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 O 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 O POP descrito está sendo cumprido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | .   | .                                                       |       |   |
| OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |                                                         |       |   |
| C - CONSIDERAÇÕES FINAIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |                                                         |       |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                         |       |   |
| D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                         |       |   |
| <p>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.</p> <p>( ) 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</p> |     |                                                         |       |   |
| E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |                                                         |       |   |
| _____ Nome e assinatura do responsável Matrícula: _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     | _____ Nome e assinatura do responsável Matrícula: _____ |       |   |
| F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |                                                         |       |   |
| _____ Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |                                                         |       |   |
| LOCAL:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     | DATA: ____ / ____ / ____                                |       |   |

(\*) NA: Não se aplica

Retificação:

Publicado no D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo. Republicada no D.O.U de 06/11/2002 por ter saído com incorreção, do original, no D.O.U. nº 206, de 23-10-2002, Seção 1, pág. 126.

## **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

## **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

## **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 cm<sup>2</sup>, 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> , sin.: <i>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.                      |

## **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

Acesse a publicação “Norma Comentada RDC 49/2013” em <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/5aed88004673f947bdc2bd99223cd76e/RDC+comentada+49+de+2013+vers%C3%A3o+PDF.pdf?MOD=AJPERES>



## **Licitação e compras**



Presidência da República  
Casa Civil  
Subchefia para Assuntos Jurídicos

## **LEI N 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993**

Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

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

### **Capítulo I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

#### **Seção I Dos Princípios**

Art. 1º. Esta Lei estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Parágrafo único. Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

Art. 2º. As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, concessões, permissões e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas nesta Lei.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se contrato todo e qualquer ajuste entre órgãos ou entidades da Administração Pública e particulares, em que haja um acordo de vontades para a formação de vínculo e a estipulação de obrigações recíprocas, seja qual for a denominação utilizada.

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável 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. (Redação dada pela Lei nº 12.349, de 2010) (Regulamento) (Regulamento) (Regulamento)

§ 1º. É vedado aos agentes públicos:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o seu caráter competitivo,

inclusive nos casos de sociedades cooperativas, e estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para o específico objeto do contrato, ressalvado o disposto nos §§ 5o a 12 deste artigo e no art. 3o da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991; (Redação dada pela Lei nº 12.349, de 2010)

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 pagamentos, mesmo quando envolvidos financiamentos de agências internacionais, ressalvado o disposto no parágrafo seguinte e no art. 3o da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991.

§ 2º. Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

I - (Revogado pela Lei nº 12.349, de 2010)

II - produzidos no País;

III - produzidos ou prestados por empresas brasileiras.

IV - produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País. (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

V - (Vide Lei nº 13.146, de 2015) (Vigência)

§ 3º A licitação não será sigilosa, sendo públicos e acessíveis ao público os atos de seu procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura.

§ 4º (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 5º Nos processos de licitação previstos no caput, poderá ser estabelecido margem de preferência para produtos manufaturados e para serviços nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Lei nº 13.146, de 2015) (Vigência)

§ 6º A margem de preferência de que trata o § 5o será estabelecida com base em estudos revistos periodicamente, em prazo não superior a 5 (cinco) anos, que levem em consideração: (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.546, de 2011) (Vide Decreto nº 7.709, de 2012) (Vide Decreto nº 7.713, de 2012) (Vide Decreto nº 7.756, de 2012)

I - geração de emprego e renda; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

II - efeito na arrecadação de tributos federais, estaduais e municipais; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

III - desenvolvimento e inovação tecnológica realizados no País; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

IV - custo adicional dos produtos e serviços; e (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

V - em suas revisões, análise retrospectiva de resultados. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

§ 7º Para os produtos manufaturados e serviços nacionais resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica realizados no País, poderá ser estabelecido margem de preferência adicional àquela prevista no § 5o. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.546, de 2011)

§ 8º As margens de preferência por produto, serviço, grupo de produtos ou grupo de serviços, a que se referem os §§ 5o e 7o, serão definidas pelo Poder Executivo federal, não podendo a soma delas ultrapassar o montante de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o preço dos produtos manufaturados e serviços

estrangeiros. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.546, de 2011)

§ 9º As disposições contidas nos §§ 5º e 7º deste artigo não se aplicam aos bens e aos serviços cuja capacidade de produção ou prestação no País seja inferior: (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.546, de 2011)

I - à quantidade a ser adquirida ou contratada; ou (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

II - ao quantitativo fixado com fundamento no § 7º do art. 23 desta Lei, quando for o caso. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

§ 10. A margem de preferência a que se refere o § 5º poderá ser estendida, total ou parcialmente, aos bens e serviços originários dos Estados Partes do Mercado Comum do Sul - Mercosul. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.546, de 2011)

§ 11. 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, tecnológica ou acesso a condições vantajosas de financiamento, cumulativamente ou não, na forma estabelecida pelo Poder Executivo federal. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.546, de 2011)

§ 12. Nas contratações destinadas à implantação, 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 e produzidos de acordo com o processo produtivo básico de que trata a Lei nº 10.176, de 11 de janeiro de 2001. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.546, de 2011)

§ 13. Será divulgada na internet, a cada exercício financeiro, a relação de empresas favorecidas em decorrência do disposto nos §§ 5º, 7º, 10, 11 e 12 deste artigo, com indicação do volume de recursos destinados a cada uma delas. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

§ 14. As preferências definidas neste artigo e nas demais normas de licitação e contratos devem privilegiar o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte na forma da lei. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

§ 15. As preferências dispostas neste artigo prevalecem sobre as demais preferências previstas na legislação quando estas forem aplicadas sobre produtos ou serviços estrangeiros. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Art. 4º Todos quantos participem de licitação promovida pelos órgãos ou entidades a que se refere o art. 1º têm direito público subjetivo à fiel observância do pertinente procedimento estabelecido nesta lei, podendo qualquer cidadão acompanhar o seu desenvolvimento, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos.

Parágrafo único. O procedimento licitatório previsto nesta lei caracteriza ato administrativo formal, seja ele praticado em qualquer esfera da Administração Pública.



Art. 5º Todos os valores, preços e custos utilizados nas licitações terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 42 desta Lei, devendo cada unidade da Administração, no pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, obedecer, para cada fonte diferenciada de recursos, a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, salvo quando presentes relevantes razões de interesse público e mediante prévia justificativa da autoridade competente, devidamente publicada.

§ 1º. Os créditos a que se refere este artigo terão seus valores corrigidos por critérios previstos no ato convocatório e que lhes preservem o valor.

§ 2º. A correção de que trata o parágrafo anterior cujo pagamento será feito junto com o principal, correrá à conta das mesmas dotações orçamentárias que atenderam aos créditos a que se referem. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 3º Observados o disposto no caput, os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, sem prejuízo do que dispõe seu parágrafo único, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da fatura. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

Art. 5º-A. As normas de licitações e contratos devem privilegiar o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte na forma da lei. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

## Seção II Das Definições

Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - Obra - toda construção, reforma, fabricação, recuperação ou ampliação, realizada por execução direta ou indireta;

II - Serviço - toda atividade destinada a obter determinada utilidade de interesse para a Administração, tais como: demolição, conserto, instalação, montagem, operação, conservação, reparação, adaptação, manutenção, transporte, locação de bens, publicidade, seguro ou trabalhos técnico-profissionais;

III - Compra - toda aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente;

IV - Alienação - toda transferência de domínio de bens a terceiros;

V - Obras, serviços e compras de grande vulto - aquelas cujo valor estimado seja superior a 25 (vinte e cinco) vezes o limite estabelecido na alínea "c" do inciso I do art. 23 desta Lei;

VI - Seguro-Garantia - o seguro que garante o fiel cumprimento das obrigações assumidas por empresas em licitações e contratos;

VII - Execução direta - a que é feita pelos órgãos e entidades da Administração, pelos próprios meios;

VIII - Execução indireta - a que o órgão ou entidade contrata com terceiros sob qualquer dos seguintes regimes: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

a) empreitada por preço global - quando se contrata a execução da obra ou do serviço por preço certo e total;

b) empreitada por preço unitário - quando se contrata a execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas;

c) (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

d) tarefa - quando se ajusta mão-de-obra para pequenos trabalhos por preço certo, com ou sem fornecimento de materiais;

e) empreitada integral - quando se contrata um empreendimento em sua integralidade, compreendendo todas as etapas das obras, serviços e instalações necessárias, sob inteira responsabilidade da contratada até a sua entrega ao contratante em condições de entrada em operação, atendidos os requisitos técnicos e legais para sua utilização em condições de segurança estrutural e operacional e com as características adequadas às finalidades para que foi contratada;

IX - Projeto Básico - conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar a obra ou serviço, ou complexo de obras ou serviços objeto da licitação, elaborado com base nas indicações dos estudos técnicos preliminares, que assegurem 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) desenvolvimento da solução escolhida de forma a fornecer visão global da obra e identificar todos os seus elementos constitutivos com clareza;

b) soluções técnicas globais e localizadas, suficientemente detalhadas, de forma a minimizar a necessidade de reformulação ou de variantes durante as fases de elaboração do projeto executivo e de realização das obras e montagem;

c) identificação dos tipos de serviços a executar e de materiais e equipamentos a incorporar à obra, bem como suas especificações que assegurem os melhores resultados para o empreendimento, sem frustrar o caráter competitivo para a sua execução;

d) informações que possibilitem o estudo e a dedução de métodos construtivos, instalações provisórias e 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, compreendendo 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;

X - Projeto Executivo - o conjunto dos elementos necessários e suficientes à execução completa da obra, de acordo com as normas pertinentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT;

XI - Administração Pública - a administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas;

XII - Administração - órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente;

XIII - Imprensa Oficial - veículo oficial de divulgação da Administração Pública, sendo para a União o Diário Oficial da União, e, para os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, o que for definido nas respectivas leis; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

XIV - Contratante - é o órgão ou entidade signatária do instrumento contratual;

XV - Contratado - a pessoa física ou jurídica signatária de contrato com a Administração Pública;

XVI - Comissão - comissão, permanente ou especial, criada pela Administração com a função de receber, examinar e julgar todos os documentos e procedimentos relativos às licitações e ao cadastramento de licitantes.

XVII - produtos manufaturados nacionais - produtos manufaturados, produzidos no território nacional de acordo com o processo produtivo básico ou com as regras de origem estabelecidas pelo Poder Executivo federal; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

XVIII - serviços nacionais - serviços prestados no País, nas condições estabelecidas pelo Poder Executivo federal; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

XIX - sistemas de tecnologia de informação e comunicação estratégicos - bens e serviços de tecnologia da informação e comunicação cuja descontinuidade provoque dano significativo à administração pública e que envolvam pelo menos um dos seguintes requisitos relacionados às informações críticas: disponibilidade, confiabilidade, segurança e confidencialidade. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

### Seção III Das Obras e Serviços

Art. 7º As licitações para a execução de obras e para a prestação de serviços obedecerão ao disposto neste artigo e, em particular, à seguinte seqüência:

I - projeto básico;

II - projeto executivo;

III - execução das obras e serviços.

§ 1º. A execução de cada etapa será obrigatoriamente precedida da conclusão e aprovação, pela autoridade competente, dos trabalhos relativos às etapas anteriores, à exceção do projeto executivo, o qual poderá ser desenvolvido concomitantemente com a execução das obras e serviços, desde que também autorizado pela Administração.

§ 2º. As obras e os serviços somente poderão ser licitados quando:

I - houver projeto básico aprovado pela autoridade competente e disponível para exame dos interessados em participar do processo licitatório;

II - existir orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;

III - houver previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executadas no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;

IV - o produto dela esperado estiver contemplado nas metas estabelecidas no Plano Plurianual de que trata o art. 165 da Constituição Federal, quando for o caso.

§ 3º É vedado incluir no objeto da licitação a obtenção de recursos financeiros para sua execução, qualquer que seja a sua origem, exceto nos casos de empreendimentos executados e explorados sob o regime de concessão, nos termos da legislação específica.

§ 4º É vedada, ainda, a inclusão, no objeto da licitação, de fornecimento de materiais e serviços sem previsão de quantidades ou cujos quantitativos não correspondam às previsões reais do projeto básico ou executivo.

§ 5º É vedada a realização de licitação cujo objeto inclua bens e serviços sem similaridade ou de marcas, características e especificações exclusivas, salvo nos casos em que for tecnicamente justificável, ou ainda quando o fornecimento de tais materiais e serviços for feito sob o regime de administração contratada, previsto e discriminado no ato convocatório.

§ 6º A infringência do disposto neste artigo implica a nulidade dos atos ou contratos realizados e a responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

§ 7º Não será ainda computado como valor da obra ou serviço, para fins de julgamento das propostas de preços, a atualização monetária das obrigações de pagamento, desde a data final de cada período de aferição até a do respectivo pagamento, que será calculada pelos mesmos critérios estabelecidos obrigatoriamente no ato convocatório.

§ 8º Qualquer cidadão poderá requerer à Administração Pública os quantitativos das obras e preços unitários de determinada obra executada.

§ 9º O disposto neste artigo aplica-se também, no que couber, aos casos de dispensa e de inexigibilidade de licitação.

Art. 8º A execução das obras e dos serviços deve programar-se, sempre, em sua totalidade, previstos seus custos atual e final e considerados os prazos de sua execução.

Parágrafo único. É proibido o retardamento imotivado da execução de obra ou serviço, ou de suas parcelas, se existente previsão orçamentária para sua execução total, salvo insuficiência financeira ou comprovado motivo de ordem técnica, justificados em despacho circunstanciado da autoridade a que se refere o art. 26 desta Lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 9º Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários:

I - o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

II - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

III - servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

§ 1º. É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere o inciso II deste artigo, na licitação de obra ou serviço, ou na execução, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

§ 2º. O disposto neste artigo não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua a elaboração de projeto executivo como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração.

§ 3º Considera-se participação indireta, para fins do disposto neste artigo, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

§ 4º O disposto no parágrafo anterior aplica-se aos membros da comissão de licitação.

Art. 10. As obras e serviços poderão ser executados nas seguintes formas: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

I - execução direta;

II - execução indireta, nos seguintes regimes: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

- a) empreitada por preço global;
- b) empreitada por preço unitário;
- c) (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)
- d) tarefa;
- e) empreitada integral.

Parágrafo único. (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 11. As obras e serviços destinados aos mesmos fins terão projetos padronizados por tipos, categorias ou classes, exceto quando o projeto-padrão não atender às condições peculiares do local ou às exigências específicas do empreendimento.

Art. 12. Nos projetos básicos e projetos executivos de obras e serviços serão considerados principalmente os seguintes requisitos: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

- I - segurança;
- II - funcionalidade e adequação ao interesse público;
- III - economia na execução, conservação e operação;
- IV - possibilidade de emprego de mão-de-obra, materiais, tecnologia e matérias-primas existentes no local para execução, conservação e operação;
- V - facilidade na execução, conservação e operação, sem prejuízo da durabilidade da obra ou do serviço;
- VI - adoção das normas técnicas, de saúde e de segurança do trabalho adequadas; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)
- VII - impacto ambiental.

#### Seção IV

#### Dos Serviços Técnicos Profissionais Especializados

Art. 13. Para os fins desta Lei, consideram-se serviços técnicos profissionais especializados os trabalhos relativos a:

- I - estudos técnicos, planejamentos e projetos básicos ou executivos;
- II - pareceres, perícias e avaliações em geral;
- III - assessorias ou consultorias técnicas e auditorias financeiras ou tributárias; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)
- IV - fiscalização, supervisão ou gerenciamento de obras ou serviços;
- V - patrocínio ou defesa de causas judiciais ou administrativas;
- VI - treinamento e aperfeiçoamento de pessoal;
- VII - restauração de obras de arte e bens de valor histórico.
- VIII - (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 1º Ressalvados os casos de inexigibilidade de licitação, os contratos para a prestação de serviços técnicos profissionais especializados deverão, preferencialmente, ser celebrados mediante a realização de concurso, com estipulação prévia de prêmio ou remuneração.

§ 2º Aos serviços técnicos previstos neste artigo aplica-se, no que couber, o disposto no art. 111 desta Lei.

§ 3º A empresa de prestação de serviços técnicos especializados que apresente relação de integrantes de seu corpo técnico em procedimento licitatório ou como elemento de justificação de dispensa ou inexigibilidade de

licitação, ficará obrigada a garantir que os referidos integrantes realizem pessoal e diretamente os serviços objeto do contrato.

## Seção V Das Compras

Art. 14. Nenhuma compra será feita sem a adequada caracterização de seu objeto e indicação dos recursos orçamentários para seu pagamento, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade de quem lhe tiver dado causa.

Art. 15. As compras, sempre que possível, deverão: (Regulamento) (Regulamento) (Regulamento) (Vigência)

I - atender ao princípio da padronização, que imponha compatibilidade de especificações técnicas e de desempenho, observadas, quando for o caso, as condições de manutenção, assistência técnica e garantia oferecidas;

II - ser processadas através de sistema de registro de preços;

III - submeter-se às condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado;

IV - ser subdivididas em tantas parcelas quantas necessárias para aproveitar as peculiaridades do mercado, visando economicidade;

V - balizar-se pelos preços praticados no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública.

§ 1º O registro de preços será precedido de ampla pesquisa de mercado.

§ 2º Os preços registrados serão publicados trimestralmente para orientação da Administração, na imprensa oficial.

§ 3º O sistema de registro de preços será regulamentado por decreto, atendidas as peculiaridades regionais, observadas as seguintes condições:

I - seleção feita mediante concorrência;

II - estipulação prévia do sistema de controle e atualização dos preços registrados;

III - validade do registro não superior a um ano.

§ 4º A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

§ 5º O sistema de controle originado no quadro geral de preços, quando possível, deverá ser informatizado.

§ 6º Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar preço constante do quadro geral em razão de incompatibilidade desse com o preço vigente no mercado.

§ 7º Nas compras deverão ser observadas, ainda:

I - a especificação completa do bem a ser adquirido sem indicação de marca;

II - a definição das unidades e das quantidades a serem adquiridas em função do consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas de estimação;

III - as condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material.

§ 8º O recebimento de material de valor superior ao limite estabelecido no art. 23 desta Lei, para a modalidade de convite, deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros.

Art. 16. Será dada publicidade, mensalmente, em órgão de divulgação oficial ou em quadro de avisos de amplo acesso público, à relação de todas as compras feitas pela Administração Direta ou Indireta, de maneira a clarificar a identificação do bem comprado, seu preço unitário, a quantidade adquirida, o nome do vendedor e o valor total da operação, podendo ser aglutinadas por itens as compras feitas com dispensa e inexigibilidade de licitação. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Parágrafo único. O disposto neste artigo não se aplica aos casos de dispensa de licitação previstos no inciso IX do art. 24. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

## Seção VI Das Alienações

Art. 17. 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 - quando imóveis, dependerá de autorização legislativa para órgãos da administração direta e entidades autárquicas e fundacionais, e, para todos, inclusive as entidades paraestatais, dependerá de avaliação prévia e de licitação na modalidade de concorrência, dispensada esta nos seguintes casos:

a) doação 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, h e i; (Redação dada pela Lei nº 11.952, de 2009)

c) permuta, por outro imóvel que atenda aos requisitos constantes do inciso X do art. 24 desta Lei;

d) investidura;

e) venda a outro órgão ou entidade da administração pública, de qualquer esfera de governo; (Incluída pela Lei nº 8.883, de 1994)

f) alienação gratuita ou onerosa, aforamento, concessão de direito real de uso, locação ou permissão de uso de bens imóveis residenciais construídos, destinados ou efetivamente utilizados no âmbito de programas habitacionais ou de regularização fundiária de interesse social desenvolvidos por órgãos ou entidades da administração pública; (Redação dada pela Lei nº 11.481, de 2007)

g) procedimentos de 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 em cuja competência legal inclua-se tal atribuição; (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

h) alienação gratuita ou onerosa, aforamento, concessão de direito real de uso, locação ou permissão de uso de bens imóveis de uso comercial de âmbito local com área de até 250 m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) e inseridos no âmbito de programas de regularização fundiária de interesse social desenvolvidos por órgãos ou entidades da administração pública; (Incluído pela Lei nº 11.481, de 2007)

i) alienação e concessão de direito real de uso, gratuita ou onerosa, de terras públicas rurais da União na Amazônia Legal onde incidam ocupações até o limite de 15 (quinze) módulos fiscais ou 1.500ha (mil e quinhentos hectares),

para fins de regularização fundiária, atendidos os requisitos legais; (Incluído pela Lei nº 11.952, de 2009)

II - quando móveis, dependerá de avaliação prévia e de licitação, dispensada esta nos seguintes casos:

- a) doação, permitida exclusivamente para fins e uso de interesse social, após avaliação de sua oportunidade e conveniência sócio-econômica, relativamente 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, na forma da legislação pertinente;
- e) venda de bens produzidos ou comercializados por órgãos ou entidades da Administração Pública, em virtude de suas finalidades;
- f) venda de materiais e equipamentos para outros órgãos ou entidades da Administração Pública, sem utilização previsível por quem deles dispõe.

§ 1º. Os imóveis doados com base na alínea "b" do inciso I deste artigo, cessadas as razões que justificaram a sua doação, reverterão ao patrimônio da pessoa jurídica doadora, vedada a sua alienação pelo beneficiário.

§ 2º A Administração também poderá conceder título de propriedade ou de direito real de uso de imóveis, dispensada licitação, quando o uso destinar-se: (Redação dada pela Lei nº 11.196, de 2005)

I - a outro órgão ou entidade da Administração Pública, qualquer que seja a localização do imóvel; (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

II - a pessoa natural que, nos termos da lei, regulamento ou ato normativo do órgão competente, haja implementado os requisitos mínimos de cultura, ocupação mansa e pacífica e exploração direta sobre área rural situada na Amazônia Legal, superior a 1 (um) módulo fiscal e limitada a 15 (quinze) módulos fiscais, desde que não exceda 1.500ha (mil e quinhentos hectares); (Redação dada pela Lei nº 11.952, de 2009)

§ 2º-A. As hipóteses do inciso II do § 2º ficam dispensadas de autorização legislativa, porém submetem-se aos seguintes condicionamentos: (Redação dada pela Lei nº 11.952, de 2009)

I - aplicação exclusivamente às áreas em que a detenção por particular seja comprovadamente anterior a 1º de dezembro de 2004; (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

II - submissão aos demais requisitos e impedimentos do regime legal e administrativo da destinação e da regularização fundiária de terras públicas; (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

III - vedação de concessões para hipóteses de exploração não-contempladas na lei agrária, nas leis de destinação de terras públicas, ou nas normas legais ou administrativas de zoneamento ecológico-econômico; e (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

IV - previsão de rescisão automática da concessão, dispensada notificação, em caso de declaração de utilidade, ou necessidade pública ou interesse social. (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

§ 2º-B. A hipótese do inciso II do § 2º deste artigo: (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)



I - só se aplica a imóvel situado em zona rural, não sujeito a vedação, impedimento ou inconveniente a sua exploração mediante atividades agropecuárias; (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

II – fica limitada a áreas de até quinze módulos fiscais, desde que não exceda mil e quinhentos hectares, vedada a dispensa de licitação para áreas superiores a esse limite; (Redação dada pela Lei nº 11.763, de 2008)

III - pode ser cumulada com o quantitativo de área decorrente da figura prevista na alínea g do inciso I do caput deste artigo, até o limite previsto no inciso II deste parágrafo. (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005)

IV – (VETADO) (Incluído pela Lei nº 11.763, de 2008)

§ 3º Entende-se por investidura, para os fins desta lei: (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

I - a alienação aos proprietários de imóveis lindeiros de área remanescente ou resultante de obra pública, área esta que se tornar inaproveitável isoladamente, por preço nunca inferior ao da avaliação e desde que esse não ultrapasse a 50% (cinquenta por cento) do valor constante da alínea "a" do inciso II do art. 23 desta lei; (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

II - a alienação, aos legítimos possuidores diretos ou, na falta destes, ao Poder Público, de imóveis para fins residenciais construídos em núcleos urbanos anexos a usinas hidrelétricas, desde que considerados dispensáveis na fase de operação dessas unidades e não integrem a categoria de bens reversíveis ao final da concessão. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

§ 4º A doação com encargo será licitada e de seu instrumento constarão, obrigatoriamente os encargos, o prazo de seu cumprimento e cláusula de reversão, sob pena de nulidade do ato, sendo dispensada a licitação no caso de interesse público devidamente justificado; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 5º Na hipótese do parágrafo anterior, caso o donatário necessite oferecer o imóvel em garantia de financiamento, a cláusula de reversão e demais obrigações serão garantidas por hipoteca em segundo grau em favor do doador. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 6º Para a venda de bens móveis avaliados, isolada ou globalmente, em quantia não superior ao limite previsto no art. 23, inciso II, alínea "b" desta Lei, a Administração poderá permitir o leilão. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 7º (VETADO). (Incluído pela Lei nº 11.481, de 2007)

Art. 18. Na concorrência para a venda de bens imóveis, a fase de habilitação limitar-se-á à comprovação do recolhimento de quantia correspondente a 5% (cinco por cento) da avaliação.

Parágrafo único. (Revogado pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 19. Os bens imóveis da Administração Pública, cuja aquisição haja derivado de procedimentos judiciais ou de dação em pagamento, poderão ser alienados por ato da autoridade competente, observadas as seguintes regras:

I - avaliação dos bens alienáveis;

II - comprovação da necessidade ou utilidade da alienação;

III - adoção do procedimento licitatório, sob a modalidade de concorrência ou leilão. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Capítulo II  
Da Licitação  
Seção I  
Das Modalidades, Limites e Dispensa

Art. 20. As licitações serão efetuadas no local onde se situar a repartição interessada, salvo por motivo de interesse público, devidamente justificado.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impedirá a habilitação de interessados residentes ou sediados em outros locais.

Art. 21. Os avisos contendo os resumos dos editais das concorrências, das tomadas de preços, dos concursos e dos leilões, embora realizados no local da repartição interessada, deverão ser publicados com antecedência, no mínimo, por uma vez: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

I - no Diário Oficial da União, quando se tratar de licitação feita por órgão ou entidade da Administração Pública Federal e, ainda, quando se tratar de obras financiadas parcial ou totalmente com recursos federais ou garantidas por instituições federais; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

II - no Diário Oficial do Estado, ou do Distrito Federal quando se tratar, respectivamente, de licitação feita por órgão ou entidade da Administração Pública Estadual ou Municipal, ou do Distrito Federal; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

III - em jornal diário de grande circulação no Estado e também, se houver, em jornal de circulação no Município ou na região onde será realizada a obra, prestado o serviço, fornecido, alienado ou alugado o bem, podendo ainda a Administração, conforme o vulto da licitação, utilizar-se de outros meios de divulgação para ampliar a área de competição. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 1º. O aviso publicado conterá a indicação do local em que os interessados poderão ler e obter o texto integral do edital e todas as informações sobre a licitação.

§ 2º. O prazo mínimo até o recebimento das propostas ou da realização do evento será:

I - quarenta e cinco dias para: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

a) concurso; (Incluída pela Lei nº 8.883, de 1994)

b) concorrência, quando o contrato a ser celebrado contemplar o regime de empreitada integral ou quando a licitação for do tipo "melhor técnica" ou "técnica e preço"; (Incluída pela Lei nº 8.883, de 1994)

II - trinta dias para: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

a) concorrência, nos casos não especificados na alínea "b" do inciso anterior; (Incluída pela Lei nº 8.883, de 1994)

b) tomada de preços, quando a licitação for do tipo "melhor técnica" ou "técnica e preço"; (Incluída pela Lei nº 8.883, de 1994)

III - quinze dias para a tomada de preços, nos casos não especificados na alínea "b" do inciso anterior, ou leilão; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

IV - cinco dias úteis para convite. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 3º Os prazos estabelecidos no parágrafo anterior serão contados a partir da última publicação do edital resumido ou da expedição do convite, ou ainda da efetiva disponibilidade do edital ou do convite e respectivos anexos,

prevalecendo a data que ocorrer mais tarde. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994).

§ 4º Qualquer modificação no edital exige divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

Art. 22. São modalidades de licitação:

I - concorrência;

II - tomada de preços;

III - convite;

IV - concurso;

V - leilão.

§ 1º. Concorrência é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados que, na fase inicial de habilitação preliminar, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no edital para execução de seu objeto.

§ 2º. Tomada de preços é a modalidade de licitação entre interessados devidamente cadastrados ou que atenderem a todas as condições exigidas para cadastramento até o terceiro dia anterior à data do recebimento das propostas, observada a necessária qualificação.

§ 3º Convite é a modalidade de licitação entre interessados do ramo pertinente ao seu objeto, cadastrados ou não, escolhidos e convidados em número mínimo de 3 (três) pela unidade administrativa, a qual afixará, em local apropriado, cópia do instrumento convocatório e o estenderá aos demais cadastrados na correspondente especialidade que manifestarem seu interesse com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas da apresentação das propostas.

§ 4º Concurso é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, mediante a instituição de prêmios ou remuneração aos vencedores, conforme critérios constantes de edital publicado na imprensa oficial com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias.

§ 5º Leilão é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados para a venda de bens móveis inservíveis para a administração ou de produtos legalmente apreendidos ou penhorados, ou para a alienação de bens imóveis prevista no art. 19, a quem oferecer o maior lance, igual ou superior ao valor da avaliação. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 6º Na hipótese do § 3º deste artigo, existindo na praça mais de 3 (três) possíveis interessados, a cada novo convite, realizado para objeto idêntico ou assemelhado, é obrigatório o convite a, no mínimo, mais um interessado, enquanto existirem cadastrados não convidados nas últimas licitações. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 7º Quando, por limitações do mercado ou manifesto desinteresse dos convidados, for impossível a obtenção do número mínimo de licitantes exigidos no § 3º deste artigo, essas circunstâncias deverão ser devidamente justificadas no processo, sob pena de repetição do convite.

§ 8º É vedada a criação de outras modalidades de licitação ou a combinação das referidas neste artigo.

§ 9º Na hipótese do parágrafo 2º deste artigo, a administração somente poderá exigir do licitante não cadastrado os documentos previstos nos arts. 27

a 31, que comprovem habilitação compatível com o objeto da licitação, nos termos do edital. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 23. As modalidades de licitação a que se referem os incisos I a III do artigo anterior serão determinadas em função dos seguintes limites, tendo em vista o valor estimado da contratação:

I - para obras e serviços de engenharia: (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

a) convite - até R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais); (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

b) tomada de preços - até R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais); (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

c) concorrência: acima de R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais); (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

II - para compras e serviços não referidos no inciso anterior: (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

a) convite - até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

b) tomada de preços - até R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais); (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

c) concorrência - acima de R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais). (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

§ 1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 2º. Na execução de obras e serviços e nas compras de bens, parceladas nos termos do parágrafo anterior, a cada etapa ou conjunto de etapas da obra, serviço ou compra, há de corresponder licitação distinta, preservada a modalidade pertinente para a execução do objeto em licitação. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 3º A concorrência é a modalidade de licitação cabível, qualquer que seja o valor de seu objeto, tanto na compra ou alienação de bens imóveis, ressalvado o disposto no art. 19, como nas concessões de direito real de uso e nas licitações internacionais, admitindo-se neste último caso, observados os limites deste artigo, a tomada de preços, quando o órgão ou entidade dispuser de cadastro internacional de fornecedores ou o convite, quando não houver fornecedor do bem ou serviço no País. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 4º Nos casos em que couber convite, a Administração poderá utilizar a tomada de preços e, em qualquer caso, a concorrência.

§ 5º É vedada a utilização da modalidade "convite" ou "tomada de preços", conforme o caso, para parcelas de uma mesma obra ou serviço, ou ainda para obras e serviços da mesma natureza e no mesmo local que possam ser realizadas conjunta e concomitantemente, sempre que o somatório de seus valores caracterizar o caso de "tomada de preços" ou "concorrência", respectivamente, nos termos deste artigo, exceto para as parcelas de natureza específica que possam ser executadas por pessoas ou empresas de

especialidade diversa daquela do executor da obra ou serviço. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 6º As organizações industriais da Administração Federal direta, em face de suas peculiaridades, obedecerão aos limites estabelecidos no inciso I deste artigo também para suas compras e serviços em geral, desde que para a aquisição de materiais aplicados exclusivamente na manutenção, reparo ou fabricação de meios operacionais bélicos pertencentes à União. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 7º Na compra de bens de natureza divisível e desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo, é permitida a cotação de quantidade inferior à demandada na licitação, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o edital fixar quantitativo mínimo para preservar a economia de escala. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

§ 8º No caso de consórcios públicos, aplicar-se-á o dobro dos valores mencionados no caput deste artigo quando formado por até 3 (três) entes da Federação, e o triplo, quando formado por maior número. (Incluído pela Lei nº 11.107, de 2005)

Art. 24. É dispensável a licitação: Vide Lei nº 12.188, de 2.010 Vigência

I - para obras e serviços de engenharia de valor até 10% (dez por cento) do limite previsto na alínea "a", do inciso I do artigo anterior, desde que não se refiram a parcelas de uma mesma obra ou serviço ou ainda para obras e serviços da mesma natureza e no mesmo local que possam ser realizadas conjunta e concomitantemente; (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

II - para outros serviços e compras de valor até 10% (dez por cento) do limite previsto na alínea "a", do inciso II do artigo anterior e para alienações, nos casos previstos nesta Lei, desde que não se refiram a parcelas de um mesmo serviço, compra ou alienação de maior vulto que possa ser realizada de uma só vez; (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

III - nos casos de guerra ou grave perturbação da ordem;

IV - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os 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 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos;

V - quando não acudirem interessados à licitação anterior e esta, justificadamente, não puder ser repetida sem prejuízo para a Administração, mantidas, neste caso, todas as condições preestabelecidas;

VI - quando a União tiver que intervir no domínio econômico para regular preços ou normalizar o abastecimento;

VII - quando as propostas apresentadas consignarem preços manifestamente superiores aos praticados no mercado nacional, ou forem incompatíveis com os fixados pelos órgãos oficiais competentes, casos em que, observado o parágrafo único do art. 48 desta Lei e, persistindo a situação, será admitida a adjudicação direta dos bens ou serviços, por valor não superior ao constante do registro de preços, ou dos serviços; (Vide § 3º do art. 48)

VIII - para a aquisição, por pessoa jurídica de direito público interno, de bens produzidos ou serviços prestados por órgão ou entidade que integre a

Administração Pública e que tenha sido criado para esse fim específico em data anterior à vigência desta Lei, desde que o preço contratado seja compatível com o praticado no mercado; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994).

IX - quando houver possibilidade de comprometimento da segurança nacional, nos casos estabelecidos em decreto do Presidente da República, ouvido o Conselho de Defesa Nacional; (Regulamento)

X - para a compra ou locação de imóvel destinado ao atendimento das finalidades precípuas da administração, cujas necessidades de instalação e localização condicionem a sua escolha, desde que o preço seja compatível com o valor de mercado, segundo avaliação prévia; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

XI - na contratação de remanescente de obra, serviço ou fornecimento, em consequência de rescisão contratual, desde que atendida a ordem de classificação da licitação anterior e aceitas as mesmas condições oferecidas pelo licitante vencedor, inclusive quanto ao preço, devidamente corrigido;

XII - nas compras de hortifrutigranjeiros, pão e outros gêneros perecíveis, no tempo necessário para a realização dos processos licitatórios correspondentes, realizadas diretamente com base no preço do dia; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

XIII - na contratação de instituição brasileira incumbida regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional, ou de instituição dedicada à recuperação social do preso, desde que a contratada detenha inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

XIV - para a aquisição de bens ou serviços nos termos de acordo internacional específico aprovado pelo Congresso Nacional, quando as condições ofertadas forem manifestamente vantajosas para o Poder Público; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

XV - para a aquisição ou restauração de obras de arte e objetos históricos, de autenticidade certificada, desde que compatíveis ou inerentes às finalidades do órgão ou entidade.

XVI - para a impressão dos diários oficiais, de formulários padronizados de uso da administração, e de edições técnicas oficiais, bem como para prestação de serviços de informática a pessoa jurídica de direito público interno, por órgãos ou entidades que integrem a Administração Pública, criados para esse fim específico; (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

XVII - para a aquisição de componentes ou peças de origem nacional ou estrangeira, necessários à manutenção de equipamentos durante o período de garantia técnica, junto ao fornecedor original desses equipamentos, quando tal condição de exclusividade for indispensável para a vigência da garantia; (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

XVIII - nas compras ou contratações de serviços para o abastecimento de navios, embarcações, unidades aéreas ou tropas e seus meios de deslocamento quando em estada eventual de curta duração em portos, aeroportos ou localidades diferentes de suas sedes, por motivo de movimentação operacional ou de adestramento, quando a exiguidade dos prazos legais puder comprometer a normalidade e os propósitos das operações e desde que seu valor não exceda ao limite previsto na alínea "a" do inciso II do art. 23 desta Lei: (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

XIX - para as compras de material de uso pelas 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 parecer de comissão instituída por decreto; (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

XX - na contratação de associação de portadores de deficiência física, sem fins lucrativos e de comprovada idoneidade, por órgãos ou entidades da Administração Pública, para a prestação de serviços ou fornecimento de mão-de-obra, desde que o preço contratado seja compatível com o praticado no mercado. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

XXI - para a aquisição de bens e insumos destinados exclusivamente à pesquisa científica e tecnológica com recursos concedidos pela Capes, pela Finep, pelo CNPq ou por outras instituições de fomento a pesquisa credenciadas pelo CNPq para esse fim específico; (Redação dada pela Lei nº 12.349, de 2010)

XXII - na contratação de fornecimento ou suprimento de energia elétrica e gás natural com concessionário, permissionário ou autorizado, segundo as normas da legislação específica; (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

XXIII - na contratação realizada por empresa pública ou sociedade de economia mista com suas subsidiárias e controladas, para a aquisição ou alienação de bens, prestação ou obtenção de serviços, desde que o preço contratado seja compatível com o praticado no mercado. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

XXIV - para a celebração de contratos de prestação de serviços com as organizações sociais, qualificadas no âmbito das respectivas esferas de governo, para atividades contempladas no contrato de gestão. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

XXV - na contratação realizada por Instituição Científica e Tecnológica - ICT ou por agência de fomento para a transferência de tecnologia e para o licenciamento de direito de uso ou de exploração de criação protegida. (Incluído pela Lei nº 10.973, de 2004)

XXVI – na celebração de contrato de programa com ente da Federação ou com entidade de sua administração indireta, para a prestação de serviços públicos de forma associada nos termos do autorizado em contrato de consórcio público ou em convênio de cooperação. (Incluído pela Lei nº 11.107, de 2005)

XXVII - na contratação da coleta, processamento e comercialização de resíduos sólidos urbanos recicláveis ou reutilizáveis, em áreas com sistema de coleta seletiva de lixo, efetuados por associações ou cooperativas formadas exclusivamente por 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. (Redação dada pela Lei nº 11.445, de 2007).

XXVIII – para o fornecimento de bens e serviços, produzidos ou prestados no País, que envolvam, cumulativamente, alta complexidade tecnológica e defesa nacional, mediante parecer de comissão especialmente designada pela autoridade máxima do órgão. (Incluído pela Lei nº 11.484, de 2007).

XXIX – na aquisição de bens e contratação de serviços para atender aos contingentes militares das Forças Singulares brasileiras empregadas em operações de paz no exterior, necessariamente justificadas quanto ao preço e

à escolha do fornecedor ou executante e ratificadas pelo Comandante da Força. (Incluído pela Lei nº 11.783, de 2008).

XXX - na contratação de instituição ou organização, pública ou privada, com ou sem fins lucrativos, para a prestação de serviços de assistência técnica e extensão rural no âmbito do Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural na Agricultura Familiar e na Reforma Agrária, instituído por lei federal. (Incluído pela Lei nº 12.188, de 2.010) Vigência

XXXI - nas contratações visando ao cumprimento do disposto nos arts. 3º, 4º, 5º e 20 da Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004, observados os princípios gerais de contratação dela constantes. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

XXXII - na contratação em que houver transferência de tecnologia de produtos estratégicos para o Sistema Único de Saúde - SUS, no âmbito da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, conforme elencados em ato da direção nacional do SUS, inclusive por ocasião da aquisição destes produtos durante as etapas de absorção tecnológica. (Incluído pela Lei nº 12.715, de 2012)

XXXIII - na contratação de entidades privadas sem fins lucrativos, para a implementação de cisternas ou outras tecnologias sociais de acesso à água para consumo humano e produção de alimentos, para beneficiar as famílias rurais de baixa renda atingidas pela seca ou falta regular de água. (Incluído pela Lei nº 12.873, de 2013)

§ 1º. Os percentuais referidos nos incisos I e II do caput deste artigo serão 20% (vinte por cento) para compras, obras e serviços contratados por consórcios públicos, sociedade de economia mista, empresa pública e por autarquia ou fundação qualificadas, na forma da lei, como Agências Executivas. (Incluído pela Lei nº 12.715, de 2012)

§ 2º. O limite temporal de criação do órgão ou entidade que integre a administração pública estabelecido no inciso VIII do caput deste artigo não se aplica aos órgãos ou entidades que produzem produtos estratégicos para o SUS, no âmbito da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, conforme elencados em ato da direção nacional do SUS. (Incluído pela Lei nº 12.715, de 2012)

Art. 25. É inexigível a licitação quando houver inviabilidade de competição, em especial:

I - para aquisição de materiais, equipamentos, ou gêneros que só possam ser fornecidos por produtor, empresa ou representante comercial exclusivo, vedada a preferência de marca, devendo a comprovação de exclusividade ser feita através de atestado fornecido pelo órgão de registro do comércio do local em que se realizaria a licitação ou a obra ou o serviço, pelo Sindicato, Federação ou Confederação Patronal, ou, ainda, pelas entidades equivalentes;

II - para a contratação de serviços técnicos enumerados no art. 13 desta Lei, de natureza singular, com profissionais ou empresas de notória especialização, vedada a inexigibilidade para serviços de publicidade e divulgação;

III - para contratação de profissional de qualquer setor artístico, diretamente ou através de empresário exclusivo, desde que consagrado pela crítica especializada ou pela opinião pública.

§ 1º. Considera-se de notória especialização o profissional ou empresa cujo conceito no campo de sua especialidade, decorrente de desempenho anterior, estudos, experiências, publicações, organização, aparelhamento, equipe técnica, ou de outros requisitos relacionados com suas atividades, permita



inferir que o seu trabalho é essencial e indiscutivelmente o mais adequado à plena satisfação do objeto do contrato.

§ 2º. Na hipótese deste artigo e em qualquer dos casos de dispensa, se comprovado superfaturamento, respondem solidariamente pelo dano causado à Fazenda Pública o fornecedor ou o prestador de serviços e o agente público responsável, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

Art. 26. As dispensas previstas nos §§ 2o e 4o do art. 17 e no inciso III e seguintes do art. 24, as situações de inexigibilidade referidas no art. 25, necessariamente justificadas, e o retardamento previsto no final do parágrafo único do art. 8o desta Lei deverão ser comunicados, dentro de 3 (três) dias, à autoridade superior, para ratificação e publicação na imprensa oficial, no prazo de 5 (cinco) dias, como condição para a eficácia dos atos. (Redação dada pela Lei nº 11.107, de 2005)

Parágrafo único. O processo de dispensa, de inexigibilidade ou de retardamento, previsto neste artigo, será instruído, no que couber, com os seguintes elementos:

I - caracterização da situação emergencial ou calamitosa que justifique a dispensa, quando for o caso;

II - razão da escolha do fornecedor ou executante;

III - justificativa do preço.

IV - documento de aprovação dos projetos de pesquisa aos quais os bens serão alocados. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

## Seção II Da Habilitação

Art. 27. Para a habilitação nas licitações exigir-se-á dos interessados, exclusivamente, documentação relativa a:

I - habilitação jurídica;

II - qualificação técnica;

III - qualificação econômico-financeira;

IV – regularidade fiscal e trabalhista; (Redação dada pela Lei nº 12.440, de 2011) (Vigência)

V – cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7o da Constituição Federal. (Incluído pela Lei nº 9.854, de 1999)

Art. 28. A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

I - cédula de identidade;

II - registro comercial, no caso de empresa individual;

III - ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

IV - inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

V - decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Art. 29. A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o caso, consistirá em: (Redação dada pela Lei nº 12.440, de 2011) (Vigência)

I - prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

II - prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV - prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

V – prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 10 de maio de 1943. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011) (Vigência)

Art. 30. A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:

I - registro ou inscrição na entidade profissional competente;

II - comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, e indicação das instalações e do aparelhamento e do pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos;

III - comprovação, fornecida pelo órgão licitante, de que recebeu os documentos, e, quando exigido, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

IV - prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

§ 1º. A comprovação de aptidão referida no inciso II do "caput" deste artigo, no caso das licitações pertinentes a obras e serviços, será feita por atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, limitadas as exigências a: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

I - capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, vedadas as exigências de quantidades mínimas ou prazos máximos; (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

II - (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

a) (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

b) (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 2º. As parcelas de maior relevância técnica e de valor significativo, mencionadas no parágrafo anterior, serão definidas no instrumento convocatório. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 3º Será sempre admitida a comprovação de aptidão através de certidões ou atestados de obras ou serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior.

§ 4º Nas licitações para fornecimento de bens, a comprovação de aptidão, quando for o caso, será feita através de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado.

§ 5º É vedada a exigência de comprovação de atividade ou de aptidão com limitações de tempo ou de época ou ainda em locais específicos, ou quaisquer outras não previstas nesta Lei, que inibam a participação na licitação.

§ 6º As exigências mínimas relativas a instalações de canteiros, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, considerados essenciais para o cumprimento do objeto da licitação, serão atendidas mediante a apresentação de relação explícita e da declaração formal da sua disponibilidade, sob as penas cabíveis, vedada as exigências de propriedade e de localização prévia.

§ 7º (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

I - (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

II - (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 8º No caso de obras, serviços e compras de grande vulto, de alta complexidade técnica, poderá a Administração exigir dos licitantes a metodologia de execução, cuja avaliação, para efeito de sua aceitação ou não, antecederá sempre à análise dos preços e será efetuada exclusivamente por critérios objetivos.

§ 9º Entende-se por licitação de alta complexidade técnica aquela que envolva alta especialização, como fator de extrema relevância para garantir a execução do objeto a ser contratado, ou que possa comprometer a continuidade da prestação de serviços públicos essenciais.

§ 10. Os profissionais indicados pelo licitante para fins de comprovação da capacitação técnico-profissional de que trata o inciso I do § 1º deste artigo deverão participar da obra ou serviço objeto da licitação, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela administração. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 11. (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 12. (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 31. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se-á a:

I - balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

II - certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

III - garantia, nas mesmas modalidades e critérios previstos no "caput" e § 1º do art. 56 desta Lei, limitada a 1% (um por cento) do valor estimado do objeto da contratação.

§ 1º. A exigência de índices limitar-se-á à demonstração da capacidade financeira do licitante com vistas aos compromissos que terá que assumir caso lhe seja adjudicado o contrato, vedada a exigência de valores mínimos de

faturamento anterior, índices de rentabilidade ou lucratividade. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 2º. A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer, no instrumento convocatório da licitação, a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo, ou ainda as garantias previstas no § 1º do art. 56 desta Lei, como dado objetivo de comprovação da qualificação econômico-financeira dos licitantes e para efeito de garantia ao adimplemento do contrato a ser ulteriormente celebrado.

§ 3º O capital mínimo ou o valor do patrimônio líquido a que se refere o parágrafo anterior não poderá exceder a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

§ 4º Poderá ser exigida, ainda, a relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem diminuição da capacidade operativa ou absorção de disponibilidade financeira, calculada esta em função do patrimônio líquido atualizado e sua capacidade de rotação.

§ 5º A comprovação de boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no edital e devidamente justificados no processo administrativo da licitação que tenha dado início ao certame licitatório, vedada a exigência de índices e valores não usualmente adotados para correta avaliação de situação financeira suficiente ao cumprimento das obrigações decorrentes da licitação. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 6º (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 32. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 1º. A documentação de que tratam os arts. 28 a 31 desta Lei poderá ser dispensada, no todo ou em parte, nos casos de convite, concurso, fornecimento de bens para pronta entrega e leilão.

§ 2º. O certificado de registro cadastral a que se refere o § 1º do art. 36 substitui os documentos enumerados nos arts. 28 a 31, quanto às informações disponibilizadas em sistema informatizado de consulta direta indicado no edital, obrigando-se a parte a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação. (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

§ 3º A documentação referida neste artigo poderá ser substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei.

§ 4º As empresas estrangeiras que não funcionem no País, tanto quanto possível, atenderão, nas licitações internacionais, às exigências dos parágrafos anteriores mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado, devendo ter representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

§ 5º Não se exigirá, para a habilitação de que trata este artigo, prévio recolhimento de taxas ou emolumentos, salvo os referentes a fornecimento do edital, quando solicitado, com os seus elementos constitutivos, limitados ao valor do custo efetivo de reprodução gráfica da documentação fornecida.

§ 6º O disposto no § 4º deste artigo, no § 1º do art. 33 e no § 2º do art. 55, não se aplica às licitações internacionais 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, nem nos casos de contratação com empresa estrangeira, para a compra de equipamentos fabricados e entregues no exterior, desde que para este caso tenha havido prévia autorização do Chefe do Poder Executivo, nem nos casos de aquisição de bens e serviços realizada por unidades administrativas com sede no exterior.

Art. 33. Quando permitida na licitação a participação de empresas em consórcio, observar-se-ão as seguintes normas:

I - comprovação do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa responsável pelo consórcio que deverá atender às condições de liderança, obrigatoriamente fixadas no edital;

III - apresentação dos documentos exigidos nos arts. 28 a 31 desta Lei por parte de cada consorciado, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos quantitativos de cada consorciado, e, para efeito de qualificação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, podendo a Administração estabelecer, para o consórcio, um acréscimo de até 30% (trinta por cento) dos valores exigidos para licitante individual, inexigível este acréscimo para os consórcios compostos, em sua totalidade, por micro e pequenas empresas assim definidas em lei;

IV - impedimento de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, através de mais de um consórcio ou isoladamente;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

§ 1º. No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, observado o disposto no inciso II deste artigo.

§ 2º. O licitante vencedor fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I deste artigo.

### Seção III Dos Registros Cadastrais

Art. 34. Para os fins desta Lei, os órgãos e entidades da Administração Pública que realizem freqüentemente licitações manterão registros cadastrais para efeito de habilitação, na forma regulamentar, válidos por, no máximo, um ano. (Regulamento)

§ 1º. O registro cadastral deverá ser amplamente divulgado e deverá estar permanentemente aberto aos interessados, obrigando-se a unidade por ele responsável a proceder, no mínimo anualmente, através da imprensa oficial e de jornal diário, a chamamento público para a atualização dos registros existentes e para o ingresso de novos interessados.

§ 2º. É facultado às unidades administrativas utilizarem-se de registros cadastrais de outros órgãos ou entidades da Administração Pública.

Art. 35. Ao requerer inscrição no cadastro, ou atualização deste, a qualquer tempo, o interessado fornecerá os elementos necessários à satisfação das exigências do art. 27 desta Lei.

Art. 36. Os inscritos serão classificados por categorias, tendo-se em vista sua especialização, subdivididas em grupos, segundo a qualificação técnica e econômica avaliada pelos elementos constantes da documentação relacionada nos arts. 30 e 31 desta Lei.

§ 1º. Aos inscritos será fornecido certificado, renovável sempre que atualizarem o registro.

§ 2º. A atuação do licitante no cumprimento de obrigações assumidas será anotada no respectivo registro cadastral.

Art. 37. A qualquer tempo poderá ser alterado, suspenso ou cancelado o registro do inscrito que deixar de satisfazer as exigências do art. 27 desta Lei, ou as estabelecidas para classificação cadastral.

#### Seção IV Do Procedimento e Julgamento

Art. 38. O procedimento da licitação será iniciado com a abertura de processo administrativo, devidamente autuado, protocolado e numerado, contendo a autorização respectiva, a indicação sucinta de seu objeto e do recurso próprio para a despesa, e ao qual serão juntados oportunamente:

I - edital ou convite e respectivos anexos, quando for o caso;

II - comprovante das publicações do edital resumido, na forma do art. 21 desta Lei, ou da entrega do convite;

III - ato de designação da comissão de licitação, do leiloeiro administrativo ou oficial, ou do responsável pelo convite;

IV - original das propostas e dos documentos que as instruírem;

V - atas, relatórios e deliberações da Comissão Julgadora;

VI - pareceres técnicos ou jurídicos emitidos sobre a licitação, dispensa ou inexigibilidade;

VII - atos de adjudicação do objeto da licitação e da sua homologação;

VIII - recursos eventualmente apresentados pelos licitantes e respectivas manifestações e decisões;

IX - despacho de anulação ou de revogação da licitação, quando for o caso, fundamentado circunstanciadamente;

X - termo de contrato ou instrumento equivalente, conforme o caso;

XI - outros comprovantes de publicações;

XII - demais documentos relativos à licitação.

Parágrafo único. As minutas de editais de licitação, bem como as dos contratos, acordos, convênios ou ajustes devem ser previamente examinadas e aprovadas por assessoria jurídica da Administração. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 39. Sempre que o valor estimado para uma licitação ou para um conjunto de licitações simultâneas ou sucessivas for superior a 100 (cem) vezes o limite previsto no art. 23, inciso I, alínea "c" desta Lei, o processo licitatório será iniciado, obrigatoriamente, com uma audiência pública concedida pela autoridade responsável com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis da data prevista para a publicação do edital, e divulgada, com a antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis de sua realização, pelos mesmos meios

previstos para a publicidade da licitação, à qual terão acesso e direito a todas as informações pertinentes e a se manifestar todos os interessados.

Parágrafo único. Para os fins deste artigo, consideram-se licitações simultâneas aquelas com objetos similares e com realização prevista para intervalos não superiores a trinta dias e licitações sucessivas aquelas em que, também com objetos similares, o edital subsequente tenha uma data anterior a cento e vinte dias após o término do contrato resultante da licitação antecedente. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 40. O edital conterá no preâmbulo o número de ordem em série anual, o nome da repartição interessada e de seu setor, a modalidade, o regime de execução e o tipo da licitação, a menção de que será regida por esta Lei, o local, dia e hora para recebimento da documentação e proposta, bem como para início da abertura dos envelopes, e indicará, obrigatoriamente, o seguinte:

I - objeto da licitação, em descrição sucinta e clara;

II - prazo e condições para assinatura do contrato ou retirada dos instrumentos, como previsto no art. 64 desta Lei, para execução do contrato e para entrega do objeto da licitação;

III - sanções para o caso de inadimplemento;

IV - local onde poderá ser examinado e adquirido o projeto básico;

V - se há projeto executivo disponível na data da publicação do edital de licitação e o local onde possa ser examinado e adquirido;

VI - condições para participação na licitação, em conformidade com os arts. 27 a 31 desta Lei, e forma de apresentação das propostas;

VII - critério para julgamento, com disposições claras e parâmetros objetivos;

VIII - locais, horários e códigos de acesso dos meios de comunicação à distância em que serão fornecidos elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto;

IX - condições equivalentes de pagamento entre empresas brasileiras e estrangeiras, no caso de licitações internacionais;

X - o critério de aceitabilidade dos preços unitário e global, conforme o caso, permitida a fixação de preços máximos e vedados a fixação de preços mínimos, critérios estatísticos ou faixas de variação em relação a preços de referência, ressalvado o disposto nos parágrafos 1º e 2º do art. 48; (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

XI - critério de reajuste, que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, desde a data prevista para apresentação da proposta, ou do orçamento a que essa proposta se referir, até a data do adimplemento de cada parcela; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

XII - (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

XIII - limites para pagamento de instalação e mobilização para execução de obras ou serviços que serão obrigatoriamente previstos em separado das demais parcelas, etapas ou tarefas;

XIV - condições de pagamento, prevendo:

a) prazo de pagamento não superior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

b) cronograma de desembolso máximo por período, em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros;

c) critério de atualização financeira dos valores a serem pagos, desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

d) compensações financeiras e penalizações, por eventuais atrasos, e descontos, por eventuais antecipações de pagamentos;

e) exigência de seguros, quando for o caso;

XV - instruções e normas para os recursos previstos nesta Lei;

XVI - condições de recebimento do objeto da licitação;

XVII - outras indicações específicas ou peculiares da licitação.

§ 1º. O original do edital deverá ser datado, rubricado em todas as folhas e assinado pela autoridade que o expedir, permanecendo no processo de licitação, e dele extraíndo-se cópias integrais ou resumidas, para sua divulgação e fornecimento aos interessados.

§ 2º. Constituem anexos do edital, dele fazendo parte integrante:

I - o projeto básico e/ou executivo, com todas as suas partes, desenhos, especificações e outros complementos;

II - orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

III - a minuta do contrato a ser firmado entre a Administração e o licitante vencedor;

IV - as especificações complementares e as normas de execução pertinentes à licitação.

§ 3º Para efeito do disposto nesta Lei, considera-se como adimplemento da obrigação contratual a prestação do serviço, a realização da obra, a entrega do bem ou de parcela destes, bem como qualquer outro evento contratual a cuja ocorrência esteja vinculada a emissão de documento de cobrança.

§ 4º Nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até trinta dias da data prevista para apresentação da proposta, poderão ser dispensadas: (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

I - o disposto no inciso XI deste artigo; (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

II - a atualização financeira a que se refere a alínea "c" do inciso XIV deste artigo, correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, desde que não superior a quinze dias. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 41. A Administração não pode descumprir as normas e condições do edital, ao qual se acha estritamente vinculada.

§ 1º. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113.

§ 2º. Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, a abertura dos envelopes com as propostas em convite, tomada de preços ou concurso, ou a realização de leilão, as falhas ou irregularidades que viciariam esse edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)



§ 3º A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

§ 4º A inabilitação do licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subseqüentes.

Art. 42. Nas concorrências 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, igualmente o poderá fazer o licitante brasileiro.

§ 2º. O pagamento feito ao licitante brasileiro eventualmente contratado em virtude da licitação de que trata o parágrafo anterior será efetuado em moeda brasileira, à taxa de câmbio vigente no dia útil imediatamente anterior à data do efetivo pagamento. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 3º As garantias de pagamento ao licitante brasileiro serão equivalentes às aquelas oferecidas ao licitante estrangeiro.

§ 4º Para fins de julgamento da licitação, as propostas apresentadas por licitantes estrangeiros serão acrescidas dos gravames conseqüentes dos mesmos tributos que oneram exclusivamente os licitantes brasileiros quanto à operação final de venda.

§ 5º Para a realização de obras, prestação de serviços ou aquisição de bens com recursos provenientes de financiamento ou doação oriundos de agência oficial de cooperação estrangeira ou organismo financeiro multilateral de que o Brasil seja parte, poderão ser admitidas, na respectiva licitação, as condições decorrentes de acordos, protocolos, convenções ou tratados internacionais aprovados pelo Congresso Nacional, bem como as normas e procedimentos daquelas entidades, inclusive quanto ao critério de seleção da proposta mais vantajosa para a administração, o qual poderá contemplar, além do preço, outros fatores de avaliação, desde que por elas exigidos para a obtenção do financiamento ou da doação, e que também não conflitem com o princípio do julgamento objetivo e sejam objeto de despacho motivado do órgão executor do contrato, despacho esse ratificado pela autoridade imediatamente superior. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 6º As cotações de todos os licitantes serão para entrega no mesmo local de destino.

Art. 43. A licitação será processada e julgada com observância dos seguintes procedimentos:

I - abertura dos envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos concorrentes, e sua apreciação;

II - devolução dos envelopes fechados aos concorrentes inabilitados, contendo as respectivas propostas, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação;

III - abertura dos envelopes contendo as propostas dos concorrentes habilitados, desde que transcorrido o prazo sem interposição de recurso, ou tenha havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interpostos;

IV - verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital e, conforme o caso, com os preços correntes no mercado ou fixados por órgão oficial competente, ou ainda com os constantes do sistema de registro de preços, os quais deverão ser devidamente registrados na ata de julgamento,

promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis;

V - julgamento e classificação das propostas de acordo com os critérios de avaliação constantes do edital;

VI - deliberação da autoridade competente quanto à homologação e adjudicação do objeto da licitação.

§ 1º. A abertura dos envelopes contendo a documentação para habilitação e as propostas será realizada sempre em ato público previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos licitantes presentes e pela Comissão.

§ 2º. Todos os documentos e propostas serão rubricados pelos licitantes presentes e pela Comissão.

§ 3º É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

§ 4º O disposto neste artigo aplica-se à concorrência e, no que couber, ao concurso, ao leilão, à tomada de preços e ao convite. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 5º Ultrapassada a fase de habilitação dos concorrentes (incisos I e II) e abertas as propostas (inciso III), não cabe desclassificá-los por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

§ 6º Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

Art. 44. No julgamento das propostas, a Comissão levará em consideração os critérios objetivos definidos no edital ou convite, os quais não devem contrariar as normas e princípios estabelecidos por esta Lei.

§ 1º. É vedada a utilização de qualquer elemento, critério ou fator sigiloso, secreto, subjetivo ou reservado que possa ainda que indiretamente elidir o princípio da igualdade entre os licitantes.

§ 2º. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no edital ou no convite, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes.

§ 3º Não se admitirá proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 4º O disposto no parágrafo anterior aplica-se também às propostas que incluam mão-de-obra estrangeira ou importações de qualquer natureza. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 45. O julgamento das propostas será objetivo, devendo a Comissão de licitação ou o responsável pelo convite realizá-lo em conformidade com os tipos de licitação, os critérios previamente estabelecidos no ato convocatório e de acordo com os fatores exclusivamente nele referidos, de maneira a possibilitar sua aferição pelos licitantes e pelos órgãos de controle.

§ 1º. Para os efeitos deste artigo, constituem tipos de licitação, exceto na modalidade concurso: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

I - a de menor preço - quando o critério de seleção da proposta mais vantajosa para a Administração determinar que será vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do edital ou convite e ofertar o menor preço;

II - a de melhor técnica;

III - a de técnica e preço.

IV - a de maior lance ou oferta - nos casos de alienação de bens ou concessão de direito real de uso. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 2º. No caso de empate entre duas ou mais propostas, e após obedecido o disposto no § 2º do art. 3º desta Lei, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

§ 3º No caso da licitação do tipo "menor preço", entre os licitantes considerados qualificados a classificação se dará pela ordem crescente dos preços propostos, prevalecendo, no caso de empate, exclusivamente o critério previsto no parágrafo anterior. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 4º Para contratação de bens e serviços de informática, a administração observará o disposto no art. 3º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991, levando em conta os fatores especificados em seu parágrafo 2º e adotando obrigatoriamente o tipo de licitação "técnica e preço", permitido o emprego de outro tipo de licitação nos casos indicados em decreto do Poder Executivo. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 5º É vedada a utilização de outros tipos de licitação não previstos neste artigo.

§ 6º Na hipótese prevista no art. 23, § 7º, serão selecionadas tantas propostas quantas necessárias até que se atinja a quantidade demandada na licitação. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

Art. 46. Os tipos de licitação "melhor técnica" ou "técnica e preço" serão utilizados exclusivamente para serviços de natureza predominantemente intelectual, em especial na elaboração de projetos, cálculos, fiscalização, supervisão e gerenciamento e de engenharia consultiva em geral e, em particular, para a elaboração de estudos técnicos preliminares e projetos básicos e executivos, ressalvado o disposto no § 4º do artigo anterior. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 1º. Nas licitações do tipo "melhor técnica" será adotado o seguinte procedimento claramente explicitado no instrumento convocatório, o qual fixará o preço máximo que a Administração se propõe a pagar:

I - serão abertos os envelopes contendo as propostas técnicas exclusivamente dos licitantes previamente qualificados e feita então a avaliação e classificação destas propostas de acordo com os critérios pertinentes e adequados ao objeto licitado, definidos com clareza e objetividade no instrumento convocatório e que considerem a capacitação e a experiência do proponente, a qualidade técnica da proposta, compreendendo metodologia, organização, tecnologias e recursos materiais a serem utilizados nos trabalhos, e a qualificação das equipes técnicas a serem mobilizadas para a sua execução;

II - uma vez classificadas as propostas técnicas, proceder-se-á à abertura das propostas de preço dos licitantes que tenham atingido a valorização mínima estabelecida no instrumento convocatório e à negociação das condições

propostas, com a proponente melhor classificada, com base nos orçamentos detalhados apresentados e respectivos preços unitários e tendo como referência o limite representado pela proposta de menor preço entre os licitantes que obtiveram a valorização mínima;

III - no caso de impasse na negociação anterior, procedimento idêntico será adotado, sucessivamente, com os demais proponentes, pela ordem de classificação, até a consecução de acordo para a contratação;

IV - as propostas de preços serão devolvidas intactas aos licitantes que não forem preliminarmente habilitados ou que não obtiverem a valorização mínima estabelecida para a proposta técnica.

§ 2º. Nas licitações do tipo "técnica e preço" será adotado, adicionalmente ao inciso I do parágrafo anterior, o seguinte procedimento claramente explicitado no instrumento convocatório:

I - será feita a avaliação e a valorização das propostas de preços, de acordo com critérios objetivos preestabelecidos no instrumento convocatório;

II - a classificação dos proponentes far-se-á de acordo com a média ponderada das valorizações das propostas técnicas e de preço, de acordo com os pesos preestabelecidos no instrumento convocatório.

§ 3º Excepcionalmente, os tipos de licitação previstos neste artigo poderão ser adotados, por autorização expressa e mediante justificativa circunstanciada da maior autoridade da Administração promotora constante do ato convocatório, para fornecimento de bens e execução de obras ou prestação de serviços de grande vulto majoritariamente dependentes de tecnologia nitidamente sofisticada e de domínio restrito, atestado por autoridades técnicas de reconhecida qualificação, nos casos em que o objeto pretendido admitir soluções alternativas e variações de execução, com repercussões significativas sobre sua qualidade, produtividade, rendimento e durabilidade concretamente mensuráveis, e estas puderem ser adotadas à livre escolha dos licitantes, na conformidade dos critérios objetivamente fixados no ato convocatório.

§ 4º (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 47. Nas licitações para a execução de obras e serviços, quando for adotada a modalidade de execução de empreitada por preço global, a Administração deverá fornecer obrigatoriamente, junto com o edital, todos os elementos e informações necessários para que os licitantes possam elaborar suas propostas de preços com total e completo conhecimento do objeto da licitação.

Art. 48. Serão desclassificadas:

I - as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório da licitação;

II - propostas com valor global superior ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexeqüíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, condições estas necessariamente especificadas no ato convocatório da licitação. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 1º Para os efeitos do disposto no inciso II deste artigo consideram-se manifestamente inexeqüíveis, no caso de licitações de menor preço para obras e serviços de engenharia, as propostas cujos valores sejam inferiores a 70%

(setenta por cento) do menor dos seguintes valores: (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração, ou (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

b) valor orçado pela administração. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

§ 2º Dos licitantes classificados na forma do parágrafo anterior cujo valor global da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas "a" e "b", será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, dentre as modalidades previstas no § 1º do art. 56, igual a diferença entre o valor resultante do parágrafo anterior e o valor da correspondente proposta. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

§ 3º Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a administração poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas referidas neste artigo, facultada, no caso de convite, a redução deste prazo para três dias úteis. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

Art. 49. A autoridade competente para a aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

§ 1º. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 desta Lei.

§ 2º. A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 desta Lei.

§ 3º No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

§ 4º O disposto neste artigo e seus parágrafos aplica-se aos atos do procedimento de dispensa e de inexigibilidade de licitação.

Art. 50. A Administração não poderá celebrar o contrato com preterição da ordem de classificação das propostas ou com terceiros estranhos ao procedimento licitatório, sob pena de nulidade.

Art. 51. A habilitação preliminar, a inscrição em registro cadastral, a sua alteração ou cancelamento, e as propostas serão processadas e julgadas por comissão permanente ou especial de, no mínimo, 3 (três) membros, sendo pelo menos 2 (dois) deles servidores qualificados pertencentes aos quadros permanentes dos órgãos da Administração responsáveis pela licitação.

§ 1º. No caso de convite, a Comissão de licitação, excepcionalmente, nas pequenas unidades administrativas e em face da exigüidade de pessoal disponível, poderá ser substituída por servidor formalmente designado pela autoridade competente.

§ 2º. A Comissão para julgamento dos pedidos de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento, será integrada por profissionais legalmente habilitados no caso de obras, serviços ou aquisição de equipamentos.

§ 3º Os membros das Comissões de licitação responderão solidariamente por todos os atos praticados pela Comissão, salvo se posição individual divergente

estiver devidamente fundamentada e registrada em ata lavrada na reunião em que tiver sido tomada a decisão.

§ 4º A investidura dos membros das Comissões permanentes não excederá a 1 (um) ano, vedada a recondução da totalidade de seus membros para a mesma comissão no período subsequente.

§ 5º No caso de concurso, o julgamento será feito por uma comissão especial integrada por pessoas de reputação ilibada e reconhecido conhecimento da matéria em exame, servidores públicos ou não.

Art. 52. O concurso a que se refere o § 4º do art. 22 desta Lei deve ser precedido de regulamento próprio, a ser obtido pelos interessados no local indicado no edital.

§ 1º. O regulamento deverá indicar:

I - a qualificação exigida dos participantes;

II - as diretrizes e a forma de apresentação do trabalho;

III - as condições de realização do concurso e os prêmios a serem concedidos.

§ 2º. Em se tratando de projeto, o vencedor deverá autorizar a Administração a executá-lo quando julgar conveniente.

Art. 53. O leilão pode ser cometido a leiloeiro oficial ou a servidor designado pela Administração, procedendo-se na forma da legislação pertinente.

§ 1º. Todo bem a ser leiloadado será previamente avaliado pela Administração para fixação do preço mínimo de arrematação.

§ 2º. Os bens arrematados serão pagos à vista ou no percentual estabelecido no edital, não inferior a 5% (cinco por cento) e, após a assinatura da respectiva ata lavrada no local do leilão, imediatamente entregues ao arrematante, o qual se obrigará ao pagamento do restante no prazo estipulado no edital de convocação, sob pena de perder em favor da Administração o valor já recolhido.

§ 3º Nos leilões internacionais, o pagamento da parcela à vista poderá ser feito em até vinte e quatro horas. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 4º O edital de leilão deve ser amplamente divulgado, principalmente no município em que se realizará. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

### Capítulo III DOS CONTRATOS

#### Seção I Disposições Preliminares

Art. 54. Os contratos administrativos de que trata esta Lei regulam-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

§ 1º. Os contratos devem estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da licitação e da proposta a que se vinculam.

§ 2º. Os contratos decorrentes de dispensa ou de inexigibilidade de licitação devem atender aos termos do ato que os autorizou e da respectiva proposta.

Art. 55. São cláusulas necessárias em todo contrato as que estabeleçam:

I - o objeto e seus elementos característicos;

- II - o regime de execução ou a forma de fornecimento;
- III - o preço e as condições de pagamento, os critérios, data-base e periodicidade do reajustamento de preços, os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;
- IV - os prazos de início de etapas de execução, de conclusão, de entrega, de observação e de recebimento definitivo, conforme o caso;
- V - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica;
- VI - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas;
- VII - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas;
- VIII - os casos de rescisão;
- IX - o reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 desta Lei;
- X - as condições de importação, a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso;
- XI - a vinculação ao edital de licitação ou ao termo que a dispensou ou a inexigiu, ao convite e à proposta do licitante vencedor;
- XII - a legislação aplicável à execução do contrato e especialmente aos casos omissos;
- XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

§ 1º (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 2º. Nos contratos celebrados pela Administração Pública com pessoas físicas ou jurídicas, inclusive aquelas domiciliadas no estrangeiro, deverá constar necessariamente cláusula que declare competente o foro da sede da Administração para dirimir qualquer questão contratual, salvo o disposto no § 6º do art. 32 desta Lei.

§ 3º No ato da liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicarão, aos órgãos incumbidos da arrecadação e fiscalização de tributos da União, Estado ou Município, as características e os valores pagos, segundo o disposto no art. 63 da Lei no 4.320, de 17 de março de 1964.

Art. 56. A critério da autoridade competente, em cada caso, e desde que prevista no instrumento convocatório, poderá ser exigida prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e compras.

§ 1º. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda; (Redação dada pela Lei nº 11.079, de 2004)

II - seguro-garantia; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

III - fiança bancária. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 8.6.94)

§ 2º. A garantia a que se refere o caput deste artigo não excederá a cinco por cento do valor do contrato e terá seu valor atualizado nas mesmas condições

daquele, ressalvado o previsto no parágrafo 3o deste artigo. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 3º Para obras, serviços e fornecimentos de grande vulto envolvendo alta complexidade técnica e riscos financeiros consideráveis, demonstrados através de parecer tecnicamente aprovado pela autoridade competente, o limite de garantia previsto no parágrafo anterior poderá ser elevado para até dez por cento do valor do contrato. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 4º A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

§ 5º Nos casos de contratos que importem na entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário, ao valor da garantia deverá ser acrescido o valor desses bens.

Art. 57. A duração dos contratos regidos por esta Lei ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários, exceto quanto aos relativos:

I - aos projetos cujos produtos estejam contemplados nas metas estabelecidas no Plano Plurianual, os quais poderão ser prorrogados se houver interesse da Administração e desde que isso tenha sido previsto no ato convocatório;

II - à prestação de serviços a serem executados de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses; (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

III - (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

IV - ao aluguel de equipamentos e à utilização de programas de informática, podendo a duração estender-se pelo prazo de até 48 (quarenta e oito) meses após o início da vigência do contrato.

V - às hipóteses previstas nos incisos IX, XIX, XXVIII e XXXI do art. 24, cujos contratos poderão ter vigência por até 120 (cento e vinte) meses, caso haja interesse da administração. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)

§ 1º. Os prazos de início de etapas de execução, de conclusão e de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais cláusulas do contrato e assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos seguintes motivos, devidamente autuados em processo:

I - alteração do projeto ou especificações, pela Administração;

II - superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

III - interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração;

IV - aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

V - impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

VI - omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

§ 2º. Toda prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente para celebrar o contrato.

§ 3º É vedado o contrato com prazo de vigência indeterminado.



§ 4º Em caráter excepcional, devidamente justificado e mediante autorização da autoridade superior, o prazo de que trata o inciso II do caput deste artigo poderá ser prorrogado por até doze meses. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

Art. 58. O regime jurídico dos contratos administrativos instituído por esta Lei confere à Administração, em relação a eles, a prerrogativa de:

I - modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do contratado;

II - rescindi-los, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do art. 79 desta Lei;

III - fiscalizar-lhes a execução;

IV - aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

V - nos casos de serviços essenciais, ocupar provisoriamente bens móveis, imóveis, pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato, na hipótese da necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, bem como na hipótese de rescisão do contrato administrativo.

§ 1º. As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos administrativos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do contratado.

§ 2º. Na hipótese do inciso I deste artigo, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

Art. 59. A declaração de nulidade do contrato administrativo opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

Parágrafo único. A nulidade não exonera a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.

## Seção II Da Formalização dos Contratos

Art. 60. Os contratos e seus aditamentos serão lavrados nas repartições interessadas, as quais manterão arquivo cronológico dos seus autógrafos e registro sistemático do seu extrato, salvo os relativos a direitos reais sobre imóveis, que se formalizam por instrumento lavrado em cartório de notas, de tudo juntando-se cópia no processo que lhe deu origem.

Parágrafo único. É nulo e de nenhum efeito o contrato verbal com a Administração, salvo o de pequenas compras de pronto pagamento, assim entendidas aquelas de valor não superior a 5% (cinco por cento) do limite estabelecido no art. 23, inciso II, alínea "a" desta Lei, feitas em regime de adiantamento.

Art. 61. Todo contrato deve mencionar os nomes das partes e os de seus representantes, a finalidade, o ato que autorizou a sua lavratura, o número do processo da licitação, da dispensa ou da inexigibilidade, a sujeição dos contratantes às normas desta Lei e às cláusulas contratuais.

Parágrafo único. A publicação resumida do instrumento de contrato ou de seus aditamentos na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Administração até o quinto dia útil do mês

seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, qualquer que seja o seu valor, ainda que sem ônus, ressalvado o disposto no art. 26 desta Lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 62. O instrumento de contrato é obrigatório nos casos de concorrência e de tomada de preços, bem como nas dispensas e inexigibilidades cujos preços estejam compreendidos nos limites destas duas modalidades de licitação, e facultativo nos demais em que a Administração puder substituí-lo por outros instrumentos hábeis, tais como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço.

§ 1º. A minuta do futuro contrato integrará sempre o edital ou ato convocatório da licitação.

§ 2º. Em "carta contrato", "nota de empenho de despesa", "autorização de compra", "ordem de execução de serviço" ou outros instrumentos hábeis aplica-se, no que couber, o disposto no art. 55 desta Lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 3º Aplica-se o disposto nos arts. 55 e 58 a 61 desta Lei e demais normas gerais, no que couber:

I - aos contratos de seguro, de financiamento, de locação em que o Poder Público seja locatário, e aos demais cujo conteúdo seja regido, predominantemente, por norma de direito privado;

II - aos contratos em que a Administração for parte como usuária de serviço público.

§ 4º É dispensável o "termo de contrato" e facultada a substituição prevista neste artigo, a critério da Administração e independentemente de seu valor, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

Art. 63. É permitido a qualquer licitante o conhecimento dos termos do contrato e do respectivo processo licitatório e, a qualquer interessado, a obtenção de cópia autenticada, mediante o pagamento dos emolumentos devidos.

Art. 64. A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 desta Lei.

§ 1º. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

§ 2º. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 desta Lei.

§ 3 Decorridos 60 (sessenta) dias da data da entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

### Seção III Da Alteração dos Contratos

Art. 65. 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 aos seus objetivos;
- b) quando 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 das partes:

- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou 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, vedada a antecipação do pagamento, com relação ao cronograma financeiro fixado, sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
- d) para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de conseqüências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 1º. O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

§ 2º. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no parágrafo anterior, salvo: (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

I - (VETADO) (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

II - as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998)

§ 3º Se no contrato não houverem sido contemplados preços unitários para obras ou serviços, esses serão fixados mediante acordo entre as partes, respeitados os limites estabelecidos no § 1º deste artigo.

§ 4º No caso de supressão de obras, bens ou serviços, se o contratado já houver adquirido os materiais e posto no local dos trabalhos, estes deverão ser pagos pela Administração pelos custos de aquisição regularmente comprovados e monetariamente corrigidos, podendo caber indenização por outros danos eventualmente decorrentes da supressão, desde que regularmente comprovados.

§ 5º Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

§ 6º Em havendo alteração unilateral do contrato que aumente os encargos do contratado, a Administração deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

§ 7º(VETADO)

§ 8º A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

#### Seção IV Da Execução dos Contratos

Art. 66. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Art. 66-A. (Vide Lei nº 13.146, de 2015) (Vigência)

Art. 67. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

§ 1º. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

§ 2º. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

Art. 68. O contratado deverá manter preposto, aceito pela Administração, no local da obra ou serviço, para representá-lo na execução do contrato.

Art. 69. O contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

Art. 70. O contratado é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

Art. 71. O contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

§ 1º. A inadimplência do contratado, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso das obras e edificações, inclusive perante o Registro de Imóveis. (Redação dada pela Lei nº 9.032, de 1995)

§ 2º. A Administração Pública responde solidariamente com o contratado pelos encargos previdenciários resultantes da execução do contrato, nos termos do art. 31 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991. (Redação dada pela Lei nº 9.032, de 1995)

§ 3º (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 72. O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar partes da obra, serviço ou fornecimento, até o limite admitido, em cada caso, pela Administração.

Art. 73. Executado o contrato, o seu objeto será recebido:

I - em se tratando de obras e serviços:

a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 desta Lei;

II - em se tratando de compras ou de locação de equipamentos:

a) provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;

b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

§ 1º. Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.

§ 2º. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

§ 3º O prazo a que se refere a alínea "b" do inciso I deste artigo não poderá ser superior a 90 (noventa) dias, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados e previstos no edital.

§ 4º Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere este artigo não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos.

Art. 74. Poderá ser dispensado o recebimento provisório nos seguintes casos:

I - gêneros perecíveis e alimentação preparada;

II - serviços profissionais;

III - obras e serviços de valor até o previsto no art. 23, inciso II, alínea "a", desta Lei, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

Parágrafo único. Nos casos deste artigo, o recebimento será feito mediante recibo.

Art. 75. Salvo disposições em contrário constantes do edital, do convite ou de ato normativo, os ensaios, testes e demais provas exigidos por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correm por conta do contratado.

Art. 76. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

## Seção V

### Da Inexecução e da Rescisão dos Contratos

Art. 77. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

Art. 78. Constituem motivo para rescisão do contrato:

I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

III - a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

IV - o atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;

V - a paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;

VII - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

VIII - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 desta Lei;

IX - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

X - a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

XI - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

XII - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XIII - a supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 desta Lei;

XIV - a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

XV - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

XVI - a não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

XVII - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

Parágrafo único. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

XVIII – descumprimento do disposto no inciso V do art. 27, sem prejuízo das sanções penais cabíveis. (Incluído pela Lei nº 9.854, de 1999)

Art. 79. A rescisão do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo anterior;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação;

IV - (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 1º. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

§ 2º. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo anterior, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

I - devolução de garantia;

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;

III - pagamento do custo da desmobilização.

§ 3º (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 4º (Vetado). (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

§ 5º Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

Art. 80. A rescisão de que trata o inciso I do artigo anterior acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei:

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, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58 desta Lei;

III - execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

§ 1º. A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II deste artigo fica a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

§ 2º. É permitido à Administração, no caso de concordata do contratado, manter o contrato, podendo assumir o controle de determinadas atividades de serviços essenciais.

§ 3º Na hipótese do inciso II deste artigo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do Ministro de Estado competente, ou Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso.

§ 4º A rescisão de que trata o inciso IV do artigo anterior permite à Administração, a seu critério, aplicar a medida prevista no inciso I deste artigo.

## Capítulo IV

## DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DA TUTELA JUDICIAL

### Seção I

#### Disposições Gerais

Art. 81. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não se aplica aos licitantes convocados nos termos do art. 64, § 2º desta Lei, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pelo primeiro adjudicatário, inclusive quanto ao prazo e preço.

Art. 82. Os agentes administrativos que praticarem atos em desacordo com os preceitos desta Lei ou visando a frustrar os objetivos da licitação sujeitam-se às sanções previstas nesta Lei e nos regulamentos próprios, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

Art. 83. Os crimes definidos nesta Lei, ainda que simplesmente tentados, sujeitam os seus autores, quando servidores públicos, além das sanções penais, à perda do cargo, emprego, função ou mandato eletivo.

Art. 84. Considera-se servidor público, para os fins desta Lei, aquele que exerce, mesmo que transitoriamente ou sem remuneração, cargo, função ou emprego público.

§ 1º. Equipara-se a servidor público, para os fins desta Lei, quem exerce cargo, emprego ou função em entidade paraestatal, assim consideradas, além das fundações, empresas públicas e sociedades de economia mista, as demais entidades sob controle, direto ou indireto, do Poder Público.

§ 2º. A pena imposta será acrescida da terça parte, quando os autores dos crimes previstos nesta Lei forem ocupantes de cargo em comissão ou de função de confiança em órgão da Administração direta, autarquia, empresa pública, sociedade de economia mista, fundação pública, ou outra entidade controlada direta ou indiretamente pelo Poder Público.

Art. 85. As infrações penais previstas nesta Lei pertinem às licitações e aos contratos celebrados pela União, Estados, Distrito Federal, Municípios, e respectivas autarquias, empresas públicas, sociedades de economia mista, fundações públicas, e quaisquer outras entidades sob seu controle direto ou indireto.

### Seção II

#### Das Sanções Administrativas

Art. 86. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.

§ 1º. A multa a que alude este artigo não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas nesta Lei.

§ 2º. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.

§ 3º. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.



Art. 87. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

§ 2º. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 3º. A sanção estabelecida no inciso IV deste artigo é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação. (Vide art 109 inciso III)

Art. 88. As sanções previstas nos incisos III e IV do artigo anterior poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

III - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

### Seção III

#### Dos Crimes e das Penas

Art. 89. Dispensar ou inexigir licitação fora das hipóteses previstas em lei, ou deixar de observar as formalidades pertinentes à dispensa ou à inexigibilidade:

Pena - detenção, de 3 (três) a 5 (cinco) anos, e multa.

Parágrafo único. Na mesma pena incorre aquele que, tendo comprovadamente concorrido para a consumação da ilegalidade, beneficiou-se da dispensa ou inexigibilidade ilegal, para celebrar contrato com o Poder Público.

Art. 90. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa.

Art. 91. Patrocinar, direta ou indiretamente, interesse privado perante a Administração, dando causa à instauração de licitação ou à celebração de contrato, cuja invalidação vier a ser decretada pelo Poder Judiciário:

Pena - detenção, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa.

Art. 92. Admitir, possibilitar ou dar causa a qualquer modificação ou vantagem, inclusive prorrogação contratual, em favor do adjudicatário, durante a execução dos contratos celebrados com o Poder Público, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais, ou, ainda, pagar fatura com preterição da ordem cronológica de sua exigibilidade, observado o disposto no art. 121 desta Lei: (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Pena - detenção, de dois a quatro anos, e multa. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Parágrafo único. Incide na mesma pena o contratado que, tendo comprovadamente concorrido para a consumação da ilegalidade, obtém vantagem indevida ou se beneficia, injustamente, das modificações ou prorrogações contratuais.

Art. 93. Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório:

Pena - detenção, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa.

Art. 94. Devassar o sigilo de proposta apresentada em procedimento licitatório, ou proporcionar a terceiro o ensejo de devassá-lo:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 3 (três) anos, e multa.

Art. 95. Afastar ou procura afastar licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa, além da pena correspondente à violência.

Parágrafo único. Incorre na mesma pena quem se abstém ou desiste de licitar, em razão da vantagem oferecida.

Art. 96. Fraudar, em prejuízo da Fazenda Pública, licitação instaurada para aquisição ou venda de bens ou mercadorias, ou contrato dela decorrente:

I - elevando arbitrariamente os preços;

II - vendendo, como verdadeira ou perfeita, mercadoria falsificada ou deteriorada;

III - entregando uma mercadoria por outra;

IV - alterando substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

V - tornando, por qualquer modo, injustamente, mais onerosa a proposta ou a execução do contrato:

Pena - detenção, de 3 (três) a 6 (seis) anos, e multa.

Art. 97. Admitir à licitação ou celebrar contrato com empresa ou profissional declarado inidôneo:

Pena - detenção, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa.

Parágrafo único. Incide na mesma pena aquele que, declarado inidôneo, venha a licitar ou a contratar com a Administração.

Art. 98. Obstar, impedir ou dificultar, injustamente, a inscrição de qualquer interessado nos registros cadastrais ou promover indevidamente a alteração, suspensão ou cancelamento de registro do inscrito:

Pena - detenção, de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, e multa.

Art. 99. A pena de multa cominada nos arts. 89 a 98 desta Lei consiste no pagamento de quantia fixada na sentença e calculada em índices percentuais, cuja base corresponderá ao valor da vantagem efetivamente obtida ou potencialmente auferível pelo agente.

§ 1º. Os índices a que se refere este artigo não poderão ser inferiores a 2% (dois por cento), nem superiores a 5% (cinco por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com dispensa ou inexigibilidade de licitação.

§ 2º. O produto da arrecadação da multa reverterá, conforme o caso, à Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal.

#### Seção IV

#### Do Processo e do Procedimento Judicial

Art. 100. Os crimes definidos nesta Lei são de ação penal pública incondicionada, cabendo ao Ministério Público promovê-la.

Art. 101. Qualquer pessoa poderá provocar, para os efeitos desta Lei, a iniciativa do Ministério Público, fornecendo-lhe, por escrito, informações sobre o fato e sua autoria, bem como as circunstâncias em que se deu a ocorrência.

Parágrafo único. Quando a comunicação for verbal, mandará a autoridade reduzi-la a termo, assinado pelo apresentante e por duas testemunhas.

Art. 102. Quando em autos ou documentos de que conhecerem, os magistrados, os membros dos Tribunais ou Conselhos de Contas ou os titulares dos órgãos integrantes do sistema de controle interno de qualquer dos Poderes verificarem a existência dos crimes definidos nesta Lei, remeterão ao Ministério Público as cópias e os documentos necessários ao oferecimento da denúncia.

Art. 103. Será admitida ação penal privada subsidiária da pública, se esta não for ajuizada no prazo legal, aplicando-se, no que couber, o disposto nos arts. 29 e 30 do Código de Processo Penal.

Art. 104. Recebida a denúncia e citado o réu, terá este o prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa escrita, contado da data do seu interrogatório, podendo juntar documentos, arrolar as testemunhas que tiver, em número não superior a 5 (cinco), e indicar as demais provas que pretenda produzir.

Art. 105. Ouvidas as testemunhas da acusação e da defesa e praticadas as diligências instrutórias deferidas ou ordenadas pelo juiz, abrir-se-á, sucessivamente, o prazo de 5 (cinco) dias a cada parte para alegações finais.

Art. 106. Decorrido esse prazo, e conclusos os autos dentro de 24 (vinte e quatro) horas, terá o juiz 10 (dez) dias para proferir a sentença.

Art. 107. Da sentença cabe apelação, interponível no prazo de 5 (cinco) dias.

Art. 108. No processamento e julgamento das infrações penais definidas nesta Lei, assim como nos recursos e nas execuções que lhes digam respeito, aplicar-se-ão, subsidiariamente, o Código de Processo Penal e a Lei de Execução Penal.

#### Capítulo V

#### DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Art. 109. Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem:

I - recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

- a) habilitação ou inabilitação do licitante;
- b) julgamento das propostas;
- c) anulação ou revogação da licitação;

d) indeferimento do pedido de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

e) rescisão do contrato, a que se refere o inciso I do art. 79 desta Lei; (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

f) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa;

II - representação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do contrato, de que não caiba recurso hierárquico;

III - pedido de reconsideração, de decisão de Ministro de Estado, ou Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, na hipótese do § 4º do art. 87 desta Lei, no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação do ato.

§ 1º. A intimação dos atos referidos no inciso I, alíneas "a", "b", "c" e "e", deste artigo, excluídos os relativos a advertência e multa de mora, e no inciso III, será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo para os casos previstos nas alíneas "a" e "b", se presentes os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

§ 2º. O recurso previsto nas alíneas "a" e "b" do inciso I deste artigo terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva aos demais recursos.

§ 3º Interposto, o recurso será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 4º O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

§ 5º Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.

§ 6º Em se tratando de licitações efetuadas na modalidade de "carta convite" os prazos estabelecidos nos incisos I e II e no parágrafo 3º deste artigo serão de dois dias úteis. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

## Capítulo VI DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 110. Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Lei, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

Parágrafo único. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou na entidade.

Art. 111. A Administração só poderá contratar, pagar, premiar ou receber projeto ou serviço técnico especializado desde que o autor ceda os direitos patrimoniais a ele relativos e a Administração possa utilizá-lo de acordo com o previsto no regulamento de concurso ou no ajuste para sua elaboração.

Parágrafo único. Quando o projeto referir-se a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos 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.

Art. 112. Quando o objeto do contrato interessar a mais de uma entidade pública, caberá ao órgão contratante, perante a entidade interessada, responder pela sua boa execução, fiscalização e pagamento.

§ 1º Os consórcios públicos poderão realizar licitação da qual, nos termos do edital, decorram contratos administrativos celebrados por órgãos ou entidades dos entes da Federação consorciados. (Incluído pela Lei nº 11.107, de 2005)

§ 2º É facultado à entidade interessada o acompanhamento da licitação e da execução do contrato. (Incluído pela Lei nº 11.107, de 2005)

Art. 113. O controle das despesas decorrentes dos contratos e demais instrumentos regidos por esta Lei será feito pelo Tribunal de Contas competente, na forma da legislação pertinente, ficando os órgãos interessados da Administração responsáveis pela demonstração da legalidade e regularidade da despesa e execução, nos termos da Constituição e sem prejuízo do sistema de controle interno nela previsto.

§ 1º. Qualquer licitante, contratado ou pessoa física ou jurídica poderá representar ao Tribunal de Contas ou aos órgãos integrantes do sistema de controle interno contra irregularidades na aplicação desta Lei, para os fins do disposto neste artigo.

§ 2º. Os Tribunais de Contas e os órgãos integrantes do sistema de controle interno poderão solicitar para exame, até o dia útil imediatamente anterior à data de recebimento das propostas, cópia de edital de licitação já publicado, obrigando-se os órgãos ou entidades da Administração interessada à adoção de medidas corretivas pertinentes que, em função desse exame, lhes forem determinadas. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 114. O sistema instituído nesta Lei não impede a pré-qualificação de licitantes nas concorrências, a ser procedida sempre que o objeto da licitação recomende análise mais detida da qualificação técnica dos interessados.

§ 1º. A adoção do procedimento de pré-qualificação será feita mediante proposta da autoridade competente, aprovada pela imediatamente superior.

§ 2º. Na pré-qualificação serão observadas as exigências desta Lei relativas à concorrência, à convocação dos interessados, ao procedimento e à análise da documentação.

Art. 115. Os órgãos da Administração poderão expedir normas relativas aos procedimentos operacionais a serem observados na execução das licitações, no âmbito de sua competência, observadas as disposições desta Lei.

Parágrafo único. As normas a que se refere este artigo, após aprovação da autoridade competente, deverão ser publicadas na imprensa oficial.

Art. 116. Aplicam-se as disposições desta Lei, no que couber, aos convênios, acordos, ajustes e outros instrumentos congêneres celebrados por órgãos e entidades da Administração.

§ 1º. A celebração de convênio, acordo ou ajuste pelos órgãos ou entidades da Administração Pública depende de prévia aprovação de competente plano de trabalho proposto pela organização interessada, o qual deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- I - identificação do objeto a ser executado;
- II - metas a serem atingidas;
- III - etapas ou fases de execução;

IV - plano de aplicação dos recursos financeiros;

V - cronograma de desembolso;

VI - previsão de início e fim da execução do objeto, bem assim da conclusão das etapas ou fases programadas;

VII - se o ajuste compreender obra ou serviço de engenharia, comprovação de que os recursos próprios para complementar a execução do objeto estão devidamente assegurados, salvo se o custo total do empreendimento recair sobre a entidade ou órgão descentralizador.

§ 2º. Assinado o convênio, a entidade ou órgão repassador dará ciência do mesmo à Assembléia Legislativa ou à Câmara Municipal respectiva.

§ 3º As parcelas do convênio serão liberadas em estrita conformidade com o plano de aplicação aprovado, exceto nos casos a seguir, em que as mesmas ficarão retidas até o saneamento das impropriedades ocorrentes:

I - quando não tiver havido comprovação da boa e regular aplicação da parcela anteriormente recebida, na forma da legislação aplicável, inclusive mediante procedimentos de fiscalização local, realizados periodicamente pela entidade ou órgão descentralizador dos recursos ou pelo órgão competente do sistema de controle interno da Administração Pública;

II - quando verificado desvio de finalidade na aplicação dos recursos, atrasos não justificados no cumprimento das etapas ou fases programadas, práticas atentatórias aos princípios fundamentais de Administração Pública nas contratações e demais atos praticados na execução do convênio, ou o inadimplemento do executor com relação a outras cláusulas conveniais básicas;

III - quando o executor deixar de adotar as medidas saneadoras apontadas pelo partícipe repassador dos recursos ou por integrantes do respectivo sistema de controle interno.

§ 4º Os saldos de convênio, enquanto não utilizados, serão obrigatoriamente aplicados em cadernetas de poupança de instituição financeira oficial se a previsão de seu uso for igual ou superior a um mês, ou em fundo de aplicação financeira de curto prazo ou operação de mercado aberto lastreada em títulos da dívida pública, quando a utilização dos mesmos verificar-se em prazos menores que um mês.

§ 5º As receitas financeiras auferidas na forma do parágrafo anterior serão obrigatoriamente computadas a crédito do convênio e aplicadas, exclusivamente, no objeto de sua finalidade, devendo constar de demonstrativo específico que integrará as prestações de contas do ajuste.

§ 6º Quando da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção do convênio, acordo ou ajuste, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos à entidade ou órgão repassador dos recursos, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias do evento, sob pena da imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente do órgão ou entidade titular dos recursos.

Art. 117. As obras, serviços, compras e alienações realizados pelos órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário e do Tribunal de Contas regem-se pelas normas desta Lei, no que couber, nas três esferas administrativas.

Art. 118. Os Estados, o Distrito Federal, os Municípios e as entidades da administração indireta deverão adaptar suas normas sobre licitações e contratos ao disposto nesta Lei.

Art. 119. As sociedades de economia mista, empresas e fundações públicas e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União e pelas entidades referidas no artigo anterior editarão regulamentos próprios devidamente publicados, ficando sujeitas às disposições desta Lei.

Parágrafo único. Os regulamentos a que se refere este artigo, no âmbito da Administração Pública, após aprovados pela autoridade de nível superior a que estiverem vinculados os respectivos órgãos, sociedades e entidades, deverão ser publicados na imprensa oficial.

Art. 120. Os valores fixados por esta Lei poderão ser anualmente revistos pelo Poder Executivo Federal, que os fará publicar no Diário Oficial da União, observando como limite superior a variação geral dos preços do mercado, no período. (Redação dada pela Lei nº 9.648, de 1998)

Art. 121. O disposto nesta Lei não se aplica às licitações instauradas e aos contratos assinados anteriormente à sua vigência, ressalvado o disposto no art. 57, nos parágrafos 1o, 2o e 8o do art. 65, no inciso XV do art. 78, bem assim o disposto no "caput" do art. 5o, com relação ao pagamento das obrigações na ordem cronológica, podendo esta ser observada, no prazo de noventa dias contados da vigência desta Lei, separadamente para as obrigações relativas aos contratos regidos por legislação anterior à Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Parágrafo único. Os contratos relativos a imóveis do patrimônio da União continuam a reger-se pelas disposições do Decreto-lei no 9.760, de 5 de setembro de 1946, com suas alterações, e os relativos a operações de crédito interno ou externo celebrados pela União ou a concessão de garantia do Tesouro Nacional continuam regidos pela legislação pertinente, aplicando-se esta Lei, no que couber.

Art. 122. Nas concessões de linhas aéreas, observar-se-á procedimento licitatório específico, a ser estabelecido no Código Brasileiro de Aeronáutica.

Art. 123. Em suas licitações e contratações administrativas, as repartições sediadas no exterior observarão as peculiaridades locais e os princípios básicos desta Lei, na forma de regulamentação específica.

Art. 124. Aplicam-se às licitações e aos contratos para permissão ou concessão de serviços públicos os dispositivos desta Lei que não conflitem com a legislação específica sobre o assunto. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

Parágrafo único. As exigências contidas nos incisos II a IV do § 2o do art. 7o serão dispensadas nas licitações para concessão de serviços com execução prévia de obras em que não foram previstos desembolso por parte da Administração Pública concedente. (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 125. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação. (Renumerado por força do disposto no art. 3º da Lei nº 8.883, de 1994)

Art. 126. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente os Decretos-leis nos 2.300, de 21 de novembro de 1986, 2.348, de 24 de julho de 1987, 2.360, de 16 de setembro de 1987, a Lei no 8.220, de 4 de setembro de 1991, e o art. 83 da Lei no 5.194, de 24 de dezembro de 1966. (Renumerado por força do disposto no art. 3º da Lei nº 8.883, de 1994)

Brasília, 21 de junho de 1993, 172o da Independência e 105o da República.

ITAMAR FRANCO

Rubens Ricupero  
Romildo Canhim

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 22.6.1993 e republicado em 6.7.1994 e retificado em de 6.7.1994

DECRETO Nº 3.931 , DE 19 DE SETEMBRO DE 2001  
D.O.U. de 20/9/2001

Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, incisos IV e VI, alínea "a", da Constituição, e nos termos do disposto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993,

D E C R E T A :

Art. 1º As contratações de serviços, a locação e a aquisição de bens quando efetuadas pelo Sistema de Registro de Preços, no âmbito da Administração Federal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais, empresas públicas, sociedade de economia mista e demais entidades controladas, direta ou indiretamente pela União, obedecerão ao disposto neste Decreto.

Parágrafo único. Para os efeitos deste Decreto, são adotadas as seguintes definições:

I - Sistema de Registro de Preços - SRP - conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços, aquisição e locação de bens, para contratações futuras;

II - Ata de Registro de Preços - documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, onde se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;

III - Órgão Gerenciador - órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente; e

IV - Órgão Participante - órgão ou entidade que participa dos procedimentos iniciais do SRP e integra a Ata de Registro de Preços.

Art. 2º Será adotado, preferencialmente, o SRP nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações freqüentes;

II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atribuições;



III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e

IV - quando pela natureza do objeto não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Parágrafo único. Poderá ser realizado registro de preços para contratação de bens e serviços de informática, obedecida a legislação vigente, desde que devidamente justificada e caracterizada a vantagem econômica.

Art. 3º A licitação para registro de preços será realizada na modalidade concorrência, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, e será precedida de ampla pesquisa de mercado.

§ 1º Excepcionalmente poderá ser adotado o tipo técnica e preço, a critério do órgão gerenciador e mediante despacho devidamente fundamentado da autoridade máxima do órgão ou entidade.

§ 2º Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do SRP, e ainda o seguinte:

I - convidar, mediante correspondência eletrônica ou outro meio eficaz, os órgãos e entidades para participarem do registro de preços;

II - consolidar todas as informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos projetos básicos encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização;

III - promover todos os atos necessários à instrução processual para a realização do procedimento licitatório pertinente, inclusive a documentação das justificativas nos casos em que a restrição à competição for admissível pela lei;

IV - realizar a necessária pesquisa de mercado com vistas à identificação dos valores a serem licitados;

V - confirmar junto aos órgãos participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos e projeto básico;

VI - realizar todo o procedimento licitatório, bem como os atos dele decorrentes, tais como a assinatura da Ata e o encaminhamento de sua cópia aos demais órgãos participantes;

VII - gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

VIII - conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços; e

IX - realizar, quando necessário, prévia reunião com licitantes, visando informá-los das peculiaridades do SRP e coordenar, com os órgãos participantes, a qualificação mínima dos respectivos gestores indicados.

§ 3º O órgão participante do registro de preços será responsável pela manifestação de interesse em participar do registro de preços, providenciando o encaminhamento, ao órgão gerenciador, de sua estimativa de consumo, cronograma de contratação e respectivas especificações ou projeto básico, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993,

adequado ao registro de preço do qual pretende fazer parte, devendo ainda:

I - garantir que todos os atos inerentes ao procedimento para sua inclusão no registro de preços a ser realizado estejam devidamente formalizados e aprovados pela autoridade competente;

II - manifestar, junto ao órgão gerenciador, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório; e

III - tomar conhecimento da Ata de Registros de Preços, inclusive as respectivas alterações porventura ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições, logo após concluído o procedimento licitatório.

§ 4º Cabe ao órgão participante indicar o gestor do contrato, ao qual, além das atribuições previstas no art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, compete:

I - promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;

II - assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;

III - zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações contratualmente assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais; e

IV - informar ao órgão gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas em edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega, as características e origem dos bens licitados e a recusa do mesmo em assinar contrato para fornecimento ou prestação de serviços. Art. 4º O prazo de validade da Ata de Registro de Preço não poderá ser superior a um ano, computadas neste as eventuais prorrogações.

§ 1º Os contratos decorrentes do SRP terão sua vigência conforme as disposições contidas nos respectivos instrumentos convocatórios e respectivos contratos decorrentes, obedecido o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 2º É admitida a prorrogação da vigência da Ata, nos termos do art. 57, § 4º, da Lei nº 8.666, de 1993, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos desta norma.

Art. 5º Administração, quando da aquisição de bens ou contratação de serviços, poderá subdividir a quantidade total do item em lotes, sempre que comprovado técnica e economicamente viável, de forma a possibilitar maior competitividade, observado, neste caso, dentre outros, a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega ou de prestação dos serviços.

Parágrafo único. No caso de serviços, a subdivisão se dará em função da unidade de medida adotada para aferição dos produtos e resultados

esperados, e será observada a demanda específica de cada órgão ou entidade participante do certame. Nestes casos, deverá ser evitada a contratação, num mesmo órgão e entidade, de mais de uma empresa para a execução de um mesmo serviço em uma mesma localidade, com vistas a assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização.

Art. 6º Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item ou lote, observando-se o seguinte:

I - o preço registrado e a indicação dos respectivos fornecedores serão divulgados em órgão oficial da Administração e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

II - quando das contratações decorrentes do registro de preços deverá ser respeitada a ordem de classificação das empresas constantes da Ata; e

III - os órgãos participantes do registro de preços deverão, quando da necessidade de contratação, recorrerem ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, para que este proceda a indicação do fornecedor e respectivos preços a serem praticados.

Parágrafo único. Excepcionalmente, a critério do órgão gerenciador, quando a quantidade do primeiro colocado não for suficiente para as demandas estimadas, desde que se trate de objetos de qualidade ou desempenho superior, devidamente justificada e comprovada a vantagem, e as ofertas sejam em valor inferior ao máximo admitido, poderão ser registrados outros preços.

Art. 7º A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

Art. 8º A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

§ 1º Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

§ 2º Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

Art. 9º O edital de Concorrência para Registro de Preços contemplará, pelo menos:

I - a especificação/descrição do objeto, explicitando o conjunto de elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado,

para a caracterização do bem ou serviço, inclusive definindo as respectivas unidades de medida usualmente adotadas;

II - a estimativa de quantidades a serem adquiridas no prazo de validade do registro;

III - o preço unitário máximo que a Administração se dispõe a pagar, por contratação, consideradas as regiões e as estimativas de quantidades a serem adquiridas;

IV - a quantidade mínima de unidades a ser cotada, por item, no caso de bens;

V - as condições quanto aos locais, prazos de entrega, forma de pagamento e, complementarmente, nos casos de serviços, quando cabíveis, a frequência, periodicidade, características do pessoal, materiais e equipamentos a serem fornecidos e utilizados, procedimentos a serem seguidos, cuidados, deveres, disciplina e controles a serem adotados;

VI - o prazo de validade do registro de preço;

VII - os órgãos e entidades participantes do respectivo registro de preço;

VIII - os modelos de planilhas de custo, quando cabíveis, e as respectivas minutas de contratos, no caso de prestação de serviços; e

IX - as penalidades a serem aplicadas por descumprimento das condições estabelecidas.

§ 1º O edital poderá admitir, como critério de adjudicação, a oferta de desconto sobre tabela de preços praticados no mercado, nos casos de peças de veículos, medicamentos, passagens aéreas, manutenções e outros similares.

§ 2º Quando o edital prever o fornecimento de bens ou prestação de serviços em locais diferentes, é facultada a exigência de apresentação de proposta diferenciada por região, de modo que aos preços sejam acrescidos os respectivos custos, variáveis por região.

Art. 10. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

Art. 11. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

Art. 12. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 1º O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

§ 2º Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

I - convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

II - frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

III - convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

§ 3º Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I - liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

II - convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

§ 4º Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

Art. 13. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

I - descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

II - não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e

IV - tiver presentes razões de interesse público.

§ 1º O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

§ 2º O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

Art. 14. Poderá ser utilizado recursos de tecnologia da informação nos procedimentos e atribuições de que trata este Decreto, na forma prevista em regulamentação específica.

Art. 15. O Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão poderá editar normas complementares a este Decreto.

Art. 16. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 17. Revoga-se o Decreto nº 2.743, de 21 de agosto de 1998.

Brasília, 19 de setembro de 2001; 180º da Independência e 113º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO  
Martus Tavares

## DECRETO Nº 4.342, DE 23 DE AGOSTO DE 2002

D.O.U. de 30 de agosto de 2002 - Retificação

Altera dispositivos do Decreto nº 3.931, de 19 de setembro de 2001, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 84, incisos IV e VI, alínea “a”, da Constituição, e tendo em vista o disposto nos arts. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e 11 da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002,

### D E C R E T A :

Art. 1º O Decreto nº 3.931, de 19 de setembro de 2001, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 1º As contratações de serviços e a aquisição de bens, quando efetuadas pelo Sistema de Registro de Preços, no âmbito da Administração Federal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais, empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades controladas, direta ou indiretamente pela União, obedecerão ao disposto neste Decreto.

Parágrafo único.....

I - Sistema de Registro de Preços - SRP - conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;..... “(NR)

“Art. 3º A licitação para registro de preços será realizada na modalidade de concorrência ou de pregão, do tipo menor preço, nos termos das **Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993**, e 10.520, de 17 de julho de 2002, e será precedida de ampla pesquisa de mercado.

§ 1º Excepcionalmente poderá ser adotado, na modalidade de concorrência, o tipo técnica e preço, a critério do órgão gerenciador e mediante despacho devidamente fundamentado da autoridade máxima do órgão ou entidade..... “ (NR)

“Art. 4º .....

§ 1º Os contratos decorrentes do SRP terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993..... “ (NR)

“Art. 8º .....

§ 3º As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços. “ (NR)

“Art. 9º O edital de licitação para registro de preços contemplará, no mínimo:..... “ (NR)

“Art. 14. Poderão ser utilizados recursos de tecnologia da informação na operacionalização das disposições de que trata este Decreto, bem assim

na automatização dos procedimentos inerentes aos controles e atribuições dos órgãos gerenciador e participante. “ (NR)

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 23 de agosto de 2002; 181º da Independência e 114º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Guilherme Gomes Dias



Presidência da República  
Casa Civil  
Subchefia para Assuntos Jurídicos

### **LEI Nº 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002.**

Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

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

Art. 1º Para aquisição de bens e serviços comuns, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão, que será regida por esta Lei.

Parágrafo único. Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Art. 2º (VETADO)

§ 1º Poderá ser realizado o pregão por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação, nos termos de regulamentação específica.

§ 2º Será facultado, nos termos de regulamentos próprios da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, a participação de bolsas de mercadorias no apoio técnico e operacional aos órgãos e entidades promotores da modalidade de pregão, utilizando-se de recursos de tecnologia da informação.

§ 3º As bolsas a que se referem o § 2o deverão estar organizadas sob a forma de sociedades civis sem fins lucrativos e com a participação plural de corretoras que operem sistemas eletrônicos unificados de pregões.

Art. 3º A fase preparatória do pregão observará o seguinte:

I - a autoridade competente justificará a necessidade de contratação e definirá o objeto do certame, as exigências de habilitação, os critérios de aceitação das

propostas, as sanções por inadimplemento e as cláusulas do contrato, inclusive com fixação dos prazos para fornecimento;

II - a definição do objeto deverá ser precisa, suficiente e clara, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem a competição;

III - dos autos do procedimento constarão a justificativa das definições referidas no inciso I deste artigo e os indispensáveis elementos técnicos sobre os quais estiverem apoiados, bem como o orçamento, elaborado pelo órgão ou entidade promotora da licitação, dos bens ou serviços a serem licitados; e

IV - a autoridade competente designará, dentre os servidores do órgão ou entidade promotora da licitação, o pregoeiro e respectiva equipe de apoio, cuja atribuição inclui, dentre outras, o recebimento das propostas e lances, a análise de sua aceitabilidade e sua classificação, bem como a habilitação e a adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor.

§ 1º A equipe de apoio deverá ser integrada em sua maioria por servidores ocupantes de cargo efetivo ou emprego da administração, preferencialmente pertencentes ao quadro permanente do órgão ou entidade promotora do evento.

§ 2º No âmbito do Ministério da Defesa, as funções de pregoeiro e de membro da equipe de apoio poderão ser desempenhadas por militares

Art. 4º A fase externa do pregão será iniciada com a convocação dos interessados e observará as seguintes regras:

I - a convocação dos interessados será efetuada por meio de publicação de aviso em diário oficial do respectivo ente federado ou, não existindo, em jornal de circulação local, e facultativamente, por meios eletrônicos e conforme o vulto da licitação, em jornal de grande circulação, nos termos do regulamento de que trata o art. 2º;

II - do aviso constarão a definição do objeto da licitação, a indicação do local, dias e horários em que poderá ser lida ou obtida a íntegra do edital;

III - do edital constarão todos os elementos definidos na forma do inciso I do art. 3º, as normas que disciplinarem o procedimento e a minuta do contrato, quando for o caso;

IV - cópias do edital e do respectivo aviso serão colocadas à disposição de qualquer pessoa para consulta e divulgadas na forma da Lei no 9.755, de 16 de dezembro de 1998;

V - o prazo fixado para a apresentação das propostas, contado a partir da publicação do aviso, não será inferior a 8 (oito) dias úteis;

VI - no dia, hora e local designados, será realizada sessão pública para recebimento das propostas, devendo o interessado, ou seu representante, identificar-se e, se for o caso, comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame;

VII - aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e entregarão os envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos, procedendo-se à sua imediata abertura e à verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;



VIII - no curso da sessão, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

IX - não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no inciso anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos;

X - para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

XI - examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade;

XII - encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital;

XIII - a habilitação far-se-á com a verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, quando for o caso, com a comprovação de que atende às exigências do edital quanto à habilitação jurídica e qualificações técnica e econômico-financeira;

XIV - os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que já constem do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf e sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados nele constantes;

XV - verificado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor;

XVI - se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

XVII - nas situações previstas nos incisos XI e XVI, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

XVIII - declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

XIX - o acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

XX - a falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor;

XXI - decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor;

XXII - homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato no prazo definido em edital; e

XXIII - se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, aplicar-se-á o disposto no inciso XVI.

Art. 5º É vedada a exigência de:

I - garantia de proposta;

II - aquisição do edital pelos licitantes, como condição para participação no certame; e

III - pagamento de taxas e emolumentos, salvo os referentes a fornecimento do edital, que não serão superiores ao custo de sua reprodução gráfica, e aos custos de utilização de recursos de tecnologia da informação, quando for o caso.

Art. 6º O prazo de validade das propostas será de 60 (sessenta) dias, se outro não estiver fixado no edital.

Art. 7º Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

Art. 8º Os atos essenciais do pregão, inclusive os decorrentes de meios eletrônicos, serão documentados no processo respectivo, com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle, nos termos do regulamento previsto no art. 2º.

Art. 9º Aplicam-se subsidiariamente, para a modalidade de pregão, as normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Art. 10. Ficam convalidados os atos praticados com base na Medida Provisória nº 2.182-18, de 23 de agosto de 2001.

Art. 11. As compras e contratações de bens e serviços comuns, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, quando efetuadas pelo sistema de registro de preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, poderão adotar a modalidade de pregão, conforme regulamento específico.

Art. 12. A Lei nº 10.191, de 14 de fevereiro de 2001, passa a vigorar acrescida do seguinte artigo:

“Art. 2-A. A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão adotar, nas licitações de registro de preços destinadas à aquisição de bens e serviços comuns da área da saúde, a modalidade do pregão, inclusive por meio eletrônico, observando-se o seguinte:

I - são considerados bens e serviços comuns da área da saúde, aqueles necessários ao atendimento dos órgãos que integram o Sistema Único de Saúde, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais do mercado.

II - quando o quantitativo total estimado para a contratação ou fornecimento não puder ser atendido pelo licitante vencedor, admitir-se-á a convocação de tantos licitantes quantos forem necessários para o atingimento da totalidade do quantitativo, respeitada a ordem de classificação, desde que os referidos licitantes aceitem praticar o mesmo preço da proposta vencedora.

III - na impossibilidade do atendimento ao disposto no inciso II, excepcionalmente, poderão ser registrados outros preços diferentes da proposta vencedora, desde que se trate de objetos de qualidade ou desempenho superior, devidamente justificada e comprovada a vantagem, e que as ofertas sejam em valor inferior ao limite máximo admitido.”

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 17 de julho de 2002; 181º da Independência e 114º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

*Pedro Malan*

*Guilherme Gomes Dias*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 18.7.2002 e retificado em 30.7.2002

#### **DECRETO Nº 5.450, DE 31 DE MAIO DE 2005.**

Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002,

**DECRETA:**

Art. 1º. A modalidade de licitação pregão, na forma eletrônica, de acordo com o disposto no § 1º do art. 2º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, destina-se à aquisição de bens e serviços comuns, no âmbito da União, e submete-se ao regulamento estabelecido neste Decreto.

Parágrafo único. Subordinam-se ao disposto neste Decreto, além dos órgãos da administração pública federal direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e as demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União.

Art. 2º. O pregão, na forma eletrônica, como modalidade de licitação do tipo menor preço, realizar-se-á quando a disputa pelo fornecimento de bens ou serviços comuns for feita à distância em sessão pública, por meio de sistema que promova a comunicação pela internet.

§ 1º. Consideram-se bens e serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado.

§ 2º. Para o julgamento das propostas, serão fixados critérios objetivos que permitam aferir o menor preço, devendo ser considerados os prazos para a execução do contrato e do fornecimento, as especificações técnicas, os parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e as demais condições definidas no edital.

§ 3º. O sistema referido no caput será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam condições de segurança em todas as etapas do certame.

§ 4º. O pregão, na forma eletrônica, será conduzido pelo órgão ou entidade promotora da licitação, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico para os órgãos integrantes do Sistema de Serviços Gerais - SISG.

§ 5º. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação poderá ceder o uso do seu sistema eletrônico a órgão ou entidade dos Poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, mediante celebração de termo de adesão.

Art. 3º. Deverão ser previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico a autoridade competente do órgão promotor da licitação, o pregoeiro, os membros da equipe de apoio e os licitantes que participam do pregão na forma eletrônica.

§ 1º. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

§ 2º. No caso de pregão promovido por órgão integrante do SISG, o credenciamento do licitante, bem assim a sua manutenção, dependerá de registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.

§ 3º. A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão na forma eletrônica, salvo quando cancelada por solicitação do credenciado ou em virtude de seu descadastramento perante o SICAF.

§ 4º. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

§ 5º. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

§ 6º. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica.

Art. 4º. Nas licitações para aquisição de bens e serviços comuns será obrigatória a modalidade pregão, sendo preferencial a utilização da sua forma eletrônica.

§ 1º. O pregão deve ser utilizado na forma eletrônica, salvo nos casos de comprovada inviabilidade, a ser justificada pela autoridade competente.

§ 2º. Na hipótese de aquisições por dispensa de licitação, fundamentadas no inciso II do art. 24 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, as unidades gestoras integrantes do SISG deverão adotar, preferencialmente, o sistema de cotação eletrônica, conforme disposto na legislação vigente.

Art. 5º. A licitação na modalidade de pregão é condicionada aos princípios básicos da legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade,

eficiência, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo, bem como aos princípios correlatos da razoabilidade, competitividade e proporcionalidade.

Parágrafo único. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Art. 6º. A licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, não se aplica às contratações de obras de engenharia, bem como às locações imobiliárias e alienações em geral.

Art. 7º. Os participantes de licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, têm direito público subjetivo à fiel observância do procedimento estabelecido neste Decreto, podendo qualquer interessado acompanhar o seu desenvolvimento em tempo real, por meio da internet.

Art. 8º. À autoridade competente, de acordo com as atribuições previstas no regimento ou estatuto do órgão ou da entidade, cabe:

I - designar e solicitar, junto ao provedor do sistema, o credenciamento do pregoeiro e dos componentes da equipe de apoio;

II - indicar o provedor do sistema;

III - determinar a abertura do processo licitatório;

IV - decidir os recursos contra 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.

Art. 9º. Na fase preparatória do pregão, na forma eletrônica, será observado o seguinte:

I - elaboração de termo de referência pelo órgão requisitante, com indicação do objeto de forma precisa, suficiente e clara, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem ou frustrem a competição ou sua realização;

II - aprovação do termo de referência pela autoridade competente;

III - apresentação de justificativa da necessidade da contratação;

IV - elaboração do edital, estabelecendo critérios de aceitação das propostas;

V - definição das exigências de habilitação, das sanções aplicáveis, inclusive no que se refere aos prazos e às condições que, pelas suas particularidades, sejam consideradas relevantes para a celebração e execução do contrato e o atendimento das necessidades da administração; e

VI - designação do pregoeiro e de sua equipe de apoio.

§ 1º. A autoridade competente motivará os atos especificados nos incisos II e III, indicando os elementos técnicos fundamentais que o apóiam, bem como quanto aos elementos contidos no orçamento estimativo e no cronograma físico-financeiro de desembolso, se for o caso, elaborados pela administração.

§ 2º. O termo de referência é o documento que deverá conter elementos capazes de propiciar avaliação do custo pela administração diante de orçamento detalhado, definição dos métodos, estratégia de suprimento, valor estimado em planilhas de acordo com o preço de mercado, cronograma físico-financeiro, se for o caso, critério de aceitação do objeto, deveres do contratado e do contratante, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato, prazo de execução e sanções, de forma clara, concisa e objetiva.

Art. 10. As designações do pregoeiro e da equipe de apoio devem recair nos servidores do órgão ou entidade promotora da licitação, ou de órgão ou entidade integrante do SISG.

§ 1º. A equipe de apoio deverá ser integrada, em sua maioria, por servidores ocupantes de cargo efetivo ou emprego da administração pública, pertencentes, preferencialmente, ao quadro permanente do órgão ou entidade promotora da licitação.

§ 2º. No âmbito do Ministério da Defesa, as funções de pregoeiro e de membro da equipe de apoio poderão ser desempenhadas por militares.

§ 3º. A designação do pregoeiro, a critério da autoridade competente, poderá ocorrer para período de um ano, admitindo-se reconduções, ou para licitação específica.

§ 4º. Somente poderá exercer a função de pregoeiro o servidor ou o militar que reúna qualificação profissional e perfil adequados, aferidos pela autoridade competente.

Art. 11. Caberá ao pregoeiro, em especial:

I - coordenar o processo licitatório;

II - receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;

III - conduzir a sessão pública na internet;

IV - verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

V - dirigir a etapa de lances;

VI - verificar e julgar as condições de habilitação;

VII - receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando 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 superior e propor a homologação.

Art. 12. Caberá à equipe de apoio, dentre outras atribuições, auxiliar o pregoeiro em todas as fases do processo licitatório.

Art. 13. Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica:

I - credenciar-se no SICAF para certames promovidos por órgãos da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e de órgão ou entidade dos demais Poderes, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, que tenham celebrado termo de adesão;

II - remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, a proposta e, quando for o caso, seus anexos;

III - responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

IV - acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios

diante da inobservância de quaisquer 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-se da chave de identificação e da 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.

Art. 14. 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 com a Fazenda Nacional, o sistema da seguridade social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS;

V - à regularidade fiscal perante as Fazendas Estaduais e Municipais, quando for o caso; e

VI - ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e no inciso XVIII 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 deste artigo poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF ou, em se tratando de órgão ou entidade não abrangida pelo referido Sistema, por certificado de registro cadastral que atenda aos requisitos previstos na legislação geral.

Art. 15. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras na licitação, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados ou embaixadas e traduzidos por tradutor juramentado no Brasil.

Art. 16. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, serão exigidos:

I - comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, com indicação da empresa-líder, que deverá atender às condições de liderança estipuladas no edital e será a representante das consorciadas perante a União;

II - apresentação da documentação de habilitação especificada no instrumento convocatório por empresa consorciada;

III - comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida no edital;

IV - demonstração, por empresa consorciada, do atendimento aos índices contábeis definidos no edital, para fins de qualificação econômico-financeira;

V - responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;

VI - obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras, observado o disposto no inciso I; e

VII - constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato.

Parágrafo único. Fica impedida a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.

Art. 17. A fase externa do pregão, na forma eletrônica, será iniciada com a convocação dos interessados por meio de publicação de aviso, observados os valores estimados para contratação e os meios de divulgação a seguir indicados:

I - até R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):

- a) Diário Oficial da União; e
- b) meio eletrônico, na internet;

II - acima de R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) até R\$ 1.300.000,00 (um milhão e trezentos mil reais):

- a) Diário Oficial da União;
- b) meio eletrônico, na internet; e
- c) jornal de grande circulação local;

III - superiores a R\$ 1.300.000,00 (um milhão e trezentos mil reais):

- a) Diário Oficial da União;
- b) meio eletrônico, na internet; e
- c) jornal de grande circulação regional ou nacional.

§ 1º. Os órgãos ou entidades integrantes do SISG e os que aderirem ao sistema do Governo Federal disponibilizarão a íntegra do edital, em meio eletrônico, no Portal de Compras do Governo Federal - COMPRASNET, sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

§ 2º. O aviso do edital conterá a definição precisa, suficiente e clara do objeto, a indicação dos locais, dias e horários em que poderá ser lida ou obtida a íntegra do edital, bem como o endereço eletrônico onde ocorrerá a sessão pública, a data e hora de sua realização e a indicação de que o pregão, na forma eletrônica, será realizado por meio da internet.

§ 3º. A publicação referida neste artigo poderá ser feita em sítios oficiais da administração pública, na internet, desde que certificado digitalmente por autoridade certificadora credenciada no âmbito da Infra-Estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

§ 4º. O prazo fixado para a apresentação das propostas, contado a partir da publicação do aviso, não será inferior a oito dias úteis.

§ 5º. Todos os horários estabelecidos no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, para todos os efeitos, o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

§ 6º. Na divulgação de pregão realizado para o sistema de registro de preços, independentemente do valor estimado, será adotado o disposto no inciso III.

Art. 18. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.

§ 1º. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

§ 2º. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

Art. 19. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no edital.

Art. 20. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo



inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

Art. 21. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço e, se for o caso, o respectivo anexo, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

§ 1º. A participação no pregão eletrônico dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

§ 2º. Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

§ 3º. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Decreto.

§ 4º. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

Art. 22. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

§ 1º. Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, devendo utilizar sua chave de acesso e senha.

§ 2º. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

§ 3º. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

§ 4º. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

§ 5º. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

Art. 23. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

Art. 24. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

§ 1º. No que se refere aos lances, o licitante será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

§ 2º. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

§ 3º. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

§ 4º. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo 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.

§ 6º. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.

§ 7º. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos,

aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

§ 8º. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

§ 9º. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

§ 10. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

§ 11. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

Art. 25. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

§ 1º. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, quando dos procedimentos licitatórios realizados por órgãos integrantes do SISG ou por órgãos ou entidades que aderirem ao SICAF.

§ 2º. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade de envio de anexos, deverão ser apresentados inclusive via fax, no prazo definido no edital, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico.

§ 3º. Os documentos e anexos exigidos, quando remetidos via fax, deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, nos prazos estabelecidos no edital.

§ 4º. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

§ 5º. Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

§ 6º. No caso de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, esta deverá ser encaminhada de imediato por meio eletrônico, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

§ 7º. 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, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos licitantes quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

§ 8º. Os demais procedimentos referentes ao sistema de registro de preços ficam submetidos à norma específica que regulamenta o art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 9º. Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

Art. 26. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

§ 1º. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do caput, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

§ 2º. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

§ 3º. No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

Art. 27. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

§ 1º. Após a homologação referida no caput, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo definido no edital.

§ 2º. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

§ 3º. O vencedor da licitação que não fizer a comprovação referida no § 2º ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

§ 4º. O prazo de validade das propostas será de sessenta dias, salvo disposição específica do edital.

Art. 28. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, 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.

Parágrafo único. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Art. 29. A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

§ 1º. A anulação do procedimento licitatório induz à do contrato ou da ata de registro de preços.

§ 2º. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

Art. 30. O processo licitatório será instruído com os seguintes documentos:

I - justificativa da contratação;

II - termo de referência;

III - planilhas de custo, quando for o caso;

IV - previsão de recursos orçamentários, com a indicação das respectivas rubricas;

V - autorização de abertura da licitação;

VI - designação do pregoeiro e equipe de apoio;

VII - edital e respectivos anexos, quando for o caso;

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 para a habilitação;

XI - ata contendo os seguintes registros:

a) licitantes participantes;

b) propostas apresentadas;

c) lances ofertados na ordem de classificação;

d) aceitabilidade da proposta de preço;

e) habilitação; e

f) recursos interpostos, respectivas análises e decisões;

XII - comprovantes das publicações:

a) do aviso do edital;

b) do resultado da licitação;

c) do extrato do contrato; e

d) dos demais atos em que seja exigida a publicidade, conforme o caso.

§ 1º. O processo licitatório poderá ser realizado por meio de sistema eletrônico, sendo que os atos e documentos referidos neste artigo constantes dos arquivos e registros digitais serão válidos para todos os efeitos legais, inclusive para comprovação e prestação de contas.

§ 2º. Os arquivos e registros digitais, relativos ao processo licitatório, deverão permanecer à disposição das auditorias internas e externas.

§ 3º. A ata será disponibilizada na internet para acesso livre, imediatamente após o encerramento da sessão pública.

Art. 31. O Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão estabelecerá instruções complementares ao disposto neste Decreto.

Art. 32. Este Decreto entra em vigor em 1º de julho de 2005.

Art. 33. Fica revogado o Decreto nº 3.697, de 21 de dezembro de 2000.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

*Paulo Bernardo Silva*

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 1º.6.2005

## **DECRETO Nº 5.504, DE 5 DE AGOSTO DE 2005.**

Estabelece a exigência de utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, para entes públicos ou privados, nas contratações de bens e serviços comuns, realizadas em decorrência de transferências voluntárias de recursos públicos da União, decorrentes de convênios ou instrumentos congêneres, ou consórcios públicos.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso VI, alínea "a", e tendo em vista o disposto no art. 37, inciso XXI, da Constituição, no art. 116 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e nas Leis nºs 11.107, de 6 de abril de 2005, e 10.520, de 17 de julho de 2002,

### **DECRETA:**

Art. 1º. Os instrumentos de formalização, renovação ou aditamento de convênios, instrumentos congêneres ou de consórcios públicos que envolvam repasse voluntário de recursos públicos da União deverão conter cláusula que determine que as obras, compras, serviços e alienações a serem realizadas por entes públicos ou privados, com os recursos ou bens repassados voluntariamente pela União, sejam contratadas mediante processo de licitação pública, de acordo com o estabelecido na legislação federal pertinente.

§ 1º. Nas licitações realizadas com a utilização de recursos repassados nos termos do caput, para aquisição de bens e serviços comuns, será obrigatório o emprego da modalidade pregão, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e do regulamento previsto no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, sendo preferencial a utilização de sua forma eletrônica, de acordo com cronograma a ser definido em instrução complementar.

§ 2º. A inviabilidade da utilização do pregão na forma eletrônica deverá ser devidamente justificada pelo dirigente ou autoridade competente.

§ 3º. Os órgãos, entes e entidades privadas sem fins lucrativos, convenientes ou consorciadas com a União, poderão utilizar sistemas de pregão eletrônico próprios ou de terceiros.

§ 4º. Nas situações de dispensa ou inexigibilidade de licitação, as entidades privadas sem fins lucrativos, observarão o disposto no art. 26 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, devendo a ratificação ser procedida pela instância máxima de deliberação da entidade, sob pena de nulidade.

§ 5º. Aplica-se o disposto neste artigo às entidades qualificadas como Organizações Sociais, na forma da Lei nº 9.637, de 15 de maio de 1998, e às entidades qualificadas como Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público, na forma da Lei nº 9.790, de 23 de março de 1999, relativamente aos recursos por elas administrados oriundos de repasses da União, em face dos respectivos contratos de gestão ou termos de parceria.

Art. 2º. Os órgãos, entes e instituições convenientes, firmatários de contrato de gestão ou termo de parceria, ou consorciados deverão providenciar a transferência eletrônica de dados, relativos aos contratos firmados com recursos públicos repassados voluntariamente pela União para o Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - SIASG, de acordo com instrução a ser editada pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Art. 3º. As transferências voluntárias de recursos públicos da União subsequentes, relativas ao mesmo ajuste, serão condicionadas à apresentação, pelos convenientes ou consorciados, da documentação ou dos registros em meio eletrônico que comprovem a realização de licitação nas alienações e nas contratações de obras, compras e serviços com os recursos repassados a partir da vigência deste Decreto.

Art. 4º. Os Ministérios do Planejamento, Orçamento e Gestão e da Fazenda expedirão instrução complementar conjunta para a execução deste Decreto, no prazo de noventa dias, dispondo sobre os limites, prazos e condições para a sua implementação, especialmente em relação ao § 1º do art. 1º, podendo estabelecer as situações excepcionais de dispensa da aplicação do disposto no citado § 1º.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 5 de agosto de 2005;

184º da Independência e 117º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

*Antonio Palocci Filho*

*Paulo Bernardo Silva*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 8.8.2005

# Prestação de Contas Online





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO DELIBERATIVO

**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](http://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.fnde.gov.br/sigpc](http://www.fnde.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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO DELIBERATIVO

**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 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 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO DELIBERATIVO

**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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO DELIBERATIVO**

### **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.*

## **RESOLUÇÃO 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.

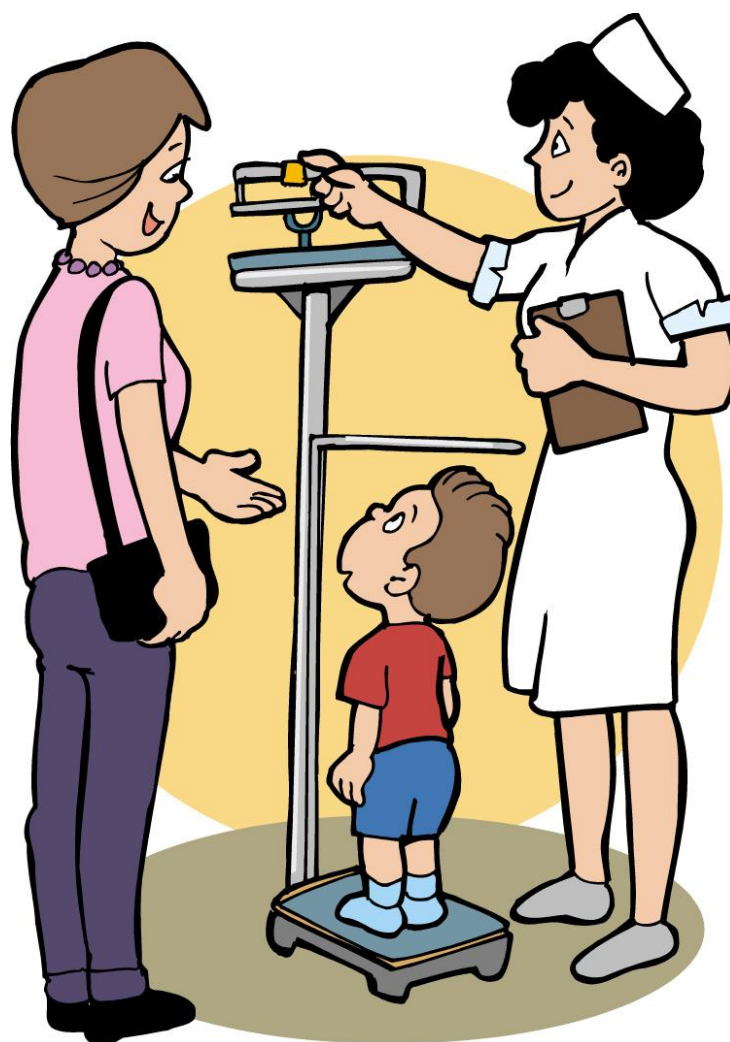
Art. 2º Prorrogar o prazo para os Conselhos de Alimentação Escolar e Conselhos de Acompanhamento e Controle Social, do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação - Fundeb, enviarem, por meio do Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon, os seus 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





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

**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 intersectorialidade;
- 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

#### **PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 675, DE 4 DE JUNHO DE 2008.**

Institui a Comissão Intersetorial 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 Intersetorial 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)



## **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) <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) <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;
- X. Promoção da saúde auditiva e identificação de educandos com possíveis sinais de alteração.
- XI. Direito sexual e reprodutivo e prevenção de DST/AIDS; e
- XII. 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 despesas 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 acrescentar 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.

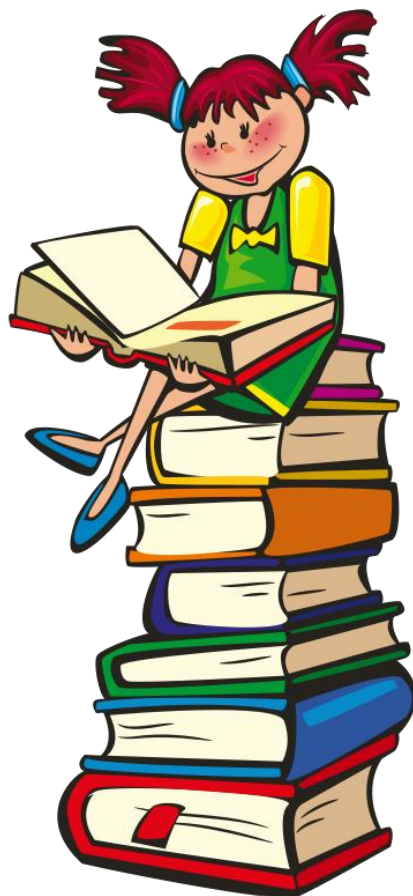
Art. 20. Os recursos financeiros para a execução das atividades previstas nesta Portaria são oriundos do orçamento do MS, devendo onerar a Funcional Programática 10.301.2015.20AD (PO 0006 - Piso de Atenção Básica Variável - Saúde da Família) e outras que se fizerem necessárias com vistas ao aporte de 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.

MENDONÇA FILHO

Ministro de Estado da Educação  
RICARDO BARROS  
Ministro de Estado da Saúde



# Programa Mais Educação

## **DECRETO Nº 7.083, DE 27 DE JANEIRO DE 2010.**

Dispõe sobre o Programa Mais Educação.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, no uso de atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 34 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001, e na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009,

**DECRETA:**

Art. 1º. O Programa Mais Educação tem por finalidade contribuir para a melhoria da aprendizagem por meio da ampliação do tempo de permanência de crianças, adolescentes e jovens matriculados em escola pública, mediante oferta de educação básica em tempo integral.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, considera-se educação básica em tempo integral a jornada escolar com duração igual ou superior a sete horas diárias, durante todo o período letivo, compreendendo o tempo total em que o aluno permanece na escola ou em atividades escolares em outros espaços educacionais.

§ 2º. A jornada escolar diária será ampliada com o desenvolvimento das atividades de acompanhamento pedagógico, experimentação e investigação científica, cultura e artes, esporte e lazer, cultura digital, educação econômica, comunicação e uso de mídias, meio ambiente, direitos humanos, práticas de prevenção aos agravos à saúde, promoção da saúde e da alimentação saudável, entre outras atividades.

§ 3º. As atividades poderão ser desenvolvidas dentro do espaço escolar, de acordo com a disponibilidade da escola, ou fora dele sob orientação pedagógica da escola, mediante o uso dos equipamentos públicos e do estabelecimento de parcerias com órgãos ou instituições locais.

Art. 2º. São princípios da educação integral, no âmbito do Programa Mais Educação:

I - a articulação das disciplinas curriculares com diferentes campos de conhecimento e práticas socioculturais citadas no § 2º do art. 1º;

II - a constituição de territórios educativos para o desenvolvimento de atividades de educação integral, por meio da integração dos espaços escolares com equipamentos públicos como centros comunitários, bibliotecas públicas, praças, parques, museus e cinemas;

III - a integração entre as políticas educacionais e sociais, em interlocução com as comunidades escolares;

IV - a valorização das experiências históricas das escolas de tempo integral como inspiradoras da educação integral na contemporaneidade;

V - o incentivo à criação de espaços educadores sustentáveis com a readequação dos prédios escolares, incluindo a acessibilidade, e à gestão, à formação de professores e à inserção das temáticas de sustentabilidade ambiental nos currículos e no desenvolvimento de materiais didáticos;

VI - a afirmação da cultura dos direitos humanos, estruturada na diversidade, na promoção da equidade étnico-racial, religiosa, cultural, territorial, geracional, de gênero, de orientação sexual, de opção política e de nacionalidade, por



meio da inserção da temática dos direitos humanos na formação de professores, nos currículos e no desenvolvimento de materiais didáticos; e VII - a articulação entre sistemas de ensino, universidades e escolas para assegurar a produção de conhecimento, a sustentação teórico-metodológica e a formação inicial e continuada dos profissionais no campo da educação integral.

Art. 3º. São objetivos do Programa Mais Educação:

- I - formular política nacional de educação básica em tempo integral;
- II - promover diálogo entre os conteúdos escolares e os saberes locais;
- III - favorecer a convivência entre professores, alunos e suas comunidades;
- IV - disseminar as experiências das escolas que desenvolvem atividades de educação integral; e
- V - convergir políticas e programas de saúde, cultura, esporte, direitos humanos, educação ambiental, divulgação científica, enfrentamento da violência contra crianças e adolescentes, integração entre escola e comunidade, para o desenvolvimento do projeto político-pedagógico de educação integral.

Art. 4º. O Programa Mais Educação terá suas finalidades e objetivos desenvolvidos em regime de colaboração entre a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, mediante prestação de assistência técnica e financeira aos programas de ampliação da jornada escolar diária nas escolas públicas de educação básica.

§ 1º. No âmbito federal, o Programa Mais Educação será executado e gerido pelo Ministério da Educação, que editará as suas diretrizes gerais.

§ 2º. Para consecução dos objetivos do Programa Mais Educação, poderão ser realizadas parcerias com outros Ministérios, órgãos ou entidades do Poder Executivo Federal para o estabelecimento de ações conjuntas, definindo-se as atribuições e os compromissos de cada partícipe em ato próprio.

§ 3º. No âmbito local, a execução e a gestão do Programa Mais Educação serão coordenadas pelas Secretarias de Educação, que conjugarão suas ações com os órgãos públicos das áreas de esporte, cultura, ciência e tecnologia, meio ambiente e de juventude, sem prejuízo de outros órgãos e entidades do Poder Executivo estadual e municipal, do Poder Legislativo e da sociedade civil.

Art. 5º. O Ministério da Educação definirá a cada ano os critérios de priorização de atendimento do Programa Mais Educação, utilizando, entre outros, dados referentes à realidade da escola, ao índice de desenvolvimento da educação básica de que trata o Decreto nº 6.094, de 24 de abril de 2007, e às situações de vulnerabilidade social dos estudantes.

Art. 6º. Correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas ao Ministério da Educação as despesas para a execução dos encargos no Programa Mais Educação.

Parágrafo único. Na hipótese do § 2º do art. 4º, as despesas do Programa Mais Educação correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas a cada um dos Ministérios, órgãos ou entidades parceiros na medida dos encargos assumidos, ou conforme pactuado no ato que formalizar a parceria.

Art. 7º. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE prestará a assistência financeira para implantação dos programas de ampliação do tempo escolar das escolas públicas de educação básica, mediante adesão, por meio do Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE e do Programa Nacional de

Alimentação Escolar - PNAE, instituído pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Art. 8º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 27 de janeiro de 2010; 189º da Independência e 122º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

*Fernando Haddad*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 27.1.2010 - Edição extra

## **RESOLUÇÃO Nº 17, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2017.**

Destina recursos financeiros, nos moldes operacionais e regulamentares do Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE, a escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal, a fim de contribuir para que estas realizem atividades complementares de acompanhamento pedagógico, em conformidade com o Programa Novo Mais Educação.

### **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

Constituição Federal de 1988.

Lei nº 8.069, de 13 de junho de 1990.

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

Lei nº 9.608, de 18 de fevereiro de 1998.

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014.

Portaria nº 1.144, de 10 de outubro de 2016.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, 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 nº 31, de 30 de setembro de 2003, e

Considerando:

Que o inciso I do artigo 32 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, determina o desenvolvimento da capacidade de aprender, tendo como meios básicos o pleno domínio da leitura, da escrita e do cálculo;

Que o art. 34, *caput*, da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB, determina a progressiva ampliação do período de permanência na escola;

Que a necessidade de apoiar os sistemas de ensino público na operacionalização de ações voltadas à melhoria da qualidade da oferta do Ensino Fundamental, de forma a atender a meta 7 do Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014;

A necessidade de estabelecer políticas compartilhadas, para a ampliação dos espaços educativos no contexto das unidades escolares, como pressuposto à implantação gradativa da educação em tempo integral, de forma a atender a meta 6 do Plano Nacional de Educação- PNE, aprovado pela Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014;

A necessidade de otimizar o tempo de permanência dos estudantes na escola, direcionando a expansão da jornada para a melhoria da aprendizagem combinada, sempre que possível, com atividades recreativas, esportivas e culturais; resolve *ad referendum*:

## CAPÍTULO I DO OBJETIVO

Art. 1º - Ficam destinados recursos financeiros para cobertura de despesas de custeio, nos moldes operacionais e regulamentares do Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE a escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal que possuam ao menos vinte e cinco estudantes matriculados entre o 3º e o 9º ano do ensino fundamental regular, conforme o censo escolar de 2016, por intermédio de suas Unidades Executoras Próprias - UEx, a fim de contribuir para que as referidas escolas realizem atividades complementares com foco no acompanhamento pedagógico por 5 (cinco) horas ou 15 (quinze) horas semanais por período de 8 (oito) meses do ano letivo.

§ 1º - Os recursos financeiros de que trata o *caput* serão liberados em favor das UEx das escolas indicadas pelas prefeituras municipais e secretarias distrital e estaduais de educação às quais se vinculam e ratificadas pela Secretaria de Educação Básica do Ministério da Educação (SEB/MEC), de acordo com os critérios e a ordem de priorização do Programa, dentre aquelas unidades de ensino que possuírem:

I - Índice de Desenvolvimento da Educação Básica - IDEB 2015 inferior a 4.4 nos anos iniciais e inferior a 3.0 nos anos finais, concomitantemente;

II - IDEB 2015 inferior a 4.4 nos anos iniciais ou inferior a 3.0 nos anos finais; ou

III - Mais de 50% dos alunos oriundos de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família e não se enquadrarem nos critérios anteriores.

§ 2º - Havendo disponibilidade orçamentária suficiente, o Ministério da Educação (MEC) poderá permitir, em um segundo momento, a inclusão de escolas que não se enquadrem nos critérios estabelecidos pelos incisos do parágrafo anterior.

§ 3º - Os recursos financeiros serão transferidos apenas para UEx representativas de apenas uma unidade escolar, excluindo os consórcios.

## CAPÍTULO II DA ADESÃO

Art. 2º - As secretarias municipais, estaduais e distrital de educação (Entidades Executoras - EEx) deverão aderir ao Programa Novo Mais Educação por meio do módulo PAR do Sistema Integrado de Monitoramento, Execução e Controle - SIMEC, com a indicação das escolas vinculadas que estarão habilitadas a aderir ao Programa.

§ 1º - As EEx deverão indicar as escolas que poderão participar do programa, com prioridade para:

I - Escolas de ensino fundamental com IDEB 2015 inferior a 4.4 nos anos iniciais e inferior a 3,0 nos anos finais, concomitantemente; e

II - Escolas de ensino fundamental com IDEB 2015 inferior a 4.4 nos anos iniciais ou inferior a 3,0, nos anos finais.

§ 2º - As EEx deverão indicar a carga horária do Programa por escola - 5 (cinco) horas ou 15 (quinze) horas semanais - ou permitir que as escolas façam esta escolha no momento de sua adesão no Sistema PDDE Interativo.

§ 3º - Ao fazer a indicação das escolas e, se for o caso, da carga horária, a EEx deve levar em consideração sua capacidade de apoiar as escolas com as condições necessárias para o funcionamento do programa.

§ 4º - As EEx deverão indicar, no momento da adesão, o Coordenador do Programa no âmbito da secretaria estadual, municipal ou distrital de educação, responsável por acompanhar a implantação do Programa e monitorar sua execução.

Art. 3º - As UEx das escolas deverão elaborar e enviar à SEB/MEC o Plano de Atendimento da Escola, por meio do Sistema PDDE Interativo, constituindo esse procedimento de adesão condição necessária para que as escolas sejam contempladas com recursos financeiros.

### CAPÍTULO III DO PLANO DE ATENDIMENTO DA ESCOLA

Art. 4º - A UEx deverá indicar no Plano de Atendimento da Escola, disponibilizado no PDDE Interativo:

I - a opção da escola por realizar 5 (cinco) ou 15 (quinze) horas de atividades complementares semanais, caso a EEx não tenha previamente indicado a carga horária do programa por escola;

II - as atividades que serão desenvolvidas pela escola, caso a adesão seja para a opção de 15 (quinze) horas; e

III - o número de estudantes matriculados entre o 3º e o 9º ano do ensino fundamental regular que participarão do Programa.

§ 1º - Cada escola contará apenas com uma das opções de carga horária semanal, que deverá ser implementada para todas as turmas vinculadas ao Programa.

§ 2º - As escolas que ofertarem 05 (cinco) horas de atividades complementares por semana realizarão 2 (duas) atividades de Acompanhamento Pedagógico, sendo 1 (uma) de Língua Portuguesa e 1 (uma) de Matemática, com 2 (duas) horas e meia de duração cada.

§ 3º - As escolas que ofertarem 15 (quinze) horas de atividades complementares por semana realizarão 2 (duas) atividades de Acompanhamento Pedagógico, sendo 1 (uma) de Língua Portuguesa e 1 (uma) de Matemática, com 4 (quatro) horas de duração cada, e outras 3 (três) atividades de escolha da escola dentre aquelas disponibilizadas no Sistema PDDE Interativo, a serem realizadas nas 7 (sete) horas restantes.

§ 4º - O número de estudantes participantes informados no Plano de Atendimento da Escola será de no mínimo 25 (vinte e cinco) e no máximo o equivalente ao número de matrículas entre o 3º e o 9º ano do ensino fundamental regular registrado no Censo Escolar do ano de 2016.

§ 5º - As escolas deverão atender prioritariamente aos estudantes que apresentem alfabetização incompleta ou letramento insuficiente, conforme resultados de avaliações próprias.

§ 6º - As turmas deverão ser compostas de até 25 (vinte e cinco) estudantes.

## CAPÍTULO IV DA EXECUÇÃO E MONITORAMENTO

Art. 5º - As atividades complementares nas escolas serão desenvolvidas pelos seguintes atores:

I - Articulador da Escola, que será responsável pela coordenação e organização das atividades na escola, pela promoção da interação entre a escola e a comunidade, pela prestação de informações sobre o desenvolvimento das atividades para fins de monitoramento e pela integração do Programa com Projeto Político Pedagógico - PPP da escola;

II - Mediador da Aprendizagem, que será responsável pela realização das atividades de Acompanhamento Pedagógico previstas nos §§ 2º e 3º do art. 4º desta resolução; e

III - Facilitador, que será responsável pela realização das 7 (sete) horas de atividades de escolha da escola previstas no § 3º do art. 4º desta resolução.

§ 1º - O Articulador da Escola deverá ser indicado no Plano de Atendimento da Escola e cadastrado no PDDE Interativo pelo Diretor da escola, devendo ser professor, coordenador pedagógico ou possuir cargo equivalente com carga horária mínima de 20 (vinte) horas, em efetivo exercício, preferencialmente lotado na escola.

§ 2º - As atividades desempenhadas pelos Mediadores da Aprendizagem e Facilitadores a que se referem os incisos II e III do *caput* deste artigo, serão consideradas de natureza voluntária, na forma definida na Lei nº 9.608, de 18 de fevereiro de 1998, sendo obrigatória a celebração do Termo de Adesão e Compromisso do Voluntário.

§ 3º - Os Mediadores da Aprendizagem, responsáveis pelas atividades de acompanhamento pedagógico, devem trabalhar de forma articulada com os professores da escola para promover a aprendizagem dos alunos nos componentes de Matemática e Língua Portuguesa, utilizando, preferencialmente, tecnologias e metodologias complementares às já empregadas pelos professores em suas turmas.

§ 4º - Aos Mediadores de Aprendizagem e Facilitadores devem ser atribuídas no máximo 10 (dez) turmas.

Art. 6º - O monitoramento do Programa nas UEx será realizado em sistema de monitoramento e acompanhamento específico, acessado por meio do PDDE Interativo, no qual as UEx deverão registrar as informações referentes aos mediadores, facilitadores, estudantes, turmas, enturmação, plano de atendimento, diário de classe e avaliações.

Parágrafo único - Como parte do monitoramento, a SEB/MEC disponibilizará, por meio de sistema específico, avaliações direcionadas aos estudantes inscritos no programa.

Art. 7º - O monitoramento do Programa nas EEx será realizado em sistema de monitoramento e acompanhamento específico, no qual o titular da secretaria de educação ou o Coordenador do Programa deverão registrar informações referentes à execução do Programa na sua rede de ensino.

Art. 8º - O monitoramento global do Programa será de responsabilidade da SEB/MEC e do FNDE.

§ 1º - O preenchimento das informações de monitoramento solicitadas às UEx e EEx é condição necessária para participação no Programa Novo Mais Educação em exercícios seguintes.

§ 2º - A SEB/MEC poderá pactuar metas de aprendizagem a serem alcançadas pelas escolas e pelas secretarias estaduais, municipais e distrital de educação para balizar a avaliação dos resultados do Programa e possivelmente condicionar a participação no Programa em exercícios seguintes.

§ 3º - Ao FNDE caberá acompanhar a execução financeira do Programa.

## CAPÍTULO V DOS RECURSOS

Art. 9º - A SEB/MEC encaminhará ao FNDE a relação nominal das escolas participantes do Programa Novo Mais Educação, com a indicação dos valores a serem a elas destinados, calculados em conformidade com o estabelecido no art. 10, com vistas à liberação dos recursos para a cobertura de despesas de custeio.

§ 1º - A ordem de repasse dos recursos às escolas de que trata o *caput* terá por base de priorização os critérios estabelecidos no § 1º do Art. 1º, até o limite orçamentário e financeiro disponível para o Programa, observada ainda a prioridade para escolas de menor IDEB dentre aquelas enquadradas nos referidos critérios.

§ 2º - No caso previsto no § 2º do art. 1º, permanecem priorizadas para repasse as escolas que atendem aos critérios definidos no § 1º do art. 1º.

§ 3º - A relação nominal das escolas referida no *caput* será submetida ao FNDE com a ordem de priorização na forma estabelecida no §§ 1º e 2º deste artigo.

Art. 10 - Os recursos destinados ao financiamento do Programa serão repassados às UEx representativas das escolas beneficiadas para cobertura de despesas de custeio, devendo ser empregados:

I - no ressarcimento de despesas com transporte e alimentação dos Mediadores da Aprendizagem e Facilitadores responsáveis pelo desenvolvimento das atividades, conforme os incisos II e III do art. 5º desta Resolução; e

II - na aquisição de material de consumo e na contratação de serviços necessários às atividades complementares.

§ 1º - Os recursos especificados no *caput* deste artigo correspondem ao valor estimado do Plano de Atendimento da Escola e serão calculados de acordo com o número de estudantes informados no plano e turmas correspondentes, para o período de 8 (oito) meses, tomando como referencial os seguintes valores:

I - R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) por mês, por turma de acompanhamento pedagógico, para escolas urbanas que implementarem carga horária complementar de 15 (quinze) horas;

II - R\$ 80,00 (oitenta reais) por mês, por turma das atividades de livre escolha da escola, para escolas urbanas que implementarem carga horária complementar de 15 (quinze) horas;

III - R\$ 80,00 (oitenta reais) por mês, por turma de acompanhamento pedagógico, para escolas urbanas que implementarem carga horária complementar de 5 (cinco) horas;

IV - R\$ 15,00 (quinze reais) por adesão, por estudante informado no Plano de Atendimento da Escola, para escolas urbanas e rurais que implementarem carga horária complementar de 15 (quinze) horas;

V - R\$ 5,00 (cinco reais) por adesão, por estudante informado no Plano de Atendimento da Escola, para escolas urbanas e rurais que implementarem carga horária complementar de 5 (cinco) horas; e

VI - Para as escolas rurais o valor do ressarcimento por turma será 50% (cinquenta por cento) maior do que o definido para as escolas urbanas nos incisos I a III do § 1º deste artigo.

§ 2º - O ressarcimento de que trata o inciso I do *caput* deste artigo será efetuado ao Mediador da Aprendizagem e Facilitador mediante apresentação de Relatório e Recibo Mensal de Atividades Desenvolvidas por Voluntário, o qual deverá ser mantido em arquivo pela UEx pelo prazo e para os fins previstos nas normas do PDDE vigentes.

Art. 11 - A transferência financeira, sob a égide desta resolução, ocorrerá mediante depósito em conta bancária específica aberta pelo FNDE na mesma agência bancária depositária dos recursos do PDDE.

§ 1º - Os valores previstos no *caput* deste artigo, a serem transferidos às UEx representativas das escolas beneficiárias, serão divididos em 2 (duas) parcelas, sendo a primeira na proporção de 60% (sessenta por cento) e a segunda, de 40% (quarenta por cento).

§ 2º - O pagamento da segunda parcela está condicionado ao preenchimento das informações relativas à enturmação, no sistema de monitoramento e acompanhamento de que trata o art. 6º, até o dia 30 de junho do ano de execução do programa.

§ 3º - As UEx que cadastrarem no sistema de monitoramento e acompanhamento, até a data referida no parágrafo anterior, a redução de estudantes em relação ao quantitativo previsto no ato da adesão e/ou a redução da carga horária complementar de 15 (quinze) horas para 5 (cinco) horas semanais terão seus valores recalculados, e a diferença será deduzida da segunda parcela.

Art. 12 - Para efetivação das despesas previstas no presente Plano de Atendimento da Escola serão considerados os saldos financeiros existentes na conta PDDE Educação Integral e os valores a serem repassados na conta específica do Programa Novo Mais Educação.

Parágrafo único - Na hipótese da utilização de recursos provenientes de saldos residuais da conta PDDE Educação Integral, deverão ser observadas as categorias econômicas de custeio e capital.

Art. 13 - A assistência financeira de que trata esta Resolução correrá por conta de dotação orçamentária consignada anualmente ao FNDE e fica limitada aos valores autorizados na ação específica, observados os limites de movimentação, empenho e pagamento da programação orçamentária e financeira anual do Governo Federal, e condicionada aos regramentos estabelecidos na Lei Orçamentária Anual - LOA, na Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO e no Plano Plurianual - PPA do Governo Federal e à viabilidade operacional.

Art. 14 - Eventuais rendimentos obtidos com aplicações financeiras deverão ser computados a crédito da conta específica e ser utilizados exclusivamente para a implementação das atividades do Programa Novo Mais Educação, respeitadas as mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos.

## CAPÍTULO VI

## DAS COMPETÊNCIAS

Art. 15 - O FNDE, para operacionalizar os repasses previstos nesta Resolução, contará com as parcerias da SEB/MEC, das prefeituras municipais, secretarias estaduais e distrital de educação (EEx) e das UEx de escolas públicas, cabendo, entre outras atribuições, as previstas na resolução do PDDE em vigor.

I - Compete à SEB/MEC:

- a) ratificar as escolas, nos termos do § 1º do art. 1º, e enviar ao FNDE, para fins de liberação dos recursos de que trata esta Resolução, a relação nominal das escolas a serem atendidas e indicação dos valores a elas destinados, em conformidade com o estabelecido no art. 9º;
- b) prestar assistência técnica às UEx das escolas referidas na alínea "a" e às EEx, fornecendo-lhes as orientações necessárias para o efetivo cumprimento dos objetivos do Programa Novo Mais Educação; e
- c) monitorar o andamento e o resultado do Programa em conformidade com o estabelecido no art. 8º.

II - Compete às EEx:

- a) indicar, no módulo PAR/SIMEC, as escolas integrantes de suas redes de ensino, para que sejam habilitadas a serem beneficiadas com recursos destinados às atividades complementares, observados os critérios de priorização e sua capacidade de apoiá-las com as condições necessárias para o funcionamento do programa;
- b) indicar o Coordenador do Programa no âmbito da secretaria municipal, estadual ou distrital de educação, que será responsável pelo acompanhamento da implantação do Programa e pelo monitoramento da sua execução;
- c) validar os Relatórios de Atividades das escolas integrantes de suas redes de ensino, por meio de sistema de monitoramento e acompanhamento específico;
- d) elaborar Relatório Global de Atividades e enviá-lo à SEB/MEC, por meio de sistema de monitoramento e acompanhamento específico, no qual informa sobre o monitoramento do Programa em sua rede em conformidade com o estabelecido no art. 7º;
- e) garantir professor, coordenador pedagógico ou profissional com cargo equivalente, com carga horária mínima de 20 (vinte) horas, em efetivo exercício e preferencialmente lotado na escola na qual serão desenvolvidas as atividades do Programa Novo Mais Educação, a ser denominado Articulador da Escola, que será responsável pelas atribuições previstas no inciso I do art. 5º desta Resolução;
- f) incentivar as escolas de sua rede de ensino a constituírem Unidade Executora Própria, nos termos sugeridos no Manual de Orientações para Constituição de Unidade Executora (UEx), disponível no sítio [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br);
- g) garantir livre acesso às suas dependências a representantes da SEB/MEC, do FNDE, do Tribunal de Contas da União - TCU, do Sistema Interno do Poder Executivo Federal e do Ministério Público, prestando-lhes esclarecimentos e fornecendo-lhes documentos requeridos, quando em missão de acompanhamento, fiscalização e auditoria; e
- h) zelar para que as UEx representativas das escolas integrantes de sua rede de ensino cumpram as disposições do inciso seguinte.

III - Compete às UEx:



- a) elaborar Plano de Atendimento da Escola e enviá-lo à SEB/MEC, por intermédio do PDDE Interativo;
- b) elaborar, para fins de monitoramento, os Relatórios de Atividades e encaminhar para a validação da EEx a qual está vinculada a escola que representa, conforme estabelecido no art. 6º;
- c) manter o registro diário e nominal de frequência dos estudantes nas turmas das atividades desenvolvidas no âmbito do Programa Novo Mais Educação;
- d) proceder à execução e à prestação de contas dos recursos de que trata esta Resolução nos moldes operacionais e regulamentares do PDDE;
- e) zelar para que a prestação de contas referida na alínea anterior contenha os lançamentos e seja acompanhada dos comprovantes referentes à destinação dada aos recursos de que trata esta Resolução e a outros que, eventualmente, tenham sido repassados, nos moldes operacionais e regulamentares do PDDE, na mesma conta bancária específica, fazendo constar no campo "Programa/Ação" dos correspondentes formulários, a expressão "PDDE Integral";
- f) fazer constar dos documentos comprobatórios das despesas realizadas com os recursos de que trata esta Resolução (notas fiscais, faturas, recibos) a expressão "Pagos com recursos do FNDE/ PDDE Integral"; e
- g) garantir livre acesso às suas dependências a representantes da SEB/MEC, do FNDE, do TCU, do Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e do Ministério Público, prestando-lhes esclarecimentos e fornecendo-lhes documentos requeridos, quando em missão de acompanhamento, fiscalização e auditoria.

## CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16 - As orientações relativas à implementação do Programa serão divulgadas no Manual Operacional do Programa Novo Mais Educação a ser disponibilizado nos sítios [www.mec.gov.br](http://www.mec.gov.br) e [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br).

Art. 17 - Ficam aprovados por esta Resolução os modelos do Termo de Adesão e Compromisso do Voluntário e do Relatório e Recibo Mensal de Atividades Desenvolvidas por Voluntário, disponíveis no sítio [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br).

Art. 18 - Ficam revogadas as resoluções CD/FNDE nº 5, de 25 de outubro de 2016 e nº 9, de 19 de julho de 2017.

Art. 19 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MENDONÇA FILHO

# Normativos da Agricultura Familiar



## **LEI 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 - aquicultores 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 faiscadores;

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

*Guilherme Cassel*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 25.7.2006

## PORTARIA Nº 523, DE 24 DE AGOSTO DE 2018

Disciplina a emissão de declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP).

**O SECRETÁRIO ESPECIAL DE AGRICULTURA FAMILIAR E DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO**, no uso das atribuições conferidas pelo inciso II do artigo 3º do Decreto nº 8.865, de 29 de setembro de 2016, inciso II do artigo 35 do Anexo I do Decreto nº 8.889 de 26 de outubro de 2016; inciso I do §1º do artigo 1º da Portaria da Casa Civil nº 1.390, de 8 de julho de 2016, resolve:

### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Esta Portaria estabelece as condições e procedimentos gerais para a emissão da declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP).

Art. 2º Para os fins desta Portaria considera-se:

I - Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA) - o conjunto de indivíduos composto por família que explore uma combinação de fatores de produção, com a finalidade de atender a própria subsistência e a demanda da sociedade por alimentos e por outros bens e serviços, e que resida no estabelecimento ou em local próximo a ele, e ainda:

a) morem na mesma residência;

b) explorem o mesmo estabelecimento, sob gestão estritamente da família; e,

c) dependam da renda gerada pela Unidade Familiar de Produção Agrária, seja no estabelecimento ou fora dele.

II - Família - unidade nuclear composta por 1 (um) ou mais indivíduos, eventualmente ampliada por outros que contribuam para o rendimento ou que tenham suas despesas atendidas pela UFPA;

III - Agregados - pessoas ligadas por laços de parentesco que não integrem a família e demais pessoas que contribuam e/ou se beneficiem da renda gerada pela UFPA e que habitem a mesma residência da família;

IV - Estabelecimento - unidade territorial, contígua ou não, à disposição da UFPA, sob as formas de domínio ou posse admitidas em lei;

V - Empreendimento familiar rural - forma associativa ou individual da agricultura familiar instituída por pessoa jurídica, admitidos os seguintes arranjos:

VI - Imóvel agrário - área contínua, qualquer que seja a sua localização, destinada à atividade agrária; e

VII - Atividade Agrária - atividade humana de cultivo de vegetais e de criação de animais, exploração extrativa vegetal e animal desenvolvida em perímetro urbano ou rural, bem como o beneficiamento e comercialização da produção.

VIII - declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) - instrumento utilizado para identificar e qualificar as Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA) e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas;

IX - DAP Principal - Utilizada para identificação e qualificação da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA);

X - DAP Acessória - Utilizada para identificação dos filhos(as), dos(as) jovens e das mulheres agregadas à uma UFPA e devem, obrigatoriamente, estar vinculadas a uma DAP Principal;

XI - DAP Jurídica - Utilizada para identificar e qualificar as Formas Associativas da Agricultura Familiar organizadas em pessoas jurídicas;

XII - DAP última versão - emitida e registrada mais recentemente na base de dados da Subsecretaria da Agricultura Familiar (SAF) da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD).

XIII - DAP válida - aquela, cujos dados utilizados no processo de identificação e qualificação das Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA) passaram por análise de consistência assecuratória da condição de agricultor/a familiar;

XIV - DAP ativa - a que possibilita o acesso dos agricultores/as familiares às políticas públicas dirigidas a essa categoria de produtores/as rurais e combine ainda 2 (dois) atributos: última versão e válida;

XV - DAP suspensa - aquela temporariamente desabilitada no sistema para fins de acesso às políticas públicas destinadas à agricultura familiar devido necessidade de atualização cadastral ou para verificação/conferência das informações declaradas.

XVI - DAP cancelada - aquela que sofreu cancelamento junto ao banco de dados da Subsecretaria de Agricultura Familiar por solicitação do próprio beneficiário, do emissor de DAP, indicação do controle social ou dos órgãos de controle externo e interno e demais casos. O cancelamento da DAP pode ser realizado com ou sem o bloqueio do (s) CPF (s) do (s) titular (es), conforme o caso.

XVII - Rede Emissora de DAP - é o conjunto de todas as entidades públicas e privadas credenciadas para operacionalizarem o recebimento das informações e o respectivo fornecimento do documento da DAP;

XVIII - Divisão de Rede - é o conjunto de todas as Unidades Operacionais, Intermediárias, e Agentes Emissores da DAP submetidas e coordenadas por apenas uma Unidade Agregadora;

XIX - Unidade Agregadora - é a entidade central de uma Divisão de Rede formada por entidades públicas ou privadas e agentes emissores devidamente credenciados para emitirem DAP;

XX - Unidade Intermediária - é a entidade que promove as atividades de coordenação entre a Unidade Agregadora e as Unidades Operacionais ou Entidade Emissora de uma Divisão de Rede;

XXI - Unidade Operacional ou Entidade Emissora - é a entidade pertencente a uma Divisão de Rede responsável pelo atendimento e fornecimento do documento da DAP;

XXII - Agente Emissor - é a pessoa física, vinculada a uma Unidade Operacional de uma Divisão de Rede ou a uma Unidade Singular, sendo responsável diretamente pelo atendimento, recebimento das informações, entrega e assinatura do documento da DAP;

XXIII - Unidade Singular - é a entidade que não possui vinculação a uma Unidade Agregadora e/ou Intermediária, credenciada ou não, sendo, portanto, responsável diretamente pelo atendimento e fornecimento do documento da DAP.

## CAPITULO II

### DAS CARACTERÍSTICAS DA DAP

Art. 3º A DAP, registrada na base de dados da Subsecretaria de Agricultura Familiar, constitui instrumento hábil de identificação dos agricultores familiares e suas organizações, e apresenta as seguintes características:

I - Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA):

- a) unicidade - a Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA) deve ter apenas uma única DAP principal ativa;
- b) dupla titularidade - a partir da união estável ou casamento civil, a DAP deve obrigatoriamente identificar cada um dos responsáveis pela Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), sem hierarquização nessa titularidade;
- c) validade - 1 (um) ano, a contar da data de emissão;
- d) origem - vinculada ao município do estabelecimento da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA); e
- e) identificação com a produção agrária podendo a atividade agrária ser desenvolvida em ambiente rural ou urbano.

II - Pessoas Jurídicas:

- a) unicidade - cada forma associativa e de empreendimentos de agricultores familiares devem ter apenas uma DAP Jurídica ativa; e
- b) validade - válidas por 1 (um) ano ou em prazo inferior no caso de não ser atendida a obrigação prescrita no §1º do artigo 9º.

§ 1º A DAP identifica a Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA) e não apenas as pessoas físicas que a integram.

§ 2º A DAP é voluntária e os dados necessários para sua emissão são fornecidos unilateralmente pelo interessado, o que não impede o Poder Público, a qualquer tempo, de confrontar os dados e elementos apresentados e promover os atos e diligências necessários a apuração da sua veracidade, e se for o caso, promover o respectivo cancelamento.

§ 3º A emissão da DAP é gratuita não podendo os emissores credenciados cobrarem quaisquer custas pela sua emissão.

§ 4º Fica garantido ao pretense beneficiário, independentemente de filiação ou associação a qualquer dos emissores credenciados de caráter privado, obter gratuitamente o documento de DAP em qualquer ente público emissor.

§ 5º O documento de DAP da UFPA e do Empreendimento Familiar Rural emitido até a presente data permanecerá ativo por até seis meses, independentemente da sua validade atual.

§ 6º Cabe ao pretense beneficiário, quando solicitado, apresentar documentação necessária e pertinente à emissão da DAP.

§ 7º A não apresentação das informações solicitadas ao pretense beneficiário pelo agente emissor impedirá o acesso à DAP.

### CAPÍTULO III

#### DOS BENEFICIÁRIOS E EXIGÊNCIAS PARA A EMISSÃO DE DAP

Art. 4º Para fins desta portaria, consideram-se beneficiários de DAP a UFPA e o empreendimento familiar rural que pratiquem atividades no meio rural e, simultaneamente, atendam aos seguintes requisitos:

I - possuir, a qualquer título, área de até 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilizar, no mínimo, metade da força de trabalho familiar no processo produtivo e de geração de renda;

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.

Art. 5º São também beneficiários de DAP:

I - Silvicultores que simultaneamente atendam os incisos I, II, III e IV do art. 4º e cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;

II - Aquicultores que simultaneamente atendam os incisos I, II, III e IV do art. 4º, e se dediquem ao cultivo de organismos que tenham na água seu normal ou mais frequente meio de vida e que explorem área não superior a 2 (dois) hectares de lâmina d'água ou, quando a exploração se efetivar em tanque-rede, ocupem até 500 m³ (quinhentos metros cúbicos) de água;

III - Extrativistas que simultaneamente atendam os incisos II, III e IV do art. 4º, e se dediquem à exploração extrativista ecologicamente sustentável;

IV - Pescadores que simultaneamente atendam os incisos II, III e IV do art. 4º e se dediquem à pesca artesanal, com fins comerciais, explorando a atividade como autônomos, com meios de produção próprios ou em regime de parceria com outros pescadores igualmente artesanais;

V - Povos Indígenas que simultaneamente atendam os incisos II, III e IV do art. 4º, e pratiquem atividades produtivas agrícolas e/ou não agrícolas, de beneficiamento e comercialização de seus produtos;

VI - Integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais que simultaneamente atendam os incisos II, III e IV do art. 4º, e pratiquem atividades agrárias;

VII - Assentados(as) do Programa Nacional de Reforma Agrária (PNRA) e beneficiários(as) do Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) que simultaneamente atendam os incisos I, II, III e IV do art. 4º.

VIII - Maricultores que simultaneamente atendam os incisos I, II, III e IV do art. 4º.

§ 1º Não será exigido o disposto no inciso I do art. 4º à UFPA e ao empreendimento familiar rural do público previsto nos incisos III, IV, V e VI.

§ 2º Na hipótese de UFPA e ao empreendimento familiar rural composta por pescadores artesanais, aquicultores, maricultores e extrativistas que desenvolvam tais atividades não combinadas com produção agropecuária, para fins do cumprimento do inciso I do art. 4º, a área do estabelecimento será considerada igual a zero.

Art. 6º A UFPA será identificada por uma única DAP principal e categorizadas nos seguintes grupos:

I - Grupos "A" e "A/C" - Para identificação e qualificação de Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA) dos Assentados pelo Programa Nacional de Reforma Agrária (PNRA) ou pelo Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) e beneficiários do Programa Cadastro de Terras e Regularização Fundiária (PCRF).

II - Grupo "B" - Para identificação e qualificação de Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA) que tenham obtido renda até o limite estabelecido para este grupo, pelo enquadramento do Conselho Monetário Nacional (CMN), nos últimos 12 (doze) meses que antecedem a emissão para DAP;

III - Grupo Variável - "V" - Para identificação e qualificação de Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA) que tenham obtido renda até o limite estabelecido para este grupo, pelo enquadramento do Conselho Monetário



Nacional (CMN), nos últimos 12 (doze) meses que antecedem a emissão para DAP;

§ 1º A identificação e qualificação da UFPA deve observar os seguintes critérios:

I - área do estabelecimento;

II - quantitativo da força de trabalho familiar e da contratada;

III - renda de origem no estabelecimento e fora dele; e,

IV - local do estabelecimento da UFPA.

§ 2º Cabe à Subsecretaria de Agricultura Familiar regulamentar os parâmetros de indicação e qualificação previstos nos critérios do § 1º.

Art. 7º A UFPA será identificada e qualificada por uma DAP Principal.

Parágrafo único. No caso de imóvel em condomínio, para cada condômino será emitida uma DAP principal, devendo a fração ideal ser registrada como a área do estabelecimento do condômino.

Art. 8º Os(as) jovens e as mulheres agregadas que integrarem a UFPA poderão ser beneficiários de DAP Acessória, desde que vinculada a uma DAP principal ativa.

§ 1º Considera-se como jovem o filho de agricultores familiares ou aqueles que estejam sob sua responsabilidade, com idade entre 15 (quinze) e 29 (vinte e nove) anos.

§ 2º Excepcionalmente, poderá o(a) jovem solicitar a emissão de uma DAP principal em seu favor, desde que, comprove a exploração e a gestão própria de parte do estabelecimento agropecuário, respeitando os critérios previstos nesta norma.

Art. 9º A emissão de DAP para a forma associativa ou individual da agricultura familiar, organizada sob a forma de pessoa jurídica, deverá observar os seguintes parâmetros de identificação:

I - Empresa Familiar Rural - constituído com a finalidade de beneficiamento, processamento ou comercialização de produtos agropecuários, ou ainda para prestação de serviços de turismo rural, desde que formada exclusivamente por 1 (um) ou mais agricultores familiares beneficiários de DAP UFPA;

II - Cooperativas singulares da Agricultura Familiar - constituídas, no mínimo, por sessenta por cento de seus cooperados agricultores familiares beneficiário de DAP UFPA;

III - Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar - constituídas exclusivamente por cooperativas singulares associadas beneficiárias de DAP Pessoa Jurídica; e

IV - Associações da Agricultura Familiar - constituídas integralmente por associados beneficiários de DAP Pessoa Jurídica e que possua no mínimo sessenta por cento das pessoas físicas associadas beneficiárias de DAP ou demonstre ambas as situações no caso de composição mista.

§ 1º Nos casos dos incisos II, III e IV deste artigo, ocorrendo variação do número de associados ou cooperados em 10% (dez por cento), a pessoa jurídica titular da DAP deverá fornecer ao agente emissor, no prazo de 30 (trinta) dias, a relação das filiações e desfiliações ocorridas, para a devida atualização sistêmica e de verificação da nova participação no sistema da SEAD, sob pena de cancelamento da DAP Jurídica.

§ 2º Caberá à Subsecretaria de Agricultura Familiar regulamentar os parâmetros complementares de identificação e qualificação previstos nos incisos deste artigo;

§ 3º Cabe ao pretense beneficiário, quando solicitado, apresentar documentação necessária e pertinente à emissão de DAP Jurídica.

§ 4º A não apresentação das informações solicitadas pelo agente emissor ao pretense beneficiário impedirá o acesso à DAP Jurídica.

#### CAPÍTULO IV DA REDE PÚBLICA EMISSORA DE DAP

Art. 10. Integra a relação da rede pública emissora de DAP, conforme suas competências materiais, atuação territorial e abrangência sobre os grupos de enquadramento ao Pronaf, os seguintes órgãos/entidades:

I - A Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD/CC/PR), por meio da sua Coordenação-Geral de Monitoramento e Avaliação (CGMA/SAF/SEAD/CC/PR), em casos específicos, para emissão de DAP para todos os Agricultores Familiares de todos os Grupos, de Tipologia Principal, Acessória ou Jurídica, com abrangência em todo Território Nacional;

II - A Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD/CC/PR), por meio da sua Subsecretaria de Reordenamento Agrário (SRA/SEAD/CC/PR) ou por intermédio da Unidade Técnica Estadual ou da Unidade Técnica Regional, ou ainda, por Órgão ou Entidade a ela conveniada para essa finalidade, somente poderá emitir DAP principal e acessória para emissão de DAP:

a) Grupo "A" e "A/C", de tipologia Principal; para agricultores familiares beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) e do Programa Nacional de Regularização Fundiária (PNRF);

b) Grupo "B" e "V", de tipologia Principal e Acessória, para agricultores familiares beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) e do Programa Nacional de Regularização Fundiária (PNRF);

c) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja constituída exclusivamente por agricultores familiares beneficiários do PNCF e do Programa Nacional de Regularização Fundiária (PNRF).

III - A Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD/CC/PR), por meio da sua Subsecretaria de Desenvolvimento Rural (SDR/SEAD/CC/PR) ou por intermédio da Unidade Técnica Estadual ou da Unidade Técnica Regional, ou ainda a ela conveniada para essa finalidade, para emissão de DAP:

a) Grupo "B" e "V" de Tipologia Principal ou Acessória, constituída por agricultores familiares, incluídos nos públicos jovens, mulheres e povos e comunidades tradicionais.

b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja constituída por agricultores familiares, incluídos nos públicos jovens, mulheres e povos e comunidades tradicionais

IV - A Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD), por meio de suas Delegacia Federal da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e Desenvolvimento Agrário (Delegacia Federal da SEAD/CC/PR), em casos específicos, para emissão de DAP para todos os Agricultores Familiares de todos os Grupos, de Tipologia Principal, Acessória ou Especial, com abrangência correspondente a Unidade Federativa de sua atuação;

V - O Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) por meio de suas unidades operacionais, ou por meio das entidades por ele reconhecidas, para emissão de DAP para os Agricultores Familiares dos Grupos:

- a) Grupo "A" e "A/C", de tipologia Principal para beneficiários do PNRA;
- b) Grupo "B" e "V", de tipologia Principal e Acessória, para assentados dos em projetos de reforma agrária do INCRA;
- c) Grupo "B" e "V", de tipologia Principal e Acessória, para Integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais, devidamente certificadas pela Fundação Cultural Palmares - FCP;
- d) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja constituída exclusivamente por agricultores familiares assentados em projetos de reforma agrária do INCRA.
- e) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja constituída exclusivamente por integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais.

VI - A Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca (SEAP) por meio de suas unidades operacionais e por entidades por ela reconhecida, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de tipologia Principal ou Acessória, para pescadores artesanais, aquicultores e maricultores;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja constituída exclusivamente por pescadores artesanais, aquicultores e maricultores;

VII - A Fundação Nacional do Índio (FUNAI) por meio de suas unidades operacionais (suas representações regionais e locais) e por entidades por ela reconhecida, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de tipologia Principal ou Acessória, dos povos indígenas;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja composta exclusivamente por indígenas

VIII - O Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), por meio de suas unidades operacionais ou por meio das entidades por ele reconhecidas, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de tipologia Principal ou Acessória, de extrativistas que se dediquem à exploração extrativista ecologicamente sustentável;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja constituída exclusivamente por extrativistas.

IX - A Fundação Cultural Palmares (FCP), por meio das entidades por ela reconhecidas, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de tipologia Principal ou Acessória, para integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica, desde que a pessoa jurídica beneficiária seja constituída exclusivamente por integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais.

X - As Instituições Estaduais Oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural (Instituições Estaduais Oficiais de ATER) por meio de suas unidades operacionais - os escritórios locais, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de Tipologia Principal ou Acessória;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica.

XI - A Fundação Instituto Estadual de Terras do Estado de São Paulo "José Gomes da Silva" (ITESP), para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de Tipologia Principal ou Acessória;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica.

XII - O Instituto de Terras do Estado do Rio de Janeiro (ITERJ) - com atuação exclusiva junto aos assentamentos estaduais da reforma agrária no Estado do Rio de Janeiro, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de Tipologia Principal ou Acessória;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica.

XIII - O Instituto Estadual de Florestas (IEF) - para atuação exclusiva no Estado do Amapá, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de Tipologia Principal ou Acessória;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica.

XIV - A Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) por meio de suas unidades operacionais - os escritórios locais, para emissão de DAP:

- a) Grupo "B" e "V" de Tipologia Principal ou Acessória;
- b) Formas associativas das UFPA, de tipologia Jurídica.

Parágrafo único. A emissão de DAP pelas unidades operacionais pertencentes às entidades públicas e privadas autorizadas a emitir DAP é restrita à sua área legal, regimental ou estatutária de atuação territorial, conforme o caso.

## CAPÍTULO V DA REDE PRIVADA EMISSORA DE DAP

Art. 11. Integra a relação da rede privada emissora de DAP as entidades privadas, representativas da agricultura familiar integradas por rede de abrangência nacional, composta por unidades agregadoras, intermediárias e operacionais, desde que, devidamente credenciadas pela Subsecretaria de Agricultura Familiar.

§ 1º Em caráter excepcional, poderá ser autorizada, quando não fizer parte de nenhuma unidade agregadora e/ou intermediária, o credenciamento da Unidade Singular na rede privada emissora de DAP, desde que reconhecida pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) por meio do Registro Sindical e circunscrita à sua área de atuação.

§ 2º Independentemente do âmbito territorial de atuação registrado no regimento interno, estatuto ou contrato social será considerado exclusivamente a área reconhecida pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), por meio do Cadastro Nacional de Entidades Sindicais do Ministério do Trabalho e Emprego (CNES/MTE) ou Registro Sindical.

§ 3º A competência para emissão da DAP é definida pela localização de estabelecimento da UFPA e não pela residência do beneficiário.

Art. 12. Fica a Unidade Agregadora responsável pela gestão, coordenação e operacionalização da descentralização do processo de emissão do documento da DAP, e pelo cumprimento e fiscalização da sua respectiva divisão de rede.

Parágrafo único. No caso da Unidade Singular, as atribuições que trata o caput ficam a cargo da Subsecretaria de Agricultura Familiar.

Art. 13. Caberá a Unidade Operacional, representada por Sindicato, a emissão do documento de DAP aos seus associados.

## CAPÍTULO VI

### DO CREDENCIAMENTO DE OUTRAS ENTIDADES PÚBLICAS E PRIVADAS PARA EMISSÃO DE DAP

Art. 14. Outras entidades públicas e privadas poderão solicitar credenciamento para atuar como emissoras de DAP.

§ 1º Fica delegada ao Subsecretário de Agricultura Familiar a competência para autorizar o credenciamento de novas entidades públicas e privadas à rede de emissores de DAP.

§ 2º As Prefeituras Municipais, suas Secretarias e demais órgãos e instituições a ela vinculadas não podem ser credenciadas para emissão de DAP.

§ 3º O INCRA, a Subsecretaria de Reordenamento Agrário e a Subsecretaria de Desenvolvimento Rural poderão indicar à Subsecretaria de Agricultura Familiar quaisquer órgãos ou entidades para emissão da DAP dos beneficiários do âmbito de suas competências materiais, desde que atendam os critérios de credenciamento para o exercício desta atividade, conforme esta portaria e correlata regulamentação.

## CAPÍTULO VII

### DO CREDENCIAMENTO E DESCREDENCIAMENTO DOS EMISSORES DE DAP

Art. 15. A autorização para emissão de DAP pela rede emissora de DAP dependerá de prévio credenciamento pela Subsecretaria de Agricultura Familiar, com a devida identificação das pessoas jurídicas que compõem a eventual estrutura organizacional, bem como a identificação das pessoas físicas que atuarão como agentes emissores.

Art. 16. As unidades agregadoras, intermediárias, operacionais e unidades singulares, públicas ou privadas, credenciadas a emitirem DAP deverão atender, no ato do respectivo cadastramento, aos seguintes requisitos básicos:

I - possuir personalidade jurídica;

II - prever expressamente entre as atribuições e objetivos do seu regimento interno, estatuto ou contrato social:

a) a representação social dos agricultores/as familiares, no caso das entidades privadas; ou

b) no caso de outras entidades públicas não listadas no art. 10, a prestação de serviços de assistência técnica e extensão rural aos agricultores/as familiares.

III - apresentar a seguinte documentação, conforme relação abaixo:

a) Cópia do cartão do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

b) Cópia do regimento interno, estatuto, contrato social, e suas alterações vigentes, que demonstrem claramente o objeto de suas ações junto aos agricultores familiares;

c) Certidão de FGTS;

d) Certidão de Regularidade Fiscal - PGFN abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas "A" a "D";

e) Certidão de Débitos Trabalhistas;

f) Ata da Assembleia Geral de Prestação de Contas, em vigor, devidamente aprovada e registrada em Cartório ou Balanço patrimonial registrado.

g) Recibo de entrega da declaração de Imposto de Renda Pessoa Jurídica - IRPJ.

§ 1º Caberá às unidades agregadoras ou unidades singulares atenderem simultaneamente as alíneas "a", "b", "c", "d", "e", "f" e "g".

§ 2º Caberá às unidades intermediárias, assim como as unidades operacionais ou entidades emissoras atenderem simultaneamente as alíneas "a", "b", "c", "d", e "e".

§ 3º Fica caracterizado a desistência do órgão público ou entidade elencados nos artigos 10 e 11 que já sejam credenciados a emitir DAP que não atenderem às exigências documentais do inciso III, no prazo limite de três meses.

§ 4º Fica caracterizado a desistência do órgão público ou entidade interessados no credenciamento, mencionados no art.14, que não atenderem às exigências documentais do inciso III, no prazo limite de três meses.

§ 5º Fica autorizada a Subsecretaria de Agricultura Familiar estabelecer novos critérios e procedimentos a serem observados no cadastramento.

§ 6º A Subsecretaria de Agricultura Familiar poderá consultar, quando do credenciamento ou a qualquer tempo, o Cadastro Nacional de Entidades Sindicais do Ministério do Trabalho e Emprego (CNES/MTE), para fins de averiguação da situação cadastral das entidades privadas representativas da agricultura familiar na esfera sindical.

§ 7º A partir da publicação desta portaria, as novas entidades públicas e privadas serão credenciadas provisoriamente por um prazo de três meses, no qual a Subsecretaria de Agricultura Familiar monitorará a atuação da entidade.

§ 8º Findo o prazo a que se refere o § 7º, caso não haja nenhum impedimento, será concedido o credenciamento definitivo à entidade pela Subsecretaria de Agricultura Familiar

Art. 17. Cabe à Subsecretaria de Agricultura Familiar divulgar em sítio eletrônico a relação atualizada da rede emissora de DAP, com suas respectivas unidades operacionais, agentes emissores e respectivas áreas de atuação.

Parágrafo único. A prévia publicação da relação atualizada constitui-se como condição para a validade de emissão de DAP pelas entidades credenciadas.

Art. 18. As entidades públicas e privadas credenciadas para emitir DAP deverão manter atualizados os cadastros de unidades vinculadas e agentes emissores.

Art. 19. O descredenciamento da Unidade Operacional, Unidade Intermediária ou Unidade Agregadora, poderá ser formalizado por solicitação ou em decorrência de penalidade aplicada pela Subsecretaria de Agricultura Familiar.

Parágrafo único. A solicitação de descredenciamento deverá ser formalizado por escrito e endereçado à Subsecretaria de Agricultura Familiar com, no mínimo, trinta dias de antecedência.

Art. 20. Fica facultado à Unidade Agregadora e/ou à Unidade Intermediária devidamente credenciada desautorizar determinada unidade operacional a emitir DAP, desde que, comunicada formalmente à Subsecretaria de Agricultura Familiar, com antecedência mínima de trinta dias.

## CAPÍTULO VIII DA VALIDADE DO DOCUMENTO DE DAP

Art. 21. A validade da DAP da UFPA ficará condicionada à assinatura do agente emissor e de, pelo menos, um dos titulares.

Parágrafo único. No caso de DAP Acessória, a validade do documento ficará condicionada à assinatura do próprio beneficiário, do agente emissor e de, pelo menos, um dos titulares da DAP Principal.

Art. 22. A validade da DAP Jurídica ficará condicionada à assinatura do agente emissor e do representante legal da pessoa jurídica beneficiária.

Art. 23. O documento de DAP somente será válido se registrado e emitido eletronicamente por meio de sistema desenvolvido e disponibilizado pela SAF/SEAD.

Parágrafo único. Fica facultado ao INCRA a utilização de sistema homologado pela Subsecretaria de Agricultura Familiar para emissão da DAP para seu respectivo grupo de enquadramento.

## CAPÍTULO IX DO CONTROLE SOCIAL

Art. 24. A regularidade da DAP está sujeita a controle social, observados os procedimentos a serem estabelecidos pela Subsecretaria de Agricultura Familiar.

## CAPÍTULO X DAS PENALIDADES

Art. 25. O descumprimento dos dispositivos contidos nesta Portaria e demais regulamentos por entes públicos ou privados emissores de DAP, bem como Unidades Intermediárias e/ou Agregadoras, poderá implicar em penalidade.

§ 1º As penalidades de que trata o caput, serão aplicadas de acordo com natureza e a gravidade do fato, podendo ser advertência, suspensão e descredenciamento.

§ 2º Caberá à Subsecretaria de Agricultura Familiar a instauração de processo administrativo para a apuração dos fatos e a adoção das providências cabíveis, respeitados os princípios da ampla defesa e do contraditório.

§ 3º Poderá a Subsecretaria de Agricultura Familiar demandar diligências e demais atos às Delegacias federais de Desenvolvimento Agrário necessários à elucidação de fatos e instrução de processo administrativo relativo à apuração da regularidade na emissão, cancelamento da DAP e penalidade.

## CAPÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 26. Com a finalidade de agilizar a formalização de operações de crédito ao amparo do Pronaf, os beneficiários deverão solicitar a emissão e/ou requerer atualização da DAP, com a antecedência mínima de trinta dias.

Art. 27. Competirá à Subsecretaria de Agricultura Familiar estabelecer os procedimentos operacionais necessários ao cumprimento desta Portaria, tais como:

I - celebrar convênios, acordos de cooperação técnica e parcerias com entidades públicas do governo federal ou estadual para apoiar em ações de fiscalização e monitoramento da emissão de DAP por parte dos entes emissores.

II - promover, anualmente, o cadastramento da sua Rede Emissora de DAP, envolvendo as Unidades Agregadoras, as Unidades Intermediárias, as Unidades Operacionais ou Entidades Emissoras e as Unidades Singulares.

III - desenvolver o sistema eletrônico para emissão de DAP.

Art. 28. Fica revogada a Portaria nº 234, de 04 de abril de 2017.

Art. 29. Esta Portaria entra em vigor na data de publicação.

JEFFERSON CORITEAC

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

### **PORTARIA Nº 1, DE 13 DE ABRIL DE 2017**

Dispõe sobre as competências, condições e procedimentos específicos para a emissão, validação, suspensão, cancelamento e exercício do controle social da DAP - Declaração de Aptidão ao Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar).

O SUBSECRETÁRIO DE AGRICULTURA FAMILIAR DA SECRETARIA ESPECIAL DE AGRICULTURA FAMILIAR E DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, no uso de suas atribuições regimentais e de acordo com o disposto no art. 21 da Portaria SEAD nº 234, de 4 de abril de 2017, publicada no Diário Oficial da União de 5 de abril de 2017, Seção I, páginas 4 a 6, resolve:

#### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - Esta Portaria estabelece as competências, condições e procedimentos específicos para a emissão, validação, suspensão, cancelamento e exercício do controle social da DAP - Declaração de Aptidão ao Pronaf.

Art. 2º - Para os fins desta Portaria considera-se:

I - Unidade Familiar de Produção Rural (UFPR) - o conjunto composto pela família e eventuais agregados, abrangido também o caso de indivíduo sem família, tidos em sua coletividade como agricultores e agricultoras familiares e que explorem uma combinação de fatores de produção com a finalidade de atender à própria subsistência e/ou a demanda da sociedade por alimentos e outros bens e serviços, e, ainda:

a) morem na mesma residência;

b) explorem o mesmo estabelecimento, sob gestão estritamente da família;

c) cuja renda proveniente da exploração do estabelecimento seja igual ou superior àquela auferida fora do estabelecimento; e

d) cuja renda bruta familiar anual não ultrapasse o valor de R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais).

II - Família - compreende o núcleo de pessoas formado pelo casal (inclusive aqueles em união estável e os indivíduos sem família), seus descendentes e ancestrais e, ainda, menores que estiverem sob sua guarda legal;

III - Agregados - pessoas ligadas por laços de parentesco que não integrem a família e demais pessoas que contribuam e/ou se beneficiem da renda gerada pela UFPR e que habitem a mesma residência da família;



- IV. - Estabelecimento - a quantidade de superfície de terra, contíguas ou não, à disposição da Unidade Familiar de Produção Rural, sob as mais diversas formas de domínio ou posse admitidas em lei;
- V - Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) - é o instrumento utilizado para identificar e qualificar as Unidades Familiares de Produção Rural e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas;
- VI - DAP principal - utilizada para identificação e qualificação da Unidade Familiar de Produção Rural;
- VII - DAP acessória - utilizada para identificação dos filhos(as), dos(as) jovens e das mulheres agregadas à uma Unidade Familiar de Produção Rural e devem, obrigatoriamente, estar vinculadas a uma DAP Principal;
- VIII - DAP jurídica - utilizada para identificar e qualificar as formas associativas da Agricultura Familiar organizadas em pessoas jurídicas;
- IX - DAP última versão - a DAP mais recente emitida e registrada na base de dados da SAF;
- X - DAP válida - aquela cujos dados utilizados no processo de identificação e qualificação das Unidades Familiares de Produção Rural passaram por análise de consistência, garantindo a condição de agricultores(as) familiares e não sofreram qualquer impugnação posterior que motivasse sua suspensão ou cancelamento;
- XI - DAP ativa - a que possibilita o acesso dos(as) agricultores(as) familiares às políticas públicas dirigidas a essa categoria de produtores(as) rurais e, é assim denominada, desde que combine dois atributos: DAP última versão e DAP válida;
- XII - DAP suspensa - aquela temporariamente desabilitada na base de dados da SAF para fins de acesso às políticas públicas destinadas à agricultura familiar devido a necessidade de atualização cadastral ou para verificação/conferência das informações declaradas;
- XIII - DAP cancelada - aquela que foi efetivamente cancelada na base de dados da SAF por solicitação do próprio beneficiário, do Agente Emissor da DAP, indicação do Controle Social da DAP, dos próprios órgãos de controle externo e interno e demais casos. O cancelamento da DAP pode ser efetuado com ou sem o bloqueio do CPF dos titulares, conforme o caso;
- XIV - Rede Emissora de DAP - é o conjunto de todas as entidades públicas e privadas credenciadas para operacionalizarem o recebimento das informações e o respectivo fornecimento do documento da DAP;
- XV - Divisão de Rede - é o conjunto de todas as Unidades Operacionais, Intermediárias, e Agentes Emissores da DAP submetidas e coordenadas por apenas uma Unidade Agregadora;
- XVI - Unidade Agregadora - é a entidade central de uma Divisão de Rede formada por entidades públicas ou privadas e agentes emissores devidamente credenciados para emitirem DAP, sendo responsável pela coordenação e operacionalização da descentralização do processo de emissão do documento da DAP, bem como do cumprimento e fiscalização da regulamentação aplicável;
- XVII - Unidade Intermediária - é a entidade que promove as atividades de coordenação entre a Unidade Agregadora e as Unidades Operacionais de uma Divisão de Rede;
- XVIII - Unidade Operacional - é a entidade pertencente a uma Divisão de Rede responsável pelo atendimento e fornecimento do documento da DAP;

XIX - Unidade Singular - é a entidade que não possui vinculação a uma Unidade Agregadora e/ou Intermediária, credenciada ou não, sendo, portanto, responsável diretamente pelo atendimento e fornecimento do documento da DAP;

XX - Agente Emissor - é a pessoa física, vinculada a uma Unidade Operacional de uma Divisão de Rede ou a uma Unidade Singular, sendo responsável diretamente pelo atendimento, recebimento das informações, entrega e assinatura do documento da DAP;

XXI - Agricultores familiares dos grupos "A" e "A/C" - assentados pelo Programa Nacional de Reforma Agrária (PNRA) ou Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF);

XXII - Agricultores familiares do grupo "B" - aqueles com renda bruta familiar anual de até R\$20.000,00 (vinte mil reais) e que não contratem trabalho assalariado permanente;

XXIII - Agricultores familiares do grupo "Variável" - aqueles cuja renda bruta familiar anual não ultrapasse R\$360.00,00 (trezentos e sessenta mil reais).

Art. 3º - São identificados também pela DAP, para as finalidades estabelecidas nesta Portaria, os seguintes públicos:

I - pescadores que se dediquem à pesca artesanal, com fins comerciais, explorando a atividade como autônomos, com meios de produção próprios ou em regime de parceria com outros pescadores igualmente artesanais;

II - silvicultores que cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;

III - aquicultores que se dediquem ao cultivo de organismos que tenham na água seu normal ou mais frequente meio de vida e que explorem área não superior a 2 (dois) hectares de lâmina d'água ou, quando a exploração se efetivar em tanque-rede, ocupem até 500 m³ (quinhentos metros cúbicos) de água;

IV - extrativistas que se dediquem à exploração extrativista ecologicamente sustentável;

V - integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais que pratiquem atividades produtivas agrícolas e/ou não agrícolas, de beneficiamento e comercialização de seus produtos;

VI - indígenas que pratiquem atividades produtivas agrícolas e/ou não agrícolas, de beneficiamento e comercialização de seus produtos; e

VII - assentados(as) do Programa Nacional de Reforma Agrária (PNRA) e beneficiários(as) do Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF).

## CAPÍTULO II DOS MODELOS DE DAP

Art. 4º - Os modelos da DAP que identificam as Unidades Familiares de Produção Rural dos(as) agricultores(as) familiares e de suas formas associativas de modo a permitir-lhes o acesso às ações e políticas públicas dirigidas a essa categoria de produtores e, na condição de beneficiários(as) do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), em conformidade ao estabelecido nas resoluções pertinentes do Conselho Monetário Nacional - CMN e consolidadas no Manual de Crédito Rural em seu Capítulo 10, Seção 2, quando se tratar de pessoas físicas e no Capítulo 10,

Seções 6, 11 e 12, quando se tratar da identificação de pessoas jurídicas, estão discriminados, conforme os casos, a seguir.

I - Unidades Familiares de Produção Rural:

- a) DAP modelo 1.9.1 - principal, emitida para identificar a Unidade Familiar de Produção Rural de agricultores(as) familiares do Grupo "A" e "A/C" - assentados(as) pelo Programa Nacional de Reforma Agrária (PNRA) ou beneficiários(as) do Programa Nacional de Crédito Fundiário - PNCF;
- b) DAP modelo 1.9.2 - principal, emitida para identificar a Unidade Familiar de Produção Rural de agricultores(as) familiares, com renda bruta familiar anual de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), denominados como Grupo "B";
- c) DAP modelo 1.9.3 - principal, emitida para identificar a Unidade Familiar de Produção Rural de agricultores(as) familiares com renda familiar bruta anual de até R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais), denominados como Grupo "Variável" (V);
- d) DAP modelo 2.0 - acessória, emitida para identificar o(a) jovem filho(a) de agricultores familiares ou que esteja sob sua responsabilidade, sendo obrigatória a existência de uma DAP principal de vinculação; e
- e) DAP modelo 2.1 - acessória, emitida para identificar a mulher agregada à Unidade Familiar de Produção Rural, sendo obrigatória a existência de uma DAP principal de vinculação.

II - Pessoas Jurídicas:

- a) DAP Modelo 3.2 - categoria jurídica, emitida para identificar as Cooperativas Singulares, Associações e Empreendimentos Familiares Rurais organizados em pessoas jurídicas devidamente formalizadas; e
- b) DAP Modelo 3.3 - categoria jurídica, emitida para identificar as Cooperativas Centrais compostas, exclusivamente, por Cooperativas Singulares da Agricultura Familiar.

### CAPÍTULO III DOS REQUISITOS PARA IDENTIFICAÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS DA DAP

#### Seção I Das Unidades Familiares de Produção Rural

Art. 5º - As Unidades Familiares de Produção Rural serão assim identificadas desde que atendam cumulativamente ao estabelecido nos demais artigos deste capítulo.

Art. 6º - O estabelecimento ocupado pela Unidade Familiar de Produção Rural não poderá ultrapassar 4 (quatro) módulos fiscais, apurados da seguinte forma:

I - registro total da área ocupada pela Unidade Familiar de Produção Rural, expressa em hectares; ]

II - identificação da área em hectares, que compõe o módulo fiscal do município de localização do estabelecimento, conforme estabelecido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), para cada município do país; e

III - satisfaz a exigência deste artigo o estabelecimento, cujo quantitativo da respectiva área de ocupação, apurada na forma do inciso I, seja inferior ou igual a 4 (quatro) vezes o módulo fiscal do respectivo município, aferido o seu tamanho unitário na forma do inciso II.

§ 1º - Os extrativistas, pescadores, povos indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos e dos demais povos e comunidades tradicionais estão dispensados do atendimento ao requisito estabelecido no caput deste artigo.

§ 2º - No caso de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, será considerado como área do estabelecimento somente a fração ideal por proprietário que não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

§ 3º - Os pescadores artesanais, aquicultores, maricultores e extrativistas naqueles casos em que desenvolverem tais atividades não combinadas com produção agropecuária, considerar-se-á a área do estabelecimento igual a zero.

Art. 7º - A Unidade Familiar de Produção Rural deverá utilizar predominantemente força de trabalho familiar, apurada mediante os seguintes elementos:

I - registro da força de trabalho familiar, que corresponde ao número total de pessoas da família e de agregados(as) da UFPR, ocupadas com atividades geradoras de renda na própria Unidade Familiar de Produção Rural.;

II - registro da força de trabalho contratada, que corresponde ao número de empregados(as) permanentes, contratados(as) para auxiliar no desenvolvimento das atividades geradoras de renda da própria Unidade Familiar de Produção Rural; e

III - satisfaz a exigência deste artigo os casos em que a força de trabalho familiar apurada na forma estabelecida no inciso I, seja igual ou maior à força de trabalho contratada, prevista e apurada na forma do inciso II.

Art. 8º - Os membros da família e agregados(as) da Unidade Familiar de Produção Rural devem ter residência permanente no local do estabelecimento ou em outro local próximo, conforme informado no cadastro da DAP, observando-se ainda os seguintes procedimentos:

I - a DAP deve ser emitida no município de residência permanente dos membros da família e agregados(as) da Unidade Familiar de Produção Rural;

II - nos casos de residência no estabelecimento, o Agente Emissor deverá registrar o fato diretamente em campo específico no cadastro da DAP; e

III - nos casos em que a residência ocorrer em local próximo ao estabelecimento, o Agente Emissor deve considerar as características geográficas e regionais a fim de avaliar a viabilidade da alocação da força de trabalho familiar na condução e realização das atividades ou serviços agropecuários e não agropecuários geradores de renda desenvolvidos no estabelecimento e, sendo positiva a avaliação, o Agente Emissor deverá registrar o fato diretamente em campo específico no cadastro da DAP.

Art. 9º - Os limites mínimo e máximo da renda bruta familiar anual devem considerar no seu cômputo os últimos 12 (doze) meses de produção normal, que antecedem a solicitação de emissão da DAP, e serão apurados da seguinte forma:

I - a renda originada do estabelecimento deve ser obtida pelo somatório das seguintes parcelas:

a) o total do valor bruto de produção, detalhados os valores decorrentes de produtos, atividades e serviços agropecuários e não agropecuários desenvolvidos no estabelecimento; e

b) o total do valor da receita recebida de integradoras, proveniente e detalhada em nível de produtos, atividades e serviços agropecuários desenvolvidos no estabelecimento.

II - a renda obtida fora do estabelecimento é composta pela soma das rendas auferidas pelo(a) agricultor(a) familiar e por quaisquer outros membros da família e agregados(as) da Unidade Familiar de Produção Rural não abrangidas no inciso I deste artigo, excetuados do seu cômputo os benefícios sociais e os proventos previdenciários de atividades rurais;

III - aplicar-se-á o redutor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), para efeito de apuração e cômputo das rendas previstas no inciso II deste artigo, quando a renda bruta anual proveniente de atividades desenvolvidas no âmbito do estabelecimento, apurada na forma do inciso I deste artigo, for superior a R\$1.000,00 (hum mil reais);

IV - satisfaz a exigência contida neste artigo o estabelecimento cuja renda bruta dele originária, apurada na forma do inciso I, seja igual ou maior que a renda bruta obtida fora do mesmo estabelecimento, na forma do inciso II; e

V - Deve-se observar para qualquer caso o limite máximo da renda bruta familiar de R\$360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais), computadas para este efeito aquelas rendas originadas do estabelecimento e as obtidas de atividade desenvolvidas fora dele, apuradas no período e na forma assinalados no caput deste artigo.

§ 1º - Consideram-se "integradoras" aquelas entidades que mantêm contratos de exclusividade na aquisição da produção das UFPR como matérias-primas para seu complexo agroindustrial, por preço líquido pré-estabelecido.

§ 2º - Entende-se por "preço líquido" aquele estabelecido em contrato, onde na apuração dos valores pagos às UFPR são descontados os valores dos insumos fornecidos pela integradora além de outros custos de serviços por ela prestados.

§ 3º - Entende-se por "produção normal" a estimativa da produção ex-ante ao processo produtivo, referenciando os últimos 12 (doze) meses que antecedem a emissão da DAP, não influenciada por desequilíbrio ecológico e fenômenos naturais capazes de afetar a produção, expressa em valores monetários.

§ 4º - O valor bruto da produção, efetivamente ocorrida nos últimos 12 (doze) meses à solicitação de emissão da DAP, deve ser registrado em campo próprio no cadastro da DAP, a fim de manter a integridade da série histórica dos dados produtivos do estabelecimento.

Art. 10 - Os produtos, atividades e serviços desenvolvidos no estabelecimento e os demais componentes da renda das Unidades Familiares de Produção Rural, para facilitar o respectivo registro de dados, serão reunidos por categorias, utilizando-se para este efeito a classificação usual dos grandes grupos dos produtos agropecuários e serviços, inclusive não agropecuários.

Parágrafo único - As categorias, definidas na forma do caput deste artigo, são as seguintes:

I - lavouras temporárias;

II - lavouras permanentes;

III - pecuária;

IV - sementes e mudas;

V - silvicultura;

VI - extrativismo;

VII - agroindústria;

- VIII - maricultura e aquicultura;
- IX - pesca;
- X - produtos especiais;
- XI - turismo e artesanato;
- XII - outras rendas não agropecuárias do estabelecimento;
- XIII - rendas de proventos de aposentadoria rural e outros benefícios sociais; e
- XIV - rendas não agrícolas ou não rurais.

## Seção II

### Das Formas Associativas da Agricultura Familiar

Art. 11 - A emissão da DAP para as Formas Associativas da Agricultura Familiar, de que trata a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, na forma de pessoa jurídica, deverá observar os seguintes parâmetros de identificação:

I - Empreendimento Familiar Rural - pessoa jurídica, constituída com a finalidade de beneficiamento, processamento e comercialização de produtos agropecuários, ou ainda para prestação de serviços de turismo rural, desde que formado exclusivamente por um ou mais agricultores(as) detentores(as) da DAP ativa de Unidade Familiar de Produção Rural;

II - Cooperativa Singular da Agricultura Familiar - aquela que comprove que, no mínimo, 60% (sessenta por cento) de seus associados são agricultores(as) familiares com DAP ativa de Unidade Familiar de Produção Rural;

III - Cooperativa Central da Agricultura Familiar - aquela constituída exclusivamente por Cooperativas Singulares da Agricultura Familiar com DAP ativa de Pessoa Jurídica.

IV - Associação da Agricultura Familiar - aquela que comprove que, no mínimo, 60% (sessenta por cento) de seus integrantes são agricultores(as) familiares com DAP ativa de Unidade Familiar de Produção Rural. Todos os(as) sócios(as) com personalidade jurídica própria, integrantes de uma Associação da Agricultura Familiar, deverão possuir DAP pessoa jurídica ativa.

§ 1º - A DAP jurídica deverá conter a relação integral dos(as) associados(as) ou participantes, devidamente identificados(as) pelo nome completo, número do Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), quando for o caso, e data de filiação.

§ 2º - A identificação das Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar se dará por intermédio dos registros das Cooperativas Singulares da Agricultura Familiar e ela filiadas, existentes na base de dados da SAF.

§ 3º - Não constarão da DAP pessoa jurídica as exigências adicionais de qualificação para acesso às linhas de crédito previstas no Manual de Crédito Rural do Banco Central do Brasil, em seu Capítulo 10, quais sejam:

I - limite mínimo de 55% (cinquenta e cinco por cento) da produção beneficiada, processada ou comercializada serem oriundos de cooperados ou associados enquadrados no Pronaf;

II - patrimônio líquido mínimo de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais); e

III - tenham, no mínimo, 1 (um) ano de funcionamento.

§ 4º - É vedada a emissão da DAP para filiais e/ou entrepostos de pessoas jurídicas.

§ 5º - Para ter acesso à DAP jurídica a Cooperativa (Central ou Singular), Associação ou Empreendimento Familiar Rural deve comprovar exercício de atividade vinculada à produção, beneficiamento, processamento e/ou

comercialização de produtos das categorias listadas no art. 10, incisos I a XI. A comprovação se dará por meio da verificação do código ou descrição da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) constante no extrato do cartão do CNPJ registrado na Receita Federal do Brasil ou consulta ao objeto do estatuto social.

Art. 12 - A qualificação das formas associativas da agricultura familiar formalizadas em pessoas jurídicas se resumirá à observância do limite mínimo da participação dos(as) agricultores(as) familiares na composição do respectivo quadro social.

§ 1º - Os demais parâmetros exigíveis para acesso às linhas de crédito rural ao amparo do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), deverão constar dos respectivos projetos executivos que fundamentam a operação de crédito.

§ 2º - Aos demais gestores de políticas públicas dirigidas aos agricultores e às agricultoras familiares cabem observar os limites mínimos e/ou máximos dos parâmetros considerados na identificação e qualificação das Formas Associativas da Agricultura Familiar exigidos para acesso às respectivas políticas públicas.

## CAPÍTULO IV DOS PROCEDIMENTOS PARA EMISSÃO DA DAP

### Seção I Das Disposições Gerais

Art. 13 - A DAP será emitida exclusivamente por procedimento eletrônico, utilizando-se de sistemas informatizados desenvolvidos pela SAF.

Parágrafo único - Com exceção do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), autorizado a utilizar sistema autônomo homologado pela SAF para emissão da DAP, as demais entidades públicas e privadas que porventura ainda utilizam sistemas autônomos, terão o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de publicação da presente Portaria, para adotarem as providências necessárias para utilização do Sistema Informatizado desenvolvido pela SAF, conforme descrito na presente Portaria.

Art. 14 - A documentação obrigatória para a emissão da DAP será exigida conforme o caso:

I - Para a Unidade Familiar de Produção Rural (pessoa física):

- a) o cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), de cada um dos titulares;
- b) a cédula de identidade de cada um dos titulares; e
- c) a documentação complementar comprobatória, exigível em caso de dúvida, inconsistência ou suspeita constatada pelo Agente Emissor ou pelos(as) Responsáveis Legais e Técnicos(as) da Unidade a qual está vinculado(a):
  - 1) do exercício da atividade rural em regime de agricultura familiar;
  - 2) da origem e formação da renda bruta; e
  - 3) do tamanho da área do estabelecimento.

II - Para as Formas Associativas da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais (pessoa jurídica):

- a) o Cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

- b) a documentação comprobatória da legitimidade dos prepostos responsáveis pela pessoa jurídica, ata de eleição e posse, nomeação, detalhando o nome completo, CPF e a cédula de identidade;
- c) a cópia do contrato, estatuto social e regimentos internos ou instrumentos equivalentes, e respectivas alterações vigentes depositadas e registradas junto ao órgão competente;
- d) Para Cooperativas: deverá ser apresentado, adicionalmente, cópia do livro de matrícula (ou documento de equivalente valor legal) contendo a relação dos(as) cooperados(as), detalhando nome completo, CPF (ou CNPJ) e data de filiação; e
- e) Para Associações: deverá ser apresentado, adicionalmente, relação dos(as) associados(as), detalhando nome completo, CPF (ou CNPJ), data de filiação e respectivas assinaturas. No final da relação deve constar local, data e assinatura do Responsável Legal da entidade com firma reconhecida em cartório.

Art. 15 - Os(as) Agentes Emissores somente devem emitir DAP às Unidades Familiares de Produção Rural e as Formas Associativas da Agricultura Familiar mediante apresentação da respectiva documentação obrigatória expressa no artigo 14 desta Portaria, podendo ser exigida, inclusive, a apresentação de outros documentos complementares, ainda que não previstos no artigo 14, sendo que, neste último caso, ao Agente Emissor caberá justificá-la à Unidade Operacional a qual é vinculado.

## Seção II

### Do Procedimento Eletrônico para Emissão da DAP

Art. 16 - O Sistema Informatizado desenvolvido pela SAF, permite a emissão da DAP diretamente na base de dados da SAF, em modo on-line.

Art. 17 - O Agente Emissor deverá utilizar apenas o Sistema Informatizado desenvolvido pela SAF para registrar os dados do cadastro da DAP e transmiti-los diretamente à base de dados da SAF.

Art. 18 - A autorização atribuída ao Agente Emissor para emissão eletrônica da DAP é delimitada pelo perfil a ele(a) consignado no sistema, que especificará os modelos da DAP e a área de atuação territorial de sua competência, em conformidade com a competência material e territorial da respectiva Unidade Operacional a que estiver vinculado(a).

§ 1º - A Unidade Agregadora ou, quando for o caso, a Unidade Singular, deverá solicitar à SAF a identificação de usuários e senhas para cada um de seus Agentes Emissores que, então, poderão acessar o Sistema Informatizado para emissão da DAP. As informações de usuário e senha são únicos e intransferíveis e permitem identificar e responsabilizar todas as ações efetuadas no Sistema.

§ 2º - O Agente Emissor deverá utilizar o Sistema Informatizado restrito às atribuições conferidas ao seu perfil.

§ 3º - A Unidade Agregadora ou, quando for o caso, a Unidade Singular, é responsável pela atualização das senhas e devidas identificações dos usuários de seu quadro de Responsáveis Legais, Técnicos e Agentes Emissores da DAP, formalizando junto à SAF a ocorrência de quaisquer alterações e irregularidades ocorridas.



### Seção III

#### Da Validação da DAP

Art. 19 - Os dados da DAP transmitidos à base de dados da SAF serão objeto de validação em contraposição aos dados oriundos de outras bases de dados de domínio de órgãos e entidades públicas.

§ 1º - Somente após a validação dos dados pela SAF é que a DAP será registrada na base de dados dessa Subsecretaria, produzindo os efeitos legais a que se destina.

§ 2º - Caso o cadastro da DAP transmitido à base de dados da SAF não tenha sido validado, esta Subsecretaria informará ao Agente Emissor a motivação da inconsistência, dúvida ou suspeita, cabendo a este informar ao solicitante da DAP as pendências e, se for o caso, proceder às diligências dos artigos 14 e 15.

§ 3º - O Agente Emissor deverá sanar as inconsistências, dúvidas e suspeitas, encontradas e, após, realizar a emissão da DAP.

Art. 20 - Após o registro do cadastro da DAP na base de dados e sua respectiva validação pela SAF, o Agente Emissor deverá imprimir duas vias do documento da DAP, a serem assinadas pelo próprio Agente Emissor e, conforme o caso, pelo(s) titular(es) ou responsável(is) legal da pessoa jurídica.

Art. 21 - O Agente Emissor deverá manter arquivada a cópia assinada do documento da DAP durante seu prazo de validade.

### Seção IV

#### Da Consulta e Confirmação de Validade da DAP

Art. 22 - A identificação da Unidade Familiar de Produção Rural ou das Formas Associativas da Agricultura Familiar somente será possível a partir da respectiva DAP devidamente registrada na base de dados da SAF.

Art. 23 - A confirmação, por parte de qualquer interessado, da condição de Unidade Familiar de Produção Rural ou das Formas Associativas da Agricultura Familiar dar-se-á através de:

I - "Extrato da DAP" a ser obtido no sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br"; e

II - Validação do "Extrato da DAP", por intermédio do número da chave constante no próprio Extrato, através de Sistema Informatizado desenvolvido pela SAF, conforme inciso I deste artigo.

Parágrafo único - O número da chave do "Extrato da DAP", de que trata o inciso II deste artigo, que tem por escopo certificar via internet a validade ou não do Extrato da DAP apresentado, tem validade de 15 (quinze dias).

Art. 24 - A SAF ajustará, por meio de Acordo de Cooperação Técnica ou instrumento congênere junto às instituições financeiras e outros órgãos e entes públicos, gestores de políticas públicas dirigidas aos agricultores(as) familiares, a disponibilização e acesso eletrônico aos dados das DAP ativas cadastradas na base de dados da SAF, segundo regras a serem pactuadas entre as partes.

### CAPÍTULO V

#### DO CANCELAMENTO E SUSPENSÃO DA DAP

Art. 25 - O cancelamento da DAP poderá ocorrer de ofício a qualquer tempo e procedido "com bloqueio" ou "sem bloqueio", sempre que for constatada qualquer inadequação, inconsistência, irregularidade ou falseamento dos dados e informações apresentados, que importe na invalidade da DAP, assegurado ao(a) interessado(a), em qualquer caso, o exercício da ampla defesa e do contraditório.

§ 1º - A DAP cancelada "com bloqueio" decorre de motivações que não permitem a emissão de nova DAP para a respectiva Unidade Familiar de Produção Rural ou Pessoa Jurídica.

§ 2º - A DAP cancelada "sem bloqueio" decorre de motivações que permitem a emissão de nova DAP para aquela Unidade Familiar de Produção Rural ou Pessoa Jurídica.

Art. 26 - A suspensão da DAP poderá ocorrer devido à identificação de indícios de irregularidades, inconformidades ou ainda devido à necessidade de atualização cadastral da UFPR e/ou de seus titulares e ainda da Pessoa Jurídica. A suspensão ocorrerá inicialmente por um prazo de 90 (noventa) dias, sendo facultado à SAF a prorrogação da suspensão por igual período. Após o prazo estabelecido, a SAF deverá indicar o cancelamento (com ou sem bloqueio) ou a reativação da DAP no sistema, conforme o caso.

Art. 27 - As recomendações de cancelamento da DAP deverão ser formalizadas e endereçadas diretamente à SAF, acompanhadas do "formulário de solicitação de cancelamento da DAP", devidamente preenchido, disponível no sítio da SEAD na internet através do endereço eletrônico "<http://www.mda.gov.br/sitemda/dap/manuais>".

Parágrafo único - O "formulário de solicitação de cancelamento da DAP" indicará motivadamente e expressamente o tipo de cancelamento proposto, com ou sem bloqueio.

Art. 28 - As comunicações de qualquer pessoa, desde que se identifique e apresente a correspondente justificativa, e das Unidades e Agentes Emissores da DAP, que importem na invalidade da sua emissão, ensejarão a instauração por parte da SAF de procedimento administrativo específico para a sua pronta apuração e providências a serem aplicadas ao caso concreto.

Art. 29 - A SAF, se a descrição do fato comunicado revelar inadequação, inconsistência, irregularidade ou falseamento dos dados e informações da DAP e for necessária para a sua correlata elucidação ou comprovação, instruirá processo administrativo mediante o encaminhamento de requerimento de informações e providências:

I - ao acusado da prática do ato objeto de apuração e, se for o caso, dos beneficiários da DAP, para que, no prazo de 10 (dez) dias: respondam e apresentem os dados, documentos e demais elementos de prova que estejam sob o seu poder, dentre os quais aqueles exigíveis a qualquer tempo, previstos na forma dos artigos 14 e 15.

II - à Unidade Agregadora ou Singular para que, no prazo de 30 (trinta) dias: responda e adote as providências, concernentes a sua alçada corporativa, administrativa e técnico-operacional, informando ainda à SAF as medidas tomadas e resultados obtidos; e

III - às Delegacias Federais de Desenvolvimento Agrário (DFDA) da jurisdição da ocorrência dos fatos em apuração para que, quando for o caso, respondam e promovam no prazo de até 30 (trinta) dias, a oitiva dos envolvidos e

eventuais testemunhas, além das demais diligências a serem realizadas in loco;

§ 1º - As DFDAs deverão remeter à SAF relatório circunstanciando os procedimentos apuratórios adotados, as diligências realizadas e os resultados obtidos, quando forem necessários os procedimentos de que tratam o inciso III deste artigo.

§ 2º - A autoridade administrativa intimará o interessado, com a antecedência mínima de 3 (três) dias, da oitiva de qualquer pessoa ou outro tipo de diligência necessária à produção de prova, mencionando a data, horário e local onde se realizará o ato.

Art. 30 - Após o término da instrução do processo, a SAF abrirá vista dos autos para que o interessado e os eventuais prejudicados manifestem-se no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 31 - A SAF, após o transcurso dos prazos do art. 29, com ou sem manifestação do interessado, decidirá pelo cancelamento ou não da DAP.

Parágrafo único - Desta decisão, caberá recurso a ser apresentado à SAF, em até 10 (dez) dias, contados a partir da regular notificação do interessado.

Art. 32 - A SAF notificará o Ministério Público, para adoção das providências que entender cabíveis, na hipótese de o fato apurado incorrer em danos ao erário ou cometimento de crime, especialmente os tipos penais de falsidade ideológica e documental.

Art. 33 - A Unidade Familiar de Produção Rural e as suas formas associativas de pessoa jurídica que tiverem a DAP cancelada, conforme o caso:

I - sem bloqueio, poderá a qualquer tempo solicitar emissão de nova DAP; e

II - com bloqueio, uma vez extinto ou cessado o motivo que lhe deu causa, poderá, a qualquer tempo, solicitar o desbloqueio do CPF e requerer a emissão de nova DAP.

## CAPÍTULO VI DO CONTROLE SOCIAL DA DAP

### Seção I Da Finalidade e Ambiente de Execução

Art. 34 - O Controle Social da DAP consiste em um conjunto de procedimentos adotados pela sociedade no sentido de supervisionar a base de dados da DAP, auxiliando na eliminação de possíveis inconsistências, desvios e irregularidades.

Parágrafo único - O Controle Social da DAP é executado em âmbito municipal.

### Seção II Dos Órgãos de Controle Social

Art. 35 - O Controle Social da DAP é efetuado pelos Conselhos Municipais de Desenvolvimento Rural Sustentável - CMDRS ou entidade congênere.

Art. 36 - Os CMDRS, para exercerem o Controle Social da regularidade da emissão e uso da DAP, buscarão acolher entre os seus representantes as entidades públicas e privadas emissoras da DAP e as instituições financeiras operadoras do crédito rural de amparo ao PRONAF.

§ 1º - Na ausência do CMDRS ou de órgão congênere em âmbito municipal, as entidades intervenientes da agricultura familiar deverão constituir fórum de deliberação com a finalidade executar as atividades inerentes ao Controle Social da DAP. O fórum poderá ser composto por representantes das entidades públicas e privadas emissoras da DAP, de instituições financeiras que operam o crédito rural de amparo ao PRONAF, de organizações da sociedade civil de representação de interesses da agricultura familiar, do poder público municipal etc.

§ 2º - As entidades públicas e privadas alvos do próprio Controle Social da DAP, com credenciamento cancelado ou suspenso são impedidas de participar do processo de controle social, no último caso, enquanto perdurar a suspensão.

### Seção III

#### Do Procedimento de Indicação de Cancelamento da Dap

Art. 37 - O exercício do Controle Social da DAP, baseado na relação dos(as) agricultores(as) familiares do município e na observação dos critérios, parâmetros e limites de identificação dos(as) beneficiários(as) da DAP, estabelecidos nos normativos que regulamentam a matéria, far-se-á pelo menos uma vez ao ano, seguindo os procedimentos:

I - extração da listagem da DAP ativas das Unidades Familiares de Produção Rural e das Formas Associativas da Agricultura Familiar emitidas no município nos últimos 12 (doze) meses, ou desde a última reunião de Controle Social, obtida no sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br";

II - coleta de dados e informações, junto aos membros da comunidade, que permitam a correta identificação dos(a) agricultores(as) familiares, apontando a DAP que apresentar inconsistências, inadequações e irregularidades; e

III - elaboração de ata circunstanciada destacando a motivação da indicação de suspensão ou cancelamento da DAP que apresente qualquer inconsistência, inadequação ou irregularidade em face do disposto na legislação e regulamentação regente. A ata deve ser elaborada mesmo quando não houver indicação de suspensão ou cancelamento, concluindo, neste caso, que não foram identificadas DAPs em situação de irregularidade.

Parágrafo único - O exercício do Controle Social da DAP deverá ser realizado, necessariamente, no período de 1º de março a 31 de maio de cada ano, antecedendo o início de cada ano-agrícola.

Art. 38 - A SAF disponibilizará, permanentemente, no sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br", a listagem por município, das DAP ativas das Unidades Familiares de Produção Rural e das Formas Associativas da Agricultura Familiar organizadas em pessoas jurídicas com as seguintes informações:

I - Unidades Familiares de Produção Rural:

a) Número da DAP;

b) Identificação dos titulares da DAP contento nomes completos e o número do Cadastro de Pessoa Física da Receita Federal (CPF) no formato \*\*\*.000.000-\*\*, e

c) Data de emissão e data de validade da DAP.

II - Pessoa Jurídica:

a) Número da DAP;

b) Razão social, nome fantasia e Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) Relação das Unidades Familiares de Produção Rural que compõem o quadro social da pessoa jurídica, como especificado na alínea "a" do inciso I deste artigo. Parágrafo único. Na impossibilidade de acesso ao sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br", as entidades responsáveis pelo Controle Social da DAP deverão solicitar às Delegacias Federais do Desenvolvimento Agrário em cada Estado a relação das DAP ativas de seu município, bem como o "formulário de solicitação de cancelamento da DAP".

Art. 39 - Os resultados do Controle Social da DAP executado pelo CMDRS ou entidade congênere devem ser encaminhados à SAF para adoção das providências no âmbito dessa Subsecretaria.

Art. 40 - A SAF avaliará e decidirá sobre a indicação de cancelamento ou suspensão da DAP decorrente do exercício do Controle Social pelos CMDRS ou entidade congênere, observados os procedimentos de cancelamento e suspensão previstos no capítulo V, desde que seja encaminhada com a ata circunstanciada de reunião e deliberação nesse sentido e do respectivo "formulário de solicitação de cancelamento da DAP" disponível no sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br", que deverá ser encaminhado à SAF devidamente preenchido e assinado.

Art. 41 - Qualquer pessoa física ou jurídica devidamente identificada, independentemente dos procedimentos do Controle Social da DAP, pode, a qualquer tempo, formalizar junto à SAF denúncia que sugira a suspensão ou o cancelamento de uma DAP.

## CAPÍTULO VII DA AUTORIZAÇÃO, CADASTRAMENTO E CREDENCIAMENTO DE ENTIDADES PÚBLICAS E PRIVADAS EMISSORAS DA DAP

### Seção I Da Autorização para Emitir DAP

Art. 42 - Outros órgãos públicos e entidades, além daqueles enumerados no parágrafo único do art. 9º, da Portaria SEAD n.º 234, de 04 de abril de 2017, podem pleitear à SAF autorização para atuarem como emissores da DAP, exclusivamente na sua respectiva área de atuação territorial.

Art. 43 - A solicitação de autorização será analisada, individualmente, seja para Unidade Agregadora, Intermediária, Operacional ou Singular, onde levar-se-á em consideração o atendimento aos requisitos básicos de credenciamento estabelecidos no art. 11 da Portaria SEAD nº 234, de 04 de abril de 2017, e ainda:

I - a capacidade técnico-operacional para realizá-la, no que se refere ao atendimento aos agricultores e agricultoras familiares, gerenciamento, transmissão, guarda e sigilo dos dados e informações envolvidos no procedimento de emissão da DAP;

II - em razão da relação de demanda e oferta de serviço de emissão da DAP, verificada na área de atuação territorial da entidade solicitante; e

III - a pertinência e a conveniência da Administração Pública em conceder novas autorizações, compatíveis com a sua própria capacidade técnico-

operacional e ainda de supervisão, controle e fiscalização relacionados ao procedimento de emissão da DAP.

Parágrafo único - A autorização deferida ficará condicionada à formalização do cadastramento e concessão do credenciamento às entidades públicas e privadas solicitantes, observando-se rigorosamente o estabelecido na Seção II deste Capítulo.

## Seção II

### Do Cadastramento e Credenciamento das Entidades Públicas e Privadas Autorizadas

Art. 44 - As entidades públicas e privadas autorizadas, somente podem emitir DAP se estiverem devidamente cadastradas, credenciadas e habilitadas pela SAF.

Art. 45 - As entidades públicas e privadas relacionadas no parágrafo único do art. 9º da Portaria SEAD nº 234, de 04 de abril de 2017, autorizadas pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário a emitirem DAP, deverão providenciar o próprio cadastramento, das suas Unidades Intermediárias, Operacionais e dos Agentes Emissores, adotando os procedimentos previstos nesta seção.

Art. 46 - As Unidades Singulares, em caráter excepcional, e as Unidades Agregadoras devem solicitar, junto à SAF, o credenciamento próprio, de suas Unidades Intermediárias (quando houver) e de suas Unidades Operacionais, encaminhando a seguinte documentação:

I - "formulário de solicitação de credenciamento" devidamente preenchido e assinado pelos responsáveis legais competentes;

II - cópia do cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

III - cópia de regimento interno, estatuto ou contrato social, e suas alterações vigentes, que demonstrem claramente o objeto de suas ações junto aos(as) agricultores(as) familiares;

IV - histórico de atuação com destaque para ações desenvolvidas junto aos(as) agricultores(as) familiares e/ou na prestação de serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER;

V - ficha contendo a especificação da infraestrutura física de atendimento aos agricultores(as) familiares para emissão da DAP com devida comprovação no que se refere à reunião das condições necessárias para emissão, gerenciamento, transmissão, guarda e sigilo dos dados e informações envolvidas no procedimento de emissão da DAP. A comprovação dar-se-á por intermédio de registro fotográfico das dependências físicas da entidade solicitante, destacando ainda os equipamentos de informática, armários/arquivos e demais mobiliários disponíveis para o atendimento aos(as) agricultores e agricultoras familiares e necessária guarda da documentação concernente;

VI - extrato do cadastro da entidade solicitante no Cadastro Nacional de Entidades Sindicais (CNES) do Ministério do Trabalho e Emprego, apenas no caso das entidades sindicais; e

VII - formulário contendo a relação das Unidades Intermediárias e Operacionais, se existirem, e dos Agentes Emissores que irão compor a sua Divisão de Rede.

Parágrafo único - Os formulário e fichas de que tratam este artigo podem ser obtidos no sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br".

Art. 47 - A partir do cadastramento das Unidades Agregadoras e Intermediárias, se houver, serão disponibilizadas as identificações de usuários e senhas para os Responsáveis Legais e Técnicos desses dois tipos de Unidades, que deverão, ao seu turno, providenciarem o cadastramento das suas Unidades Operacionais e dos seus respectivos Agentes Emissores.

§ 1º - O cadastramento das Unidades Operacionais e dos Agentes Emissores será efetuado, em qualquer situação, apenas através do sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br".

§ 2º - A Unidade Operacional somente poderá emitir DAP, desde que ela e suas respectivas Unidade Agregadora e Unidade Intermediária (quando houver), estiverem devidamente credenciadas e atenderem igualmente as exigências estabelecidas neste capítulo.

§ 3º - As Unidades Singulares, quando for o caso, serão cadastradas e receberão as identificações de usuários e senhas para seus Responsáveis Legais e Técnicos, estando, a partir daí, autorizadas a cadastrar seus Agentes Emissores e iniciar os procedimentos de emissão da DAP.

Art. 48 - As entidades públicas ou privadas credenciadas a partir da publicação da presente portaria, atuarão com credenciamento provisório, por período de 6 (seis) meses, a contar da data de credenciamento. Nesse período, a SAF monitorará a atuação da entidade e, findo o prazo de 6 (seis) meses, caso não haja nenhum fato ou acontecimento que desabone ou questione sua atuação, concederá o credenciamento definido à entidade.

Parágrafo único - A entidade pública ou privada que atuar em desconformidade com as regulamentações da presente portaria terá seu credenciamento cancelado a qualquer tempo, independentemente de estar com credenciamento provisório ou definitivo para emissão da DAP.

### Seção III

#### Da Atualização Cadastral e da Publicização do Credenciamento

Art. 49 - A atualização do cadastro de que trata a Seção II deste capítulo, é de responsabilidade das entidades públicas e privadas credenciadas para atuarem como emissoras da DAP.

§ 1º - Qualquer alteração na identificação de uma das Unidades que compõe uma Divisão de Rede ou da Unidade Singular, bem como dos seus respectivos Agentes Emissores; Responsáveis Legais e Técnicos, envolvidos na emissão da DAP, deve ser imediatamente atualizada na base de dados da SAF, por meio do Sistema Informatizado disponibilizado pela SAF.

§ 2º - As Unidades Agregadoras, Intermediárias e Singulares poderão requerer, a qualquer tempo, atualização cadastral das suas respectivas Unidades Operacionais e Agentes Emissores vinculados.

Art. 50 - As Unidades Agregadoras e Singulares devem atualizar anualmente, no primeiro trimestre de cada ano civil, os próprios dados cadastrais, dos seus Responsáveis Legais e Técnicos, e das suas:

I - Unidades Intermediárias, se houver, e respectivos Responsáveis Legais e Técnicos; e

II - Unidades Operacionais e respectivos Agentes Emissores.

§ 1º - A atualização cadastral deve ser realizada através de Sistema Informatizado específico, fornecido pela SAF e disponibilizado no sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br".

§ 2º - A não atualização cadastral implicará na suspensão do credenciamento até que o procedimento seja realizado.

Art. 51 - A relação das Unidades Operacionais e Singulares, acompanhada da relação de seus Agentes Emissores e da respectiva área de atuação territorial, será publicada e mantida atualizada no sítio da DAP na internet através do endereço eletrônico "dap.mda.gov.br".

Art. 52 - As entidades públicas e privadas já credenciadas e autorizadas a atuarem como emissoras da DAP terão o prazo de 06 (meses) para se recadastrarem, conforme artigo 26 da Portaria SEAD nº 234, de 4 de abril de 2017, atendendo às novas disposições legais. A não realização do recadastramento implicará na suspensão da autorização da entidade até a sua regularização cadastral junto à SAF.

## CAPÍTULO VIII

### DO DESCREDENCIAMENTO DE ENTIDADES PÚBLICAS E PRIVADAS

Art. 53 - O descumprimento dos normativos e demais obrigações ajustadas para a emissão da DAP implicará no descredenciamento da entidade, sem prejuízo das demais sanções e providências legais aplicáveis ao caso concreto. parágrafo único. a SAF, de ofício, instaurará processo administrativo para apuração das ocorrências que tiver ciência em face dos seus procedimentos de supervisão, monitoria e controle sobre as atividades da rede emissora de DAP.

Art. 54 - Qualquer pessoa física ou jurídica, desde que devidamente identificada, pode comunicar a ocorrência de irregularidades no processo de emissão da DAP.

§ 1º - A comunicação deve ser feita por escrito e endereçada diretamente à SAF, à DFDA ou entidades públicas ou privadas credenciadas junto à Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD), descrevendo o fato que a motivou, e se possível a indicação dos envolvidos e correspondente condutas.

§ 2º - A SAF instaurará o processo administrativo, para apuração das irregularidades, sempre que a comunicação de irregularidade contiver:

I - a identificação do comunicante; e

II - a descrição do fato objeto da comunicação caracterizar, em tese, irregularidade ou ilícito.

Art. 55 - A instrução do procedimento de descredenciamento será realizada da mesma forma e observando os mesmos prazos processuais do artigo 29 e seus parágrafos.

Parágrafo único - A DFDA, para efeito de instrução do procedimento de descredenciamento, sempre que possível, deverá coletar subsídios junto à sociedade civil organizada, próxima à ocorrência dos fatos objeto de apuração; órgãos públicos locais competentes para apuração e afetos à matéria de ocorrência e, em especial, junto aos Conselhos Estadual e Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável.

Art. 56 - Após o término da instrução do processo de descredenciamento, a SAF abrirá vista dos autos para que o interessado se manifeste no prazo de 10 (dez) dias.



Art. 57 - A SAF após o transcurso do prazo do art. 56, com ou sem manifestação do interessado, decidirá pelo credenciamento ou não da entidade públicas ou privada. Parágrafo único. Desta decisão, caberá recurso a ser oferecido à SAF no prazo de até 10 (dez) dias, contados a partir da regular notificação do interessado.

Art. 58 - A SAF encaminhará cópia dos autos do processo administrativo ao Ministério Público para a adoção das providências que entender cabíveis, se o caso configurar ou indicar o cometimento de crime ou dano ao Erário.

Art. 59 - A entidade pública ou privada credenciada somente poderá solicitar novo credenciamento após decorrido o prazo de 1 (um) ano do ato de credenciamento.

Parágrafo único - A SAF rejeitará a solicitação de novo credenciamento da entidade pública ou privada que:

I - deixe de preencher as exigências de credenciamento para emissão da DAP, na forma da Seção I do Capítulo VI;

II - não demonstre o saneamento ou superação das causas que importaram no seu credenciamento;

III - não tenha ressarcido integralmente o Erário dos danos causados, que importaram no seu credenciamento; ou

IV - não tenha promovido a responsabilização daquelas pessoas que deram causa ao seu credenciamento.

Art. 60 - A entidade pública ou privada credenciada pela segunda vez perderá definitivamente o direito ao credenciamento.

## CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 61 - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 62 - Revoga-se a Portaria SAF/MDA nº 26, de 9 de maio de 2014, publicada na Seção I do Diário Oficial da União, de 14 de maio de 2014.

EVERTON AUGUSTO PAIVA FERREIRA

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

## **PORTARIA Nº 129, DE 23 DE SETEMBRO DE 2020**

Prorroga a vigência da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf (DAP), devido ao estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, do Congresso Nacional, decorrente da pandemia da Covid-19 causada pelo Coronavírus.

O SECRETÁRIO DE AGRICULTURA FAMILIAR E COOPERATIVISMO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso

das atribuições que lhe foram conferidas pelo art. 33, inciso VIII do Decreto 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Portaria nº 24, de 24 de março de 2020, da Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, resolve:

Art. 1º Em decorrência do estado de calamidade pública, devido à pandemia da Covid-19, causada pelo Coronavírus, e reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, do Congresso Nacional, fica prorrogada por:

I - 6 (seis) meses a vigência das Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf (DAP) Ativas que expirarão a partir da data de publicação da presente Portaria até 31 de dezembro de 2020; e

II - 3 (três) meses a vigência das Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf (DAP) Ativas que expirarão a partir do dia 1º de janeiro a 31 de março de 2021.

Parágrafo único. A prorrogação dos prazos de vigência de que tratam o inciso I do caput aplicam-se às Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf (DAP) Ativas prorrogadas na forma da Portaria nº 24, de 24 de março de 2020, da Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 24 de setembro de 2020.

FERNANDO HENRIQUE KOHLMANN SCHWANKE

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

## **PORTARIA Nº 128, DE 4 DE JULHO DE 2019**

Altera a Portaria nº 523, de 24 de agosto de 2018, que disciplina a emissão de Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

A MINISTRA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições conferidas pelo art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto no art. 1º, inciso XIII, do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, resolve:

Art. 1º - A Portaria nº 523, de 24 de agosto de 2018, da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário da Casa Civil da Presidência da República, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 9º.....

II - Cooperativas singulares da Agricultura Familiar - o quadro de cooperados deve ser constituído mais da metade de agricultores familiares com DAP ativa;

III - Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar - a soma dos agricultores familiares com DAP ativa constitua mais da metade do número de cooperados pessoas físicas da totalidade das cooperativas singulares;

IV - Associação da Agricultura Familiar - o quadro de associados de pessoas físicas deve ser constituído mais da metade de agricultores familiares com DAP ativa;

§ 1ºA - As pessoas jurídicas sócias da Associação da Agricultura Familiar, de que trata o inciso IV deste artigo, devem possuir DAP Jurídica ativa, sem exceção." (NR)

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

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

### **PORTARIA Nº 1, DE 29 DE JANEIRO DE 2019**

Altera a Portaria nº 523, de 24 de agosto de -2018, que disciplina a emissão de declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP)

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições conferidas pelo art. 87, Parágrafo único, inciso II da Constituição Federal e art. 81, inciso I, da Medida Provisória n.º 870, de 1º de janeiro de 2019, e tendo em vista o disposto no art. 21, inciso XIII, da mesma Medida Provisória, e no art. 1º, inciso XIII, do Anexo I, do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, resolve:

Art. 1º A Portaria nº 523, de 24 de agosto de 2018, da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 2º .....

V - Empreendimento familiar rural - forma associativa ou individual da agricultura familiar instituída por pessoa jurídica." (NR)

"Art. 3º .....

I - .....

c) validade - 2 (dois) anos, a contar da data de emissão;

II - .....

a) unicidade - cada forma associativa deve ter apenas uma DAP jurídica ativa;

b) validade - 2 (dois) anos ou em prazo inferior no caso de não ser atendida a obrigação prescrita no §1º do art. 9º.

§ 5º O documento de DAP da UFPA e do Empreendimento Familiar Rural emitido até a presente data permanecerá ativo até que sobrevenha o prazo previsto na alínea "c" do inciso I ou na alínea "b" do inciso II deste artigo.

§6º- O documento de DAP da UFPA e do empreendimento Familiar Rural, emitido sob a égide da Portaria SEAD n.º 234, de 4 de abril de 2017, permanecerá ativo a contar da data da emissão até o decurso do prazo originalmente previsto.

§ 7º A não apresentação das informações solicitadas pelo pretenso beneficiário ao agente emissor impedirá o acesso ao documento de DAP." (NR)

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

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

### **Dúvidas sobre a DAP:**

- Endereço:  
Coordenação Geral de Apoio à Estruturação da Produção Familiar (CGEP)  
Departamento de Estruturação Produtiva (DEP)  
Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo (SAFC)  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)  
Edifício Palácio do Desenvolvimento, SBN Quadra 1 - Asa Norte, Sala 1008 | Brasília-DF | CEP 70.057-900
- Site: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/dap>
- E-mail: [atendimento.cocaf@agricultura.gov.br](mailto:atendimento.cocaf@agricultura.gov.br)
- Telefone: +55 61 32764535

### **LEI Nº 10.831, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.**

Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.

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

Art. 1º Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.

§ 1º A finalidade de um sistema de produção orgânico é:

- I – a oferta de produtos saudáveis isentos de contaminantes intencionais;
- II – a preservação da diversidade biológica dos ecossistemas naturais e a recomposição ou incremento da diversidade biológica dos ecossistemas modificados em que se insere o sistema de produção;
- III – incrementar a atividade biológica do solo;
- IV – promover um uso saudável do solo, da água e do ar, e reduzir ao mínimo todas as formas de contaminação desses elementos que possam resultar das práticas agrícolas;
- V – manter ou incrementar a fertilidade do solo a longo prazo;
- VI – a reciclagem de resíduos de origem orgânica, reduzindo ao mínimo o emprego de recursos não-renováveis;

VII – basear-se em recursos renováveis e em sistemas agrícolas organizados localmente;

VIII – incentivar a integração entre os diferentes segmentos da cadeia produtiva e de consumo de produtos orgânicos e a regionalização da produção e comércio desses produtos;

IX – manipular os produtos agrícolas com base no uso de métodos de elaboração cuidadosos, com o propósito de manter a integridade orgânica e as qualidades vitais do produto em todas as etapas.

§ 2º O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam os princípios estabelecidos por esta Lei.

Art. 2º Considera-se produto da agricultura orgânica ou produto orgânico, seja ele **in natura** ou processado, aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuário ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local.

Parágrafo único. Toda pessoa, física ou jurídica, responsável pela geração de produto definido no **caput** deste artigo é considerada como produtor para efeito desta Lei.

**Art. 3º Para sua comercialização, os produtos orgânicos deverão ser certificados por organismo reconhecido oficialmente, segundo critérios estabelecidos em regulamento.**

**1º No caso da comercialização direta aos consumidores, por parte dos agricultores familiares, inseridos em processos próprios de organização e controle social, previamente cadastrados junto ao órgão fiscalizador, a certificação será facultativa, uma vez assegurada aos consumidores e ao órgão fiscalizador a rastreabilidade do produto e o livre acesso aos locais de produção ou processamento.**

§ 2º A certificação da produção orgânica de que trata o **caput** deste artigo, enfocando sistemas, critérios e circunstâncias de sua aplicação, será matéria de regulamentação desta Lei, considerando os diferentes sistemas de certificação existentes no País.

**Art. 4º A responsabilidade pela qualidade relativa às características regulamentadas para produtos orgânicos caberá aos produtores, distribuidores, comerciantes e entidades certificadoras, segundo o nível de participação de cada um.**

Parágrafo único. A qualidade de que trata o **caput** deste artigo não exime os agentes dessa cadeia produtiva do cumprimento de demais normas e regulamentos que estabeleçam outras medidas relativas à qualidade de produtos e processos.

Art. 5º Os procedimentos relativos à fiscalização da produção, circulação, armazenamento, comercialização e certificação de produtos orgânicos nacionais e estrangeiros, serão objeto de regulamentação pelo Poder Executivo.

§ 1º A regulamentação deverá definir e atribuir as responsabilidades pela implementação desta Lei no âmbito do Governo Federal.

§ 2º Para a execução desta Lei, poderão ser celebrados convênios, ajustes e acordos entre órgãos e instituições da Administração Federal, Estados e Distrito Federal.

Art. 6º Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, a infração das disposições desta Lei será apurada em processo administrativo e acarretará, nos termos previstos em regulamento, a aplicação das seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

I – advertência;

II – multa de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);

III – suspensão da comercialização do produto;

IV – condenação de produtos, rótulos, embalagens e matérias-primas;

V – inutilização do produto;

VI – suspensão do credenciamento, certificação, autorização, registro ou licença; e

VII – cancelamento do credenciamento, certificação, autorização, registro ou licença.

Art. 7º Caberá ao órgão definido em regulamento adotar medidas cautelares que se demonstrem indispensáveis ao atendimento dos objetivos desta Lei, assim como dispor sobre a destinação de produtos apreendidos ou condenados na forma de seu regulamento.

§ 1º O detentor do bem que for apreendido poderá ser nomeado seu depositário.

§ 2º Os custos referentes a quaisquer dos procedimentos mencionados neste artigo correrão por conta do infrator.

Art. 8º As pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, que produzam, transportem, comercializem ou armazenem produtos orgânicos ficam obrigadas a promover a regularização de suas atividades junto aos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos de registro, cadastramento, licenciamento e outros mecanismos de controle deverão atender ao disposto no regulamento desta Lei e nos demais instrumentos legais pertinentes.

Art. 9º Os insumos com uso regulamentado para a agricultura orgânica deverão ser objeto de processo de registro diferenciado, que garanta a simplificação e agilização de sua regularização.

Parágrafo único. Os órgãos federais competentes definirão em atos complementares os procedimentos para a aplicabilidade do disposto no **caput** deste artigo.

Art. 10. Para o atendimento de exigências relativas a medidas sanitárias e fitossanitárias, as autoridades competentes deverão, sempre que possível, adotar medidas compatíveis com as características e especificidades dos produtos orgânicos, de modo a não descaracterizá-los.

Art. 11. O Poder Executivo regulamentará esta Lei, definindo as normas técnicas para a produção orgânica e sua estrutura de gestão no âmbito da União, dos Estados e do Distrito Federal.

§ 1º A regulamentação deverá contemplar a participação de representantes do setor agropecuário e da sociedade civil, com reconhecida atuação em alguma etapa da cadeia produtiva orgânica.

§ 2º A regulamentação desta Lei será revista e atualizada sempre que necessário e, no máximo, a cada quatro anos.

Art. 12. (VETADO).

Parágrafo único. O regulamento desta Lei deverá estabelecer um prazo mínimo de 01 (um) ano para que todos os segmentos envolvidos na cadeia produtiva

possam se adequar aos procedimentos que não estejam anteriormente estabelecidos por regulamentação oficial.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 23 de dezembro de 2003; 182º da Independência e 115º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

*Márcio Thomaz Bastos*

*Roberto Rodrigues*

*Marina Silva*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 24.12.2003

## **DECRETO Nº 6.323, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2007**

Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, incisos IV e VI, alínea “a”, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003,

### **DECRETA:**

Art. 1º As atividades pertinentes ao desenvolvimento da agricultura orgânica, definidas pela Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, ficam disciplinadas por este Decreto, sem prejuízo do cumprimento das demais normas que estabeleçam outras medidas relativas à qualidade dos produtos e processos.

### **TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES CAPÍTULO I DAS DEFINIÇÕES**

Art. 2º Para os fins deste Decreto, considera-se:

I - acreditação: procedimento realizado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) como parte inicial do processo de credenciamento dos organismos de avaliação da conformidade, realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - auditoria de credenciamento: procedimento pelo qual uma equipe oficial de auditores realiza a avaliação de uma entidade candidata ao credenciamento como organismo de avaliação da conformidade, para verificar a conformidade com a regulamentação oficial;

III - certificação orgânica: ato pelo qual um organismo de avaliação da conformidade credenciado dá garantia por escrito de que uma produção ou um processo claramente identificados foi metodicamente avaliado e está em conformidade com as normas de produção orgânica vigentes;

IV - credenciamento: procedimento pelo qual o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento reconhece formalmente que um organismo de avaliação da conformidade está habilitado para realizar a avaliação de conformidade de produtos orgânicos, de acordo com a regulamentação oficial de produção orgânica e com os critérios em vigor;

V - escopo: segmento produtivo objeto da avaliação da conformidade orgânica, tais como produção primária animal, produção primária vegetal, extrativismo, processamento de produtos de origem animal, processamento de produtos de origem vegetal, entre outros definidos pela regulamentação oficial de produção orgânica em vigor;

VI - extrativismo sustentável orgânico: conjunto de práticas associadas ao manejo sustentado dos recursos naturais, com vistas ao reconhecimento da qualidade orgânica de seus produtos;

VII - integridade orgânica: condição de um produto em que estão preservadas todas as características inerentes a um produto orgânico;

VIII - organização de controle social: grupo, associação, cooperativa ou consórcio a que está vinculado o agricultor familiar em venda direta, previamente cadastrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com processo organizado de geração de credibilidade a partir da interação de pessoas ou organizações, sustentado na participação, comprometimento, transparência e confiança, reconhecido pela sociedade;

IX - período de conversão: tempo decorrido entre o início do manejo orgânico, de extrativismo, culturas vegetais ou criações animais, e seu reconhecimento como sistema de produção orgânica;

X - produção paralela: produção obtida onde, na mesma unidade de produção ou estabelecimento, haja coleta, cultivo, criação ou processamento de produtos orgânico e não-orgânico;

XI - produtor: toda pessoa, física ou jurídica, responsável pela geração de produto orgânico, seja ele in natura ou processado, obtido em sistema orgânico de produção agropecuária ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local;

XII - qualidade orgânica: qualidade que traz, vinculada a ela, os princípios da produção orgânica relacionados a questões sanitárias, ambientais e sociais;

XIII - rede de produção orgânica: envolve agentes que atuam nos diferentes níveis do processo da produção, processamento, transporte, armazenagem, comercialização ou consumo de produtos orgânicos;

XIV - relações de trabalho em condições especiais: onde há especificidades na participação da criança em tarefas que a família executa no campo, que objetivam incluí-la e prepará-la para um futuro trabalho e que, dessa forma, são respeitadas pela produção orgânica por constituir um dos alicerces das comunidades locais tradicionais;

XV - sistema de certificação: conjunto de regras e procedimentos adotados por uma entidade certificadora, que, por meio de auditoria, avalia a conformidade de um produto, processo ou serviço, objetivando a sua certificação;

XVI - Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica: conjunto de atividades desenvolvidas em determinada estrutura organizativa, visando assegurar a garantia de que um produto, processo ou serviço atende a regulamentos ou normas específicas e que foi submetido a uma avaliação da conformidade de forma participativa;



XVII - sistema orgânico de produção agropecuária: todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente;

XVIII - unidade de produção: empreendimento destinado à produção, manuseio ou processamento de produtos orgânicos; e

XIX - venda direta: relação comercial direta entre o produtor e o consumidor final, sem intermediários ou preposto, desde que seja o produtor ou membro da sua família inserido no processo de produção e que faça parte da sua própria estrutura organizacional.

## CAPÍTULO II DAS DIRETRIZES

Art. 3º São diretrizes da agricultura orgânica:

I - contribuição da rede de produção orgânica ao desenvolvimento local, social e econômico sustentáveis;

II - manutenção de esforços contínuos da rede de produção orgânica no cumprimento da legislação ambiental e trabalhista pertinentes na unidade de produção, considerada na sua totalidade;

III - desenvolvimento de sistemas agropecuários baseados em recursos renováveis e organizados localmente;

IV - incentivo à integração da rede de produção orgânica e à regionalização da produção e comércio dos produtos, estimulando a relação direta entre o produtor e o consumidor final;

V - inclusão de práticas sustentáveis em todo o seu processo, desde a escolha do produto a ser cultivado até sua colocação no mercado, incluindo o manejo dos sistemas de produção e dos resíduos gerados;

VI - preservação da diversidade biológica dos ecossistemas naturais e a recomposição ou incremento da diversidade biológica dos ecossistemas modificados em que se insere o sistema de produção, com especial atenção às espécies ameaçadas de extinção;

VII - relações de trabalho baseadas no tratamento com justiça, dignidade e equidade, independentemente das formas de contrato de trabalho;

VIII - consumo responsável, comércio justo e solidário baseados em procedimentos éticos;

IX - oferta de produtos saudáveis, isentos de contaminantes, oriundos do emprego intencional de produtos e processos que possam gerá-los e que ponham em risco o meio ambiente e a saúde do produtor, do trabalhador ou do consumidor;

X - uso de boas práticas de manuseio e processamento com o propósito de manter a integridade orgânica e as qualidades vitais do produto em todas as etapas;

XI - adoção de práticas na unidade de produção que contemplem o uso saudável do solo, da água e do ar, de modo a reduzir ao mínimo todas as formas de contaminação e desperdícios desses elementos;

XII - utilização de práticas de manejo produtivo que preservem as condições de bem-estar dos animais;

XIII - incremento dos meios necessários ao desenvolvimento e equilíbrio da atividade biológica do solo;

XIV - emprego de produtos e processos que mantenham ou incrementem a fertilidade do solo em longo prazo;

XV - reciclagem de resíduos de origem orgânica, reduzindo ao mínimo o emprego de recursos não-renováveis; e

XVI - conversão progressiva de toda a unidade de produção para o sistema orgânico.

## TÍTULO II DAS DISPOSIÇÕES GERAIS CAPÍTULO I

### DAS RELAÇÕES DE TRABALHO

Art. 4º Devem ser respeitados a tradição, a cultura e os mecanismos de organização social nas relações de trabalho em condições especiais, quando em comunidades locais tradicionais.

Art. 5º Nas unidades de produção orgânica deve ser observado o acesso dos trabalhadores aos serviços básicos, em ambiente de trabalho com segurança, salubridade, ordem e limpeza.

§ 1º O contratante é responsável pela segurança, informação e capacitação dos trabalhadores em relação ao caput deste artigo.

§ 2º Os organismos responsáveis pela garantia da qualidade orgânica podem exigir termo de compromisso, assumido pelo empregador com os trabalhadores, com medidas a serem adotadas para melhoria contínua da qualidade de vida.

## CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO Seção I Da Conversão

Art. 6º Para que uma área dentro de uma unidade de produção seja considerada orgânica, deverá ser obedecido um período de conversão.

§ 1º O período de conversão variará de acordo com o tipo de exploração e a utilização anterior da unidade, considerada a situação socioambiental atual.

§ 2º As atividades a serem desenvolvidas durante o período de conversão deverão estar estabelecidas em plano de manejo orgânico da unidade de produção.

## Seção II Da Produção Paralela

Art. 7º É permitida a produção paralela nas unidades de produção e estabelecimentos onde haja cultivo, criação ou processamento de produtos orgânicos.

§ 1º Nas áreas e estabelecimentos em que ocorra a produção paralela, os produtos orgânicos deverão estar claramente separados dos produtos não orgânicos e será requerida descrição do processo de produção, do processamento e do armazenamento.

§ 2º No caso de unidade processadora de produtos orgânicos e não orgânicos, o processamento dos produtos orgânicos deve ser realizado de forma totalmente isolada dos produtos não orgânicos no espaço ou no tempo.

§ 3º Todas as unidades de produção e estabelecimentos de produção, orgânica e não orgânica, serão objeto de controle por parte do organismo de avaliação da conformidade ou da organização de controle social a que estiver vinculado o agricultor familiar em venda direta.

Art. 8º Nas unidades de produção ou estabelecimentos envolvidos com a geração de produtos orgânicos que apresentem produção paralela, a matéria-prima, insumos, medicamentos e substâncias utilizadas na produção não orgânica deverão ser mantidos sob rigoroso controle, em local isolado e apropriado.

Parágrafo único. A produção não orgânica, a que se refere o caput, não poderá conter organismos geneticamente modificados.

### Seção III Dos Regulamentos Técnicos de Produção

Art. 9º Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de forma isolada ou em conjunto com outros Ministérios, o estabelecimento de normas técnicas para a obtenção do produto orgânico.

§ 1º As normas deverão contemplar a produção animal e vegetal, extrativismo sustentável orgânico, processamento, envase, rotulagem, transporte, armazenamento e comercialização.

§ 2º As normas para produtos do extrativismo sustentável orgânico aplicar-se-ão somente para os que tiverem por objetivo a identificação como produto orgânico.

§ 3º As normas referentes ao processamento serão efetivadas em ato conjunto do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com o Ministério da Saúde.

§ 4º As normas referentes ao extrativismo sustentável orgânico serão efetivadas em ato conjunto do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com o Ministério do Meio Ambiente.

§ 5º Os processos de normatização deverão contemplar a participação das comissões de que trata o art. 33.

### Seção IV Das Boas Práticas

Art. 10. Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de forma isolada ou em conjunto com outros Ministérios, a elaboração de manual das boas práticas de produção orgânica.

Parágrafo único. O manual previsto no caput deverá orientar a melhoria contínua dos sistemas orgânicos de produção por meio da adoção progressiva de boas práticas de manejo, sempre que forem verificadas as condições necessárias para tanto.

### CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO Seção I Do Mercado Interno

Art. 11. Para a comercialização no mercado interno, os produtos orgânicos deverão atender ao disposto neste Decreto e demais disposições legais.

Art. 12. Os produtos orgânicos deverão ser protegidos continuamente para que não se misturem com produtos não orgânicos e não tenham contato com materiais e substâncias cujo uso não esteja autorizado para a produção orgânica.

Art. 13. Os produtos orgânicos passíveis de contaminação por contato ou que não possam ser diferenciados visualmente devem ser identificados e mantidos em local separado dos demais produtos não orgânicos.

Art. 14. No comércio varejista, os produtos orgânicos passíveis de contaminação por contato ou que não possam ser diferenciados visualmente dos similares não orgânicos devem ser mantidos em espaço delimitado e identificado, ocupado unicamente por produtos orgânicos.

Art. 15. Todos os produtos orgânicos comercializados a granel devem trazer a identificação do seu fornecedor no respectivo espaço de exposição.

Art. 16. Os restaurantes, hotéis, lanchonetes e similares que anunciarem em seus cardápios refeições preparadas com ingredientes orgânicos deverão:

I - manter, à disposição dos consumidores, lista atualizada dos itens orgânicos ofertados, dos itens que possuem ingredientes orgânicos e de seus fornecedores de produtos orgânicos; e

II - apresentar, quando solicitado pelos órgãos fiscalizadores, informações sobre seus fornecedores de produtos orgânicos, as quantidades adquiridas e as quantidades comercializadas de produtos orgânicos.

Art. 17. No momento da venda direta de produtos orgânicos aos consumidores, os agricultores familiares deverão manter disponível o comprovante de cadastro junto ao órgão fiscalizador de que trata o art. 22.

### Seção II Da Exportação

Art. 18. Não poderão ser comercializados como orgânicos, no mercado interno, os produtos destinados à exportação em que o atendimento de exigências do país de destino ou do importador implique a utilização de produtos ou processos proibidos na regulamentação brasileira.

Parágrafo único. Os produtos de que trata o caput não poderão receber o selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica.

### Seção III Da Importação

Art. 19. Para serem comercializados no País como orgânicos, os produtos orgânicos importados deverão estar de acordo com a regulamentação brasileira para produção orgânica.

§ 1º Para os fins do disposto no caput, o produto deverá:

I - possuir certificação concedida por organismo de avaliação da conformidade orgânica credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ou

II - ser proveniente de país que possua acordo de equivalência ou de reconhecimento mútuo de sistemas de avaliação da conformidade orgânica com o Brasil.

§ 2º Perderão a condição de orgânicos os produtos importados que forem submetidos a tratamento quarentenário não compatível com a regulamentação da produção orgânica brasileira.

#### CAPÍTULO IV DA INFORMAÇÃO DA QUALIDADE Seção I Da Rotulagem

Art. 20. Além de atender aos regulamentos técnicos vigentes específicos para o produto que está sendo rotulado, os produtos inseridos no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica de que trata o art. 29 deverão obedecer às determinações para rotulagem de produtos orgânicos e conter o selo deste Sistema.

Art. 21. Somente poderão utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica os produtos comercializados diretamente aos consumidores que tenham sido verificados por organismo de avaliação da conformidade credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Parágrafo único.** No ponto de comercialização ou no rótulo dos produtos previstos no caput, poderá constar a seguinte expressão: “produto orgânico não sujeito à certificação nos termos da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.

#### Seção II Da Identificação na Venda Direta

Art. 22. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá as regras para a identificação dos agricultores familiares que comercializam diretamente aos consumidores, nos termos do art. 17 deste Decreto.

**Parágrafo único.** As regras previstas no caput deverão contemplar a emissão de comprovante de cadastramento do agricultor familiar pelo órgão fiscalizador.

#### Seção III Da Publicidade e Propaganda

Art. 23. É proibido, na publicidade e propaganda de produtos que não sejam produzidos em sistemas orgânicos de produção, o uso de expressões, títulos, marcas, gravuras ou qualquer outro modo de informação capaz de induzir o consumidor a erro quanto à garantia da qualidade orgânica dos produtos.

## CAPÍTULO V DOS INSUMOS

Art. 24. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá estabelecer mecanismos para priorização e simplificação dos registros de insumos aprovados para uso na agricultura orgânica.

Parágrafo único. No caso de insumos em que o registro envolva a participação de outros órgãos, os mecanismos de que trata o caput deverão ser estabelecidos em conjunto com os demais órgãos federais competentes, considerando os mesmos princípios de priorização e simplificação, desde que isso não importe em risco à saúde ou ao meio ambiente.

## TÍTULO III DOS MECANISMOS DE CONTROLE

Art. 25. As pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, que produzam, transportem, comercializem ou armazenem produtos orgânicos ficam obrigadas a promover a regularização de suas atividades junto aos órgãos competentes.

## CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Art. 26. A regularização de que trata o art. 25 deverá atender aos requisitos estabelecidos para os agricultores familiares na venda direta sem certificação e, nos demais casos, aos requisitos estabelecidos pelo Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, observadas as particularidades e restrições definidas para cada um.

Art. 27. Para a integridade do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, serão firmados acordos entre os produtores, os organismos de avaliação da conformidade orgânica credenciados e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo, em especial, a definição de responsabilidades.

§ 1º Os produtores são responsáveis por:

I - seguir os regulamentos técnicos;

II - consentir com a realização de auditorias, incluindo as realizadas pelo organismo de avaliação da conformidade orgânica credenciado;

III - fornecer informações precisas e no prazo determinado;

IV - fornecer informações sobre sua participação em outras atividades referentes ao escopo, não incluídas no processo de certificação; e

V - informar o organismo de avaliação da conformidade orgânica credenciado sobre quaisquer alterações no seu sistema de produção e comercialização.

§ 2º Os organismos de avaliação da conformidade orgânica credenciados são responsáveis por atualizar as informações referentes aos produtores a eles vinculados no cadastro nacional de produtores orgânicos.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é responsável por manter atualizado e disponível o cadastro nacional de organismos de avaliação da conformidade orgânica e o cadastro nacional de produtores orgânicos.

## CAPÍTULO II

### DO CONTROLE SOCIAL NA VENDA DIRETA SEM CERTIFICAÇÃO

Art. 28. Para que possam comercializar diretamente ao consumidor, sem certificação, os agricultores familiares deverão estar vinculados a uma organização com controle social cadastrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado.

§ 1º No caso previsto no caput, os agricultores terão de garantir a rastreabilidade de seus produtos e o livre acesso dos órgãos fiscalizadores e dos consumidores aos locais de produção e processamento.

§ 2º Para que possa realizar convênio com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento objetivando atuar no controle da venda direta sem certificação, o órgão da esfera federal, estadual ou distrital deverá possuir em seus quadros servidores com poderes para atuar na fiscalização, capacitados para trabalhar com agricultura orgânica.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em ato próprio, os procedimentos para o cadastramento de que trata o caput, ouvindo os Ministérios do Desenvolvimento Agrário e do Meio Ambiente.

## CAPÍTULO III

### DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA

#### Seção I

#### Do Objetivo

Art. 29. Fica instituído o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, integrado por órgãos e entidades da administração pública federal e pelos organismos de avaliação da conformidade credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os Estados e o Distrito Federal poderão integrar o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica mediante convênios específicos firmados com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica é integrado pelos Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica e pela Certificação por Auditoria.

Art. 30. O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica será identificado por um selo único em todo o território nacional.

Parágrafo único. Agregado ao selo, deverá haver identificação do sistema de avaliação de conformidade orgânica utilizado.

Art. 31. O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica será gerido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o credenciamento, o acompanhamento e a fiscalização dos organismos de avaliação da conformidade orgânica.

Art. 32. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em articulação com os demais órgãos responsáveis pelo registro de produtos identificados como orgânicos, será responsável pela fiscalização do cumprimento das normas regulamentadas para a produção orgânica nos estabelecimentos produtores registrados.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento criará meios para receber e processar as informações referentes aos registros e fiscalizações, previstos no caput, como forma de suporte de informações para o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.

§ 2º Os órgãos responsáveis pelo registro e fiscalização dos produtos previstos no caput serão os responsáveis por repassar à Coordenação de Agroecologia da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - informações referentes às infrações detectadas; e

II - o nome do organismo de avaliação da conformidade orgânica responsável pela garantia da qualidade do produto alvo de infração.

## Seção II Das Comissões

Art. 33. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento organizará, junto à Coordenação de Agroecologia, a Subcomissão Temática de Produção Orgânica - STPOrg da Comissão Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - CNAPO e, junto a cada Superintendência Federal de Agricultura, Comissões da Produção Orgânica nas Unidades da Federação - CPOrg-UF, para auxiliar nas ações necessárias ao desenvolvimento da produção orgânica, com base na integração entre os agentes da rede de produção orgânica do setor público e do privado, e na participação da sociedade no planejamento e gestão democrática das políticas públicas. (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

§ 1º As Comissões serão compostas de forma paritária por membros do setor público e da sociedade civil de reconhecida atuação no âmbito da produção orgânica. (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

§ 2º O número mínimo e máximo de participantes que comporão as Comissões observará as diferentes realidades existentes nas unidades federativas. (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

§ 3º A composição da STPOrg garantirá a presença de, no mínimo, um representante do setor privado de cada região geográfica. (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

§ 4º Os membros do setor público nas CPOrg-UF representarão, sempre que possível, diferentes segmentos, como assistência técnica, pesquisa, ensino, fomento e fiscalização. (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

§ 5º Os membros do setor privado nas CPOrg-UF representarão, sempre que possível, diferentes segmentos, como produção, processamento, comercialização, assistência técnica, avaliação da conformidade, ensino, produção de insumos, mobilização social e defesa do consumidor. (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

Art. 34. São atribuições da CNPOrg:

I - emitir parecer sobre regulamentos que tratem da produção orgânica, considerando as manifestações enviadas pelas CPOrg-UF;

II - propor regulamentos que tenham por finalidade o aperfeiçoamento da rede de produção orgânica no âmbito nacional e internacional, considerando as propostas enviadas pelas CPOrg-UF;

III - assessorar o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica;



IV - articular e fomentar a criação de fóruns setoriais e territoriais que aprimorem a representação do movimento social envolvido com a produção orgânica;

V - discutir e propor os posicionamentos a serem levados pelos representantes brasileiros em fóruns nacionais e internacionais que tratem da produção orgânica, consolidando as posições apresentadas pelas CPOrg-UF; e

VI - orientar e sugerir atividades a serem desenvolvidas pelas CPOrg-UF; e (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

VII - subsidiar a CNAPO e a Câmara Intergovernamental de Agroecologia e Produção Orgânica - CIAPO na formulação e gestão da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PNAPO e do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PLANAPO. (Incluído pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

Art. 35. São atribuições das CPOrg-UF:

I - emitir parecer sobre regulamentos que tratem da produção orgânica;

II - propor à CNPOrg regulamentos que tenham por finalidade o aperfeiçoamento da rede de produção orgânica no âmbito nacional e internacional;

III - assessorar o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica;

IV - contribuir para elaboração dos bancos de especialistas capacitados a atuar no processo de acreditação;

V - articular e fomentar a criação de fóruns setoriais e territoriais que aprimorem a representação do movimento social envolvido com a produção orgânica;

VI - discutir e propor os posicionamentos a serem levados pelos representantes brasileiros em fóruns nacionais e internacionais que tratem da produção orgânica; e

VII - emitir parecer sobre pedidos de credenciamento de organismos de avaliação da conformidade orgânica; e (Redação dada pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

VIII - subsidiar a CNAPO e a CIAPO na formulação e gestão da PNAPO e do PLANAPO. (Incluído pelo Decreto nº 7.794, de 2012)

### Seção III

Dos Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica

Art. 36. Os organismos de avaliação da conformidade deverão ser pessoas jurídicas, de direito público ou privado, com ou sem fins lucrativos, previamente credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º As pessoas jurídicas de direito público que se credenciem para avaliação da conformidade da produção orgânica não poderão ser também responsáveis por procedimentos de fiscalização relacionados à produção orgânica.

§ 2º Os organismos de avaliação da conformidade credenciados para a certificação por auditoria não poderão desenvolver atividades relacionadas à assistência técnica nas unidades de produção.

### Seção IV

Dos Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica

Art. 37. Os Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do Desenvolvimento Agrário e do Meio Ambiente deverão apoiar a construção de Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica.

#### Subseção I

Do Funcionamento dos Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica

Art. 38. Cada Sistema Participativo de Garantia da Qualidade Orgânica será composto pelo conjunto de seus membros e por um organismo participativo de avaliação da conformidade credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º São considerados membros do sistema os produtores, comercializadores, transportadores, armazenadores, consumidores, técnicos e organizações públicas ou privadas que atuam na rede de produção orgânica.

§ 2º Para os fins previstos no § 1º, consideram-se produtores os agricultores individuais as associações, as cooperativas, os condomínios e outras formas de organização, formais ou informais.

§ 3º O organismo participativo de avaliação da conformidade, previsto no caput, terá personalidade jurídica própria, com atribuições e responsabilidades formais no Sistema Participativo de Garantia da Qualidade Orgânica, consignadas em seu estatuto social.

§ 4º O organismo participativo de avaliação da conformidade terá em sua estrutura, no mínimo, uma comissão de avaliação e um conselho de recursos, composto por representantes dos membros do Sistema.

§ 5º No caso de o organismo participativo de avaliação da conformidade vir a ser constituído como parte de uma organização já existente, esta deverá estabelecer em seu estatuto a criação de um setor específico para a finalidade de avaliação da conformidade orgânica, com mecanismo de gestão própria.

Art. 39. O organismo participativo de avaliação da conformidade manterá todos os registros que garantam a rastreabilidade dos produtos sob processo de avaliação da conformidade orgânica.

#### Subseção II

Do Credenciamento dos Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade

Art. 40. O organismo participativo de avaliação da conformidade solicitará seu credenciamento como organismo de avaliação da conformidade orgânica junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devendo cumprir as seguintes exigências:

I - apresentar o seu estatuto social e declaração formal identificando o escopo de sua atuação;

II - apresentar o cadastro das unidades de produção onde já atua como organismo participativo de avaliação da conformidade da produção orgânica ou declaração de inexistência de projetos sob acompanhamento; e

III - obter parecer da CPOrg-UF, junto à Superintendência Federal de Agricultura da unidade da Federação em que estiver sediada.

Art. 41. O credenciamento deverá ser precedido de auditoria sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação do cumprimento das exigências legais.

Parágrafo único. Os especialistas que comporão as equipes de auditoria deverão ter experiência comprovada e formação profissional compatível com o escopo de atuação solicitado pelo organismo participativo de avaliação da conformidade.

Art. 42. A solicitação de credenciamento poderá ser indeferida, mediante parecer fundamentado da Coordenação de Agroecologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Caberá recurso contra o indeferimento da solicitação de credenciamento ao Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na forma e nos prazos a serem fixados em portaria ministerial.

Art. 43. O organismo de avaliação da conformidade orgânica credenciado poderá requerer a extensão do credenciamento para outro escopo mediante a apresentação de documentação complementar.

Parágrafo único. A Comissão da Produção Orgânica na unidade da Federação responsável emitirá parecer, e a Coordenação de Agroecologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá a necessidade de nova auditoria.

Art. 44. No caso de escopo que englobe produtos de competência de outros órgãos, estes deverão participar do processo de credenciamento, na forma estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Seção V  
Da Certificação por Auditoria  
Subseção I  
Do Funcionamento da Certificação por Auditoria

Art. 45. A certificação orgânica compreende o procedimento realizado em unidades de produção e comercialização, a fim de avaliar e garantir sua conformidade em relação aos regulamentos técnicos.

Art. 46. A concessão ou a manutenção da certificação será precedida de auditoria, a ser realizada por organismo de avaliação da conformidade credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com a finalidade de avaliar a conformidade com as normas regulamentadas para a produção orgânica.

Parágrafo único. Os procedimentos utilizados no processo de certificação deverão seguir os critérios reconhecidos internacionalmente para organismos certificadores, acrescidos dos requisitos específicos estabelecidos nos regulamentos técnicos brasileiros de produção orgânica.

Art. 47. É vedado o estabelecimento de custo de certificação baseado unicamente em percentual sobre a produção certificada, vinculada à quantidade de área ou de produtos a serem certificados.

Subseção II  
Do Credenciamento das Certificadoras

Art. 48. As certificadoras deverão se credenciar junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme detalhamento a ser estabelecido em normas complementares.

Art. 49. O credenciamento junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento será precedido de etapa prévia de acreditação das certificadoras, a ser realizada pelo Inmetro.

§ 1º Para os fins de que trata o caput, o Inmetro publicará ato específico estabelecendo as exigências técnicas e os procedimentos necessários ao processo de acreditação, utilizando critérios reconhecidos internacionalmente para organismos certificadores, acrescidos dos requisitos específicos estabelecidos em normas técnicas brasileiras de produção orgânica.

§ 2º Os custos da acreditação serão arcados pelas pessoas jurídicas de direito público ou privado interessadas em obter o credenciamento como organismo de avaliação da conformidade orgânica, devendo o Inmetro aplicar somente valores que cubram as despesas com a operação de acreditação.

Art. 50. Concluído o processo de acreditação pelo Inmetro, o interessado solicitará o credenciamento como organismo de avaliação da conformidade orgânica junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devendo cumprir as seguintes exigências:

I - apresentar o documento comprobatório da acreditação pelo Inmetro, vinculado ao escopo solicitado;

II - apresentar o cadastro das unidades de produção certificadas, se já estiver atuando na certificação da produção orgânica, ou declaração de inexistência de projetos certificados;

III - apresentar currículo dos inspetores indicados, que deverão estar regularmente inscritos nos conselhos profissionais pertinentes; e

IV - obter parecer da CPOrg-UF junto à Superintendência Federal de Agricultura da unidade da Federação em que estiver sediada.

Art. 51. Os processos de acreditação e de credenciamento deverão ser embasados em auditoria única que atenda às exigências necessárias.

§ 1º As equipes de auditoria deverão ser compostas por profissionais escolhidos conjuntamente pelos órgãos envolvidos nos processos de acreditação e de credenciamento.

§ 2º Os especialistas que comporão as equipes de auditoria deverão ter experiência comprovada e formação profissional compatível com o escopo de atuação solicitado pelo organismo de avaliação da conformidade.

Art. 52. A solicitação de credenciamento poderá ser indeferida, mediante parecer fundamentado da Coordenação de Agroecologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Caberá recurso contra o indeferimento da solicitação de credenciamento ao Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, na forma e nos prazos a serem fixados em portaria ministerial.

Art. 53. A certificadora credenciada poderá requerer a extensão do credenciamento para outro escopo de certificação, mediante a apresentação de documentação complementar e de currículo dos inspetores regularmente inscritos nos conselhos profissionais pertinentes.

Parágrafo único. A CPOrg-UF responsável emitirá parecer técnico e a Coordenação de Agroecologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá a necessidade de nova auditoria.

Art. 54. O credenciamento de certificadoras para atuarem na certificação orgânica não será objeto de delegação.

Parágrafo único. Nos casos de escopo de certificação que englobe produtos de competência de outros órgãos, estes deverão participar do processo de credenciamento, na forma estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO Seção I Da Competência

Art. 55. Os procedimentos relativos à fiscalização e inspeção da produção, manipulação, industrialização, circulação, armazenamento, distribuição, comercialização e certificação de produtos orgânicos nacionais e estrangeiros obedecerão ao disposto neste Decreto e demais legislações aplicáveis, de acordo com as áreas de atuação administrativa dos Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do Meio Ambiente e da Saúde, em função da natureza do produto.

Art. 56. As ações de inspeção e de fiscalização efetivar-se-ão em caráter permanente e constituirão atividade de rotina.

Art. 57. Poderão ser celebrados convênios com os Estados e o Distrito Federal, para a execução de serviços relacionados com a inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto.

#### Seção II Do Âmbito da Inspeção e Fiscalização

Art. 58. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas em unidades de produção, estabelecimentos comerciais e industriais, cooperativas, órgãos públicos, portos, aeroportos, postos de fronteira, veículos ou meios de transporte e quaisquer outros ambientes onde se verifique a produção, beneficiamento, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, transporte, distribuição, comércio, armazenamento, importação e exportação de produtos orgânicos.

Parágrafo único. A fiscalização de que trata este artigo se estenderá à publicidade e à propaganda de produtos orgânicos, qualquer que seja o veículo empregado para a sua divulgação.

Art. 59. As pessoas físicas ou jurídicas envolvidas com a produção, beneficiamento, transformação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e comércio de produtos orgânicos, quando solicitadas pelos órgãos de fiscalização e inspeção, são obrigadas a prestar informações e esclarecimentos sobre os produtos e processos de produção, fornecer documentos e facilitar a colheita de amostras.

Art. 60. Os métodos oficiais de análise, compreendendo a colheita de amostras, as determinações analíticas, a interpretação dos resultados e os modelos de certificados oficiais de análise serão previamente definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### Seção III Dos Documentos de Inspeção e Fiscalização

Art. 61. São documentos para inspeção e fiscalização:

I - o auto de infração;

II - a notificação de julgamento; e

III - os termos de:

a) inspeção;

b) intimação;

c) apreensão;

d) destinação de matéria-prima, produto ou equipamento;

e) colheita de amostras;

f) inutilização;

g) liberação;

h) interdição;

i) reaproveitamento;

j) aditivo; e

l) revelia.

Parágrafo único. Os modelos e os elementos informativos dos formulários oficiais de que trata este artigo serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### Seção IV Das Atribuições

Art. 62. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão exercidas por servidores públicos de nível superior, capacitados e autorizados pelo órgão competente, com formação profissional compatível com a atividade desempenhada.

Parágrafo único. Os agentes fiscalizadores, quando em serviço, deverão apresentar suas credenciais, sempre que solicitadas.

#### Seção V Das Atribuições dos Agentes Fiscalizadores

Art. 63. Os agentes fiscalizadores no exercício de suas funções terão acesso aos meios de produção, beneficiamento, manipulação, transformação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, comércio e avaliação da conformidade orgânica dos produtos abrangidos por este Decreto, para a execução das seguintes atribuições:

I - realizar auditorias técnicas em métodos e processos de produção e processos de avaliação da conformidade orgânica;

II - colher amostras necessárias e efetuar determinações microbiológicas, biológicas, físicas e químicas de matéria-prima, insumos, subprodutos, resíduos de produção, beneficiamento e transformação de produtos orgânicos, assim como de solo, água, tecidos vegetais e animais e de produto acabado, lavrando o respectivo termo;

III - realizar inspeções rotineiras para apuração da prática de infrações, ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, verificando a adequação de processos de produção, beneficiamento, manipulação, transformação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, comércio e avaliação da conformidade orgânica, e lavrando os respectivos termos;

IV - verificar o atendimento das condições relativas à qualidade ambiental e à regularidade das relações de trabalho, notificando ao órgão competente quando for o caso;

V - verificar a procedência e condições de produtos, quando expostos à venda;

VI - promover, na forma disciplinada neste Decreto, a aplicação das penalidades decorrentes dos processos administrativos, nos termos do julgamento, bem como dar destinação à matéria-prima, insumos, produtos, subprodutos ou resíduos de produção, beneficiamento ou industrialização, lavrando o respectivo termo;

VII - proceder à apreensão de produto, insumo, matéria-prima ou de qualquer substância, encontrados nos locais de produção, manipulação, transporte, armazenamento, distribuição e comercialização, sem observância a este Decreto, principalmente nos casos de indício de fraude, falsificação, alteração, deterioração ou de perigo à saúde humana, lavrando o respectivo termo;

VIII - acompanhar as fases de recebimento, conservação, manipulação, preparação, acondicionamento, transporte e estocagem de produtos;

IX - examinar embalagem e rotulagem de produtos;

X - lavar auto de infração; e

XI - intimar, no âmbito de sua competência, para a adoção de providências corretivas e apresentação de documentos necessários à instrução dos processos de investigação ou apuração de adulteração, fraude ou falsificação.

## CAPÍTULO V DAS MEDIDAS DE FISCALIZAÇÃO

### Seção I Das Medidas Cautelares

Art. 64. Nos casos da existência de indícios de adulteração, falsificação, fraude ou inobservância do disposto nas normas legais, poderão ser adotadas as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão temporária de produtos;

II - interdição temporária de estabelecimentos;

III - retirada temporária do cadastro de agricultores familiares autorizados a trabalhar com venda direta sem certificação; e

IV - suspensão temporária de credenciamento como organismo da avaliação da conformidade orgânica.

Parágrafo único. As medidas previstas no caput deverão ser mantidas até que se concluam análises, vistorias ou auditorias que dêem conclusão aos indícios que as geraram.

### Seção II Da Intimação

Art. 65. Nos casos relacionados com adequação de processos de geração de produtos aos princípios da produção animal e vegetal orgânica, bem como a solicitação de documentos e outras providências que não constituam infração, o instrumento hábil para tais reparações será a intimação.

Art. 66. A intimação deverá mencionar expressamente a providência exigida, respaldada pela devida fundamentação nas disposições legais vigentes, o prazo para seu cumprimento e, quando for o caso, o cronograma de execução.

Parágrafo único. O prazo fixado na intimação poderá ser prorrogado pela autoridade julgadora, mediante pedido fundamentado, por escrito, do interessado.

Art. 67. Decorrido o prazo estipulado na intimação sem que haja o cumprimento das exigências, lavrar-se-á o auto de infração.

### Seção III Da Apreensão

Art. 68. Caberá apreensão de produto, insumo, matéria-prima, substância, aditivo, embalagem ou rótulo, quando ocorrer adulteração, falsificação, fraude ou inobservância das exigências legais.

Art. 69. Proceder-se-á, ainda, à apreensão de produto, quando estiver sendo produzido, beneficiado, manipulado, industrializado, acondicionado, embalado, transportado, armazenado ou comercializado em desacordo com as exigências legais.

Art. 70. Lavrado o termo de apreensão, a autoridade fiscalizadora deverá adotar os procedimentos para a apuração da irregularidade constatada.

Art. 71. O produto apreendido ficará sob a guarda do responsável legal, nomeado depositário, sendo proibida a sua substituição, subtração ou remoção, total ou parcialmente, até a conclusão da apuração administrativa da infração correspondente.

Parágrafo único. A critério da autoridade fiscalizadora e sempre que houver necessidade de remoção, modificação, adequação, substituição, ou qualquer outra providência relacionada à matéria-prima, produto ou equipamento que tenham sido objeto de apreensão, será lavrado o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento, devendo, conforme as circunstâncias, ser lavrado novo termo de apreensão.

Art. 72. Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando o processo administrativo, ficando o produto apreendido até sua conclusão.

Art. 73. Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, far-se-á a imediata liberação do produto.

Art. 74. A recusa injustificada de responsável legal de estabelecimento ou de pessoa física detentora de produto objeto de apreensão ao encargo de depositário caracteriza embaraço à ação da fiscalização, sujeitando-o às sanções estabelecidas, devendo, neste caso, ser lavrado auto de infração.

## CAPÍTULO VI DAS PROIBIÇÕES

Art. 75. É proibida a produção, o beneficiamento, a manipulação, a industrialização, o processamento, a embalagem, o armazenamento, a comercialização, a oferta, a distribuição, a propaganda e o transporte de produtos orgânicos que não atendam às exigências legais.

Art. 76. Nas unidades de produção e estabelecimentos destinados exclusivamente à geração de produtos orgânicos, será proibido adquirir, manter em depósito ou utilizar matéria-prima, material de multiplicação animal ou vegetal, animais, insumos, alimentos para animais, medicamentos ou qualquer substância em desacordo com as exigências legais.



Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica a casos em que a utilização seja admitida em caráter emergencial ou excepcionalidade, legalmente estabelecidos.

Art. 77. Nas unidades de produção e estabelecimentos destinados exclusivamente à geração de produtos orgânicos, será proibido utilizar qualquer método ou processo de produção, processamento, manejo, reprodução, colheita, controle ou prevenção de pragas e enfermidades em desacordo com as exigências legais.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica a casos em que a utilização seja admitida em caráter emergencial ou excepcionalidade, legalmente estabelecidos.

Art. 78. Nos estabelecimentos onde houver área específica, isolada e devidamente identificada para a exposição, a oferta e a comercialização de produtos orgânicos, será proibida a mistura, sob qualquer pretexto, com produtos não oriundos de sistemas orgânicos de produção agropecuária.

## CAPÍTULO VII DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 79. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infringência às exigências legais para a produção orgânica sujeita, isolada ou cumulativamente, à aplicação das seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);

III - suspensão da comercialização do produto;

IV - condenação de produtos, rótulos, embalagens e matérias-primas;

V - inutilização do produto;

VI - suspensão do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença; e

VII - cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença.

§ 1º A apuração de infração, na jurisdição do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, não elide a aplicação da legislação de competência de outros órgãos da administração pública.

§ 2º Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade julgadora representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

Art. 80. As sanções previstas no art. 79 serão aplicadas de acordo com a natureza da infração, as circunstâncias em que forem cometidas e a relevância do prejuízo que elas causarem.

Art. 81. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 82. Para a imposição da pena, serão levadas em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes.

Art. 83. Consideram-se circunstâncias atenuantes:

I - quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução da infração;

II - ser o infrator primário e a falta cometida acidentalmente; e

III - quando o infrator, voluntariamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado.

Art. 84. Consideram-se circunstâncias agravantes:

I - a reincidência específica ou genérica por parte do infrator;

II - ter o infrator cometido a infração para obter qualquer tipo de vantagem;

III - trazer a infração consequências nocivas à saúde pública, ou ao meio ambiente, bem como prejuízos financeiros ao consumidor;

IV - ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de adotar as providências necessárias com o fim de evitá-lo;

V - ter o infrator agido com fraude ou má-fé;

VI - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da inspeção e fiscalização; e

VII - ter o infrator substituído, subtraído ou removido, total ou parcialmente, os bens apreendidos sem autorização do órgão fiscalizador.

Parágrafo único. No concurso de circunstâncias, atenuantes e agravantes, a aplicação da sanção será considerada em razão da que seja preponderante.

## CAPÍTULO VIII

### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES APLICÁVEIS

#### Seção I

#### Dos Organismos de Avaliação da Conformidade

Art. 85. Veicular informações incorretas no cadastro de produtores orgânicos ou não atualizá-las no prazo estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

Penalidade: advertência, multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), suspensão do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença e cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

Art. 86. Instalar ou operar organismo de avaliação da conformidade orgânica sem prévio credenciamento junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou em desacordo com as disposições legais definidas neste Decreto e legislação complementar:

Penalidade: advertência, multa de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), suspensão do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença e cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

Art. 87. Deixar de atender exigências no prazo determinado em notificação:

Penalidade: aplicação da penalidade superior entre as previstas para a infração que gerou a notificação.

Art. 88. Atestar a qualidade orgânica de produto ou processo de produção que não atenda aos requisitos técnicos, ambientais, econômicos e sociais definidos neste Decreto e legislação complementar:

Penalidade: advertência, multa, suspensão do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença e cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

## Seção II

Dos Produtores, Comercializadores, Transportadores e Armazenadores

Art. 89. Veicular qualquer forma de propaganda, publicidade ou apresentação de produto que contenha denominação, símbolo, desenho, figura ou qualquer indicação que possa induzir a erro ou equívoco quanto à origem, natureza, qualidade orgânica do produto ou atribuir características ou qualidades que não possua:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, condenação de produtos, de rótulos, de embalagens e de matérias-primas ou inutilização do produto, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais)

**Art. 90. Comercializar produtos orgânicos não certificados ou, quando em venda direta ao consumidor, nos termos do § 1º do art. 3º da Lei nº 10.831, de 2003, sem apresentação do comprovante de cadastro do agricultor familiar inserido em estrutura organizacional cadastrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:**

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, condenação de produtos, rótulos, embalagens e matérias-primas ou inutilização do produto, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

Art. 91. Deixar de atender a exigências no prazo determinado em notificação:

Penalidade: aplicação da penalidade superior entre as previstas para a infração que gerou a notificação.

Art. 92. Impedir ou dificultar por qualquer meio a ação fiscalizadora:

Penalidade: advertência, multa no valor de R\$100,00 (cem reais) a R\$ 10.000,00 (dez mil reais), suspensão do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença e cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

Art. 93. Comercializar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto com comercialização suspensa pelo órgão fiscalizador:

Penalidade: multa, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 500,00 (quinhentos reais) até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

Art. 94. Distribuir, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produtos, rótulos, embalagens ou matérias-primas condenadas pelo órgão fiscalizador, sem a sua autorização prévia:

Penalidade: multa, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 500,00 (quinhentos reais) até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

Art. 95. Utilizar-se de falsa declaração perante o órgão fiscalizador:

Penalidade: advertência, multa, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 500,00 (quinhentos reais) até o limite de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

Art. 96. Expor à venda ou comercializar produto como orgânico sem que tenha sido observado período de conversão estabelecido nas normas vigentes:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

Art. 97. Embalar, expor à venda ou comercializar produtos orgânicos utilizando-se de rótulos ou identificação em desacordo com as disposições legais definidas neste Decreto e legislação complementar:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

Art. 98. Transportar, comercializar ou armazenar produtos orgânicos juntamente com produtos não orgânicos sem o devido isolamento e identificação, ou de maneira que prejudique sua qualidade orgânica ou induza o consumidor a erro:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

Art. 99. Produzir produtos orgânicos mediante utilização de equipamentos e instalações em desacordo com os dispositivos legais pertinentes à produção orgânica:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

Art. 100. Operar produção paralela em desacordo com os dispositivos legais pertinentes à produção orgânica:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

Art. 101. Não atender às características e requisitos básicos dos sistemas orgânicos de produção em seus aspectos técnicos, ambientais, econômicos e sociais, conforme dispositivos legais pertinentes à produção orgânica:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 100,00 (cem reais) até o limite de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais)

Art. 102. Comercializar produto orgânico importado em desacordo com o previsto neste Decreto:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 1.000,00 (mil reais) até o limite de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

Art. 103. Não manter ou deixar de apresentar à autoridade competente documentos, licenças, relatórios e outras informações pertinentes ao processo de produção, processamento e avaliação da conformidade orgânica na unidade de produção, estabelecimento ou local de produção:

Penalidade: advertência, multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

Art. 104. Não manter à disposição dos consumidores e dos órgãos fiscalizadores informações atualizadas sobre os produtos utilizados, quando restaurantes, hotéis, lanchonetes e similares anunciarem em seus cardápios refeições preparadas com ingredientes orgânicos:

Penalidade: advertência, multa, suspensão da comercialização do produto, suspensão ou cancelamento do credenciamento, da certificação, da autorização, do registro ou da licença, podendo ser aplicadas cumulativamente ou não.

§ 1º Nos casos de aplicação de multa, será ela aplicada em valor equivalente a até duzentos e cinquenta por cento do valor de comercialização do produto que apresenta irregularidades, até o limite de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais).

§ 2º Quando não for possível aplicar o disposto no § 1º, a pena de multa será aplicada a partir de R\$ 1.000,00 (mil reais) até o limite de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais).

## CAPÍTULO IX DA RESPONSABILIDADE ADMINISTRATIVA

Art. 105. A responsabilidade administrativa decorrente da prática de infrações previstas neste Decreto recairá, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o produtor que, por dolo ou culpa, omitir informações ou fornecê-las incorretamente;

II - aqueles que, investidos da responsabilidade técnica por produtos ou processos de produção, concorrerem para a prática da falsificação, adulteração ou fraude, caso em que a autoridade fiscalizadora deverá cientificar o conselho de classe profissional;

III - todo aquele que concorrer para a prática de infração ou dela obtiver vantagem;

IV - o transportador, o comerciante, o distribuidor ou armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando desconhecida sua procedência;

V - o organismo de avaliação da conformidade, quando verificada falha no processo de controle ou conivência com o infrator; e

VI - a organização social em que estiver inserido o produtor familiar, quando responder solidariamente pela qualidade orgânica de seus associados.

Parágrafo único. Prevalecerá a responsabilidade do produtor, manipulador, industrializador, embalador, exportador e importador, enquanto o produto permanecer em embalagem ou recipiente fechado e inviolado.

## CAPÍTULO X DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art. 106. As penalidades previstas neste Decreto serão aplicadas pelas autoridades competentes da União, dos Estados ou do Distrito Federal, conforme as atribuições que lhes sejam conferidas pelas legislações respectivas.

Art. 107. As sanções decorrentes da aplicação deste Decreto, acompanhadas da inscrição da penalidade no cadastro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento criado para esse fim, serão executadas mediante:

I - advertência, por meio de notificação enviada ao infrator;

II - multa, por meio de notificação para pagamento, fixando o prazo e os meios para recolhimento;

III - suspensão da comercialização do produto, por meio de notificação e da lavratura do respectivo termo;

IV - condenação de produtos, rótulos, embalagens e matérias-primas, por meio da lavratura do respectivo termo;

V - inutilização do produto por meio da lavratura do respectivo termo;

VI - suspensão do credenciamento, certificação, autorização, registro ou licença, por meio de notificação determinando a suspensão imediata da atividade, com a lavratura do respectivo termo e sua afixação em local de acesso ao público;

VII - cancelamento do credenciamento, certificação, autorização, registro ou licença, mediante o recolhimento dos respectivos certificados e publicação do ato para ciência dos demais agentes da rede de produção orgânica; e

VIII - cassação do registro, por meio de notificação do infrator e a anotação de baixa na ficha cadastral.

Art. 108. A infração às disposições da Lei nº 10.831, de 2003, e deste Decreto será apurada em regular processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração, obedecido o rito e prazos fixados na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Parágrafo único. A autoridade competente que tomar conhecimento, por qualquer meio, da ocorrência de infração às disposições deste Decreto é obrigada a promover a sua imediata apuração, sob pena de responsabilidade.

Art. 109. Não atendida a notificação ou no caso de embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação da fiscalização.

Art. 110. A inutilização de produto, matéria-prima, embalagem, rótulo ou outro material obedecerá às disposições do órgão competente, devendo ser acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado, informando dia, hora e local para a sua destruição, ficando os custos e os meios de execução a cargo do infrator.

Art. 111. O não comparecimento do infrator ao ato de inutilização constitui embaraço à ação de fiscalização, devendo ser executado à sua revelia, permanecendo os custos a cargo do infrator.

Art. 112. A multa deverá ser recolhida no prazo de trinta dias, a contar do recebimento da notificação.

Parágrafo único. A multa que não for paga no prazo previsto na notificação acarretará sua inscrição na dívida ativa da União e a consequente execução fiscal.

Art. 113. Os produtos apreendidos ou condenados poderão ser aproveitados para outros fins, a critério da autoridade julgadora.

#### TÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 114. Os agentes fiscalizadores poderão solicitar o auxílio da autoridade policial no caso de embaraço ao desempenho de suas funções.

Art. 115. Todos os segmentos envolvidos na rede de produção orgânica terão até 31 de dezembro de 2010 para se adequarem às regras estabelecidas neste Decreto e demais atos complementares. (Redação dada pelo Decreto nº 7.048, de 2009).

Parágrafo único. O uso, nos produtos, do selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica será permitido a partir do momento que o produtor for considerado em conformidade com as regras de que trata o **caput** deste artigo, por Organismo de Avaliação da Conformidade credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 7.048, de 2009).

Art. 116. A elaboração, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, dos atos necessários à execução do disposto neste Decreto deverá contemplar a participação dos demais órgãos federais envolvidos, da Câmara Setorial da Agricultura Orgânica daquele Ministério e das CPOrg-UF.



Parágrafo único. Os textos dos atos previstos no caput deverão ser submetidos à consulta pública pelo prazo mínimo de trinta dias.

Art. 117. O Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no âmbito de sua competência, expedirá os atos necessários ao cumprimento deste Decreto.

Art. 118. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 27 de dezembro de 2007; 186º da Independência e 119º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

*Reinhold Stephanes*

*Miguel Jorge*

*José Gomes Temporão*

*João Paulo Ribeiro Capobianco*

*Guilherme Cassel*

Este texto não substitui o publicado no DOU de 28.12.2007

## **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.

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

Art. 1º É estabelecida, em todo o território nacional, a obrigatoriedade do registro, da padronização, da classificação, da inspeção e da fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização de que trata esta lei incidirão sobre:

I - Inspeção:

a) equipamentos e instalações, sob os aspectos higiênicos, sanitários e técnicos;

b) embalagens, matérias-primas e demais substâncias, sob os aspectos higiênicos, sanitários e qualitativos;

II - Fiscalização;

a) estabelecimentos que se dediquem à industrialização, à exportação e à importação dos produtos objeto desta lei;

b) portos, aeroportos e postos de fronteiras;

c) transporte, armazenagem, depósito, cooperativa e casa atacadista; e

d) quaisquer outros locais previstos na regulamentação desta lei.

Art. 2º O registro, a padronização, a classificação, e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Art. 2º O registro, a padronização, a classificação e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus

aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou órgão estadual competente credenciado por esse Ministério, na forma do regulamento. (Redação dada pela Lei nº 13.001, de 2014)

Parágrafo único. A execução das atividades de inspeção e fiscalização de que trata o **caput** poderá ser objeto de convênios, ajustes ou acordos celebrados com órgãos e entidades dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. (Incluído pela Lei nº 13.648, de 2018)

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de bebidas, nos seus aspectos bromatológicos e sanitários, são da competência do Sistema Único de Saúde (SUS), por intermédio de seus órgãos específicos.

Art. 4º Os estabelecimentos que industrializem ou importem bebidas ou que as comercializem a granel só poderão fazê-lo se obedecerem, em seus equipamentos e instalações, bem como em seus produtos, aos padrões de identidade e qualidade fixados para cada caso.

Parágrafo único. As bebidas de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de comércio ou entregues ao consumo quando suas especificações atenderem aos padrões de identidade e qualidade previstos para os produtos nacionais, excetuados os produtos que tenham características peculiares e cuja comercialização seja autorizada no país de origem.

Art. 5º Suco ou sumo é bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

§ 2º No rótulo da embalagem ou vasilhame do suco será mencionado o nome da fruta, ou parte do vegetal, de sua origem.

§ 3º O suco que for parcialmente desidratado deverá mencionar no rótulo o percentual de sua concentração, devendo ser denominado suco concentrado.

§ 4º Ao suco poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de dez por cento em peso, devendo constar no rótulo a declaração suco adoçado.

§ 5º É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

Art. 6º A bebida conterá, obrigatoriamente, a matéria-prima natural responsável pelas suas características organolépticas, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade previstos em regulamento próprio.

§ 1º As bebidas que não atenderem ao disposto no caput deste artigo serão denominadas artificiais e deverão observar as disposições regulamentares desta lei.

§ 2º As bebidas que apresentarem características organolépticas próprias de matéria-prima natural de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterão, obrigatoriamente, esta matéria-prima nas quantidades a serem estabelecidas na regulamentação desta lei.

Art. 7º As bebidas dietéticas e de baixa caloria poderão ser industrializadas observadas as disposições desta lei, do seu regulamento e legislação complementar, permitido o emprego de edulcorantes naturais e sintéticos na sua elaboração.

§ 1º Na industrialização de bebidas dietéticas e de baixa caloria, poderão ser feitas associações entre edulcorantes naturais e sintéticos, obedecido o disposto na regulamentação desta lei.

§ 2º Na rotulagem de bebida dietética e de baixa caloria, além dos dizeres a serem estabelecidos na regulamentação desta lei, deverá constar o nome genérico do edulcorante, ou edulcorantes, quando houver associação, sua classe e quantidade ou peso por unidade.

§ 3º É livre a comercialização, em todo o território nacional, das bebidas dietéticas e de baixa caloria, observadas as disposições desta lei.

Art. 8º É facultado o uso da denominação conhaque, seguida da especificação das ervas aromáticas ou componentes outros empregados como substância principal do produto destilado alcoólico que, na sua elaboração, não aproveite como matéria-prima o destilado ou aguardente vínica.

Art. 9º Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração das disposições desta lei acarretará, isolada ou cumulativamente, nos termos previstos em regulamento, além das medidas cautelares de fechamento do estabelecimento, apreensão e destinação da matéria-prima, produto ou equipamento, as seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - (Vetado).

II - multa no valor de até 110.000 Unidades Fiscais de Referência (UFIR), ou unidade padrão superveniente; (Redação dada pela Lei nº 8.936, de 1994)

III - inutilização da matéria-prima, rótulo e/ou produto;

IV - interdição do estabelecimento ou equipamento;

V - suspensão da fabricação do produto; e

VI - cassação da autorização para funcionamento do estabelecimento cumulada ou não com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 10. Na aplicação das medidas cautelares ou do auto de infração, haverá nomeação de um depositário idôneo.

Parágrafo único. (Vetado).

Parágrafo único. Ao depositário infiel será aplicada a multa no valor de até 27.500 Unidades Fiscais de Referência (Ufir), ou unidade padrão superveniente. (Redação dada pela Lei nº 8.936, de 1994)

Art. 11. O Poder Executivo fixará em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.

Art. 12. (Vetado).

Art. 13. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de cento e oitenta dias, contados de sua publicação.

Art. 14. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 15. Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Lei nº 5.823, de 14 de novembro de 1972.

Brasília, 14 de julho de 1994; 173º da Independência e 106º da República.

ITAMAR FRANCO

Synval Guazzelli

Henrique Santillo

## **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.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Art. 3º Ficam revogados os Decretos nºs:

I - 2.314, de 4 de setembro de 1997;

II - 3.510, de 16 de junho de 2000;

III - 4.851, de 2 de outubro de 2003; e

IV - 5.305, de 13 de dezembro de 2004.

Brasília, 4 de junho de 2009; 188º da Independência e 121º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

### **ANEXO**

#### **REGULAMENTO DA LEI Nº 8.918, DE 14 DE JULHO DE 1994**

##### **CAPÍTULO I**

##### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º O registro, a padronização, a classificação, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e pelo disposto neste Regulamento.

Parágrafo único. Excluem-se deste Regulamento os vinhos, o vinagre, o suco de uva e as bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se:

I - estabelecimento de bebida: o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a obtenção de bebida, assim como o armazenamento e transporte desta e suas matérias-primas;

II - bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

III - também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal;

IV - matéria-prima: todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizado na composição da bebida, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente;

V - ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos, empregada na fabricação ou preparação de bebidas e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada;

VI - composição: a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na fabricação ou preparação da bebida;

VII - aditivo: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente à bebida, sem propósito de nutrir, com o objetivo de conservar ou modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a produção, elaboração, padronização, engarrafamento, envasamento, armazenagem, transporte ou manipulação;

VIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer ação transitória, em qualquer fase de elaboração da bebida, e dela retirada, inativada, ou transformada, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final, podendo, no entanto, resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final;

IX - denominação: o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização;

X - lote ou partida: a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

XI - prazo de validade: o tempo em que os produtos mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo;

XII - padrão de identidade e qualidade: a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário da bebida;

XIII - alteração accidental: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas não intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, e que traga prejuízo ao consumidor;

XIV - alteração proposital: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, desde que a alteração se converta, por consequência, em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

XV - adulteração: a alteração proposital da bebida, por meio de supressão, redução, substituição, modificação total ou parcial da matéria-prima ou do ingrediente componentes do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

XVI - falsificação: a reprodução enganosa da bebida por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, ou, ainda, pelo emprego de denominação em desacordo com a classificação e a padronização da bebida;

XVII - fraude: o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação da bebida;

XVIII - infração: toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares, destinados a preservar a integridade e a qualidade dos produtos e bebidas; e

XIX - envelhecimento: o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem ao produto alcoólico e à bebida alcoólica características sensoriais próprias do processo que não possuíam anteriormente.

## CAPÍTULO II DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 3º As atividades administrativas relacionadas com a produção de bebida são entendidas como:

I - controle;

II - inspeção;

III - fiscalização;

IV - padronização;

V - classificação;

VI - análise de fiscalização;

VII - análise de controle;

VIII - análise pericial ou perícia de contraprova;

IX - análise de desempate ou perícia de desempate;

X - registro de estabelecimento; e

XI - registro de produto.

§ 1º Controle é a verificação administrativa da produção, da manipulação, da padronização, da classificação, do registro, da inspeção, da fiscalização, da exportação, da importação, da circulação e da comercialização de bebidas.

§ 2º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção, manipulação da bebida e demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade.

§ 3º Fiscalização é a ação direta do poder público para verificação do cumprimento da lei.

§ 4º Padronização é o ato de definir os padrões de identidade e qualidade da bebida.

§ 5º Classificação é o ato de identificar e definir o estabelecimento, com base no processo de produção e na atividade desenvolvida; e a bebida, com base na composição, nas características intrínsecas, no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e origem.

§ 6º Análise de fiscalização é o procedimento laboratorial realizado em amostra de bebida, para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a comercialização.

§ 7º Análise de controle é o procedimento laboratorial realizado em amostra de bebida, com a finalidade de controlar a industrialização, a exportação e a importação.

§ 8º Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos em amostra de bebida coletada para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou a bebida amostrada fora dos padrões de identidade e qualidade.

§ 9º Análise de desempate ou perícia de desempate é a determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova.

§ 10. Registro de estabelecimento é a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de bebida, de acordo com a atividade e linha de produção desenvolvidas.

§ 11. Registro de produto é a formalidade administrativa que cadastra a bebida, observados a classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

### CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 4º A classificação geral dos estabelecimentos, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

- I - produtor ou fabricante;
- II - padronizador;
- III - envasilhador ou engarrafador;
- IV - atacadista;
- V - exportador; ou
- VI - importador.

§ 1º Produtor ou fabricante é o estabelecimento que transforma em bebida produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária.

§ 2º Padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão utilizando bebidas de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade da bebida.

§ 3º Envasilhador ou engarrafador é o estabelecimento que envasilha bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

§ 4º Atacadista é o estabelecimento que produz, compra de terceiros, devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, acondiciona e comercializa bebida a granel, não destinada ao consumidor final.

§ 5º Exportador é o estabelecimento que exporta bebida e matérias-primas.

§ 6º Importador é o estabelecimento que importa bebida e matérias-primas.

Art. 5º O produtor ou fabricante e o padronizador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderão produzir, engarrafar ou envasilhar 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.

### CAPÍTULO IV DOS REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS E DE BEBIDAS

Art. 6º Os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro do estabelecimento será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro deverá ser alterado, no prazo estabelecido pelo órgão competente.

Art. 7º As bebidas definidas neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ressalvadas as bebidas importadas.

§ 1º O registro da bebida será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro, assim como sua composição e rotulagem, deverão ser alterados, no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 3º Poderá ser solicitado laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou do ingrediente, nos casos em que for necessário esclarecer a composição ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como laudo analítico da bebida.

Art. 8º O registro da bebida não definida neste Regulamento, assim como a que não possuir complementação do seu padrão de identidade e qualidade, dependerá da apreciação e autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. À bebida de que trata esse artigo será concedido registro em caráter provisório, pelo período de um ano, podendo ser renovado uma única vez por igual período, até que seja definido e regulamentado o seu respectivo padrão de identidade e qualidade. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 8º O registro da bebida que não possuir complementação do seu padrão de identidade e qualidade dependerá de análise e autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá recusar o registro ou cancelar registro já concedido de quaisquer dos produtos abrangidos por este Regulamento, caso a rotulagem, embalagem ou quaisquer outras características possam induzir o consumidor a erro quanto à classe, tipo ou natureza do produto.

## CAPÍTULO V DA ROTULAGEM DE BEBIDAS

Art. 10. Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada, sobre:

I - a embalagem da bebida;

II - a parte plana da cápsula;

III - outro material empregado na vedação do recipiente; ou

IV - em todas as formas dispostas nos incisos I, II e III.

Art. 11. O rótulo da bebida deverá conter, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:



I - nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador;  
II - endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador;  
III - número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada;  
IV - denominação do produto;  
V - marca comercial;  
VI - ingredientes;  
VII - a expressão: Indústria Brasileira, por extenso ou abreviada;  
VIII - conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas;  
IX - graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;  
X - grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;  
XI - forma de diluição, quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido;  
XII - identificação do lote ou da partida;  
XIII - prazo de validade; e  
XIV - frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.  
Parágrafo único. O rótulo da bebida não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

## CAPÍTULO VI DA CLASSIFICAÇÃO DAS BEBIDAS

Art. 12. As bebidas serão classificadas em:

I - bebida não-alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica até meio por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, de álcool etílico potável, a saber:

- a) bebida não fermentada não-alcoólica; ou
- b) bebida fermentada não-alcoólica;

II - bebida alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica acima de meio por cento em volume até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, a saber:

- a) bebida alcoólica fermentada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermentação alcoólica;
- b) bebida alcoólica destilada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermento-destilação, pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica destilada;
- c) bebida alcoólica retificada: é a bebida alcoólica obtida por processo de retificação do destilado alcoólico, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica retificada; ou

d) bebida alcoólica por mistura: é a bebida alcoólica obtida pela mistura de destilado alcoólico simples de origem agrícola, álcool etílico potável de origem agrícola e bebida alcoólica, separadas ou em conjunto, com outra bebida não-alcoólica, ingrediente não-alcoólico ou sua mistura.

CAPÍTULO VII  
DA PADRONIZAÇÃO DAS BEBIDAS  
Seção I  
Das Disposições Preliminares

Art. 13. A bebida deverá conter, obrigatoriamente, a matéria-prima vegetal, animal ou mineral, responsável por sua característica sensorial, excetuando o xarope e o preparado sólido para refresco.

§ 1º A bebida que apresentar característica sensorial própria da matéria-prima de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria-prima, ressalvados os casos previstos no **caput**.

§ 2º O xarope e o preparado sólido para refresco que não contiverem a matéria-prima de origem vegetal serão classificados e considerados artificiais, integrando à sua denominação o termo artificial.

§ 3º A bebida adicionada de corante e aromatizante, nos casos legalmente autorizados, observará, na rotulagem, a indicação destes aditivos, conforme legislação específica.

§ 4º O produto concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para a bebida na concentração normal.

§ 5º Para efeito deste Regulamento, a graduação das bebidas alcoólicas será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico, à temperatura de vinte graus **Celsius**.

§ 6º Na bebida que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosfera, à temperatura de vinte graus **Celsius**.

§ 7º A água destinada à produção de bebida deverá atender ao padrão oficial de potabilidade.

§ 8º Os coeficientes de congêneres, componentes voláteis não-álcool, substâncias voláteis não-álcool ou componentes secundários não-álcool dos destilados, bebidas destiladas e retificadas serão definidos pela soma de acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expresso em acetaldeído), ésteres (expresso em acetato de etila), alcoóis superiores (expressos pelo seu somatório) e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 9º Os coeficientes de congêneres dos destilados, bebidas destiladas e retificadas, não previstos neste Regulamento, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar.

§ 10. A bebida não-alcoólica que contiver semente de guaraná (gênero **Paullinia**) ou seu equivalente em extrato deverá apresentar os quantitativos dos componentes secundários do guaraná, proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

§ 11. A bebida não-alcoólica que contiver ou for adicionada em sua composição de cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido.

§ 12. Os açúcares adicionados à bebida serão expressos em sacarose.

Art. 14. A bebida dietética e a bebida de baixa caloria são as bebidas não-alcoólicas, hipocalóricas, que tenham o conteúdo de açúcares, adicionado normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorante hipocalórico ou não-calórico, natural ou artificial, em conjunto ou separadamente.

§ 1º É proibida a associação de açúcares adicionados e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de bebidas, exceto para os preparados sólidos para refresco. (Revogado pelo Decreto nº 8.592, de 2015)

§ 2º Na rotulagem de bebidas dietéticas e de baixa caloria, deverá constar o nome genérico do edulcorante ou edulcorantes, quando houver associação, sua classe e quantidade em peso por unidade ou miligramas por cem mililitros.

§ 3º A rotulagem das bebidas previstas no **caput** deverá ser diferenciada daquela utilizada nas bebidas convencionais

Art. 14-A. É permitida a fabricação de bebidas não-alcoólicas, hipocalóricas, que tenham o conteúdo de açúcares, adicionado normalmente na bebida convencional, parcialmente substituído por edulcorante hipocalórico ou não-calórico, natural ou artificial, em conjunto ou separadamente. (Incluído pelo Decreto nº 8.592, de 2015)

Parágrafo único. As bebidas a que se refere o **caput** conterão, no rótulo frontal, informação referente aos atributos “baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares”, aplicando-se, no que couber, o disposto no § 2º do art. 14. (Incluído pelo Decreto nº 8.592, de 2015)

Art. 15. É vedado o uso de vinhos e derivados da uva e do vinho na composição de bebidas alcoólicas mistas, coquetel ou **cocktail**, abrangidas por este Regulamento.

§ 1º Nas demais bebidas alcoólicas, será permitida a sua utilização como ingrediente, desde que não as caracterize como vinho ou derivado da uva e do vinho por meio de cor, aroma, sabor, embalagem, rótulo ou marca comercial.

§ 2º As bebidas referidas no § 1º não poderão usar no rótulo as expressões: vinho, com vinho, de vinho, com derivados da uva e do vinho, ou expressão similar.

Art. 16. A bebida observará os padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste Regulamento.

Art. 17. A bebida não prevista neste Regulamento poderá ser disciplinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observadas as disposições concernentes à sua classificação e atendida à característica peculiar do produto.

Parágrafo único. A bebida a que se refere o **caput** observará os parâmetros estabelecidos em sua composição registrada.

## Seção II Das Bebidas não-Alcoólicas

Art. 18. Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

§ 2º É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

§ 3º O suco poderá ser adicionado de açúcares na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado.

§ 4º O suco poderá ser adicionado de dióxido de carbono, podendo ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 5º Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco será denominado “suco de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

§ 6º O suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 7º O suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de suco concentrado.

§ 8º Os sucos concentrado e desidratado, quando reconstituídos, deverão conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

§ 9º O suco desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado “suco desidratado de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal.

§ 10. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

§ 11. Suco misto é o suco obtido pela mistura de frutas, combinação de fruta e vegetal, combinação das partes comestíveis de vegetais ou mistura de suco de fruta e vegetal, sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

§ 12. Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.

§ 13. Suco tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da polpa de fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, devendo ter cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 14. Suco tropical misto é a bebida obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da mistura de polpas de frutas polposas de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentada, devendo ter cor, aroma e sabor característicos das frutas, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 15. Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do suco tropical deverão ser superiores aos estabelecidos para o néctar das respectivas frutas.

§ 16. O suco tropical, quando adicionado de açúcar, deverá ser denominado suco tropical, acrescido do nome da fruta e da designação adoçado, podendo

ser declarado no rótulo a expressão suco pronto para beber, pronto para o consumo ou expressões semelhantes.

§ 17. Suco tropical de caju, suco tropical de maracujá e suco tropical de abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água, podendo também serem denominados apenas de suco.

§ 18. Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco tropical será denominado “suco tropical de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

Art. 19. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão.

Parágrafo único. Polpa mista é a bebida obtida pela mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com misturas destas, sendo a denominação constituída da expressão polpa mista, seguida da relação de frutas e vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

Art. 20. Água de coco é a bebida obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (**Cocos nucifera**) não diluída e não fermentada, extraída e conservada por processo tecnológico adequado.

Art. 21. Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o néctar será denominado “néctar de ...”, acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

§ 2º Néctar misto é a bebida obtida da diluição em água potável da mistura de partes comestíveis de vegetais, de seus extratos ou combinação de ambos, e adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

Art. 22. Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o refresco ou bebida de fruta ou de vegetal será denominado “refresco ou bebida de ...”, acrescido do nome da fruta ou do vegetal, gaseificado.

§ 2º Os refrescos de laranja ou laranjada, de tangerina e de uva deverão conter no mínimo trinta por cento em volume de suco natural.

§ 3º O refresco de limão ou limonada deverá conter no mínimo cinco por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refresco de maracujá deverá conter no mínimo seis por cento em volume de suco de maracujá.

§ 5º O refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescida à sua denominação.

§ 6º O refresco de guaraná deverá conter no mínimo dois centésimos de grama da semente de guaraná (gênero **Paullinia**) ou seu equivalente em extrato, na bebida, por cem mililitros da bebida.

§ 7º O refresco de maçã deverá conter no mínimo vinte por cento em volume em suco de maçã.

§ 8º Refresco misto ou bebida mista de frutas, de extratos vegetais ou de frutas e extratos vegetais é a bebida obtida pela diluição em água potável da mistura de suco de fruta, da mistura de extrato vegetal, ou pela combinação de ambos.

Art. 23. Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar.

§ 1º O refrigerante deverá ser obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono, industrialmente puro.

§ 2º Os refrigerantes de laranja, tangerina e uva deverão conter, obrigatoriamente, no mínimo dez por cento em volume do respectivo suco na sua concentração natural.

§ 3º Soda limonada ou refrigerante de limão deverá conter, obrigatoriamente, no mínimo, dois e meio por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refrigerante de guaraná deverá conter, obrigatoriamente, uma quantidade mínima de dois centésimos de grama de semente de guaraná (gênero **Paullinia**) ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros de bebida.

§ 5º O refrigerante de cola deverá conter semente de noz de cola ou extrato de noz de cola (**Cola acuminata**).

§ 6º O refrigerante de maçã deverá conter, no mínimo, cinco por cento em volume em suco de maçã.

Art. 24. Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus **Celsius**, podendo ser adicionada de sais minerais.

Parágrafo único. Soda aromatizada ou soda com aroma é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus **Celsius**, devendo ser adicionada de aromatizante natural e podendo ser adicionada de sais minerais, tendo sua denominação acrescida do aroma utilizado.

Art. 25. Água tônica de quinino é o refrigerante que contiver, obrigatoriamente, de três a sete miligramas de quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, por cem mililitros de bebida.

Art. 26. Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, em concentração mínima de cinquenta e dois por cento de açúcares, em peso, a vinte graus **Celsius**.

§ 1º Xarope de suco ou **squash** é o produto que contiver, no mínimo, quarenta por cento do suco de fruta ou polpa, em peso.

§ 2º Xarope de avenca ou capilé é o produto que contiver suco de avenca, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo.

§ 3º Xarope de amêndoa ou **orchata** é o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira.

§ 4º Xarope de guaraná é o produto que contiver, no mínimo, dois décimos de grama de semente de guaraná (gênero **Paullinia**), ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros do produto.

§ 5º Não será permitida a adição de edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de xarope. (Revogado pelo Decreto nº 8.592, de 2015)

§ 6º O xarope que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de xarope artificial.

Art. 27. Preparado líquido ou concentrado líquido para refresco é o produto que contiver suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 28. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco.

Parágrafo único. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Art. 29. Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é o produto que contiver suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 30. O preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refrigerante.

Parágrafo único. O preparado líquido para refrigerante, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Art. 31. Preparado sólido para refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico e não-calórico.

Parágrafo único. O preparado sólido para refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de preparado sólido para refresco artificial.

Art. 32. Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero **Thea** (**Thea sinensis** e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie **Ilex paraguariensis** ou de outros vegetais, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

§ 1º O produto obtido de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie **Ilex paraguariensis** poderá ser denominado de mate ou chá mate.

§ 2º O produto obtido de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero **Thea** (**Thea sinensis** e outras) poderá ser denominado chá verde, chá preto ou chá branco, de acordo com o processo tecnológico utilizado na fabricação da bebida.

Art. 33. Preparado líquido para chá é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero **Thea** (**Thea sinensis** e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie **Ilex paraguariensis**, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionado unicamente de água potável para seu consumo.

Art. 34. Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares.

Parágrafo único. A bebida referida no **caput** poderá ser comercializada na forma de preparado sólido ou líquido, sendo denominada de preparado sólido ou líquido para bebida composta.

Art. 35. Extrato de guaraná é o produto resultante da extração dos princípios ativos da semente de guaraná (gênero **Paullinia**), com ou sem casca, observados os limites de sua concentração.

### Seção III

## Das Bebidas Alcoólicas Fermentadas

Art. 36. Cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo.

§ 1º O malte de cevada usado na elaboração de cerveja e o lúpulo poderão ser substituídos por seus respectivos extratos.

§ 2º Malte é o produto obtido pela germinação e secagem da cevada, devendo o malte de outros cereais ter a designação acrescida do nome do cereal de sua origem.

§ 3º Extrato de malte é o resultante da desidratação do mosto de malte até o estado sólido, ou pastoso, devendo, quando reconstituído, apresentar as propriedades do mosto de malte. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 4º Parte do malte de cevada poderá ser substituído por adjuntos cervejeiros, cujo emprego não poderá ser superior a quarenta e cinco por cento em relação ao extrato primitivo. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 5º Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, malteados ou não-malteados, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 6º Quando se tratarem de açúcares vegetais diferentes dos provenientes de cereais, a quantidade máxima de açúcar empregada em relação ao seu extrato primitivo será: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

I - na cerveja clara, menor ou igual a dez por cento em peso; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

II - na cerveja escura, menor ou igual a cinquenta por cento em peso, podendo conferir ao produto acabado as características de adoçante; e (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

III - na cerveja extra, menor ou igual a dez por cento do extrato primitivo. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 7º Carboidratos transformados são os derivados da parte amilácea dos cereais obtidos por meio de transformações enzimáticas. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 8º Mosto cervejeiro é a solução, em água potável, de carboidratos, proteínas, glicídios e sais minerais, resultantes da degradação enzimática dos componentes da matéria-prima que compõem o mosto. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 9º Mosto lupulado é o mosto fervido com lúpulo ou seu extrato, e dele apresentando os princípios aromáticos e amargos, ficando estabelecido que: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

I - lúpulo são os cones da inflorescência do **Humulus lupulus**, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano; e (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

II - extrato de lúpulo é o resultante da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não, devendo o produto final estar isento de solvente. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 10. Extrato primitivo ou original é o extrato do mosto de malte de origem da cerveja. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)



Art. 36. Cerveja é a bebida resultante da fermentação, a partir da levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção adicionado de lúpulo ou extrato de lúpulo, hipótese em que uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída parcialmente por adjunto cervejeiro. (Redação dada pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 1º A cerveja poderá ser adicionada de ingrediente de origem vegetal, de ingrediente de origem animal, de coadjuvante de tecnologia e de aditivo a serem regulamentados em atos específicos. (Redação dada pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 2º Os adjuntos cervejeiros previstos no **caput** e qualquer outro ingrediente adicionado à cerveja integrarão a lista de ingredientes constante do rótulo do produto, na forma especificada em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 37. Das características de identidade da cerveja deverá ser observado o seguinte: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

I - a cor da cerveja deverá ser proveniente das substâncias corantes do malte da cevada, sendo que: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

a) para corrigir ou intensificar a cor da cerveja, é permitido o uso do corante caramelo, e de corantes naturais previstos em legislação específica; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

b) na cerveja escura será permitido somente o uso de corante caramelo; e (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

c) admite-se a utilização de corante natural, autorizados pela legislação própria, com a finalidade de padronizar a cor das cervejas definidas nos arts. 40, 41 e 42; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

II - para fermentação do mosto, será usada a levedura cervejeira; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

III - a cerveja deverá ser estabilizada biologicamente por processo físico apropriado, podendo ser denominada de Chope ou **Chopp** a cerveja não submetida a processo de pasteurização para o envase; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

IV - a água potável empregada na elaboração da cerveja poderá ser tratada com substâncias químicas, por processo físico ou outro que lhe assegure as características desejadas para boa qualidade do produto, em conjunto ou separadamente; e (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

V - a cerveja deverá apresentar, a vinte graus **Celsius**, pressão mínima de atmosfera de gás carbônico proveniente da fermentação, sendo permitida a correção por dióxido de carbono ou nitrogênio, industrialmente puros. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 38. As cervejas são classificadas: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

I - quanto ao extrato primitivo, em: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

a) cerveja leve, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a cinco por cento em peso e menor que dez e meio por cento em peso, podendo denominar-se cerveja **light** a cerveja leve que cumpra também, cumulativamente, os requisitos constantes dos itens 1 e 2, seguintes: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

1. redução de vinte e cinco por cento do conteúdo de nutrientes ou do valor energético com relação a uma cerveja similar do mesmo fabricante (mesma marca comercial), ou do valor médio do conteúdo de três cervejas similares conhecidas e que sejam produzidas na região; e (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

2. valor energético da cerveja pronta para o consumo deve ser no máximo de trinta e cinco quilocalorias por cem mililitros; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

b) cerveja ou cerveja comum, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a dez e meio por cento em peso e menor que doze por cento em peso; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

c) cerveja extra, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a doze por cento em peso e menor ou igual a quatorze por cento em peso; ou (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

d) cerveja forte, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior que quatorze por cento em peso; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

II - quanto à cor, em: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

a) cerveja clara, a que tiver cor correspondente a menos de vinte unidades EBC (**European Brewery Convention**); (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

b) cerveja escura, a que tiver cor correspondente a vinte ou mais unidades EBC (**European Brewery Convention**); ou (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

c) cerveja colorida, a que, pela ação de corantes naturais, apresentar coloração diferente das definidas no padrão EBC (**European Brewery Convention**); (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

III - quanto ao teor alcoólico, em: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

a) cerveja sem álcool, quando seu conteúdo em álcool for menor ou igual a meio por cento em volume, não sendo obrigatória a declaração no rótulo do conteúdo alcoólico; ou (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

b) cerveja com álcool, quando seu conteúdo em álcool for superior a meio por cento em volume, devendo obrigatoriamente constar no rótulo o percentual de álcool em volume; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

IV - quanto à proporção de malte de cevada, em: Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

a) cerveja de puro malte, aquela que possuir cem por cento de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

b) cerveja, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior ou igual a cinquenta e cinco por cento em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares; ou (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

c) “cerveja de ...”, seguida do nome do vegetal predominante, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior que vinte por cento e menor que cinquenta e cinco por cento, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

V - quanto à fermentação, em: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

a) de baixa fermentação; ou (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

b) de alta fermentação. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 39. De acordo com o seu tipo, a cerveja poderá ser denominada: **Pilsen, Export, Lager, Dortmunder, Munchen, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter,**

**Weissbier, Alt** e outras denominações internacionalmente reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 40. A cerveja poderá ser adicionada de suco ou extrato de vegetal, ou ambos, que poderão ser substituídos, total ou parcialmente, por óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem. Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 41. A cerveja adicionada de suco de vegetal deverá ser denominada “cerveja com ...”, acrescida do nome do vegetal. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 42. Quando o suco natural for substituído total ou parcialmente pelo óleo essencial, essência natural ou destilado do vegetal de sua origem, será denominada “cerveja sabor de ...”, acrescida do nome do vegetal. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 43. Ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção de cerveja: (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

I - adicionar qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

II - utilizar saponinas ou outras substâncias espumíferas, não autorizadas expressamente; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

III - substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

IV - adicionar água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

V - utilizar aromatizantes, flavorizantes e corantes artificiais na elaboração da cerveja; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

VI - efetuar a estabilização ou a conservação biológica por meio de processos químicos; (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

VII - utilizar edulcorantes artificiais; e (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

VIII - utilizar estabilizantes químicos não autorizados expressamente. (Revogado pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 44. Fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de fruta são, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água.

§ 1º O fermentado de fruta, durante o processo de fermentação, poderá ser adicionado de açúcares em quantidade a ser disciplinada para cada tipo de fruta.

§ 2º O fermentado de fruta poderá ser adicionado de açúcares, para adoçamento, de água e de outros aditivos definidos para cada tipo de fruta.

§ 3º O fermentado será denominado “fermentado de ...”, acrescido do nome da fruta utilizada.

§ 4º Quando adicionado de dióxido de carbono, o fermentado de fruta será denominado “fermentado de ...”, acrescido do nome da fruta, gaseificado.

§ 5º O fermentado de fruta poderá ser desalcoolizado por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominado “fermentado de ...”, acrescido do nome da fruta e da expressão sem álcool, desde que o teor alcoólico seja menor ou igual a meio por cento em volume.

Art. 45. Fermentado de fruta licoroso é o fermentado de fruta, doce ou seco, com graduação alcoólica de quatorze a dezoito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Art. 46. Fermentado de fruta composto é a bebida com graduação alcoólica de quinze a vinte por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtido pela adição ao fermentado de fruta, de macerado ou extrato de planta amarga ou aromática, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Art. 47. Sidra é a bebida com graduação alcoólica de quatro a oito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçã fresca, sã e madura, do suco concentrado de maçã ou ambos, com ou sem a adição de água.

§ 1º A Sidra poderá ser gaseificada, sendo proibida a denominação sidra-champanha, espumante ou expressão semelhante.

§ 2º A Sidra poderá ser desalcoolizada por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominada de Sidra sem álcool, desde que o teor alcoólico seja menor ou igual a meio por cento em volume.

§ 3º A Sidra pode ser adicionada de açúcares, somente para adoçamento, e de outros aditivos.

Art. 48. Hidromel é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela fermentação alcoólica de solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável.

Art. 49. Fermentado de cana é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do mosto de caldo de cana-de-açúcar fermentado.

Art. 50. Saquê ou **Sake** é a bebida com graduação alcoólica de quatorze a vinte e seis por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de arroz, sacarificado pelo **Aspergillus oryzae**, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural.

Parágrafo único. Denomina-se de saquê seco aquele que contiver menos de trinta gramas por litro de açúcares, e saquê licoroso aquele que contiver no mínimo trinta gramas por litro de açúcares.

#### Seção IV Das Bebidas Alcoólicas Destiladas

Art. 51. A aguardente é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do rebaixamento do teor alcoólico do destilado alcoólico simples ou pela destilação do mosto fermentado.

§ 1º A aguardente terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

§ 2º A aguardente que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de aguardente adoçada.

§ 3º Será considerada aguardente envelhecida a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

§ 4º Aguardente de melaço é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de melaço ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melaço, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 5º Aguardente de cereal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 6º Aguardente de vegetal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 7º Aguardente de rapadura é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 8º Aguardente de melado é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de melado ou pela destilação do mosto fermentado de melado, podendo ser adoçada e envelhecida.

Art. 52. Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

Art. 53. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

§ 1º A cachaça que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de cachaça adoçada.

§ 2º Será denominada de cachaça envelhecida a bebida que contiver, no mínimo, cinqüenta por cento de aguardente de cana envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

Art. 54. Rum, **rhum** ou **ron** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares.

§ 1º O produto poderá ser adicionado de açúcares até uma quantidade máxima de seis gramas por litro.

§ 2º Será permitido o uso de caramelo para correção da cor e carvão ativado para a descoloração.

§ 3º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a quarenta miligramas e nem superior a quinhentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º O rum poderá denominar-se:

I - rum leve ou **light rum** quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a duzentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro;

II - rum pesado ou **heavy rum** quando o coeficiente de congêneres da bebida for de duzentos a quinhentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço; e

III - rum envelhecido ou rum velho é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por período mínimo de dois anos.

Art. 55. Uísque, **whisky** ou **whiskey** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola, ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor.

§ 1º O uísque será denominado de:

I - uísque malte puro ou **whisky** puro malte ou **pure malt whisky**, quando a bebida for elaborada exclusivamente com destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou **Malt Whisky**, com o coeficiente de congêneres não inferior a trezentos e cinqüenta miligramas por cem mililitros em álcool anidro;

II - uísque cortado ou **blended whisky**, quando a bebida for obtida pela mistura de, no mínimo, trinta por cento de destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou **Malt Whisky**, com destilados alcoólicos simples de cereais, álcool etílico potável de origem agrícola ou ambos, envelhecidos ou não, com o coeficiente de congêneres não inferior a cem miligramas por cem mililitros, em álcool anidro;

III - uísque de cereais ou **grain whisky**, quando a bebida for obtida a partir de cereais reconhecidos internacionalmente na produção de uísque, sacarificados, total ou parcialmente, por diástases da cevada maltada, adicionada ou não de outras enzimas naturais e destilada em alambique ou coluna, envelhecido por período mínimo de dois anos, com o coeficiente de congêneres não inferior a cem miligramas por cem mililitros, em álcool anidro; ou

IV - **bourbon whisky** ou **bourbon whiskey**, quando a bebida for elaborada com, no mínimo, cinqüenta por cento de destilado alcoólico simples de milho, sacarificado com cevada maltada, envelhecido por período mínimo de dois anos, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser envelhecido ou não, com coeficiente de congêneres não inferior a cento e cinqüenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

IV - **bourbon whisky**, **bourbon whiskey**, **tennessee whisky** ou **tennessee whiskey**, quando o uísque for produzido nos Estados Unidos da América de acordo com a sua legislação, sem prejuízo ao estabelecido no **caput**.

(Redação dada pelo Decreto nº 7.968, de 2013)

§ 2º O uísque engarrafado no território nacional somente poderá fazer uso das denominações de origem, ou seja, **scotch whisky**, **canadian whisky**, **irish whisky**, e outras reconhecidas internacionalmente, quando elaborado, exclusivamente, com matérias-primas importadas a granel, cujos destilados sejam produzidos e envelhecidos em seus respectivos países de origem e que mantenham as características determinadas por suas legislações, podendo apenas ser adicionado de água para redução da graduação alcoólica e de caramelo para a correção da cor.

§ 2º O uísque engarrafado no território nacional somente poderá fazer uso das denominações de origem, ou seja, **scotch whisky, canadian whisky, irish whisky, bourbon whisky, tennessee whisky** e outras reconhecidas internacionalmente, quando elaborado, exclusivamente, com matérias-primas importadas a granel, cujos destilados sejam produzidos e envelhecidos em seus respectivos países de origem e que mantenham as características determinadas por suas legislações, podendo apenas ser adicionado de água para redução da graduação alcoólica e de caramelo para a correção da cor (Redação dada pelo Decreto nº 7.968, de 2013).

§ 3º A porcentagem do destilado alcoólico simples de malte envelhecido, de milho ou de outros cereais empregados na elaboração do uísque será calculada em função do teor alcoólico expresso em volume, em álcool anidro.

Art. 56. **Arac** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela adição ao destilado alcoólico simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, de extrato de substância vegetal aromática.

Parágrafo único. A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro; quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, a sua denominação será seguida da expressão: adoçada.

Art. 57. Aguardente de fruta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta.

§ 1º A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados dos processos de fermentação ou formados durante a destilação ou em ambos.

§ 2º A aguardente de fruta terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

§ 3º A aguardente de fruta poderá ter, também, as seguintes denominações:

I - **Kirchs, Dirchwassée**, quando se tratar de aguardente de cereja;

II - **Slivowicz, Slibowika, Mirabella**, quando se tratar de aguardente de ameixa; ou

III - **Calvados**, quando se tratar de aguardente de maçã.

Art. 58. Tequila é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de agave ou pela destilação do mosto fermentado de agave.

§ 1º A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

§ 2º A bebida poderá ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola sempre que o conteúdo de destilado alcoólico simples de agave não for inferior a cinquenta e um por cento em volume, em álcool anidro.

§ 3º A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro; quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

§ 4º A bebida poderá ser envelhecida, sendo permitido, neste caso, o uso de caramelo para a correção da cor.

Art. 58. Tequila é a bebida alcoólica regional do México, produzida de acordo com a legislação daquele país. (Redação dada pelo Decreto nº 9.799, de 2019)

§ 1º A preparação da bebida de que trata o **caput** será realizada nas instalações da fábrica de produtor autorizado de tequila. (Redação dada pelo Decreto nº 9.799, de 2019)

§ 2º A bebida de que trata o **caput** é obtida por meio da destilação de mostos, preparados direta e originalmente do material extraído das cabeças de Agave da espécie tequilana **weber** variedade azul, hidrolisadas ou cozidas, e submetidos à fermentação alcoólica com leveduras, cultivadas ou não. (Redação dada pelo Decreto nº 9.799, de 2019)

§ 3º Os mostos de que trata o § 2º poderão ser enriquecidos e misturados com outros açúcares, desde que a combinação não seja superior a quarenta e nove por cento de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, observada a norma oficial mexicana da tequila, vedadas misturas a frio. (Redação dada pelo Decreto nº 9.799, de 2019)

§ 4º A bebida de que trata o **caput** poderá ter a coloração diferente da preparação inicial, na hipótese de ser maturada, adoçada ou acrescida de cor específica (Redação dada pelo Decreto nº 9.799, de 2019)

Art. 59. Tiquira é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto fermentado.

§ 1º A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

§ 2º A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro; quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

Art. 60. **Sochu** ou **shochu** é a bebida com graduação alcoólica de quinze a trinta e cinco por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida da destilação do mosto fermentado de arroz, adicionado ou não de tubérculo, raiz amilácea e cereal, em conjunto ou separadamente.

§ 1º O **Sochu** poderá ser adicionado de açúcares; quando o teor de açúcares for superior a seis e inferior a trinta gramas por litro, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

§ 2º Será denominado de **Sochu** envelhecido a bebida que contiver, no mínimo, cinqüenta por cento de **Sochu** envelhecido por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

## Seção V

### Das Bebidas Alcoólicas Retificadas

Art. 61. Vodca, **vodka** ou **wodka** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de origem agrícola retificado, seguidos ou não de filtração por meio de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original.

§ 1º A Vodca poderá ser adicionada de açúcares até dois gramas por litro.

§ 2º A Vodca poderá ser aromatizada com substância natural de origem vegetal.



Art. 62. Genebra é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de cereal, redestilado total ou parcialmente na presença de bagas de zimbro (**Juniperus communis**), misturado ou não com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionada de outra substância aromática natural, e de açúcares na proporção de até quinze gramas por litro, podendo ser adicionada de caramelo para correção da cor.

Parágrafo único. As características organolépticas do zimbro deverão ser perceptíveis, mesmo quando atenuadas.

Art. 63. Gim ou **gin** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (**Juniperus communis**), com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até quinze gramas por litro.

Parágrafo único. O gim será denominado de:

I - gim destilado, quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação;

II - **london dry gin**, quando a bebida for obtida por destilação seca;

III - gim seco ou **dry gin**, quando a bebida contiver até seis gramas de açúcares por litro; ou

IV - gim doce, **old ton gin** ou gim cordial, quando a bebida contiver acima de seis e até quinze gramas de açúcares por litro.

Art. 64. **Steinhaeger** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela retificação de destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação do álcool etílico potável, adicionado de substância aromática natural, em ambos os casos provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (**Juniperus communis**).

Art. 65. **Aquavit**, **akuavit** ou **acquavitae** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela destilação ou redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de sementes de alcarávia (**Carum carvi**), ou pela aromatização do álcool etílico potável de origem agrícola, retificado com extrato de sementes de alcarávia, podendo, em ambos os casos, ser adicionada outra substância vegetal aromática.

Parágrafo único. A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro e, quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, sua denominação será seguida da expressão: adoçada.

Art. 66. **Corn** ou **korn** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela retificação do destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação de uma mistura mínima de trinta por cento de destilado alcoólico simples de cereal com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substância natural de origem vegetal.

## Seção VI

### Das Bebidas Alcoólicas por **Mistura**

Art. 67. Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, com percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- c) bebida alcoólica; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b” e “c”;

II - adicionada:

- a) de extrato ou substância de origem vegetal;
- b) de extrato ou substância de origem animal; ou
- c) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” e “b”; e

III - opcionalmente de substância:

- a) aromatizante;
- b) saborizante;
- c) corante;
- d) outro aditivo; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

§ 1º O licor que tiver o nome da substância de origem animal ou vegetal deverá conter esta substância, sendo proibida a sua substituição.

§ 2º O licor será denominado de seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, conforme as seguintes definições:

I - licor seco é a bebida que contém mais de trinta gramas por litro e no máximo cem gramas por litro de açúcares;

II - licor fino ou doce é a bebida que contém mais de cem gramas por litro e no máximo trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares;

III - licor creme é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares; ou

IV - licor escarchado ou cristalizado é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

§ 3º As denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras somente serão permitidas aos licores que, em suas preparações, predomine a matéria-prima que justifique essas denominações.

§ 4º Serão permitidas, ainda, as denominações **Cherry, Apricot, Peach, Curaçau, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kümmel, Noix, Cassis, Ratafia**, Anis e as demais de uso corrente, aos licores elaborados principalmente com as frutas, plantas ou partes delas, desde que justifiquem essas denominações.

§ 5º O licor que contiver por base mais de uma substância vegetal e, não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente de licor de ervas, licor de frutas ou outras denominações que caracterizem o produto.

§ 6º Poderá denominar-se **Advocat, Avocat, Advokat** ou **Advocaat** o licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida graduação alcoólica mínima de quatorze por cento em volume a vinte graus **Celsius**.

§ 7º O licor que contiver lâminas de ouro puro poderá ser denominado licor de ouro.

§ 8º O licor de anis que contiver, no mínimo, trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares poderá ser denominado de Anisete.

§ 9º O licor preparado por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionado ou não de substância aromatizante ou saborizante, ou ambas, poderá denominar-se **triple sec** ou extra-seco, independentemente de seu conteúdo de açúcares.

§ 10. O licor que contiver em sua composição, no mínimo, cinqüenta por cento em volume de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas poderá ser denominado “licor de ...”, acrescido do nome da bebida utilizada.

§ 11. O licor com denominação específica de café, chocolate ou outras que caracterizem o produto, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas, poderá utilizar a denominação “licor de ...”, seguida da denominação específica do licor e da bebida alcoólica utilizada; neste caso, deverá declarar no rótulo principal a porcentagem da bebida utilizada.

Art. 68. Bebida alcoólica mista ou coquetel (**cocktail**) é a bebida com graduação alcoólica superior a meio e até cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- c) bebida alcoólica; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b” e “c”;

II - adicionada:

- a) de bebida não-alcoólica;
- b) de suco de fruta;
- c) de fruta macerada;
- d) de xarope de fruta;
- e) de leite;
- f) de ovo;
- g) de outra substância de origem vegetal;
- h) de outra substância de origem animal; ou
- i) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” a “h”.

§ 1º As bebidas previstas no **caput** que contiverem vinho ou derivados da uva e do vinho em sua composição serão reguladas pelo Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990.

§ 2º A bebida prevista no **caput** poderá ser adicionada de açúcares e aditivos e ser gaseificada; neste caso, a graduação alcoólica não poderá ser superior a quinze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**.

§ 3º A bebida prevista no **caput** com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, e com, no mínimo, cinqüenta gramas de açúcares por litro poderá ser denominada de batida, devendo ser:

I - elaborada com:

- a) aguardente de cana;
- b) álcool etílico potável de origem agrícola;
- c) destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar;
- d) bebidas destiladas; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”;

II - adicionada:

- a) de suco;
- b) de polpa de fruta;
- c) de outra substância de origem vegetal;

d) de outra substância de origem animal; ou

e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

§ 4º A bebida prevista no **caput**, com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela mistura de dois ou mais fermentados de frutas e sucos de frutas, adicionada de açúcares e aditivos poderá ser denominada de fermentado de frutas misto, e quando adicionada de dióxido de carbono, de fermentado de frutas misto gaseificado.

§ 5º A bebida prevista no **caput**, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, elaborada com cachaça, limão e açúcar, poderá ser denominada de caipirinha (bebida típica do Brasil), facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos.

§ 6º O limão poderá ser adicionado na forma desidratada.

§ 7º O produto à base de suco ou extrato vegetal, isolados ou em conjunto, com ou sem aroma, adicionado de água potável e, opcionalmente, de aditivos e açúcares será denominado “preparado líquido ou sólido para ...”, acrescido da nomenclatura da bebida alcoólica a ser elaborada.

§ 8º O produto previsto no § 7º, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adotado acrescida à sua denominação.

§ 9º Não é permitida a utilização de aditivo que confira à bebida alcoólica mista característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva e do vinho.

Art. 69. Coquetel composto é a bebida com graduação alcoólica de quatro a trinta e oito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, tendo, obrigatoriamente, como ingrediente vinho ou derivado da uva e do vinho em quantidade inferior a cinquenta por cento do volume, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

a) bebida alcoólica;

b) álcool etílico potável de origem agrícola;

c) destilado alcoólico simples de origem agrícola; ou

d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b” e “c”;

II - adicionada:

a) de bebida não-alcoólica;

b) de suco de fruta;

c) de outra substância de origem vegetal;

d) de outra substância de origem animal; ou

e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”.

§ 1º As bebidas referidas no **caput** não poderão assemelhar-se ao vinho por meio de aroma, sabor, denominação ou designação de venda, bem como apresentar em sua rotulagem elementos alusivos ao vinho e a uva, tais como: ramagens e cachos de uva, ou nela constarem termos e expressões como: vinho; com vinho; suave; tinto; branco; e outras próprias do produto vinho, bem como denominações dos derivados da uva e do vinho, excetuada a lista de ingredientes, conforme definido no inciso VI, do art. 11.

§ 2º O Coquetel composto poderá ser adicionado de açúcares e aditivos.

Art. 70. Bebida alcoólica composta é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de treze a dezoito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida da maceração ou infusão de substância vegetal, adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola, com adição ou não de açúcares.

§ 1º Bebida alcoólica de jurubeba é a bebida alcoólica composta obtida pela mistura de macerado alcoólico de jurubeba (**Solanum paniculatum L.**), com álcool etílico potável de origem agrícola e, opcionalmente, de aromatizante natural e aditivo, podendo ser adicionada de açúcares, caso em que será denominada suave ou doce, quando contiver mais de seis gramas de açúcares por litro.

§ 2º Bebida alcoólica de gengibre é a bebida alcoólica composta obtida pela mistura de macerado alcoólico de rizoma de gengibre (**Zingiber officinalis Rosc.**), com álcool etílico potável de origem agrícola e, opcionalmente, de aromatizante natural e aditivo, podendo ser adicionada de açúcares, caso em que será denominada suave ou doce, quando contiver mais de seis gramas de açúcares por litro, devendo apresentar sabor e aroma das substâncias naturais do rizoma.

§ 3º As demais bebidas alcoólicas compostas serão denominadas “bebida alcoólica composta de ...”, acrescida do nome do vegetal utilizado.

Art. 71. Aperitivo é a bebida com graduação alcoólica acima de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, que contiver princípio amargo ou aromático, com características aperitivas ou estimulantes do apetite, obtidas a partir de extrato de um ou mais vegetais ou parte deles.

§ 1º O produto deverá estar de acordo com o limite estabelecido para o princípio ativo previsto, proveniente da substância vegetal utilizada em sua elaboração.

§ 2º O aperitivo poderá ser adicionado de açúcares, bem como de saborizante, aromatizante, corante ou outro aditivo, ou de mistura destes.

§ 3º O aperitivo, cujo sabor seja predominantemente amargo, denominar-se-á **Fernet, Bitter**, amargo ou **amaro**.

§ 4º O aperitivo, em cuja composição predomine um princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima determinada, poderá ter sua denominação acrescida do nome da matéria-prima principal; quando não existir predominância de uma matéria-prima, os vegetais poderão ser denominados de forma genérica.

§ 5º Será denominado ferroquina ou ferro quina o aperitivo que possuir teor mínimo de cento e vinte miligramas de citrato de ferro amoniacal e cinco miligramas de quinino, expresso em sulfato de quinino, por cem mililitros da bebida.

§ 6º O aperitivo poderá ser adicionado de água e gás carbônico (CO<sub>2</sub>), mantendo sua denominação seguida da palavra soda, devendo ter graduação alcoólica máxima de quinze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**.

§ 7º Quando a graduação alcoólica do aperitivo for inferior ou igual a meio por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, denominar-se-á aperitivo sem álcool ou aperitivo não-alcoólico, seguido do nome da matéria-prima utilizada.

§ 8º Com exceção do teor alcoólico, serão exigidas para o aperitivo não-alcoólico todas as especificações atribuídas aos aperitivos em geral.

Art. 72. Aguardente composta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, resultante da adição de substância de origem vegetal ou animal na aguardente ou no destilado alcoólico simples ou na mistura destes ingredientes alcoólicos.

Parágrafo único. A aguardente composta poderá ser adicionada de caramelo para correção da cor, de açúcares na quantidade inferior a trinta gramas por litro e de aditivos.

## CAPÍTULO VIII DOS DESTILADOS ALCOÓLICOS

Art. 73. Álcool etílico potável de origem agrícola é o produto com graduação alcoólica mínima de noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtido pela destilo-retificação de mosto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou de destilado alcoólico simples.

§ 1º Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando houver referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

§ 2º O álcool etílico potável de origem agrícola poderá ser hidratado para o seu envelhecimento.

Art. 74. **Raw grain whisky** é o destilado alcoólico de cereal com graduação alcoólica superior a cinquenta e quatro e inferior a noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, envelhecido em tonéis de carvalho com capacidade máxima de setecentos litros, por período mínimo de dois anos.

Art. 75. Destilado alcoólico simples de origem agrícola é o produto com graduação alcoólica superior a cinquenta e quatro e inferior a noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, destinado à elaboração de bebida alcoólica e obtido pela destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva de mosto ou subproduto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica.

§ 1º A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente aroma e sabor provenientes da matéria-prima utilizada, dos derivados do processo fermentativo e dos formados durante a destilação.

§ 2º Mosto é a substância de origem vegetal ou animal que contém elemento amiláceo ou açucarado passível de transformar-se, mediante fermentação alcoólica, em álcool etílico.

§ 3º Ao mosto fermentável poderão ser adicionadas substâncias destinadas a favorecer o processo de fermentação, desde que ausentes no destilado, sendo proibido o emprego de álcool de qualquer natureza.

§ 4º O destilado alcoólico simples terá a denominação da matéria-prima de sua origem, observada a classificação do art. 76, e não deverá conter aditivo em desacordo com a legislação.

Art. 76. O destilado alcoólico simples classifica-se em:

I - de cana-de-açúcar;

II - de melaço;

III - de cereal;

IV - de fruta;

V - de tubérculo; ou

VI - de outros vegetais.

§ 1º Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar é o produto obtido pelo processo de destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar.

§ 2º Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar destinado à produção da aguardente de cana é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-

de-açúcar com graduação alcoólica superior a cinquenta e quatro e inferior a setenta por cento em volume, a vinte graus **Celsius**.

§ 3º Destilado alcoólico simples de melaço é o produto obtido da destilação do mosto fermentado do melaço, resultante da produção de açúcar de cana.

§ 4º Destilado alcoólico simples de cereal é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de cereais, maltados ou não; denominando-se:

I - destilado alcoólico simples de cereal envelhecido: o produto obtido pelo envelhecimento do destilado alcoólico simples de cereal em tonéis, de carvalho ou de madeira apropriada, com capacidade máxima de setecentos litros, por período não inferior a um ano;

II - destilado alcoólico simples de malte: o produto proveniente unicamente do mosto da cevada maltada, turfada ou não, obtido pelo processo de destilação em alambique **pot stills**; ou

III - destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou **Malt Whisky**: o produto obtido pelo envelhecimento do destilado alcoólico simples de malte em tonéis de carvalho com capacidade máxima de setecentos litros, por período não inferior a dois anos.

§ 5º Destilado alcoólico simples de fruta é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de fruta.

§ 6º Destilado alcoólico simples de tubérculo é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de batata ou outros tubérculos, bem como de mandioca ou de beterraba.

§ 7º Destilado alcoólico simples de vegetais é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de uma mistura de duas ou mais matérias-primas de origem vegetal.

## CAPÍTULO IX DOS FERMENTADOS ACÉTICOS

Art. 77. Fermentado acético é o produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido:

I - da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto:

- a) de fruta;
- b) de cereal;
- c) de outros vegetais;
- d) de mel;
- e) da mistura de vegetais; ou
- f) da mistura hidroalcoólica;

II - adicionado opcionalmente:

- a) de vegetal;
- b) de partes de vegetal;
- c) de extrato vegetal aromático;
- d) de suco;
- e) de aroma natural;
- f) de condimento; ou
- g) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas “a” a “f”.

§ 1º O fermentado acético poderá ser adicionado de aditivo.

§ 2º O fermentado acético poderá ser denominado “vinagre de ...”, acrescido do nome da matéria-prima utilizada.

## CAPÍTULO X DOS REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA BEBIDA

Art. 78. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;

II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;

III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde, previstos neste Regulamento e em legislação específica; e

V - conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Será considerada imprópria para o consumo e impedida de comercialização a bebida que não atender ao disposto neste artigo.

## CAPÍTULO XI DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 79. O controle da produção e circulação da matéria-prima será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

§ 1º O controle da matéria-prima será efetuado de acordo com a quantidade e suas características físicas e químicas e, no caso do destilado alcoólico, em função do teor alcoólico, expresso em álcool anidro, e pela quantidade da matéria-prima empregada.

§ 2º Para efeito deste Regulamento, considera-se destilado alcoólico o álcool etílico potável de origem agrícola, o destilado alcoólico simples e suas variedades, a bebida destilada e a bebida retificada.

§ 3º A liberação do destilado alcoólico importado somente poderá ser efetuada mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO XII DO CONTROLE DE BEBIDAS

Art. 80. O controle da produção, engarrafamento, envelhecimento e circulação das bebidas será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 81. A bebida destinada exclusivamente à exportação poderá ser elaborada, denominada e rotulada de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destina, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 215 do Decreto nº 4.544, de 26 de dezembro de 2002.

Parágrafo único. A elaboração e a denominação das bebidas típicas do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 82. A bebida de procedência estrangeira somente poderá ingressar e ser comercializada no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



§ 1º A bebida estrangeira deverá apresentar o certificado de origem e o certificado de análise, expedidos pelo órgão oficial do país de origem ou pela entidade por ele reconhecida para tal fim.

§ 2º A bebida estrangeira deverá observar os requisitos de identidade e qualidade adotados para a bebida fabricada no território nacional.

§ 3º A bebida alcoólica de procedência estrangeira que não atender aos requisitos de identidade e qualidade nacionais somente poderá ser objeto de comércio no território nacional mediante a apresentação de certificado expedido pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim, atestando:

I - possuir característica típica, regional e peculiar daquele país;

II - ser produto enquadrado na legislação daquele país; e

III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região ou país de origem.

§ 4º A bebida envasilhada no estrangeiro somente poderá ser comercializada no território nacional em seu recipiente original, vedada qualquer alteração nos dizeres do rótulo, ressalvado o disposto neste Regulamento.

### CAPÍTULO XIII DA CERTIFICAÇÃO DA BEBIDA

Art. 83. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de bebidas, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente e de indicação geográfica.

§ 1º O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio da implantação e utilização de sistema de identificação de perigos à segurança, qualidade e integridade econômica dos produtos, como o programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas autorizados.

§ 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituída pelo órgão central competente.

### CAPÍTULO XIV DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS

Art. 84. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com as atividades desenvolvidas, deverão observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, deverão dispor da infra-estrutura básica adequada para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida.

§ 2º Os estabelecimentos de bebidas deverão dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas

estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ainda, no que couber, observar os preceitos relativos a inocuidade das bebidas.

§ 4º Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, devendo prestar informações sobre este controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento sempre que solicitado.

§ 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no **caput** realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 85. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de bebida deverão ser próprios para a finalidade a que se destinam e deverão observar as exigências sanitárias e de higiene.

Art. 86. Para efeito de controle, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento ficam obrigados a apresentar ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento na sua respectiva unidade da federação, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, declaração de produção anual na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano.

## CAPÍTULO XV DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 87. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Regulamento constituirão atividade de rotina e terão caráter permanente.

Parágrafo único. Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos são obrigados a prestarem informações e apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados.

Art. 88. Constituem, também, ações de inspeção e fiscalização as auditorias das ferramentas de controle da qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Parágrafo único. Constituem ferramentas de controle da qualidade a serem auditadas os Programas de Boas Práticas de Fabricação e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, entre outros, implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 89. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de aferir e controlar:

I - estabelecimentos de produção, importação, exportação, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, depósito, distribuição de bebidas, comércio, cooperativas, atacadistas, bem como, em caráter privativo, os portos, aeroportos, postos de fronteiras, terminais alfandegários e estações aduaneiras; e

II - matéria-prima, produto, equipamento, instalações, áreas industriais, processos produtivos, depósitos, recipientes, rótulos, embalagens, vasilhames e veículos das respectivas empresas e de terceiros.

Art. 90. A inspeção e fiscalização prevista no art. 89 serão exercidas no âmbito da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por Fiscal Federal Agropecuário, devidamente identificado funcionalmente, para:

I - colher amostras necessárias às análises de fiscalização e de controle, lavrando-se o respectivo termo;

II - realizar inspeção rotineira nos estabelecimentos e locais abrangidos por este Regulamento para verificar a conformidade das instalações, processos produtivos, equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens, vasilhames e produtos frente às normas legais vigentes, assim como apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, lavrando o respectivo termo;

III - realizar vistoria nos estabelecimentos para efeito de registro, lavrando-se o respectivo laudo;

IV - verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda, lavrando-se o respectivo termo;

V - promover o fechamento de estabelecimento ou seção, lavrando-se o respectivo termo;

VI - proceder à apreensão de rótulos, embalagens, produto, matéria-prima, ou de qualquer substância encontrados no estabelecimento em inobservância a este Regulamento, principalmente nos casos de indício de falsificação ou adulteração, alteração, deterioração ou de perigo à saúde humana, lavrando-se o respectivo termo;

VII - executar sanções de interdição e de inutilização;

VIII - lavrar auto de infração;

IX - requisitar, por intimação, no âmbito da sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e apresentação de documentos necessários à complementação dos processos de registros de estabelecimentos ou produtos, ou, ainda, de investigação ou apuração de adulteração ou falsificação;

X - realizar auditorias necessárias à verificação de conformidade dos Programas de Boas Práticas de Fabricação, de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e outros programas de qualidade implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento, dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados; e

XI - proceder, à inutilização, mediante o processo legal, de bebidas e demais produtos disciplinados neste Regulamento.

Parágrafo único. No desempenho de suas funções, o Fiscal Federal Agropecuário dispõe de livre acesso aos estabelecimentos e poderá requisitar o auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física ou impedimento à execução das suas atividades.

## CAPÍTULO XVI DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 91. São documentos de fiscalização:

I - o termo de inspeção;

II - a intimação;

III - o termo de fechamento;

IV - o termo de apreensão;

V - o auto de infração;

VI - o termo de colheita de amostras;  
VII - a notificação de julgamento;  
VIII - o termo de inutilização;  
IX - o termo de liberação;  
X - o termo de interdição;  
XI - o termo aditivo;  
XII - o termo de revelia;  
XIII - o certificado de inspeção;  
XIV - o laudo de vistoria;  
XV - o termo de levantamento de estoque; e  
XVI - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento.  
Parágrafo único. Os modelos dos documentos previstos no **caput**, bem como as suas respectivas finalidades serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO XVII DAS AMOSTRAS DE FISCALIZAÇÃO E DE CONTROLE E DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 92. Para efeito de análise de fiscalização, será procedida a coleta de amostra da bebida, constituída de três unidades representativas do lote ou partida.

Art. 92. Para fins de fiscalização, poderá ser procedida a coleta de amostra do produto ou da bebida de que trata este Decreto, constituída de três unidades representativas do lote ou partida, as quais serão direcionadas da seguinte forma:(Redação dada pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

I - uma unidade da amostra para a análise de fiscalização;(Incluído pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

II - uma unidade da amostra para a análise pericial ou perícia de contraprova; e (Incluído pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

III - uma unidade da amostra para a análise de desempate ou perícia de desempate. (Incluído pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 1º O disposto no **caput** não se aplica aos casos em que a constituição das três unidades para fins de amostra inviabilize, prejudique ou seja desnecessária para a realização da análise do produto ou bebida.(Incluído pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 2º Ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá os critérios para a definição da necessidade de constituição de três unidades para fins de amostra. (Incluído pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

§ 3º O disposto neste artigo não se aplica à análise de que trata o art. 93. (Incluído pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Art. 93. Para efeito de análise de controle, será procedida a coleta de uma unidade de amostra representativa do lote ou partida.

Parágrafo único. Para efeito de desembaraço aduaneiro de matéria-prima ou bebida estrangeira, proceder-se-á à análise de controle por amostragem.

Art. 94. O resultado da análise de fiscalização deverá ser informado ao fiscalizado, ao produtor e ao detentor da bebida, quando distintos.

Parágrafo único. No caso de amostra oriunda de produto apreendido, o resultado da análise de fiscalização deverá ser comunicado aos interessados

no prazo máximo de trinta dias, contados da data da coleta, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada.

Art. 95. Para efeito de desembaraço aduaneiro de bebida estrangeira, em caso de desconformidade com os parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, serão adotados os procedimentos previstos para análise de fiscalização, ressalvados os casos previstos no § 3º do art. 82.

Art. 96. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

Art. 96. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova, exceto na hipótese de que trata o § 1º do art. 92. (Redação dada pelo Decreto nº 9.902, de 2019)

Parágrafo único. Havendo divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, proceder-se-á à análise ou perícia de desempate, que prevalecerá sobre as demais, qualquer que seja o resultado, não sendo permitida sua repetição.

Art. 97. Nas análises laboratoriais previstas neste Regulamento, serão aplicados os métodos oficiais e as tolerâncias analíticas reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 98. Outros métodos de análises poderão ser utilizados na fiscalização de bebida e sua matéria-prima, desde que previamente reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO XVIII DAS PROIBIÇÕES E INFRAÇÕES

Art. 99. É proibida e constitui infração a prática isolada ou cumulativa do disposto abaixo:

I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito e comercializar bebida e demais produtos disciplinados neste Regulamento que estejam em desacordo com os parâmetros estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade nele estabelecidos e em atos específicos;

II - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar e comercializar bebida e demais produtos nacionais abrangidos por este Regulamento sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar bebida desprovida de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

V - adulterar ou falsificar a bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento;

VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

- VII - fazer funcionar o estabelecimento de bebida ou de demais produtos abrangidos por este Regulamento sem a devida infra-estrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;
- VIII - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- IX - utilizar rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes;
- X - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;
- XI - deixar de atender a notificação ou a intimação no prazo estipulado;
- XII - impedir por qualquer meio a ação fiscalizadora;
- XIII - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para a bebida e para os demais produtos abrangidos por este Regulamento;
- XIV - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;
- XV - importar, manter em depósito ou comercializar em desconformidade bebida e demais produtos importados abrangidos por este Regulamento;
- XVI - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo determinado, declaração de produção e estoques de bebidas e dos demais produtos abrangidos por este Regulamento;
- XVII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização do órgão competente;
- XVIII - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;
- XIX - manter matéria-prima, ingredientes, bebidas ou demais produtos, abrangidos por este Regulamento, armazenados em condições inadequadas quanto à segurança e integridade dos produtos abrangidos por este Regulamento;
- XX - utilizar, no acondicionamento de bebidas, demais produtos abrangidos por este Regulamento e matéria-prima, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias; e
- XXI - utilizar ingrediente não permitido para elaboração ou fabricação de alimentos ou bebidas.

## CAPÍTULO XIX DAS RESPONSABILIDADES

Art. 100. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, as infrações previstas neste Regulamento recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

- I - o produtor, padronizador, envasilhador, acondicionador, exportador e importador, quando a bebida permanecer em vasilhame fechado e inviolado, ressalvado o disposto no inciso IV;
- II - o responsável técnico pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao respectivo conselho profissional;
- III - todo aquele que concorrer para a prática da infração ou dela obtiver vantagem; e

IV - o transportador, o comerciante ou o armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando a procedência deste não for comprovada por meio de documento oficial ou quando eles concorrerem para a alteração de identidade e qualidade do produto.

Art. 101. Quando a infração constituir-se de adulteração ou falsificação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

## CAPÍTULO XX

### DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DE APURAÇÃO DE INFRAÇÃO

Art. 102. A autoridade competente que tomar conhecimento por qualquer meio da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração, por meio de procedimento administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 103. A infringência às disposições contidas no art. 99 será apurada em processo administrativo regular, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos legais.

Parágrafo único. Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários da Unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração terá o prazo máximo de trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, para instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento, sob pena de responsabilidade administrativa.

Art. 104. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, a infringência às disposições contidas no art. 99 sujeita o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa no valor de até R\$ 117.051,00 (cento e dezessete mil e cinquenta e um reais), conforme o disposto no art. 1º da Lei nº 8.936, de 24 de novembro de 1994;

III - inutilização de bebida, matéria-prima, ingrediente e rótulo;

IV - interdição de estabelecimento, seção ou equipamento;

V - suspensão da fabricação de produto;

VI - suspensão do registro de produto;

VII - suspensão do registro do estabelecimento;

VIII - cassação do registro do estabelecimento, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade dos produtos; e

IX - cassação do registro do produto, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 105. Serão considerados, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato em vista de sua consequência à saúde humana e à defesa do consumidor e os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes quando:

I - a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução da infração;

II - o infrator, por espontânea vontade, reparar o ato lesivo que lhe for imputado;

III - o infrator for primário;

IV - a infração tiver sido cometida acidentalmente;

V - a infração não resultar em vantagem econômica para o infrator; ou

VI - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator visado à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - ter a infração consequência danosa ou risco à saúde do consumidor; ou

IV - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou inspeção.

§ 3º No concurso de circunstâncias atenuante e agravante, quando da aplicação da sanção, considerar-se-á a que seja preponderante.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração, e a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Nos casos de penalidade de multa, a reincidência genérica acarretará, no mínimo, a duplicação do valor a ser aplicado e a específica, no mínimo, a triplicação, sendo que, no caso de reincidência específica, o valor base a ser considerado não poderá ser inferior ao aplicado no último julgamento de igual reincidência.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º Apurando-se, no mesmo processo, a prática de duas ou mais infrações, aplicar-se-ão multas cumulativas.

Art. 106. A advertência será aplicada nos seguintes casos:

I - quando o infrator for primário, não tiver agido com dolo e, ainda, a infração não constituir-se de adulteração ou falsificação; ou

II - quando o infrator ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, sem a devida comunicação junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, alteração esta que não comprometa a inocuidade, segurança e qualidade da bebida ou dos demais produtos previstos neste Regulamento.

Art. 107. Aplicar-se-á multa, independentemente de outras sanções previstas neste Regulamento, ainda que o infrator seja primário, nos seguintes casos:

I - produzir ou fabricar, acondicionar, standardizar, envasilhar ou engarrafar, exportar ou importar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - produzir ou fabricar, acondicionar, standardizar, envasilhar, engarrafar ou comercializar bebida nacional ou demais produtos previstos neste Regulamento, desprovidos de prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento, desprovidos de comprovação de procedência;

IV - produzir, manter em depósito ou comercializar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento em desacordo com os requisitos de identidade e qualidade;

V - adulterar ou falsificar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento;



VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, alteração esta que venha a comprometer a inocuidade, segurança e qualidade da bebida ou dos demais produtos previstos neste Regulamento;

VII - funcionar o estabelecimento de bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento sem a devida infra-estrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

VIII - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IX - utilizar rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes;

X - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, as quais deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;

XI - deixar de atender a notificação ou intimação no prazo estipulado;

XII - causar embaraço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;

XIII - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento;

XIV - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;

XV - importar, manter em depósito ou comercializar bebida importada ou demais produtos, previstos neste Regulamento, importados em desconformidade com o disposto neste Regulamento;

XVI - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo determinado, declaração de produção e estoques de bebidas e dos demais produtos abrangidos por este Regulamento;

XVII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização do órgão competente;

XVIII - manter matéria-prima, ingredientes, bebidas ou demais produtos previstos neste Regulamento armazenados em condições inadequadas;

XIX - utilizar, no acondicionamento de bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento, embalagens que não atendam às normas sanitárias; ou

XX - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador.

Art. 108. As infrações previstas nos incisos de I a XIX do art. 107 serão passíveis de multas no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) até R\$ 117.051,00 (cento e dezessete mil e cinquenta e um reais).

Art. 109. A infração prevista no inciso XX do art. 107 será passível de multa no valor de até R\$ 29.262,75 (vinte e nove mil duzentos e sessenta e dois reais e setenta e cinco centavos), não eximindo o infrator das sanções penais cabíveis.

Art. 110. A inutilização de bebida, assim como de rótulos, embalagens ou vasilhames e demais produtos previstos neste Regulamento, objetos de medida cautelar de apreensão, ocorrerá nos casos de adulteração e falsificação ou quando, por decisão da autoridade julgadora, o produto apreendido não puder ser reaproveitado, ficando as despesas e a execução por conta do infrator.

Art. 111. Ocorrerá a interdição de estabelecimento, de seção ou a lacração de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasilhador ou importador estiver operando sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou, ainda, quando o equipamento ou a instalação forem inadequados ou o responsável legal, quando intimado, não suprir a deficiência no prazo determinado.

Art. 112. Poderá ocorrer a suspensão de registro de produto ou de estabelecimento, pelo período de até dois anos, quando o infrator for reincidente na ocorrência do disposto no art. 99.

Art. 113. Poderá ocorrer a cassação de registro de estabelecimento ou de produto quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração e falsificação ou com antecedentes de não cumprir às exigências legais ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Art. 114. A aplicação de sanções administrativas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 115. Quando a infração constituir-se de adulteração ou falsificação, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão competente para instauração de inquérito.

Art. 116. As sanções administrativas previstas neste Regulamento serão executadas por meio de notificação de julgamento e inscrição do estabelecimento no registro cadastral de infratores.

§ 1º Quando do cumprimento da notificação, havendo embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação de fiscalização.

§ 2º A inutilização será procedida e acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado, no prazo estabelecido, observadas as normas ambientais vigentes, sendo que os recursos e meios necessários à execução correrão por conta do infrator.

§ 3º O valor da multa deverá ser recolhido no prazo máximo de trinta dias, a contar do recebimento da notificação.

§ 4º A multa que não for paga no prazo previsto será cobrada judicialmente após inscrição na dívida ativa da União.

Art. 117. Da decisão administrativa de primeira instância cabe recurso à instância central da área de bebidas, interposto no prazo de vinte dias a contar do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

Parágrafo único. A decisão de segunda instância será proferida no prazo de trinta dias, salvo prorrogação por igual período, contados do recebimento do recurso pela autoridade julgadora, sob pena de responsabilidade administrativa.

## CAPÍTULO XXI DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 118. Caberá a apreensão de bebida, matéria-prima, ingrediente, substância, aditivo, embalagem, vasilhame ou rótulo, por cautela, quando ocorrerem indícios de alteração dos requisitos de identidade e qualidade ou, ainda, inobservância ao disposto neste Regulamento.

Art. 119. Proceder-se-á, ainda, à apreensão de bebida, por cautela, quando estiver sendo produzida, padronizada, engarrafada ou comercializada em desacordo com as normas previstas neste Regulamento.

§ 1º O produto apreendido ficará sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento detentor ou, na ausência deste, sob a guarda de um representante nomeado depositário, sendo proibida a sua substituição, subtração ou remoção, parcial ou total.

§ 2º Em caso de comprovada necessidade, o produto poderá ser removido para outro local a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 3º Do produto apreendido será colhida amostra de fiscalização, que será submetida à análise laboratorial para efeito de decisão administrativa, sendo que ao interessado será dado o conhecimento do resultado desta análise.

§ 4º A apreensão de que trata o **caput** não poderá exceder a trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

§ 5º Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando-se o processo administrativo, ficando o produto apreendido, se necessário, até sua conclusão.

§ 6º Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, far-se-á a imediata liberação do produto.

Art. 120. A recusa injustificada do responsável legal do estabelecimento detentor de produto objeto de apreensão ao encargo de depositário caracteriza impedimento a ação da fiscalização, sujeitando o estabelecimento à sanção estabelecida neste Regulamento, devendo neste caso ser lavrado auto de infração.

Art. 121. No caso de estabelecimento em funcionamento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou sempre que se verificar inadequação total ou parcial do estabelecimento aos seus fins e que importe em risco iminente à saúde pública ou, ainda, nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade, poderá ser adotada a medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou seção, com a lavratura do respectivo termo e do auto de infração.

Parágrafo único. No caso de inadequação de estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada após compromisso escrito do autuado, de que suprirá a irregularidade apontada, ficando impedido de exercer qualquer atividade industrial relacionada aos produtos previstos neste Regulamento antes de receber liberação do órgão de fiscalização, após vistoria, e, nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

Art. 122. Poderão ser inutilizados a bebida e os demais produtos previstos neste Regulamento, observados o rito processual e as normas ambientais vigentes, quando forem de origem não comprovada ou, ainda, procedente de estabelecimento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cujas condições operacionais ofereçam risco iminente à qualidade do produto e à saúde do consumidor.

## CAPÍTULO XXII DA DELIMITAÇÃO DE COMPETÊNCIA

Art. 123. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios relativos à descentralização das atividades previstas neste Regulamento para os órgãos competentes dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, em observância ao contido na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

Art. 124. Caberá aos técnicos especializados responsáveis pela área de bebidas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento coordenar e supervisionar as ações desenvolvidas nas unidades da Federação constantes do art. 123, em relação aos produtos abrangidos por este Regulamento.

### CAPÍTULO XXIII DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 125. O disposto neste Regulamento é igualmente aplicável ao álcool etílico potável de origem agrícola, ao destilado alcoólico de origem animal e vegetal, ao fermentado acético, aos extratos elaborados e concentrados de emprego na produção de bebidas, responsáveis pelas suas características sensoriais.

Art. 126. O produto da arrecadação resultante da aplicação de multa será revertido integralmente para a execução das atividades previstas neste Regulamento.

Art. 127. O órgão fiscalizador no desempenho de suas atividades poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos neste Regulamento mão-de-obra auxiliar para a coleta de amostras.

Parágrafo único. O impedimento às ações de que trata este artigo caracteriza embaraço à fiscalização e sujeita o infrator às sanções previstas neste Regulamento.

Art. 128. Para efeito deste Regulamento, as bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas, com graduação alcoólica superior a quinze por cento em volume poderão conter, em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espirituosa.

Art. 129. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os processos e produtos a serem objetos de certificação e implementará os meios para o atendimento deste fim, conforme disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 130. O Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento expedirá as instruções necessárias para a execução deste Regulamento.

### **LEI Nº 13.648, DE 11 DE ABRIL DE 2018**

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.

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

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas em estabelecimento familiar rural.

§ 1º Considera-se estabelecimento familiar rural de produção de polpa e de suco de frutas o localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural que atenda ao disposto na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

§ 2º (VETADO).

Art. 2º A produção de polpa e suco de frutas em estabelecimento familiar rural deve ser feita com matéria-prima produzida exclusivamente no estabelecimento familiar rural e em quantidade máxima estabelecida para cada produto conforme norma regulamentadora.

Art. 3º (VETADO).

Art. 4º O procedimento para o registro do estabelecimento e os requisitos de rotulagem dos produtos serão simplificados, conforme dispuser norma regulamentadora.

Art. 5º Os estabelecimentos familiares rurais, a produção de polpa e suco de frutas e os produtos obtidos devem atender aos requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis nº 8.918, de 14 de julho de 1994 , e 7.678, de 8 de novembro de 1988 , ou normas que as substituam, e nas normas regulamentadoras.

Parágrafo único. Às infrações ao disposto nesta Lei aplicar-se-ão as sanções administrativas previstas no art. 9º da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 .

Art. 6º Para fins de rotulagem e registro, a denominação dos produtos disciplinados por esta Lei pode ser acrescida de uma das seguintes palavras:

I - artesanal;

II - caseiro;

III - colonial.

Parágrafo único. Devem constar do rótulo da embalagem do produto:

I - a denominação do produto;

II - o nome do agricultor familiar e o endereço do imóvel rural onde foi produzido;

III - o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP;

IV - outras informações, conforme norma regulamentadora.

Art. 7º O art. 2º da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 , passa a vigorar acrescido do seguinte parágrafo único:

“Art. 2º .....

Parágrafo único. A execução das atividades de inspeção e fiscalização de que trata o **caput** poderá ser objeto de convênios, ajustes ou acordos celebrados com órgãos e entidades dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.” (NR)

Art. 8º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 11 de abril de 2018; 197º da Independência e 130º da República.

MICHEL TEMER

*Eliseu Padilha*

**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.

**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 na Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, **D E C R E T A**:

## CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Decreto regulamenta o disposto na Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, sobre a produção de polpa e de suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural.

Art. 2º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

I - estabelecimento familiar rural de produção de polpa e de suco de fruta - estabelecimento localizado em área rural que esteja sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, onde seja desenvolvida a produção de polpa ou de suco de fruta, e que atenda o disposto na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017;

II - polpa de fruta - produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, conforme estabelecido no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - suco de fruta ou sumo de fruta - bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã ou de parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, conforme estabelecido na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - matéria-prima - fruta produzida exclusivamente no estabelecimento familiar rural para a produção de polpa ou de suco de fruta, na forma do disposto no art. 2º da Lei nº 13.648, de 2018;

V - ingrediente - substância empregada na fabricação ou preparação de polpa e de suco de fruta e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada, incluídos os aditivos e a matéria-prima;

VI - composição - especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos demais ingredientes empregados na fabricação ou preparação da polpa e do suco de fruta;

VII - aditivo - ingrediente adicionado intencionalmente à polpa e ao suco de fruta, sem propósito de nutrir, com o objetivo de conservar ou modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, conforme os limites estabelecidos pela legislação específica da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa;

VIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação - substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer ação transitória, na fase

de elaboração da polpa e do suco de fruta, e deles retirada, inativada ou transformada antes da obtenção do produto final, em decorrência do processo tecnológico utilizado, e da qual poderão resultar presentes, de forma não intencional porém inevitável, resíduos ou derivados no produto final, de acordo com a lista permitida pela legislação específica da Anvisa;

IX - denominação - nome da polpa ou do suco de fruta, respeitada a classificação prevista em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

X - lote ou partida - quantidade de polpa e de suco de fruta obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

XI - prazo de validade - período em que a polpa e o suco de fruta mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenamento e utilização ou consumo;

XII - padrão de identidade e qualidade - especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário da polpa e do suco de fruta estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XIII - alteração accidental - modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da polpa e do suco de fruta, em decorrência de causas não intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, e que traga prejuízo ao consumidor;

XIV - alteração proposital - modificação intencional dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da polpa e do suco de fruta, desde que a alteração se converta em vantagem econômica para a empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

XV - adulteração - alteração proposital da polpa e do suco de fruta, por meio de supressão, redução, substituição ou modificação total ou parcial de matéria-prima ou ingrediente ou pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

XVI - falsificação - reprodução enganosa da polpa e do suco de fruta por meio de imitação da forma, dos caracteres e da rotulagem que constituam processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem ou por meio do emprego de denominação em desacordo com a classificação e a padronização da polpa e do suco de fruta;

XVII - fraude - engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação da polpa e do suco de fruta;

XVIII - infração - a ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares destinadas a preservar a integridade e a qualidade dos ingredientes, da polpa e do suco de fruta; e

XIX - boas práticas de elaboração - procedimentos necessários para a obtenção de polpa e suco de fruta inócuos, saudáveis e sãos, conforme regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO II DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 3º As atividades administrativas relacionadas com a produção de polpa e suco de fruta são:

I - controle;

- II - inspeção;
- III - fiscalização;
- IV - padronização;
- V - classificação;
- VI - análise de fiscalização;
- VII - análise de controle;
- VIII - análise pericial ou perícia de contraprova;
- IX - análise de desempate ou perícia de desempate;
- X - registro de estabelecimento; e
- XI - registro de polpa e suco de fruta.

Parágrafo único. Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

- I - controle - verificação administrativa da produção, da manipulação, da padronização, da classificação, do registro, da inspeção, da fiscalização, da exportação, da circulação e da comercialização de polpa e suco de fruta;
- II - inspeção - acompanhamento das fases de produção e de manipulação da polpa e do suco de fruta e das demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade;
- III - fiscalização - ação direta do Poder Público para verificação do cumprimento da lei;
- IV - padronização - definição dos padrões de identidade e qualidade da polpa e do suco de fruta pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- V - classificação - identificação e definição:
  - a) do estabelecimento, com base no processo de produção e na atividade desenvolvida; e
  - b) da polpa e do suco de fruta, com base na composição, nas características intrínsecas, no processo de produção e, nas hipóteses legalmente previstas, na procedência e na origem;
- VI - análise de fiscalização - procedimento laboratorial realizado em amostra de polpa e suco de fruta para verificar a conformidade do produto com os padrões de identidade e qualidade e as ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, da produção até a comercialização;
- VII - análise de controle - procedimento laboratorial realizado em amostra de polpa e suco de fruta com a finalidade de controlar a transformação e a exportação;
- VIII - análise pericial ou perícia de contraprova - determinação analítica realizada por perito em amostra de polpa ou suco de fruta coletada para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou a polpa ou o suco de fruta amostrado fora dos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- IX - análise de desempate ou perícia de desempate - determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova;
- X - registro de estabelecimento - formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de polpa e suco de fruta, de acordo com a atividade desenvolvida; e



XI - registro de produto - formalidade administrativa que cadastra a polpa e o suco de fruta, observados a classificação, a padronização, a marca comercial e os processos de produção e conservação.

### CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 4º A classificação geral dos estabelecimentos, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

I - produtor ou fabricante - estabelecimento que transforma em polpa e suco de fruta os produtos primários, oriundos de sua própria produção;

II - envasilhador ou engarrafador - estabelecimento que envasilha polpa e suco de fruta em recipientes destinados ao consumidor e que deverá ser cumulativamente registrado como produtor na forma do inciso I; ou

III - exportador - estabelecimento que exporta polpa e suco de fruta e que deverá ser cumulativamente registrado como produtor e envasilhador, na forma do disposto nos incisos I e II.

Art. 5º O produtor ou o fabricante, atendidas as exigências legais e após comunicação ao órgão fiscalizador, poderá produzir, engarrafar ou envasilhar polpa e suco de fruta em estabelecimento de terceiro, no território nacional, por meio de contratação de serviço.

§ 1º Na hipótese a que se refere o **caput**, serão do estabelecimento contratante as responsabilidades pela polpa e pelo suco de fruta previstas neste Decreto e não será necessário que conste do rótulo o nome e o endereço do prestador de serviço, desde que seja garantida a rastreabilidade da polpa e do suco de fruta, por meio de diferenciação do lote de produção.

§ 2º Na hipótese de o estabelecimento contratante optar por não apresentar o nome empresarial e o endereço do contratado, fará constar do rótulo do produto a expressão: "Produzido e envasilhado sob responsabilidade de", seguida do nome empresarial e do endereço do empreendimento familiar rural produtor de polpa e suco de fruta.

### CAPÍTULO IV DOS REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS E DE POLPA E SUCO DE FRUTA

Art. 6º Os estabelecimentos familiares rurais de produção de polpa e suco de fruta referidos neste Decreto serão registrados por meio do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários - Sipeagro, disponível no portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 7º O registro de que trata o art. 6º será realizado com a apresentação dos seguintes documentos por meio do Sipeagro:

I - comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ, caso o estabelecimento possua;

II - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, ou documento correlato, conforme lei específica;

III - anotação de responsabilidade técnica ou documento equivalente expedido pelo conselho de classe do responsável técnico ou declaração do órgão de extensão rural credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - Anater;

IV - memorial descritivo das instalações e dos equipamentos do estabelecimento;

V - manual de boas práticas de elaboração dos produtos; e

VI - laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que ateste sua potabilidade e contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros:

a) cor;

b) turbidez;

c) pH;

d) coliformes totais; e

e) cloro residual.

Parágrafo único. A declaração de que trata o inciso III do **caput** será datada, assinada e identificada e conterá a seguinte redação: "Declaro, para fins de registro de estabelecimento familiar rural de produção de polpa e suco de fruta, regulamentado pela Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que (nome, número no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou no CNPJ, caso o estabelecimento possua, e endereço do estabelecimento familiar rural) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por técnico habilitado".

Art. 8º A polpa e o suco de fruta produzidos no estabelecimento familiar rural serão registrados por meio do Sipeagro, disponível no portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Poderá ser solicitado laudo analítico da polpa ou do suco de fruta e laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou dos demais ingredientes no caso de ser necessário esclarecer a composição ou de envolver riscos à saúde do consumidor.

Art. 9º Os registros de que tratam os art. 6º e art. 8º terão validade no território nacional pelo prazo de dez anos, renovável por igual período, observada a validade da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou de documento correlato apresentado no momento da solicitação de registro.

Parágrafo único. A Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar deverá ser atualizada no Sipeagro durante o período de validade do registro, sob pena de cancelamento do registro.

Art. 10. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá recusar ou cancelar o registro da polpa e do suco de fruta produzidos por estabelecimento familiar rural nos casos em que a rotulagem, a embalagem ou outras características possam induzir o consumidor a erro quanto à classe, ao tipo ou à natureza do produto.

## CAPÍTULO V DA ROTULAGEM DE POLPA E SUCO DE FRUTA

Art. 11. Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

I - rótulo - a inscrição, a legenda, a imagem ou a matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada, sobre:

a) a embalagem da polpa e do suco de fruta;

b) a parte plana da cápsula;

c) outro material empregado na vedação do recipiente; ou

d) nas formas dispostas nas alíneas "a", "b" e "c", cumulativamente;

II - painel principal do rótulo - área visível do rótulo, incluído o **neck label**, em condições usuais de exposição, no qual são impressas as indicações relativas à marca, à denominação e ao conteúdo da polpa e do suco de fruta em comercialização; e

III - vista principal da embalagem - área visível da embalagem, em condições usuais de exposição, na qual está localizado o painel principal do rótulo.

Art. 12. O rótulo da polpa e do suco de fruta conterá, em cada unidade, as seguintes informações, em caracteres visíveis e legíveis:

I - a denominação da polpa ou do suco de fruta, de acordo com a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - o nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido;

III - o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato;

IV - o número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

V - os ingredientes, em ordem decrescente de volume;

VI - o número do lote e o prazo de validade da polpa ou do suco de fruta; e

VII - o conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros);

VIII - a frase de advertência conforme estabelecido em legislação específica;

IX - outras informações previstas em legislação específica da Anvisa; e

X - a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.

§ 1º O rótulo da polpa ou do suco de fruta não poderá conter informação que suscite dúvida, que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, à composição, à classificação, à padronização, à natureza, à origem, ao tipo, à qualidade, ao rendimento ou à forma de consumo da polpa ou do suco de fruta, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

§ 2º As disposições e as dimensões mínimas para a indicação na embalagem da denominação da polpa e do suco de frutas deverão ser legíveis, impressas em caixa alta e com altura de letra igual ou superior a dois milímetros.

## CAPÍTULO VI DO CONTROLE DA POLPA E DO SUCO DE FRUTA

Art. 13. O controle da produção e o engarrafamento e a circulação das polpas e dos sucos de frutas serão realizados em conformidade com o disposto neste Decreto.

Art. 14. A polpa e o suco de fruta destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, os usos e os costumes do país a que se destinem, hipótese em que será proibida a sua comercialização no mercado interno.

Parágrafo único. A elaboração e a denominação das polpas e dos sucos de frutas típicas do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território nacional.

## CAPÍTULO VII

## DA CERTIFICAÇÃO DA POLPA E DO SUCO DE FRUTA

Art. 15. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar os processos de produção de polpa e de suco de fruta, de acordo com as características e as peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente e de indicação geográfica.

§ 1º O controle de qualidade poderá ser realizado por meio da implantação e da utilização de sistema de identificação de perigos à segurança, à qualidade e à integridade econômica dos produtos, tais como o programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas autorizados.

§ 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e os outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituída pelo órgão central competente.

## CAPÍTULO VIII DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS

Art. 16. Os estabelecimentos de produção de polpa e de suco de fruta, de acordo com as atividades desenvolvidas, observarão as disposições deste Decreto.

§ 1º Os estabelecimentos de que trata o **caput** disporão:

I - da infraestrutura básica adequada para a produção, a manipulação, o envasilhamento, a exportação, a circulação e a comercialização de polpa e de suco de fruta, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas; e

II - de responsável técnico pela produção e manipulação, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional ou declaração do órgão de extensão rural oficial que preste assistência técnica sob supervisão de profissional habilitado, na forma prevista no parágrafo único do art. 7º.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata o **caput** adotarão programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e observarão os preceitos relativos à inocuidade das polpas e dos sucos de fruta.

§ 3º Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, os estabelecimentos de que trata o **caput** estarão aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou do ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes e da polpa e do suco de fruta elaborados ou manipulados e dos estoques e prestarão as informações sobre o controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante solicitação.

§ 4º É facultado aos estabelecimentos de que trata o **caput** realizar os controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

§ 5º A quantidade máxima anual para a produção em estabelecimento familiar rural é de:

I - oitenta mil quilogramas, para as polpas de fruta; e

II - oitenta mil litros, para os sucos de fruta.

Art. 17. Os equipamentos, os vasilhames e os utensílios empregados na produção, na preparação, na manipulação, no beneficiamento, no acondicionamento e no transporte de polpa e de suco de fruta deverão ser apropriados para a finalidade a que se destinam e deverão observar as exigências sanitárias e de higiene.

## CAPÍTULO IX DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 18. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos e nos locais previstos neste Decreto constituirão atividade de rotina e terão caráter permanente.

§ 1º A fiscalização será prioritariamente orientadora, nos termos do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o critério de dupla visita para lavratura do auto de infração, exceto nas hipóteses de reincidência ou infração por alteração proposital, adulteração, falsificação, fraude, embaraço ou impedimento à fiscalização.

§ 2º Na hipótese de solicitação pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos serão obrigados a prestar informações e apresentar ou entregar os documentos nos prazos estabelecidos.

Art. 19. As auditorias das ferramentas de controle da qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Decreto também constituem ações de inspeção e fiscalização, sem prejuízo do disposto nos art. 3º e art. 20.

Parágrafo único. Constituem ferramentas de controle da qualidade a serem auditadas os programas de boas práticas de fabricação e de análise de perigos e pontos críticos de controle, entre outros, implementados pelos estabelecimentos abrangidos por este Decreto.

Art. 20. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de controlar:

I - os estabelecimentos de produção, exportação, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, depósito, distribuição e comércio de polpa e de suco de fruta, cooperativas, e, no exercício da competência exclusiva da União, os portos, os aeroportos, os postos de fronteiras, os terminais alfandegários e as estações aduaneiras; e

II - a matéria-prima, a polpa e o suco de fruta e o equipamento, as instalações, os processos produtivos, os depósitos, os recipientes, os rótulos, as embalagens, os vasilhames e os veículos das empresas e de terceiros envolvidos no processo de produção da polpa e do suco de fruta.

Art. 21. A inspeção e a fiscalização previstas no art. 20 serão exercidas no âmbito da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por servidores da carreira de Auditor Fiscal Federal Agropecuário, identificados funcionalmente, que poderão:

I - colher amostras necessárias para as análises de fiscalização e de controle e lavrar o respectivo termo;

II - realizar inspeção rotineira nos estabelecimentos e nos locais abrangidos por este Decreto para:

a) verificar a conformidade das instalações, dos processos produtivos, dos equipamentos, dos utensílios, das matérias-primas e dos demais ingredientes, dos rótulos, das embalagens, dos vasilhames e dos produtos frente às normas legais vigentes; e

- b) apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem a polpa e o suco de fruta passíveis de alteração e lavrar o respectivo termo;
- III - realizar vistoria nos estabelecimentos para fins de registro e emitir o respectivo laudo;
- IV - verificar a procedência e as condições da polpa e do suco de fruta, quando expostos à venda e lavrar o respectivo termo;
- V - promover o fechamento do estabelecimento ou da seção e lavrar o termo;
- VI - proceder à apreensão de rótulos, embalagens, polpa e suco de fruta, matéria-prima e qualquer substância encontrada no estabelecimento em inobservância ao disposto neste Decreto, principalmente nos casos de indício de falsificação, adulteração, alteração, deterioração ou perigo à saúde humana, e lavrar o respectivo termo;
- VII - executar as sanções de interdição e de inutilização;
- VIII - lavrar auto de infração;
- IX - requisitar, por intimação, no âmbito da sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e a apresentação de documentos necessários para complementação dos processos de registros de estabelecimentos, de registros de polpa e suco de fruta ou de investigação ou apuração de adulteração ou falsificação;
- X - realizar as auditorias necessárias para verificação de conformidade dos programas de boas práticas de fabricação, de análise de perigos e pontos críticos de controle e de outros programas de qualidade implementados pelos estabelecimentos abrangidos por este Decreto e dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados; e
- XI - proceder à inutilização, por meio de o processo legal, da polpa e do suco de fruta e dos demais produtos de que trata este Decreto.
- § 1º No desempenho das atividades de que trata este artigo, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário disporá de livre acesso aos estabelecimentos e poderá requisitar o auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física ou de impedimento à execução das suas atividades.
- § 2º A atividade de que trata o inciso I do **caput** poderá ser desempenhada por servidor técnico de nível médio do quadro efetivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que tenha a devida habilitação profissional.

## CAPÍTULO X DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 22. São documentos de fiscalização:

- I - o termo de inspeção;
- II - a intimação;
- III - o termo de fechamento;
- IV - o termo de apreensão;
- V - o auto de infração;
- VI - o termo de colheita de amostras;
- VII - a notificação de julgamento;
- VIII - o termo de inutilização;
- IX - o termo de liberação;
- X - o termo de interdição;
- XI - o termo aditivo;
- XII - o termo de revelia;

- XIII - o certificado de inspeção;
  - XIV - o laudo de vistoria;
  - XV - o termo de levantamento de estoque; e
  - XVI - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento.
- Parágrafo único. Os modelos dos documentos previstos no **caput** e as suas finalidades são aqueles definidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO XI

### DAS AMOSTRAS DE FISCALIZAÇÃO E DE CONTROLE E DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 23. Na fiscalização será coletada amostra da polpa e do suco de fruta constituída de três unidades representativas do lote ou da partida, da seguinte forma:

- I - uma alíquota da amostra para a análise de fiscalização;
- II - uma alíquota da amostra para a análise pericial ou perícia de contraprova; e
- III - uma alíquota da amostra para a análise de desempate ou perícia de desempate.

§ 1º Nas hipóteses em que a constituição em triplicata da amostra inviabilize, prejudique ou seja desnecessária para a realização da análise da polpa ou do suco de fruta, não se aplica o disposto no **caput**, e a amostra coletada para fins de fiscalização será constituída de uma única alíquota representativa do lote ou partida.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica à análise de que trata o art. 24.

Art. 24. Para análise de controle, será coletada uma unidade de amostra representativa do lote ou da partida.

Art. 25. O resultado da análise de fiscalização será informado ao fiscalizado, ao produtor e ao detentor da polpa e do suco de fruta, quando distintos.

Parágrafo único. No caso de amostra oriunda de polpa ou de suco de fruta apreendido, o resultado da análise de fiscalização será comunicado aos interessados no prazo de trinta dias, contado da data da coleta da amostra, prorrogável por igual, período mediante motivação.

Art. 26. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova, exceto para os casos de que trata o § 1º do art. 23.

Parágrafo único. Na hipótese de divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, se procederá à análise ou à perícia de desempate, que prevalecerá sobre as demais, independentemente do resultado, não permitida a sua repetição.

Art. 27. Nas análises laboratoriais previstas neste Decreto, serão aplicados os métodos oficiais e as tolerâncias analíticas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 28. Outros métodos de análises previamente reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderão ser utilizados na fiscalização de polpa e do suco de fruta e de sua matéria-prima.

## CAPÍTULO XII

### DAS INFRAÇÕES

Art. 29. Constitui infração administrativa a prática isolada ou cumulativa das seguintes condutas:

I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, ter em depósito e comercializar polpa e suco de fruta que estejam em desacordo com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste Decreto e em ato do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, comercializar no território nacional e exportar polpa e suco de fruta de que trata este Decreto, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar polpa e suco de fruta sem comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, e sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - adulterar, falsificar ou alterar propositalmente a polpa e o suco de fruta de que trata este Decreto;

V - ampliar, reduzir ou remodelar a área de produção de polpa e suco de fruta registrada, em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VI - fazer funcionar o estabelecimento familiar rural para a produção de polpa e suco de fruta de que trata este Decreto sem a infraestrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

VII - alterar a composição da polpa e do suco de fruta registrados sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VIII - utilizar rótulo em desconformidade com as normas vigentes;

IX - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital ou adulteração da polpa e do suco de fruta, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;

X - deixar de atender à notificação ou à intimação realizada no âmbito da ação fiscalizatória no prazo estabelecido;

XI - embaraçar ou impedir a ação fiscalizadora;

XII - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para a polpa e o suco de fruta de que trata este Decreto;

XIII - prestar declaração falsa ou inexata perante o órgão fiscalizador;

XIV - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sem a autorização do órgão;

XV - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;

XVI - manter matéria-prima, outros ingredientes, polpa e suco de fruta de que trata este Decreto armazenados em condições inadequadas quanto à segurança e à integridade dos produtos, deteriorados ou com validade vencida;

XVII - utilizar, no acondicionamento de polpa e suco de fruta de que trata este Decreto, matéria-prima, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias; e

XVIII - utilizar ingrediente não permitido para elaboração ou fabricação de alimentos, polpa ou suco de fruta.

### CAPÍTULO XIII DAS RESPONSABILIDADES



Art. 30. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as sanções previstas neste Decreto recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o produtor, o envasilhador e o exportador, quando a polpa e o suco de fruta permanecer em vasilhame fechado e inviolado, ressalvado o disposto no inciso IV do **caput**;

II - o responsável técnico pela formulação ou composição da polpa e do suco de fruta, pelo processo produtivo e pelas condições de estocagem ou armazenamento, hipótese em que a autoridade competente notificará o respectivo conselho profissional;

III - aquele que concorrer para a prática da infração ou dela obtiver vantagem; e

IV - o transportador, o comerciante ou o armazenador, pela polpa e pelo suco de fruta que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando a procedência deste não for comprovada por meio de documento oficial ou quando eles concorrerem para a alteração de identidade e qualidade da polpa e suco de fruta.

Art. 31. Na hipótese de infração de adulteração, falsificação ou alteração proposital, a autoridade fiscalizadora representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

#### CAPÍTULO XIV

#### DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DE APURAÇÃO DE INFRAÇÃO

Art. 32. A autoridade competente que tomar conhecimento, por qualquer meio, da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração, por meio de procedimento administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 33. A infringência às disposições do art. 29 será apurada em processo administrativo regular, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos legais.

Parágrafo único. Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o chefe do serviço de inspeção de produtos agropecuários do ente federativo da ocorrência da infração instruirá o processo com relatório e procederá ao julgamento, no prazo de trinta dias, prorrogável por igual período motivadamente, sob pena de responsabilidade administrativa.

Art. 34. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, a infringência às disposições do art. 29 sujeita o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa no valor de até R\$ 6.000,00 (seis mil reais);

III - inutilização da polpa e do suco de fruta, da matéria-prima ou dos demais ingredientes e do rótulo;

IV - interdição de estabelecimento, seção ou equipamento;

V - suspensão da fabricação da polpa e do suco de fruta;

VI - suspensão do registro da polpa e do suco de fruta;

VII - suspensão do registro do estabelecimento;

VIII - cassação do registro do estabelecimento, acumulável com a proibição de venda e publicidade da polpa e do suco de fruta; e

IX - cassação do registro da polpa e do suco de fruta, acumulável com a proibição de sua venda e publicidade.

Parágrafo único. Nos casos de consórcio, associação, agrupamento ou cooperativa de produtores, o limite do valor da multa a que se refere o inciso II do **caput** será o resultado da multiplicação do valor de R\$ 6.000,00 (seis mil reais) pela quantidade de Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documentos correlatos inscritos.

Art. 35. Serão considerados, para fins de estabelecimento da sanção:

I - a gravidade do fato em vista de sua consequência à saúde humana e à defesa do consumidor;

II - os antecedentes do infrator; e

III - as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução da infração;

II - a reparação do ato lesivo que lhe for imputado, por espontânea vontade do infrator;

III - o infrator ser primário;

IV - a infração ter sido cometida acidentalmente, nos termos do disposto no inciso XIII do **caput** do art. 2º;

V - a infração não ter resultado em vantagem econômica para o infrator; e

VI - a infração não ter afetado a qualidade da polpa e do suco de fruta.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter visado à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - a infração ter ocasionado dano ou risco à saúde do consumidor; e

IV - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou inspeção.

§ 3º No concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, na aplicação da sanção se considerará o que for preponderante.

§ 4º É reincidente o infrator que cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior.

§ 5º No caso da penalidade de multa, a reincidência acarretará, no mínimo, a duplicação do valor a ser aplicado e o valor base a ser considerado não poderá ser inferior ao aplicado no último julgamento.

Art. 36. A advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

I - o infrator ser primário, não ter agido com dolo e, ainda, a infração não constituir adulteração ou falsificação; e

II - o infrator cometer a infração a que se refere o inciso V do **caput** do art. 29 e a alteração não comprometer a inocuidade, a segurança e a qualidade da polpa e do suco de fruta ou dos demais produtos a que se refere este Decreto.

Art. 37. A multa será aplicada independentemente de outras sanções previstas neste Decreto, ainda que o infrator seja primário, nas hipóteses das infrações a que se referem os incisos I a VIII do **caput** do art. 29.

§ 1º O valor da multa será recolhido no prazo de trinta dias, contado da data de recebimento da notificação.

§ 2º A multa que não for paga no prazo previsto será cobrada judicialmente após inscrição na dívida ativa da União.

Art. 38. A infração prevista no inciso XV do **caput** do art. 29 será passível de multa no valor de até R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

Art. 39. A inutilização de polpa e suco de fruta e de rótulos, embalagens ou vasilhames e demais produtos previstos neste Decreto, objetos de medida

cautelar de apreensão, ocorrerá nos casos de adulteração e falsificação ou quando, por decisão da autoridade julgadora, a polpa e o suco de fruta apreendidos não puderem ser reaproveitados.

Parágrafo único. A inutilização será procedida e acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado, no prazo estabelecido, observadas as normas ambientais vigentes, e as despesas correrão à conta do infrator.

Art. 40. Ocorrerá a interdição de estabelecimento, de seção ou de equipamento quando o estabelecimento produtor ou envasilhador operar sem o registro prévio no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou quando o equipamento ou a instalação forem inadequados e o responsável legal, quando intimado, não sanar o problema no prazo determinado.

Art. 41. Poderá ocorrer a suspensão de registro da polpa e suco de fruta ou de estabelecimento, pelo período de até dois anos, quando o infrator for reincidente no cometimento de infração prevista no art. 29.

Art. 42. Poderá ocorrer a cassação de registro do estabelecimento ou da polpa e do suco de fruta quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração e falsificação, com antecedentes de não cumprir às exigências legais ou quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Art. 43. As sanções administrativas previstas neste Decreto serão executadas por meio de notificação de julgamento e inscrição do estabelecimento no registro cadastral de infratores.

Parágrafo único. No cumprimento da notificação, caso haja embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço ou impedimento à ação de fiscalização.

Art. 44. Da decisão administrativa de primeira instância caberá recurso ao Superintendente da Superintendência Federal de Agricultura do ente federativo em que ocorrer a infração, no prazo de vinte dias, contado do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

Parágrafo único. A decisão de segunda instância será proferida no prazo de trinta dias, contado da data de recebimento do recurso pela autoridade julgadora, prorrogável por igual período, sob pena de responsabilidade administrativa.

## CAPÍTULO XV DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 45. Caberá a apreensão da polpa e do suco de fruta, da matéria-prima e dos demais ingredientes, da substância, do aditivo, da embalagem, do vasilhame ou do rótulo, por cautela, quando ocorrerem indícios de alteração dos padrões de identidade e qualidade ou inobservância ao disposto neste Decreto.

Art. 46. Caberá, ainda, a apreensão da polpa e do suco de fruta, por cautela, quando produzidos, padronizados, engarrafados ou comercializados em desacordo com as normas previstas neste Decreto.

§ 1º A polpa e o suco de fruta apreendidos ficarão sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento detentor ou, na ausência deste, sob a guarda de um representante nomeado depositário, proibida a sua substituição, subtração ou remoção, parcial ou total.

§ 2º Na hipótese de necessidade comprovada, a polpa e o suco de fruta poderão ser removidos para outro local a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 3º A polpa e o suco de fruta apreendidos serão submetidos à análise laboratorial cujo resultado será dado imediatamente ao conhecimento do interessado.

§ 4º Na hipótese de a análise laboratorial não ser concluída no prazo de trinta dias, contado da data da lavratura do termo de apreensão, prorrogável motivadamente por igual período, a polpa e o suco de fruta de fruta apreendidos serão liberados.

§ 5º Na hipótese de o resultado da análise laboratorial:

I - não confirmar os motivos para a apreensão, a polpa e o suco de fruta serão liberados imediatamente; e

II - confirmar os motivos para a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração e a polpa e o suco de fruta permanecerão apreendidos até conclusão do processo administrativo, se necessário.

Art. 47. A recusa injustificada de acesso ao depositário por parte do responsável legal do estabelecimento detentor da polpa e do suco de fruta objetos de apreensão caracterizará impedimento à ação da fiscalização, nos termos do inciso XI do art. 29, e o estabelecimento ficará sujeito às sanções previstas neste Decreto.

Art. 48. Na hipótese de o estabelecimento funcionar sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de se verificar inadequação que importe risco iminente à saúde pública ou nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação em que a apreensão da polpa e do suco de fruta não seja suficiente para impedir sua continuidade, poderá ser adotada medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou seção, com a lavratura do termo e do auto de infração.

Parágrafo único. Na hipótese de inadequação do estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada após compromisso pelo autuado de que sanará a irregularidade e não exercerá qualquer atividade a que se refere este Decreto antes de ser liberado pelo órgão de fiscalização, após vistoria, e, nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

Art. 49. A polpa e o suco de fruta a que se refere este Decreto, observados o rito processual e as normas ambientais vigentes, deverão ser inutilizados quando forem de origem não comprovada ou procedentes de estabelecimento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cujas condições operacionais ofereçam risco iminente à qualidade da polpa e do suco de fruta e à saúde do consumidor.

## CAPÍTULO XVI DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 50. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá celebrar convênios, ajustes ou acordos com órgãos e entidades públicas dos Estados e do Distrito Federal para a execução, sob a sua supervisão, das competências que lhe foram atribuídas por lei e por este Decreto.

Art. 51. O produto da arrecadação resultante da aplicação de multa será revertido integralmente para a execução das atividades previstas neste Decreto.

Art. 52. O órgão fiscalizador, no desempenho de suas atividades, poderá requisitar ao detentor dos produtos a que refere este Decreto mão de obra auxiliar para a coleta de amostras.

Parágrafo único. A recusa em colaborar com as ações de que trata o **caput** sem justificativa caracteriza embaraço ou impedimento à fiscalização e sujeita o infrator às sanções previstas neste Decreto.

Art. 53. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os processos que serão objeto de certificação e implementará os meios para sua consecução, conforme o disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006.

Art. 54. O Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento editará os atos complementares necessários à execução das disposições deste Decreto.

Art. 55. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Brasília, 25 de setembro de 2019; 198º da Independência e 131º da República.

JAIR MESSIAS BOLSONARO

Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias

#### **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.

**A PRESIDENTA DA REPÚBLICA**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, **caput**, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, **DECRETA**:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988.

Art. 2º A execução da Lei nº 7.678, de 1988, e do Regulamento anexo será exercida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 3º Fica fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação dos produtores e comerciantes de uva, vinho e derivados da uva e do vinho às alterações estabelecidas neste Regulamento.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Ficam revogados:

I - o Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990 ;

II - o Decreto nº 113, de 6 de maio de 1991 ;

III - o Decreto nº 6.295, de 11 de dezembro de 2007 ; e

IV - o Decreto nº 6.344, de 4 de janeiro de 2008.

Brasília, 20 de fevereiro de 2014; 193º da Independência e 126º da República.

DILMA ROUSSEFF

## ANEXO

### REGULAMENTO DA LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988.

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º A produção, circulação e comercialização da uva, dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, pelo disposto neste Regulamento e pelos atos administrativos complementares que forem estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se:

I - estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho - o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que têm como finalidade a obtenção de vinhos e derivados da uva e do vinho, assim como o armazenamento e transporte destes e suas matérias-primas;

II - vinho - a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples da uva sã, fresca e madura;

III - derivado da uva e do vinho - o produto previsto neste Regulamento, ressalvados néctar e refrigerante, que tenha como origem o vinho ou a uva em percentuais não inferiores a cinquenta por cento, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

IV - matéria-prima todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizada na composição - de vinho ou derivado da uva e do vinho, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente;

V - ingrediente - toda substância, incluídos os aditivos, empregada na produção ou elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho e que esteja presente no produto final em sua forma original ou modificada;

VI - composição - a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na produção ou elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho;

VII - denominação - o nome do vinho ou derivado da uva e do vinho, observadas a classificação e a padronização;

VIII - lote ou partida - a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

IX - prazo de validade - o tempo em que os vinhos e os derivados da uva e do vinho mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo;

X - padrão de identidade e qualidade - a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário dos vinhos e derivados da uva e do vinho;

XI - alteração accidental - a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos de vinhos ou derivados da uva e do vinho, em decorrência de causa não intencional;

XII - alteração proposital - a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos de vinhos ou derivados da uva e do vinho, em

decorrência de causa intencional que resulte em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

XIII - adulteração - a alteração proposital de vinhos ou derivados da uva e do vinho, pela supressão, redução, substituição ou modificação total ou parcial da matéria-prima ou de ingrediente componente do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

XIV - falsificação - a reprodução enganosa de vinhos e derivados da uva e do vinho por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem;

XV - fraude - o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

XVI - infração - toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares; e

XVII - envelhecimento - o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem aos vinhos e derivados da uva e do vinho características sensoriais próprias do processo e que não possuíam anteriormente.

## CAPÍTULO II

### DAS COMPETÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Art. 3º Ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento compete:

I - registrar vinhos e derivados da uva e do vinho;

II - registrar e classificar os estabelecimentos de industrialização e importação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

III - classificar e padronizar as uvas, os vinhos e os derivados da uva e do vinho, estabelecendo os padrões de identidade e qualidade;

IV - inspecionar, fiscalizar e controlar sob o aspecto higiênico-sanitário e tecnológico os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, desde a produção até a comercialização;

V - analisar os vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais e importados;

VI - estabelecer e reconhecer como oficiais os métodos de análise e amostragem e os limites de tolerância analítica;

VII - expedir Guia de Livre Trânsito para comercialização a granel de vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais;

VIII - executar a análise prévia e expedir a Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação de vinho;

IX - disciplinar as práticas enológicas e a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho, em conformidade com a legislação específica;

X - estabelecer as correlações de proporcionalidade entre a matéria-prima e o produto, nos limites tecnológicos previstos neste Regulamento, assim como fixar margens de tolerância admitidas no cálculo de rendimentos;

XI - estabelecer o controle do período de envelhecimento, da capacidade máxima dos recipientes e dos tipos de recipientes utilizados para a obtenção dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho envelhecidos;

XII - fixar as normas para o transporte da uva destinada à industrialização e do vinho comercializado a granel;

XIII - propor o zoneamento da vitivinicultura no País e o controle do plantio de videira e da multiplicação de mudas;

XIV - providenciar o cadastramento da produção, estoque e comercialização das uvas, dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho;

XV - designar o perito da análise de desempate, quando não houver acordo entre as partes;

XVI - fiscalizar a avaliação físico-química e sensorial de vinhos e derivados da uva e do vinho para fins de concurso, julgamento ou competição pública; e

XVII - instaurar e julgar processos administrativos para apuração de infrações a este Regulamento.

Art. 4º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá celebrar convênios, ajustes ou acordos com órgãos e entidades públicas dos Estados, Distrito Federal e Territórios, para a execução, sob sua supervisão, das competências que lhe foram atribuídas em lei e neste Regulamento.

Parágrafo único. Ficam excluídos do disposto no **caput** os incisos I, II, III, VI, IX, X, XI, XII, XIII, XV e XVII do art. 3º.

### CAPÍTULO III DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 5º As atividades administrativas relacionadas com a produção de vinhos e derivados da uva e do vinho são:

I - controle;

II - inspeção;

III - fiscalização;

IV - padronização;

V - classificação;

VI - análise de fiscalização;

VII - análise de controle;

VIII - análise prévia;

IX - análise pericial ou perícia de contraprova;

X - análise de desempate ou perícia de desempate;

XI - registro de estabelecimento; e

XII - registro de produto.

§ 1º Controle é a verificação administrativa da produção, da manipulação, da padronização, da classificação, do registro, da inspeção, da fiscalização, da exportação, da importação, da circulação e da comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção, manipulação de vinhos e derivados da uva e do vinho e demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade.

§ 3º Fiscalização é a ação direta do Poder Público para verificação do cumprimento da legislação.

§ 4º Padronização é o ato de definir os padrões de identidade e qualidade de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 5º Classificação é o ato de identificar e definir:

I - o estabelecimento com base no processo de produção e na atividade desenvolvida; e



II - os vinhos e derivados da uva e do vinho com base na composição, nas características intrínsecas e no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e na origem.

§ 6º Análise de fiscalização é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinhos e derivados da uva e do vinho para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a comercialização.

§ 7º Análise de controle é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinhos e derivados da uva e do vinho com a finalidade de controlar sua industrialização, exportação e importação.

§ 8º Análise prévia é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinagre destinado à acetificação do vinho, previamente à emissão da Guia de Livre Trânsito para o transporte até o estabelecimento de produção.

§ 9º Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos, em amostra de vinho ou de derivado da uva e do vinho para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou o vinho ou o derivado da uva e do vinho amostrado fora dos padrões de identidade e qualidade.

§ 10. Análise de desempate ou perícia de desempate é a determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova.

§ 11. Registro de estabelecimento é a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de vinho e derivado da uva e do vinho, de acordo com a atividade e a linha de produção desenvolvidas.

§ 12. Registro de produto é a formalidade administrativa que cadastra vinhos e derivados da uva e do vinho, observados classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

#### CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º A classificação geral dos estabelecimentos vinícolas, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

- I - produtor ou elaborador;
- II - padronizador;
- III - envasilhador ou engarrafador;
- IV - atacadista;
- V - exportador; ou
- VI - importador.

§ 1º Produtor ou elaborador é o estabelecimento que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária em vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de vinho ou derivado da uva e do vinho padrão utilizando produtos de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 3º Envasilhador ou engarrafador é o estabelecimento que envasilha vinhos e derivados da uva e do vinho em recipientes destinados ao consumidor final.

§ 4º Atacadista é o estabelecimento que acondiciona e comercializa vinhos e derivados da uva e do vinho a granel, não destinados ao consumidor final.

§ 5º Exportador é o estabelecimento que se destina a exportar vinhos e derivados da uva e do vinho e matérias-primas.

§ 6º Importador é o estabelecimento que se destina a importar vinhos e derivados da uva e do vinho.

Art. 7º O produtor ou elaborador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderá elaborar, envasilhar ou engarrafar vinhos e derivados em estabelecimentos de terceiros, nas zonas de produção, pela contratação de serviço, cabendo-lhe todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, desobrigado de fazer constar no rótulo o nome e o endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade dos vinhos e derivados, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.

Art. 8º Sem prejuízo de outras classes adequadas aos fins deste Regulamento, os estabelecimentos produtores serão enquadrados em:

I - cantina;

II - posto de vinificação;

III - destilaria; ou

IV -vinagreira.

§ 1º Cantina é o estabelecimento de produção e padronização no qual se executam todas as práticas enológicas permitidas pela legislação vigente.

§ 2º Posto de vinificação é o estabelecimento no qual se realizam as operações de vinificação para fornecimento do produto à cantina.

§ 3º Destilaria é o estabelecimento que se destina à produção de destilados de vinho e de derivados da uva e do vinho e de subprodutos vitivinícolas.

§ 4º Vinagreira é o estabelecimento que se destina à fermentação acética de vinhos para a produção de vinagres e deverá estar situada em local isolado do estabelecimento produtor de vinhos e demais derivados da uva e do vinho de forma a evitar contaminação.

Art. 9º Os estabelecimentos referidos neste Capítulo observarão ainda, no que couber, os preceitos relativos aos gêneros alimentícios em geral, constantes da respectiva legislação.

Art. 10. Serão fixados, em atos administrativos de autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as instalações e os equipamentos mínimos exigidos para cada tipo de estabelecimento e requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação.

## CAPÍTULO V

### DOS REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS E DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 11. Os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro do estabelecimento será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro deverá ser alterado no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 3º A alteração no registro do estabelecimento, seja nos dados cadastrais ou na unidade produtora, não ensejará novo registro, ressalvados os casos previstos no § 4º.

§ 4º Em caso de mudança do local ou do CNPJ da unidade produtora, o registro do estabelecimento deverá ser cancelado e novo registro deverá ser providenciado.

Art. 12. É permitido o registro de cooperativas de produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho não registrados individualmente no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, obedecendo às exigências de instalações e equipamentos mínimos definidos em ato administrativo complementar e conferidos por vistoria.

§ 1º As cooperativas de que trata este artigo poderão exercer as atividades de produtor, padronizador, envasilhador, atacadista e exportador.

§ 2º O responsável técnico da cooperativa deverá se responsabilizar pela assistência técnica aos produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho cooperados.

§ 3º Os produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho cooperados estarão sujeitos à inspeção e fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo que seus titulares responderão por eventuais irregularidades na produção dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 4º A responsabilidade por irregularidades na produção dos vinhos e derivados da uva e do vinho de que trata o § 3º se estenderá às cooperativas quando o produto estiver em seu poder.

Art. 13. Os vinhos e derivados da uva e do vinho de que trata este Regulamento, a granel ou envasilhados, deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ressalvados os importados.

§ 1º O disposto no **caput** não se aplica ao caramelo de uva, ao xarope de uva, aos mostos, aos destilados alcoólicos simples e ao álcool vínico.

§ 2º O registro de vinhos e derivados da uva e do vinho será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro, assim como sua composição e rotulagem, deverão ser alterados no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 4º Poderá ser solicitado laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou ingrediente nos casos em que for necessário esclarecer a composição ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como laudo analítico dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 5º A alteração no registro do produto não ensejará novo registro, ressalvados os casos previstos nos §§ 7º e 8º.

§ 6º A alteração no registro do estabelecimento em algum dado que repercuta no registro do produto implicará a alteração do registro do produto.

§ 7º Quando houver mudança na marca comercial do produto, o registro do produto deverá ser cancelado e novo registro deverá ser providenciado.

§ 8º O cancelamento do registro do estabelecimento implicará necessariamente o cancelamento do registro do produto.

Art. 14. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá recusar o registro ou cancelar registro já concedido de qualquer produto abrangido por

este Regulamento, caso a rotulagem, embalagem ou quaisquer outras características possam induzir o consumidor a erro quanto à classe, tipo ou natureza do produto.

## CAPÍTULO VI DA ROTULAGEM DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 15. Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada sobre:

I - a embalagem do vinho ou derivado da uva e do vinho;

II - a parte plana da cápsula;

III - outro material empregado na vedação do recipiente; ou

IV - qualquer das formas dispostas nos incisos I, II e III.

Art. 16. O rótulo dos vinhos e derivados da uva e do vinho deverá conter, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome empresarial do produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

II - o endereço do estabelecimento produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

III - a classificação do estabelecimento de industrialização com relação à atividade;

IV - o número de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou o número de registro do estabelecimento importador, quando produto importado;

V - a denominação e a classificação do produto;

VI - a marca comercial;

VII - os ingredientes;

VIII - a expressão indústria brasileira, por extenso ou abreviada, quando for o caso;

IX - o conteúdo, expresso na unidade correspondente, de acordo com as normas específicas;

X - a graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;

XI - o grau de concentração e a forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;

XII - o grau de concentração acética, em porcentagem, quando se tratar de vinagre;

XIII - a identificação do lote ou da partida;

XIV - o prazo de validade; e

XV - frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.

§ 1º A aposição, no rótulo, de qualquer expressão, inclusive marca comercial, que qualifique o produto deverá observar estritamente o respectivo padrão de identidade e qualidade.

§ 2º O disposto neste artigo aplica-se aos produtos importados, podendo ser atendido mediante aposição de rótulo complementar em idioma português.

§ 3º O rótulo dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade,

composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo do vinho ou derivado da uva e do vinho, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

## CAPÍTULO VII DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 17. Os derivados da uva e do vinho serão classificados em:

I - não fermentado e não alcoólico - integram essa classe o suco de uva, a polpa de uva, o caramelo de uva, o xarope de uva, o mosto simples ou virgem, o mosto conservado ou apagado, o mosto sulfitado, o mosto cozido, o mosto concentrado e o mosto concentrado retificado;

II - fermentado não alcoólico - integra essa classe o fermentado de uva desalcoholizado;

III - fermentado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermentação alcoólica; integram essa classe o vinho, o filtrado doce, a jeropiga e o mosto parcialmente fermentado;

IV - destilado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermento-destilação ou pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras, separados ou em conjunto; integram essa classe o conhaque, o **brandy** ou conhaque fino, a **grappa** ou graspa ou bagaceira, o pisco, o destilado de vinho aromático, a aguardente de vinho, o destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras e o álcool vínico;

V - vinagre - fermentado acético obtido a partir da transformação de vinho em ácido acético, pela ação de bactérias acéticas, nos termos definidos em ato administrativo; ou

VI - alcoólico por mistura - derivado alcoólico obtido pela mistura de vinho ou outra bebida alcoólica de origem vínica ou destilado alcoólico simples ou álcool etílico potável de origem agrícola com outras bebidas não alcoólicas ou outros ingredientes; integram essa classe o licor de conhaque fino ou de **brandy**, o licor de bagaceira ou de **grappa**, o coquetel ou a bebida alcoólica mista, a mistela, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho ( **cooler** com vinho), a mistela composta, a sangria e o mosto alcoholizado.

Art. 18. Derivados da uva e do vinho não alcoólicos são os que contiverem menos de meio por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, de álcool etílico potável, exceto os mostos, que poderão conter até um por cento de álcool etílico potável.

Art. 19. Derivados da uva e do vinho alcoólicos são os que contiverem meio por cento ou mais, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, de álcool etílico potável.

Art. 20. Os subprodutos derivados da uva e do vinho são ácidos orgânicos, corantes naturais, aromas, taninos e outros, a serem definidos em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 21. Serão considerados os seguintes critérios para determinação do percentual de matéria-prima ou ingrediente proveniente da uva ou do vinho nos derivados da uva e do vinho:

I - quando o ingrediente derivado da uva for não alcoólico ou vinho, o percentual deverá ser calculado em volume por volume;

- II - quando o ingrediente for destilado de origem vínica, o percentual será calculado em álcool anidro; e
- III - quando for vinagre, o percentual será calculado em acidez volátil, expressa em ácido acético.

CAPÍTULO VIII  
DA PADRONIZAÇÃO DOS VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO  
Seção I  
Disposições Preliminares

Art. 22. Os vinhos e derivados da uva e do vinho abrangidos por este Regulamento deverão atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar característica sensorial própria da matéria-prima vegetal, animal ou mineral de sua origem, ou cuja denominação ou marca se lhe assemelhe, e conter, obrigatoriamente, essa matéria-prima nos limites estabelecidos neste Regulamento e em atos administrativos complementares;

II - o suco de uva reconstituído, elaborado a partir do suco de uva concentrado ou desidratado, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o suco de uva integral;

III - para efeito deste Regulamento, a graduação alcoólica de vinhos e derivados da uva e do vinho será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico à temperatura de vinte graus **Celsius** ;

IV - no vinho ou derivado da uva e do vinho que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosferas à temperatura de vinte graus **Celsius** ;

V - a água destinada à produção de derivados da uva e do vinho deverá observar o padrão oficial de potabilidade;

VI - os coeficientes de congêneres, componentes voláteis não álcoois, substâncias voláteis não álcoois, componentes secundários não álcoois dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados serão definidos pela soma de acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expressos em acetaldeído), ésteres (expressos em acetato de etila), álcoois superiores (expressos pelo somatório dos mesmos) e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro;

VII - os coeficientes de congêneres dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

VIII - os açúcares adicionados ao produto serão expressos em glicose.

Art. 23. Os vinhos e derivados da uva e do vinho observarão os seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Art. 24. Os vinhos e derivados da uva e do vinho não previstos em lei poderão ser disciplinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observadas as disposições concernentes a sua classificação e atendida a característica peculiar do produto.

Parágrafo único. Os derivados da uva e do vinho que não dispuserem de padrões de identidade e qualidade definidos observarão os parâmetros estabelecidos em suas composições cadastradas.

Seção II  
Do Mosto

Art. 25. Ao mosto em fermentação poderá ser adicionado o corretivo álcool vínico, mosto concentrado ou sacarose dissolvida com o mosto, em conjunto ou separadamente.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, após comprovação técnica, poderá permitir o uso de outros corretivos.

§ 2º As correções previstas neste artigo somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho nas zonas de produção.

Art. 26. O limite para correção referida no art. 25 deve corresponder a uma elevação máxima de:

Art. 26. O limite para a correção referida no art. 25 deve corresponder a uma elevação máxima de três por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, à temperatura de vinte graus **Celsius** : (Redação dada pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

I - para vinhos com graduação alcoólica de dez a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, elaborados a partir de uvas da variedade **Vitis vinifera** : (Revogado pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

a) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e (Revogado pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

b) um por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento; (Revogado pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

II - para vinhos com graduação alcoólica de nove a treze por cento, em volume, a vinte graus **Celsius**, elaborados a partir de uvas da variedade híbrida ou americana: (Revogado pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

a) três por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e (Revogado pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

b) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento; (Revogado pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

III - para a segunda fermentação de vinhos espumantes, será permitido o acréscimo de até um e meio por cento em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados; e

IV - para os moscatéis espumantes, será permitido o acréscimo de até dois por cento, em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados.

Art. 27. Fica vedada a correção para vinhos de **Vitis vinifera** com graduação alcoólica inferior a dez por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, e para vinhos de uvas híbridas ou uvas americanas com graduação alcoólica inferior a nove por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**.

Art. 28. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá determinar anualmente, mediante ato próprio, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos, previstos no art. 25, poderão ser utilizados para a finalidade de correção do mosto e a sua proporção.

Art. 29. Em situações excepcionais, em ano e em regiões de produção com condições climáticas comprovadamente desfavoráveis à maturação das uvas e a partir da demanda do setor produtivo, o Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento poderá aumentar a correção prevista no art. 26, respeitando-se o limite máximo de três por cento. (Revogado pelo Decreto nº 9.348, de 2018)

Art. 30. Em casos especiais e mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o mosto concentrado poderá ser fermentado, destinando-se o produto resultante à elaboração de álcool vínico.

### Seção III Dos Vinhos

Art. 31. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho de mesa será classificado em:

- I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;
- II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou
- III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco gramas de glicose por litro, sendo que para os vinhos de **Vitis vinifera** o limite máximo é de oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 32. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho frisanter será classificado em:

- I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;
- II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou
- III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 33. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho fino será classificado em:

- I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;
- II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou
- III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 34. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho leve será classificado em:

- I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;
- II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou
- III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 35. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o espumante natural será classificado em:

- I - **nature** - o que contiver até três gramas de glicose por litro;
- II - **extra brut** - o que contiver superior a três e até oito gramas de glicose por litro;
- III - **brut** - o que contiver superior a oito e até quinze gramas de glicose por litro;
- IV - **sec** ou seco - o que contiver superior a quinze e até vinte gramas de glicose por litro;
- V - **demisec**, meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou
- VI - doce - o que contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.



Art. 36. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho gaseificado será classificado em:

I - seco - o que contiver até vinte gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou

III - doce - o que contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.

Art. 37. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho licoroso será classificado em:

I - seco - o que contiver até vinte gramas de glicose por litro; ou

II - doce - o que contiver superior a vinte gramas de glicose por litro.

Art. 38. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho composto será classificado em:

I - seco ou **dry** - o que contiver até quarenta gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a quarenta e até oitenta gramas de glicose por litro; ou

III - doce, o que contiver superior a oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 39. O adoçamento do vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado.

Parágrafo único. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

Art. 40. Ficam proibidas a industrialização e a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º No caso de vinho, a proporcionalidade de que trata o **caput** não poderá ser superior a quatro quintos após a separação das borras.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, considerando as condições peculiares de cada safra, zonas de produção e as variedades de uvas, poderá estabelecer outros índices de proporcionalidade.

#### Seção IV Do Vinagre

Art. 41. O vinho destinado à elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a seis décimos por cento de ácido acético, em volume.

Art. 42. Os fornecedores de vinho destinado à elaboração de vinagre providenciarão a aquisição do vinagre para acetificá-lo até o limite mínimo previsto no art. 41 e o estocarão em tanque próprio, em prédio isolado, de forma a evitar contaminação.

Art. 43. A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino ou no local previsto no art. 42, com utilização de equipamento específico para tal fim.

Art. 44. A adição de corante ao vinagre de vinho tinto está condicionada à previsão em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 45. O ácido acético do vinagre deverá provir da fermentação acética do vinho.

Art. 46. É vedada a produção de vinagre artificial para uso alimentar.

## CAPÍTULO IX DOS REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 47. Os vinhos e derivados da uva e do vinho deverão atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;

II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;

III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde previstos em legislação específica; e

V - conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Serão considerados impróprios para o consumo e impedidos de comercialização os vinhos e derivados da uva e do vinho que não atenderem ao disposto neste artigo.

## CAPÍTULO X DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 48. O controle da produção e circulação da matéria-prima será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Parágrafo único. O controle da matéria-prima será efetuado de acordo com a quantidade e suas características físicas e químicas e, no caso do destilado alcoólico, em função do teor alcoólico, expresso em álcool anidro, e pela quantidade da matéria-prima empregada.

Art. 49. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento fixará os requisitos para o transporte e avaliação da qualidade da uva destinada à industrialização.

## CAPÍTULO XI DO CONTROLE DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 50. O controle da produção, envasilhamento, envelhecimento e circulação dos vinhos e derivados da uva e do vinho será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 51. Os vinhos e derivados da uva e do vinho destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 275 do Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010.

Parágrafo único. A elaboração e a denominação dos produtos típicos do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 52. Os vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de ingresso e comercialização no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados deverão observar os padrões de identidade e qualidade brasileiros.

§ 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados que não atenderem aos padrões de identidade e qualidade brasileiros somente serão liberados para comercialização mediante a comprovação oficial dos seguintes requisitos:

I - possuir característica típica, regional e peculiar do país de origem;

II - ser enquadrado na legislação do país de origem; e

III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região do país de origem.

Art. 53. As práticas enológicas para elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho serão disciplinadas em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 54. É permitida a venda fracionada de vinhos e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

## CAPÍTULO XII

### DA CERTIFICAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 55. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de vinhos e derivados do vinho e da uva, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade e de indicação geográfica.

§ 1º O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio da utilização de sistema de identificação de perigos para a segurança, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, pela implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados.

§ 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente.

## CAPÍTULO XIII

### DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS

Art. 56. Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com as atividades desenvolvidas e linhas de produção, deverão observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor da infraestrutura básica e de condições higiênico-sanitárias adequadas para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor de responsável técnico pela produção e manipulação, padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, ainda, no que couber, observar os preceitos relativos à inocuidade dos produtos.

§ 4º Todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou do ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, devendo prestar informações sobre esse controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sempre que solicitado.

§ 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no **caput** realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados contratados para esse fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 57. Os estabelecimentos produtores ou elaboradores, padronizadores, envasilhadores ou engarrafadores de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão apresentar mensalmente, em formulário próprio ou via sistema informatizado, até o dia 10 do mês subsequente, a declaração das vendas ou outras saídas devidamente documentadas, compras, transferências, manipulações ou transformações desses produtos ocorridas durante o mês, bem como a movimentação dos produtos enológicos utilizados.

Parágrafo único. As declarações previstas nos arts. 29 e 31 da Lei nº 7.678, de 1988, deverão ser fornecidas em formulário próprio ou via sistema informatizado disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### CAPÍTULO XIV DAS ZONAS DE PRODUÇÃO

Art. 58. Para efeito deste Regulamento, zona de produção é a região geográfica formada por parte ou totalidade de um ou mais Municípios, dentro de uma ou mais unidades da Federação, onde se realiza:

- I - a produção de uva destinada à industrialização;
- II - a industrialização da uva; ou
- III - as atividades previstas nos incisos I e II.

§ 1º A unidade da Federação onde existir a produção e industrialização da uva também será considerada zona de produção.

§ 2º São zonas de produção:

I - Rio Grande do Sul:

- a) Alto Uruguai;
- b) Campanha;
- c) Campos de Cima da Serra;
- d) Depressão Central;
- e) Encosta do Sudeste;
- f) Encosta Inferior do Nordeste;
- g) Missões;
- h) Planalto Médio;
- i) Serra Gaúcha; e
- j) Serra do Sudeste;

II - Santa Catarina:

- a) Litoral Sul Catarinense;
- b) Planalto Catarinense;
- c) Vale do Rio do Peixe; e
- d) Vale do Rio Tijucas;

III - Paraná:

- a) Região da Grande Curitiba; e
- b) Região de Maringá;

IV - São Paulo:

- a) Região de Jundiaí; e
- b) Região de São Roque;

V - Minas Gerais:

- a) Cerrado Mineiro;
- b) Região Sul - Sudoeste de Minas; e
- c) Vale do Alto São Francisco;

VI - Espírito Santo: Região Serrana do Espírito Santo;

VII - Mato Grosso: Região de Nova Mutum;

VIII - Goiás: Centro-Sul Goiano;

IX - Bahia: Região de Petrolina e Juazeiro; e

X - Pernambuco: Região de Petrolina e Juazeiro.

## CAPÍTULO XV DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 59. As ações de inspeção e de fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Regulamento se efetivarão em caráter permanente e constituirão atividade de rotina.

Parágrafo único. Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos estarão obrigados a prestar informações, apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados.

Art. 60. Constituem, também, ações de inspeção e fiscalização as auditorias das ferramentas de controle de qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Parágrafo único. Constituem ferramentas de controle de qualidade a serem auditadas os programas de boas práticas de fabricação e de análise de perigos e pontos críticos de controle, entre outros, implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 61. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de conferir e controlar:

- I - estabelecimentos previstos neste Regulamento, estabelecimentos de depósito, de distribuição, de comércio e cooperativas de vinhos e derivados da uva e do vinho;
- II - portos, aeroportos, postos de fronteiras, terminais alfandegários e estações aduaneiras; e
- III - matérias-primas, produtos, subprodutos, equipamentos, instalações, áreas industriais, processos produtivos, depósitos, recipientes, rótulos, embalagens, vasilhames e veículos das respectivas empresas e de terceiros.

Art. 62. A inspeção e fiscalização previstas no art. 61 serão exercidas, no âmbito da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por fiscal federal agropecuário, devidamente identificado funcionalmente, para:

I - colher amostras necessárias às análises de fiscalização e de controle de importação, lavrando-se o respectivo termo;

II - realizar inspeção e fiscalização rotineira nos estabelecimentos e locais abrangidos por este Regulamento para verificar a conformidade das instalações, processos produtivos, equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens, vasilhames e produtos, frente às normas legais vigentes, assim como apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, lavrando o respectivo termo;

III - realizar vistoria nos estabelecimentos para efeito de registro, lavrando-se o respectivo laudo;

IV - verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda, lavrando-se o devido termo;

V - promover o fechamento de estabelecimento ou seção, lavrando-se o respectivo termo;

VI - proceder à apreensão, lavrando-se o respectivo termo;

VII - executar a sanção de interdição;

VIII - lavrar auto de infração;

IX - requisitar, por intimação, no âmbito de sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e a apresentação de quaisquer documentos que se façam necessários à atividade de fiscalização;

X - realizar auditorias necessárias à verificação de conformidade dos programas de boas práticas de fabricação, de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas de qualidade implantados pelos estabelecimentos previstos no art. 6º deste Regulamento, assim como dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados;

XI - acompanhar a inutilização de vinhos e derivados da uva e do vinho, conforme disciplinados neste Regulamento;

XII - certificar os vinhos e derivados da uva e do vinho destinados à exportação;

XIII - inspecionar e dar anuência aos vinhos e derivados da uva e do vinho nas suas importações; e

XIV - desempenhar toda atividade que vise ao cumprimento das normas e procedimentos deste Regulamento.

Parágrafo único. No desempenho de suas funções, o fiscal federal agropecuário dispõe de livre acesso aos estabelecimentos, podendo requisitar o auxílio policial nos casos de risco à sua integridade física ou impedimento à execução das suas atividades.

Art. 63. A inspeção e fiscalização também poderão ser exercidas por agente de fiscalização habilitado e credenciado por órgão conveniado, nos termos do convênio, ajuste ou acordo de que trata o art. 4º deste Regulamento.

Art. 64. As empresas de transporte de vinhos e derivados da uva e do vinho serão obrigadas a prestar informações e esclarecimentos à fiscalização sobre produtos depositados em seus armazéns ou em trânsito e facilitar a coleta de amostras.

Parágrafo único. O disposto neste artigo aplica-se também às empresas que produzam ou comercializem produtos que possam ser utilizados na adulteração ou falsificação de vinhos e derivados da uva e do vinho.

## CAPÍTULO XVI DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 65. São documentos de fiscalização:

I - o termo de inspeção;

II - a intimação;

III - o termo de fechamento;

IV - o termo de apreensão;

V - o auto de infração;

VI - o termo de colheita de amostras;

VII - a notificação de julgamento;

VIII - o termo de inutilização;

IX - o termo de liberação;

X - o termo de interdição;

XI - o termo aditivo;

XII - o termo de revelia;

XIII - o certificado de inspeção;

XIV - o laudo de vistoria;

XV - o termo de levantamento de estoque; e

XVI - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento.

Parágrafo único. Os modelos dos documentos previstos no **caput** e as suas respectivas finalidades serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO XVII DAS AMOSTRAS DE FISCALIZAÇÃO E DE CONTROLE E DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 66. Para efeito de análise de fiscalização, proceder-se-á à colheita de amostra do vinho ou derivado da uva e do vinho, constituída de três unidades representativas do lote ou partida.

Art. 67. Para efeito de análise de controle, proceder-se-á à colheita de uma unidade de amostra representativa do lote ou partida.

§ 1º Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho importados, proceder-se-á à análise de controle por amostragem.

§ 2º Poderá ser dispensada a amostragem de vinhos e derivados da uva e do vinho importados destinados à participação em concursos, julgamentos, feiras e eventos de degustação.

§ 3º Os procedimentos previstos no **caput** não se aplicam aos vinhos de excepcional qualidade.

Art. 68. O resultado da análise de fiscalização deverá ser informado ao estabelecimento responsável e ao detentor do vinho ou do derivado da uva e do vinho, quando distintos.

Parágrafo único. No caso de amostra oriunda de produto apreendido, o resultado da análise de fiscalização deverá ser comunicado aos interessados no prazo máximo de trinta dias, contados da data da coleta, salvo prorrogação por igual período, expressamente motivada.

Art. 69. Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira, em caso de desconformidade com os

parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, poderão ser adotados os procedimentos previstos para análise de fiscalização, ou o produto poderá ser devolvido à origem ou reexportado para outro país, ressalvados os casos previstos no § 2º do art. 52 deste Regulamento.

Art. 70. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

Parágrafo único. Havendo divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, proceder-se-á à análise ou perícia de desempate, que prevalecerá sobre as demais, qualquer que seja o resultado, não sendo permitida sua repetição.

Art. 71. Nas análises laboratoriais previstas neste Regulamento, serão aplicados os métodos oficiais e os reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## CAPÍTULO XVIII DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 72. Nos casos de indício de alteração dos requisitos de identidade e qualidade, ou ainda, de inobservância ao disposto neste Regulamento, será cabível a apreensão de vinho, derivado da uva e do vinho, subproduto, matéria-prima, ingrediente, substância, aditivo, produto de uso enológico, embalagem, vasilhame ou rótulo.

§ 1º O bem apreendido ficará sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento detentor ou, na sua ausência, de um representante nomeado depositário.

§ 2º É proibida a substituição, subtração ou remoção, parcial ou total do bem apreendido.

§ 3º Em caso de comprovada necessidade, o bem apreendido poderá ser removido para outro local, a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 4º Do produto apreendido será colhida amostra de fiscalização que será submetida à análise laboratorial para efeito de decisão administrativa, ressalvada a apreensão feita exclusivamente por rotulagem em desconformidade com este Regulamento e atos administrativos complementares, caso em que a colheita de amostra ficará a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 5º A apreensão de que trata o **caput** não poderá exceder a trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

§ 6º Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando-se o processo administrativo, ficando o bem apreendido, se necessário, até sua conclusão.

§ 7º Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, será feita a imediata liberação do bem.

Art. 73. A recusa injustificada do responsável legal do estabelecimento detentor do bem apreendido ao encargo de depositário caracteriza embaraço à ação da fiscalização.

Art. 74. Deverá ser adotada a medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou da seção no caso de estabelecimento em funcionamento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou sempre que se verificar a inadequação total ou parcial do estabelecimento aos seus



fins, e que importe em risco iminente à saúde pública, ou, ainda, nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade.

Parágrafo único. No caso de inadequação de estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada após compromisso escrito do autuado de que suprirá a irregularidade apontada, ficando impedido de exercer qualquer atividade industrial relacionada aos produtos previstos neste Regulamento, antes de receber liberação do órgão de fiscalização, após vistoria, e, nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

## CAPÍTULO XIX

### DAS PROIBIÇÕES E INFRAÇÕES

#### Seção I

#### Das Infrações

Art. 75. É proibida e constitui infração a prática, isolada ou cumulativa, do disposto abaixo:

I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito e comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho que estejam em desacordo com os padrões de identidade e qualidade;

II - produzir ou elaborar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar vinhos e derivados da uva e do vinho, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;

III - comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;

IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar vinho e derivados da uva e do vinho desprovidos de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

V - adulterar ou falsificar vinhos e derivados da uva e do vinho;

VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem a devida infraestrutura básica exigida;

VIII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

IX - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização;

X - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XI - manter em estoque ou utilizar rótulo em desconformidade com o disposto neste Regulamento e em atos administrativos complementares;

XII - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e

indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;

XIII - deixar de atender intimação no prazo estipulado;

XIV - causar embaraço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;

XV - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados ou em quantidade não permitida para os vinhos e derivados da uva e do vinho;

XVI - aromatizar, colorir ou adicionar ao vinho e derivados da uva e do vinho substâncias estranhas destinadas a ocultar alteração ou aparentar qualidade superior à real;

XVII - adicionar substâncias modificativas da composição, natureza e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho ou que provoquem a sua deterioração;

XVIII - substituir, total ou parcialmente, os componentes dos vinhos e derivados da uva e do vinho;

XIX - mencionar na rotulagem composição e demais especificações diferentes das do produto;

XX - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;

XXI - importar, manter em depósito ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho importados em desconformidade com o disposto neste Regulamento;

XXII - deixar de declarar, no prazo determinado, a produção, estoque, entrada, saída e comercialização de uva, vinho ou derivado da uva e do vinho;

XXIII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sem a devida autorização do órgão competente;

XXIV - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;

XXV - manter matéria-prima, ingredientes, vinhos e derivados da uva e do vinho armazenados em condições inadequadas, quanto à sua segurança e integridade;

XXVI - transportar ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho, a granel, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

XXVII - utilizar, no acondicionamento de vinhos e derivados da uva e do vinho, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias;

XXVIII - declarar incorretamente a capacidade do recipiente para depósito de vinhos e derivados da uva e do vinho, admitindo-se a tolerância de três por cento;

XXIX - utilizar todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente vinhos e derivados da uva e do vinho;

XXX - dispor, no estabelecimento, de estoque de vinhos e derivados da uva e do vinho em quantidades diferentes do declarado ao órgão fiscalizador; e

XXXI - falsificar documentos de liberação e comercialização de uva, de vinho e de derivados da uva e do vinho.

## Seção II Das Responsabilidades

Art. 76. As responsabilidades administrativas, civil e penal, pela prática das infrações previstas no art. 75 recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o responsável técnico, pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao respectivo conselho profissional;

II - todo aquele que concorrer para a prática da infração ou dela obtiver vantagem; e

III - o transportador, o comerciante ou o armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando a procedência deste não for comprovada por meio de documento fiscal ou quando eles concorrerem para a alteração da identidade e qualidade do produto.

Parágrafo único. A responsabilidade do produtor, padronizador, envasilhador, exportador e importador prevalecerá, mesmo fora dos seus estabelecimentos, quando o vinho e derivado da uva e do vinho permanecer em vasilhame fechado e inviolado.

Art. 77. Quando a infração constituir-se adulteração ou falsificação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

### Seção III

#### Dos Procedimentos Administrativos de Apuração de Infração

Art. 78. A autoridade competente que tomar conhecimento, por qualquer meio, da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração por meio de processo administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 79. As infrações contidas no art. 75 deste Regulamento serão apuradas em regular processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos legais.

§ 1º A defesa ao auto de infração deverá ser dirigida à autoridade competente do órgão fiscalizador, por escrito, no prazo máximo de vinte dias a contar da data de ciência do autuado.

§ 2º Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o chefe do órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração terá prazo máximo de quarenta e cinco dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, para instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento.

Art. 80. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, as infrações contidas no art. 75 sujeitam o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa no valor de até R\$ 19.310,27 (dezenove mil, trezentos e dez reais e vinte e sete centavos) em atendimento ao disposto no inciso II do art. 36 da Lei nº 7.678, de 1988 ;

III - inutilização do produto, matéria-prima, ingrediente, rótulo, embalagem e produto de uso enológico;

IV - interdição de estabelecimento, seção ou equipamento;

V - suspensão da produção e comercialização do produto;

VI - suspensão do registro do produto;

VII - cassação do registro do estabelecimento, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade dos produtos; e

VIII - cassação do registro do produto, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 81. Serão considerados, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato, em vista de sua consequência à saúde, a infringência aos direitos do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes:

I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a consecução da infração;

II - ter o infrator, por espontânea vontade, reparado o ato lesivo que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário;

IV - a infração ter sido cometida acidentalmente;

V - a infração não resultar em vantagem econômica para o infrator; ou

VI - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator visado à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - ter a infração consequência danosa ou risco à saúde do consumidor; ou

IV - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção.

§ 3º No concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da sanção será considerada em razão da que seja preponderante.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Nos casos de aplicação de sanção na forma de multa:

I - a reincidência genérica acarretará, no mínimo, a duplicação do valor a ser aplicado; e

II - a reincidência específica acarretará, no mínimo, a triplicação do valor a ser aplicado, sendo que o valor base a ser considerado será igual ao valor da multa aplicada no último julgamento de igual reincidência.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º Apurando-se no mesmo processo a prática de duas ou mais infrações, serão aplicadas multas de forma cumulativa.

Art. 82. A aplicação das sanções administrativas previstas neste Regulamento ocorrerá da seguinte forma:

I - advertência, que será aplicada, quando:

a) o infrator for primário, não tiver agido com dolo e, ainda, a infração não se constituir adulteração ou falsificação; ou

b) o infrator ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada sem a devida comunicação junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, alteração esta que não aumente o risco de

contaminação dos vinhos e derivados da uva e do vinho previstos neste Regulamento;

II - multa, no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 19.310,27 (dezenove mil, trezentos e dez reais e vinte e sete centavos), independentemente de outras sanções previstas neste Regulamento, ainda que o infrator seja primário, nos casos em que incorrer nas infrações previstas no art. 75, ressalvado o caso previsto na alínea “b” do inciso I do **caput** ;

III - inutilização de vinhos e derivados da uva e do vinho e de rótulos, embalagens ou vasilhames, nos casos de adulteração, falsificação ou quando em caso de outras infrações, por decisão da autoridade julgadora, o produto não puder ser reaproveitado, ficando as despesas e os meios de execução por conta do infrator;

IV - interdição de estabelecimento, de seção ou de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasilhador, atacadista ou importador não possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou, ainda, quando o equipamento ou a instalação forem inadequados e o responsável legal, quando intimado, não suprir a deficiência no prazo determinado;

V - suspensão de registro de produto pelo período de até dois anos quando o infrator for reincidente na ocorrência do disposto no art. 75; e

VI - cassação de registro de estabelecimento ou de produto quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração ou falsificação, ou com antecedentes de não cumprir as exigências legais ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Parágrafo único. A aplicação de sanções administrativas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 83. Proferido o julgamento do auto de infração, a autoridade julgadora expedirá notificação ao infrator e, se procedente, determinará inscrição do estabelecimento em cadastro de infratores.

§ 1º Quando do cumprimento da notificação, havendo embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação da fiscalização.

§ 2º A inutilização será acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado no prazo estabelecido, observadas as normas ambientais vigentes, sendo que os recursos e meios necessários à execução da inutilização correrão por conta do infrator

§ 3º O valor da multa deverá ser recolhido até a data de vencimento da Guia de Recolhimento da União - GRU.

§ 4º Em caso de recurso, a cobrança da multa será suspensa até a decisão administrativa transitada em julgado.

§ 5º A multa que não for paga no prazo previsto será inscrita na Dívida Ativa da União.

Art. 84. Da decisão administrativa de primeira instância cabe recurso à instância central da área de vinhos e bebidas, interposto no prazo de vinte dias, a contar do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

Parágrafo único. A decisão de segunda instância será proferida no prazo de quarenta e cinco dias, salvo prorrogação por igual período, contado do recebimento do recurso pela autoridade julgadora.

## CAPÍTULO XX

## DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 85. No desempenho de suas ações nos estabelecimentos de que trata este Regulamento, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos neste Regulamento, mão de obra auxiliar para a coleta de amostras.

Parágrafo único. O impedimento às ações de que trata o **caput** caracteriza embaraço à fiscalização, sujeitando o infrator às responsabilidades previstas neste Regulamento.

Art. 86. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disciplinará sobre:

I - os requisitos, critérios e procedimentos para a classificação e o registro de estabelecimentos e de produtos, definindo-se a documentação necessária, o local e a forma de apresentação, prazos e meios para o cumprimento de diligências;

II - os requisitos, critérios e procedimentos para a expedição da Guia de Livre Trânsito para a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho, a granel;

III - a demarcação das zonas de produção de uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

IV - os dizeres obrigatórios que deverão constar no rótulo dos vinhos e derivados da uva e do vinho, assim como o modo, a forma, o tamanho e a disposição dos caracteres, inclusive para vinhos e derivados da uva e do vinho importados, admitindo o uso de rótulo complementar ou contrarrótulo, com os dizeres obrigatórios;

V - o reconhecimento e definição de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com a classificação e padronização;

VI - a padronização dos vinhos e derivados da uva e do vinho e sua complementação;

VII - os modelos, finalidades e os procedimentos relativos aos documentos de fiscalização;

VIII - a inspeção, fiscalização e controle da produção, industrialização e manipulação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

IX - os critérios e procedimentos de coleta de amostras de fiscalização e de controle, os encaminhamentos dos resultados das análises laboratoriais, assim como os procedimentos para a análise pericial ou perícia de contraprova e análise ou perícia de desempate;

X - os coeficientes de congêneres dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados, quando for o caso;

XI - o processo administrativo de apuração de infração;

XII - o controle de envelhecimento dos vinhos e dos destilados alcoólicos derivados da uva e do vinho, contemplando conceituação do processo, requisitos, prazos mínimos, capacidade, tipo e forma do recipiente e infraestrutura para o envelhecimento;

XIII - o emprego de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho, assim como os meios de conservação desses produtos, em conformidade com a legislação específica;

XIV - a destinação de produtos resultantes do aproveitamento ou reaproveitamento de matérias-primas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

XV - a criação de sinais de conformidade, que poderão ser utilizados pelos estabelecimentos que tenham optado pela adoção de sistemas de identificação de perigos para a saúde, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, por meio da implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados;

XVI - as definições, conceitos, objetivos, campo de aplicação e condições gerais para a adoção dos sistemas previstos no inciso XV do **caput**, bem como para a implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados;

XVII - a infraestrutura básica para instalação e funcionamento dos estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com a atividade desenvolvida e linha de produção;

XVIII - as normas gerais de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho previstos neste Regulamento, de acordo com a atividade desenvolvida e linha de produção;

XIX - os critérios relativos ao processo de elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho; e

XX - a definição e classificação de outros produtos derivados da uva e do vinho ou com base em vinho, não previstos na Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 87. Para efeito deste Regulamento, os derivados alcoólicos com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, exceto os fermentados, poderão conter, em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espirituosa.

Art. 88. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os processos e os produtos a serem objeto de certificação e implementará os meios para o atendimento deste fim, conforme disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 72, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2018**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUARIA 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, resolve:

Art. 1º 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.

Parágrafo único. Os requisitos e procedimentos administrativos que trata o caput são aplicados para:

I - o registro de estabelecimento e de produto;

II - a elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro; e

III - a contratação de unidade volante de envasilhamento de produto.

Art. 2º Ficam aprovados os seguintes anexos:

I - Anexo I: modelo para elaboração do memorial descritivo das instalações e equipamentos;

II - Anexo II: relação de documentos necessários para registro de estabelecimento;

III - Anexo III: modelo de declaração de assistência técnica e extensão rural oficial (vinho); e

IV - Anexo IV: Modelo da declaração do órgão de extensão rural oficial. (bebidas e derivados da uva e do vinho).

## CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 3º Para fins desta Instrução Normativa, considera-se:

I - elaboração: toda e qualquer fase executada no processo produtivo de um produto a ser comercializado;

II - projeto: desenho em escala para visualização da localização e identificação das instalações, seções de elaboração, equipamentos, vias de trânsito interno, tubulações e outros meios utilizados para o transporte de matéria-prima e produto, depósitos e pontos de água potável e para higienização e limpeza, sistema de escoamento e áreas de armazenamento de produtos acabados e devolutos;

III - memorial descritivo das instalações e equipamentos: documento elaborado conforme modelo do Anexo I datado e assinado por Responsável Técnico;

IV - manual de boas práticas de fabricação: é o documento que descreve o programa de boas práticas de fabricação a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, assinado e datado por Responsável Técnico;

V - planta industrial: o conjunto de equipamentos e instalações de infraestrutura contidos em um espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a obtenção de produto, assim como o armazenamento e movimentação deste e suas matérias primas;

VI - produto: é a bebida e demais produtos definidos no âmbito da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e o vinho e derivados da uva e do vinho previstos no âmbito da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988;

VII - unidade central: estabelecimento detentor de registro de produto registrado na forma desta Instrução Normativa para realizar as atividades de elaboração;

VIII - unidade industrial: estabelecimento registrado na forma desta Instrução Normativa que elabora produto registrado pela unidade central mediante sua autorização; e

IX - estabelecimento de terceiros: estabelecimento registrado, na forma desta Instrução Normativa, vinculado à unidade central sob forma contratual de prestação de serviços, para produzir ou envasilhar produto registrado pela unidade central.

Art. 4º A apresentação das solicitações e documentos necessários aos procedimentos previstos nesta Instrução Normativa deve ocorrer no sítio eletrônico do MAPA, na rede mundial de computadores no endereço



<http://www.agricultura.gov.br>, exclusivamente pelo Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários - SIPEAGRO.

## CAPÍTULO II

### DOS REQUISITOS E PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS PARA O REGISTRO DE ESTABELECIMENTO E PRODUTO

#### Seção I

Dos Requisitos e Procedimentos para o Registro de Estabelecimento

Art. 5º A solicitação para registro de estabelecimento deve ser apresentada ao MAPA por meio do Sistema SIPEAGRO.

Parágrafo único. Os documentos apresentados devem ser previamente aprovados antes da realização da vistoria no estabelecimento.

Art. 6º O Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA), designado pelo Serviço de Inspeção competente da SFA-UF, depois de analisados e aprovados os documentos relacionados no Anexo II, e com base nas informações obtidas em vistoria realizada no estabelecimento, elaborará Laudo de Vistoria.

Parágrafo único. O Estabelecimento exclusivamente exportador ou importador está dispensado da vistoria de que trata o caput.

Art. 7º O MAPA, por meio do Serviço de Inspeção competente da SFA-UF, procederá ao registro do estabelecimento depois da elaboração de Laudo de Vistoria favorável ao registro.

Art. 8º O registro de estabelecimento é único e exclusivo para cada unidade produtiva, não se admitindo que duas ou mais empresas sejam registradas em uma mesma planta industrial.

Art. 9º O estabelecimento receberá um único número de registro ainda que elabore produtos regidos pela Lei nº 8.918, de 1994 e pela Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 10. Para fins de ficha cadastral de infratores será considerado o histórico dos antecedentes relacionados ao CNPJ, observada a respectiva legislação específica.

#### Seção II

Dos Requisitos e dos procedimentos para o registro de produto

Art. 11. A solicitação para registro de produto deve ser apresentada ao MAPA por meio do Sistema SIPEAGRO.

Parágrafo único. O registro será concedido automaticamente, ficando condicionada à disponibilização desta função no sistema SIPEAGRO.

Art. 12. Poderão ser solicitados laudos analíticos complementares, detalhamento dos componentes da matéria-prima, ingrediente ou produto, assim como qualquer informação que a fiscalização julgar pertinente para os casos em que for necessário esclarecer a composição ou processo de produção, houver suspeita de riscos à saúde do consumidor ou para subsidiar a decisão do órgão fiscalizador.

Parágrafo único. Caso a informação a ser apresentada ao MAPA seja considerada pela empresa como segredo de negócio e indicada como confidencial, caberá a este órgão tomar todas as medidas necessárias para manter o sigilo das informações, nos termos do artigo 195, inciso XIV da Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 que veda a concorrência desleal.

Art. 13. Os produtos são registrados de forma distinta sempre que forem diferentes em relação à sua composição, ainda que possuam a mesma denominação, para o mesmo estabelecimento.

§ 1º As alterações da composição de um produto não acarretam em concessão de um novo registro, desde que mantida a mesma denominação.

§ 2º Será cancelado o registro que apresente mesma denominação e composição de produto já registrado.

§ 3º A utilização de diferentes marcas comerciais, pelo mesmo estabelecimento, não enseja novo registro de produto, devendo ser indicado no campo apropriado do Sistema SIPEAGRO todas as marcas a serem utilizadas.

§ 4º Os produtos que tiverem suas características alteradas pelo processo de elaboração ensejarão diferentes registros, por exemplo, duas bebidas com os mesmos ingredientes que forem envelhecidas por tempos diferentes ensejarão dois registros.

§ 5º Produto submetido a tratamentos físicos, tais como: separação por membrana, ultrassom, alta pressão, pasteurização, congelamento, decantação, dentre outros, não enseja diferentes registros, desde que o tratamento não altere sua composição.

Art. 14. O produto será registrado somente na unidade central, sendo este registro válido para todas as unidades industriais e estabelecimentos de terceiros, indicadas no certificado de registro deste produto em conformidade com o estabelecido no Capítulo III, desta Instrução Normativa.

### Seção III

#### Das Alterações no Registro de Estabelecimento e Produto

Art. 15. O estabelecimento deve comunicar previamente ao MAPA, via SIPEAGRO, todas as alterações do registro de estabelecimento, mediante apresentação dos documentos pertinentes listados no Anexo II.

Parágrafo único. Caso não conste na documentação a data em que a alteração será posta em prática, esta deverá ser executada no dia imediatamente após à data da comunicação, com exceção das alterações previstas no art. 16 desta Instrução Normativa.

Art. 16. As alterações do estabelecimento a serem executadas com a finalidade de ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, bem como as que provoquem mudanças de qualquer natureza no fluxograma de produção ou nos procedimentos operacionais ligados à elaboração de produto implicam na alteração do registro do estabelecimento, sendo que sua autorização, a critério da fiscalização, poderá estar sujeita à realização de vistoria prévia.

Art. 17. É permitida a alteração da denominação do produto, exclusivamente, quando decorrente de obrigação estabelecida pela legislação.

### Seção IV

#### Da Renovação do Registro de Estabelecimento e Produto

Art. 18. A solicitação de renovação do registro de estabelecimento deve ser requerida, por meio do SIPEAGRO entre 180 (cento e oitenta) e 120 (cento e vinte) dias anteriores ao seu vencimento.

Parágrafo único. A renovação do registro de estabelecimento fica condicionada à elaboração de Laudo de Vistoria favorável, salvo nos casos a seguir:

I - o laudo de vistoria poderá ser substituído, a critério da fiscalização, por Lista de Verificação que tenha sido emitida no prazo máximo de 12 (doze) meses anteriores ao vencimento do registro e que indique aptidão do estabelecimento; e

II - o estabelecimento exclusivamente exportador ou importador está dispensado da vistoria.

Art. 19. O registro de produto poderá ter sua renovação requerida até a data do seu vencimento.

## Seção V

### Do Cancelamento do Registro de Estabelecimento e Produto.

Art. 20. Ocorrerá o cancelamento do registro de estabelecimento e obrigatoriamente de todos seus produtos nos seguintes casos:

I - mudança de endereço do estabelecimento, ressalvadas a alteração do nome do logradouro por decisão municipal ou distrital e a alteração de acesso;

II - baixa no registro do contrato social ou ato constitutivo na junta comercial ou cancelamento do CNPJ;

III - alteração do contrato social ou ato constitutivo que provoque a exclusão das atividades previstas no Decreto nº 6.871, de 2009, e Decreto nº 8.198, de 2014;

IV - vencido o prazo de registro, sem que haja solicitação de renovação, no prazo determinado no art. 18, desta IN;

V - por solicitação formal da empresa, encaminhada por meio do SIPEAGRO;

VI - estar em desacordo à legislação em vigor quando da solicitação de renovação;

VII - não atendimento das exigências, apontadas para fins de renovação de registro, dentro do prazo que deverá ser estabelecido no campo observação do laudo de vistoria; ou

VIII- quando constatada a inatividade do estabelecimento, ouvido o seu representante legal.

§ 1º Nos casos de estabelecimentos exclusivamente importadores ou exportadores a mudança de endereço não acarretará em cancelamento de registro do estabelecimento, desde que tenha havido solicitação de alteração de endereço, com consequente adequação da rotulagem, devendo ser mantido mesmo número de registro.

§ 2º Nos casos em que ocorrer a baixa do contrato ou do ato constitutivo na junta comercial ou o cancelamento do CNPJ, na forma prevista no inciso II, em decorrência de fusão, cisão, incorporação ou sucessão societária, a pessoa jurídica sucessora, no prazo de cento e vinte dias, a partir da data do arquivamento do ato societário praticado na junta comercial competente, deverá solicitar novo registro do estabelecimento mediante apresentação dos documentos pertinentes listados no Anexo III desta Instrução Normativa.

§ 3º Nos casos previstos no § 2º o registro original terá sua validade prorrogada até a data da decisão final sobre o requerimento do novo registro, respondendo a requerente por todas as obrigações decorrentes das Leis nº 8.918, de 1994 e nº 7.678, de 1988, e seus respectivos regulamentos.

§ 4º O cancelamento do registro de estabelecimento poderá ser completo ou apenas para determinada atividade, caso em que será cancelado apenas o registro do produto vinculado à atividade objeto do cancelamento.

§ 5º A alteração da razão social do estabelecimento não acarretará cancelamento do registro do estabelecimento ou de seus produtos, podendo ser dado prazo para o escoamento da rotulagem e embalagem anterior em estoque, a critério da fiscalização, garantida a rastreabilidade do produto."

Art. 21. O cancelamento de registro do produto, independentemente do cancelamento do registro do estabelecimento, ocorrerá:

I - nas hipóteses previstas nos incisos IV a VII, do art. 20; e

II - em caso de descumprimento do disposto no § 2º, do art 7º, do Decreto nº 6.871, de 2009 e do § 2º, do art. 11, do Decreto no 8.198, de 2014.

Art. 22. O registro de produto pode ser recusado ou cancelado, a qualquer tempo, quando sua composição estiver cadastrada em desacordo com a legislação vigente.

## Seção VI

### Da Expedição do Certificado de Registro de Estabelecimento e do Certificado de Registro de Produto

Art. 23. O Certificado de Registro de estabelecimento ou produto será expedido pelo SIPEAGRO, ficando à disposição do interessado no respectivo sistema.

Art. 24. O certificado de registro de estabelecimento ou de produto emitido em função da alteração de registro manterá a mesma data de vigência do certificado de registro anterior.

## CAPÍTULO III

### DOS REQUISITOS E PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTO EM UNIDADE INDUSTRIAL E EM ESTABELECIMENTO DE TERCEIRO

Art. 25. A autorização para terceirizar por meio de contratação de serviço as atividades, ou parte delas, do produtor ou do padronizador fica condicionada à vigência dos seguintes documentos:

I - o certificado de registro do estabelecimento contratante para a atividade de produção ou padronização;

II - o certificado de registro do produto objeto de terceirização; e

III - o certificado de registro do estabelecimento contratado, para as atividades contratadas.

§ 1º Para o estabelecimento de bebida e fermentado acético a terceirização poderá ocorrer em todo território nacional.

§ 2º Para o estabelecimento de vinho e derivado da uva e do vinho a terceirização deverá ser feita dentro da mesma zona de produção.

§ 3º Deve ser identificado como estabelecimento contratante o produtor ou o padronizador registrado no MAPA que faça uso do procedimento de produção, padronização ou envasilhamento de produto em estabelecimento de terceiro.

§ 4º Deve ser identificado como estabelecimento de terceiro contratado aquele registrado no MAPA que possuir infraestrutura adequada para produzir, padronizar ou envasilhar produto para o estabelecimento contratante definido no parágrafo anterior deste artigo.

§ 5º É proibida ao estabelecimento contratado a subcontratação da atividade objeto da terceirização.

§ 6º O estabelecimento padronizador somente poderá terceirizar a atividade de envasilhamento.

Art. 26. A autorização, pela unidade central, para a elaboração de produto pela unidade industrial fica condicionada à vigência dos seguintes documentos:

I - o certificado de registro de estabelecimento da unidade central;

II - o certificado de registro do produto objeto de autorização; e

III - o certificado de registro do estabelecimento da unidade industrial para as atividades relacionadas à autorização emitida pela unidade central.

Art. 27. A elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro deve ser comunicada ao MAPA, pela unidade central, por meio dos campos específicos do SIPEAGRO.

§ 1º No caso de qualquer alteração dos termos da contratação de terceirização ou da autorização para elaboração de produto em unidade industrial previstas no caput deste artigo, deve ser solicitada alteração do registro do produto por meio do SIPEAGRO.

§ 2º Uma cópia do certificado de registro de produto deve ser mantida no estabelecimento contratado ou na unidade industrial e estar disponível à fiscalização, a qualquer tempo, sendo que sua falta configura embargo à fiscalização.

§ 3º Uma via do contrato que estabeleceu a terceirização deve ser mantida no estabelecimento contratado e estar disponível à fiscalização a qualquer tempo, sendo que sua falta constitui embargo à fiscalização.

#### CAPÍTULO IV DA DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES NO RÓTULO DO PRODUTO

Art. 28. Caso o estabelecimento contratante ou a unidade central opte por não fazer constar do rótulo o nome empresarial e o endereço do contratado ou unidade industrial, deve ser inserida no rótulo do produto uma das seguintes expressões, conforme o caso:

I - PRODUZIDO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE, seguida do nome empresarial e do endereço da unidade central; ou

II - PADRONIZADO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE, seguida do nome empresarial e do endereço da unidade central.

§ 1º O termo produzido e o termo envasilhado integrantes das expressões estabelecidas nos incisos I e II deste artigo podem ser substituídos pelos respectivos sinônimos fixados no Decreto nº 6.871, de 2009, e no Decreto nº 8.198, de 2014.

§ 2º Aplicado o disposto no caput deste artigo, a rastreabilidade do produto deve ser informada, em campo específico, na solicitação ou alteração de registro de produto no SIPEAGRO.

Art. 29. O número de registro do produto no MAPA ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada, deve ser declarado no rótulo precedido da expressão "Registro MAPA:" ou "Registro do importador no MAPA:", de forma a reproduzir fielmente a codificação impressa no certificado de registro.

§ 1º Devem ser observados os seguintes critérios gráficos para a declaração da expressão e número de registro mencionado no caput:

I - altura de caracteres de mesma dimensão para a denominação, em conformidade com o item 4 da Instrução Normativa MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002;

II - largura total mínima de trinta milímetros;

III - afastamento das demais informações e figuras no rótulo de no mínimo um milímetro;

IV - sobre fundo em cor sólida, sem a presença de variação de textura, cores ou tonalidades; e

V - em cor contrastante com o fundo.

§ 2º O cumprimento dos critérios gráficos estabelecidos no § 1º deste artigo é facultativo no produto que for envasilhado em recipientes pequenos, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados).

Art. 30. O número de registro do produto produzido e envasilhado por estabelecimento de terceiro contratado ou unidade industrial deve ser aquele obtido pela unidade central, não cabendo registro deste produto pelo estabelecimento de terceiro contratado ou pela unidade industrial.

## CAPÍTULO V

### DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS PARA CONTRATAÇÃO DE UNIDADE MÓVEL PARA ENVASILHAMENTO DE PRODUTO

Art. 31. O produtor e o padronizador de produto podem contratar unidade móvel para envasilhamento de produto, exclusivamente, em sua planta industrial.

§ 1º A contratação de unidade móvel para envasilhamento pode ocorrer em todo território nacional.

§ 2º É identificado como estabelecimento contratante o produtor e o padronizador registrados no MAPA que façam uso do procedimento de envasilhamento em unidade móvel.

§ 3º É identificado como contratado aquele que possuir equipamentos adequados para envasilhar o produto para o estabelecimento contratante definido no parágrafo anterior deste artigo.

§ 4º Cabe ao estabelecimento contratante toda a responsabilidade pelo produto objeto da contratação, cujo procedimento de envasilhamento tenha sido realizado pelo contratado, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

§ 5º O Manual de Boas Práticas de Fabricação do contratante deve conter procedimentos específicos relacionados à operação da unidade móvel para que se evite a contaminação do produto durante o envasilhamento, de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000.

§ 6º O Projeto, o Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos e o Manual de Boas Práticas do estabelecimento contratante devem ser atualizados no SIPEAGRO, devendo conter os equipamentos e as instalações necessárias para a adequada operação da unidade móvel.

## CAPÍTULO VI

### DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 32. O disposto nesta Instrução Normativa não se aplica:

- I - ao produto destinado a concurso de qualidade;
  - II - ao produto destinado ao desenvolvimento de pesquisa, desde que:
    - a) seja identificado e segregado do destinado à comercialização; e
    - b) disponha de documentação que caracterize a atividade de pesquisa.
  - III - à produção destinada ao consumo próprio, sem fim comercial;
  - IV - aos serviços de alimentação, como lanchonetes, padarias, bares, restaurantes, supermercados, dentre outros estabelecimentos comerciais, cujos produtos são produzidos, envasados e vendidos diretamente ao consumidor final, no mesmo local, com indicação de consumo na embalagem de até um dia após seu preparo; e
  - V - aos serviços de alimentação e demais estabelecimentos comerciais, como as estações de envase de bebidas, que engarrafem no mesmo local e procedam a imediata venda, de produtos regularmente registrados no MAPA.
- Art. 33. Fica revogada a Instrução Normativa MAPA nº 17, de 23 de junho de 2015.
- Art. 34. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.
- BLAIRO MAGGI

## ANEXO I

### MODELO PARA ELABORAÇÃO DO MEMORIAL DESCRITIVO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA PLANTA INDUSTRIAL

- 1 - Identificação do Estabelecimento:  
NOME (EMPRESARIAL / PESSOA FÍSICA):  
CNPJ ou Nº da DAP, ou documento equivalente:
- 2 - Finalidade:  
Descrever os produtos que serão elaborados, as respectivas atividades relacionadas a eles e a capacidade de produção anual em litros ou quilogramas.
- 3 - Aspectos Gerais do Estabelecimento:
  - 3.1 - Urbanização da área externa;
  - 3.2 - Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais;
  - 3.3 - Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação;
  - 3.4 - Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;
  - 3.5 - Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados, se existirem.
- 4 - Água:
  - 4.1 - Origem da água utilizada pelo estabelecimento;
  - 4.2 - Sistema controle da potabilidade da água.
- 5 - Instalações Sanitárias e Outras Dependências:
  - 5.1 - Informar o número e localização dos vestiários, banheiros e outras dependências;
  - 5.2 - Informar o número e localização dos pontos de água para as operações de limpeza disponíveis nas diversas seções;
  - 5.3 - Informar o número e localização das pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos que devem estar disponíveis nas diversas seções.
- 6 - Seções que Compõem o Estabelecimento:

Descrever as diversas seções ou compartimentos utilizados para as atividades propostas que compõem estabelecimento, evidenciando para cada seção as seguintes informações:

6.1 - A finalidade a que se destina;

6.2 - O tipo de parede e o revestimento empregado;

6.3 - O tipo de piso, seu revestimento e a inclinação para o escoamento de água;

6.4 - O tipo de revestimento do teto;

6.5 - A altura do pé-direito e área;

6.6 - Portas, janelas, basculantes e similares: tipo de material de constituição;

6.7 - Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.);

6.8 - Pontos de água para higienização das instalações e equipamentos;

6.9 - Disponibilidade de pontos de água para lavagem das mãos;

6.10 - Iluminação e ventilação.

7 - Equipamentos e Utensílios:

Devem ser relacionados todos os equipamentos e utensílios existentes, mencionado o material de constituição, especialmente das partes que entrarão em contato com o alimento, bem como a respectiva capacidade de produção, quando for o caso.

08 - Fluxo das operações:

Descrever o fluxo das operações necessárias para elaboração dos produtos, desde a recepção das matérias primas até a expedição do produto final.

## ANEXO II

### RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO E DE PRODUTO

1. Registro de Estabelecimento com Inscrição no CNPJ, exceto aqueles exclusivamente Importadores ou Exportadores:

a) Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento;

b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) Contrato Social ou Ato Constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678, de 1988 e nº 8.918, de 1994;

d) Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração Regional do DF, ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente;

e) Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico;

f) Projeto, Memorial descritivo das instalações e equipamentos e Manual de Boas Práticas; e

g) Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria.

2. Registro de Estabelecimento com Inscrição no CNPJ exclusivamente Importadores ou Exportadores:



a) Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento

b) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) Comprovante de Inscrição Estadual, quando aplicável; e

d) Contrato Social consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678, de 1988 e nº 8.918, de 1994.

3. Registro de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural produtor de vinho (Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014):

a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) caso possua;

b) declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), ou documento equivalente, conforme lei específica;

c) declaração do órgão de extensão rural, credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - ANATER conforme Anexo IV ou Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico;

d) Memorial descritivo das instalações e equipamentos;

e) Manual de Boas Práticas; e

f) Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade.

4. Registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de bebidas e de derivados da uva e do vinho, regulamentados, respectivamente, pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988 e o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006.

a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) caso possua;

b) declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), ou documento equivalente, conforme lei específica;

c) declaração do órgão de extensão rural, credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - ANATER conforme Anexo IV ou Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico;

d) Memorial descritivo das instalações e equipamentos;

e) Manual de Boas Práticas; e

f) Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade.

### ANEXO III

#### MODELO DA DECLARAÇÃO DO ÓRGÃO DE EXTENSÃO RURAL

(timbre institucional)

declaração de Assistência Técnica

Declaro para fins de atendimento do Art. 2º-A, § 2º, da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que o produtor rural familiar (nome, CPF e endereço da propriedade) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por responsável técnico habilitado.

(Cidade, UF), XX de XXXXX de XXXX

(assinatura do representante do órgão)  
Nome  
Função/ Cargo  
Identificação da instituição (Razão Social, CNPJ, endereço)

ANEXO IV  
MODELO DA DECLARAÇÃO DO ÓRGÃO DE EXTENSÃO RURAL

(Bebidas e derivados da uva e do vinho)  
declaração de Assistência Técnica  
Declaro para fins de Registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de bebidas e de derivados da uva e do vinho, regulamentados, respectivamente, pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, e em conformidade com o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que (nome, CPF e endereço da propriedade) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por responsável técnico habilitado.  
(Cidade, UF), XX de XXXXX de XXXX  
(assinatura do representante do órgão)  
Nome  
Função/Cargo

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 31 DE MARÇO DE 2000**

Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido aos estabelecimentos que especifica.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº. 574, de 8 de dezembro de 1998, tendo em vista o disposto no art. 159, incisos I, alínea "c", do Regulamento da Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº. 2.314, de 4 de setembro de 1997, art. 214, inciso I, alínea "d", do Decreto nº. 99.066, de 8 de março de 1990, que regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, Resolução GMC/MERCOSUL n. 80/96, e o que consta do Processo nº 21000.006886/99-24, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido a estabelecimentos elaboradores e ou industrializadores, conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.

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

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA.

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FABRICAÇÃO DE BEBIDAS E VINAGRES, INCLUSIVE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO, RELATIVO ÀS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS, DIRIGIDO A ESTABELECIMENTOS ELABORADORES E OU INDUSTRIALIZADORES

#### 1. OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

##### 1.1. Objetivo

O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais (essenciais) de **higiene e de boas práticas de elaboração para bebidas e vinagres**, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, elaborados/industrializados para o consumo humano.

##### 1.2. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento se aplica, onde couber, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento, no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de bebidas e vinagres industrializados nos Estados-Parte do MERCOSUL.

O atendimento a esses requisitos gerais, deste regulamento, não excetua cumprimento de outros regulamentos específicos os quais deverão ser harmonizados com vistas àquelas atividades que sejam determinadas, segundo os critérios estabelecidos entre os Estados-Parte.

#### 2. DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste Regulamento, se define:

**2.1. Estabelecimento de bebidas e vinagres**, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, produzidos, ou fabricados ou industrializados.

É o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho elaborados, assim como o armazenamento e transporte desses produtos e suas matérias-primas.

**2.2. Manipulação de bebidas e vinagres**, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho.

São as operações que se efetuam sobre a matéria-prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

**2.3. Elaboração de bebidas e vinagres**, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho.

É o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e derivados da uva e do vinho, terminados.

**2.4. Fracionamento das bebidas e dos vinagres**, inclusive dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho.

São as operações pelas quais se fraciona bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, sem modificar suas composições originais.

##### 2.5. Armazenamento

É o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos acabados.

## 2.6. Boas práticas de elaboração

São os procedimentos necessários para a obtenção de produtos inócuos, saudáveis e sãos.

## 2.7. Organismo competente

É o organismo oficial ou oficialmente reconhecido, ao qual seu Estado-Parte lhe outorga mecanismos legais para exercer suas funções.

## 2.8. Adequado

Entende-se como suficiente para alcançar o fim que se pretende alcançar.

## 2.9. Limpeza

É a eliminação de terra, restos de produtos, pó ou outras matérias indesejáveis.

## 2.10. Contaminação

Entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam considerados como nocivos ou não para a saúde humana.

## 2.11. Desinfecção

É a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que impeça a contaminação da bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, que se elabora.

# 3. DOS PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICOS-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS PARA BEBIDAS E VINAGRES, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO, ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS.

## OBJETIVO

Estabelecer os princípios gerais para a recepção de matérias-primas destinadas a produção de bebida e do vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, elaborados/industrializados, que assegurem qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana.

## 3.1. Áreas de procedência das matérias-primas.

### 3.1.1. Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo e colheita.

Não devem ser produzidos, cultivados, colhidos ou extraídos alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, em níveis que representem risco para a saúde.

### 3.1.2. Proteção contra a contaminação com resíduos/sujidades.

As matérias-primas devem ser protegidas contra a contaminação por sujidades ou resíduos de origem animal e de origem doméstica, industrial e agrícola, cuja presença possa alcançar níveis que representem risco para a saúde.

### 3.1.3. Proteção contra a contaminação pela água.

Não se devem cultivar, produzir, nem extrair alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir por intermédio dos alimentos, risco para a saúde do consumidor.

### 3.1.4. Controle de pragas e enfermidades.

As medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal que conheça os perigos potenciais que representam para a saúde. Tais medidas só devem ser aplicadas de conformidade com as recomendações do organismo oficial competente.

3.2. Colheita, produção, extração e rotina de trabalho.

3.2.1. Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

3.2.2. Equipamentos e recipientes.

Os equipamentos e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir um risco para a saúde.

Os recipientes que são reutilizados devem ser feitos de material que permitam a limpeza e a desinfecção completa. Os que foram usados com matérias tóxicas, não devem ser reutilizados para a bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, ou para os seus ingredientes.

3.2.3. Remoção de matérias-primas inadequadas.

As matérias-primas que forem inadequadas para consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira que evite a contaminação da bebida e vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, devendo ser eliminadas de modo a não contaminarem a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, matérias-primas, água e meio ambiente.

3.2.4. Proteção contra a contaminação das matérias-primas e danos à saúde pública.

Devem ser utilizados controles adequados para evitar as contaminações químicas, físicas ou microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis. Além disso, medidas de controle devem ser tomadas com relação à prevenção de possíveis danos.

3.3. Armazenamento no local de produção:

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

3.4. Transporte

3.4.1. Os meios para transportar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e derivados da uva e do vinho, transformados ou semi-processados, dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam, e construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação fáceis e completas.

3.4.2. Procedimentos de manipulação

Os procedimentos de manipulação devem ser tais que impeçam a contaminação dos materiais.

#### 4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE BEBIDA E VINAGRE, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.

##### OBJETIVO

Estabelecer os requisitos gerais (essenciais), e de boas práticas de elaboração a que deverão atender todos estabelecimentos que pretendam obter bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, aptos para o consumo humano.

##### REQUISITOS GERAIS DE ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE BEBIDA E VINAGRE, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

#### 4.1. Instalações

##### 4.1.1. Localização:

Os estabelecimentos deverão estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

##### 4.1.2. Vias de trânsito interno

As vias e zonas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite de área, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

##### 4.1.3. Aprovação de projetos de prédios e instalações:

4.1.3.1. Os prédios e as instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequados. Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho.

4.1.3.2. Para a aprovação dos projetos, deverá se levada em consideração a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

4.1.3.3. O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e que facilite a devida inspeção da higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

4.1.3.4. Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores, ou pragas, e também a entrada de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

4.1.3.5. Os edifícios e instalações deverão ser projetados de forma a permitir a separação, por dependência através de divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada.

4.1.3.6. Os prédios e instalações deverão garantir que as operações possam, realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, assegurando ainda, condições apropriadas para o processo de elaboração e para o produto final.

4.1.3.7. Nas áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, os pisos deverão ser de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, e serem fáceis de limpeza ou desinfecção. Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo a acumulação nos pisos. As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara. Até uma altura apropriada para as operações, deverão ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil limpeza. Nos projetos deverá ser indicada a altura da faixa que deverá ser impermeável. Os tetos ou forros deverão ser construídos. e/ou acabados de modo que impeçam a acumulação de sujidade e redução ao mínimo de condensação e da formação de mofo. Devem, ainda, serem fáceis de limpar. As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação. As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza. Os monta-cargas e

estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

4.1.3.8. Nas áreas de manipulação do produto todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que evitem a contaminação direta ou indireta da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, da matéria-prima e do material de envase, por intermédio da condensação ou gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza.

4.1.3.9. Os alojamentos, refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estes locais.

4.1.3.10. Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de madeira ou similares, separados das paredes, para permitir a correta higienização da área.

4.1.3.11. Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, por exemplo, madeira, a menos que a tecnologia utilizada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação.

4.1.3.12. Abastecimento de água.

4.1.3.12.1. Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação. Em caso de necessidade de armazenamento, deverá dispor de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. Neste caso é imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água.

4.1.3.12.2. O órgão governamental competente poderá admitir variações das especificações químicas e físico-químicas estabelecidas, quando a composição da água for uma característica regional e sempre que não comprometa a inocuidade do produto e a saúde pública.

4.1.3.12.3. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho.

4.1.3.12.4. A água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão transversal ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

4.1.3.13. Evacuação de efluentes e águas residuais

Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que evite a contaminação do abastecimento de água potável.

4.1.3.14. Vestiários, sanitários e banheiros.

Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestuários, sanitários e banheiros adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados, ventilados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, são manipulados. Deverão existir pias com água fria, ou fria e quente, providas de elementos adequados à lavagem das mãos e meios higiênicos convenientes para secá-las, junto aos sanitários e localizadas de tal maneira que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retornar para a área de manipulação. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver porta-toalhas e recipientes coletores em número suficiente. Deverão ser colocados avisos, nos quais deve ser indicada ao pessoal a obrigatoriedade de lavar as mãos depois de usar as mencionadas dependências.

#### 4.1.3.15. Instalações para a lavagem das mãos em dependências de elaboração

Deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exigir a natureza das operações. Nos casos em que se manipulem substâncias contaminantes ou quando o tipo de tarefa requeira uma desinfecção após a lavagem, deverão existir também instalações para a desinfecção das mãos. Deverá dispor de água fria e quente, assim como de elementos adequados para a limpeza das mãos, cuja secagem deve ser feita por intermédio de um meio higiênico apropriado. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores. As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

#### 4.1.3.16. Instalações de limpeza e desinfecção

Quando for o caso, deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade. Estas instalações deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e quente em quantidade suficiente.

#### 4.1.3.17. Iluminação e instalações elétricas

As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e que não comprometam a higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho. As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou diretamente no teto, e que se encontrem sobre a área de manipulação, devem ser do tipo inócuo e estarem protegidas contra rompimentos. A iluminação não deve alterar as cores. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes, quando, neste caso, precisam ser recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não sendo permitido cabos pendurados sobre as áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho. O órgão competente poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

#### 4.1.3.18. Ventilação

Torna-se necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de pó, que acarretam a



contaminação do ar. A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa.

As aberturas que permitem a ventilação, janelas, portas e etc., deverão ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes.

#### 4.1.3.19. Armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis

Deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma a impedir a presença de pragas nos resíduos de matérias não comestíveis, e a evitar a contaminação das matérias-primas, da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

#### 4.1.3.20. Devolução de produtos

No caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em setores separados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

#### 4.1.4. Equipamentos e utensílios.

##### 4.1.4.1. Materiais.

Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, que possam entrar em contato com estes, devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.), que possam comprometer a higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, ou causar contaminação. Devem ser evitados o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que não constituam comprovada fonte de contaminação. Deverá ser evitado o uso de materiais de diferentes naturezas, a fim de que não se produza a corrosão por contato.

##### 4.1.4.2. Projeto e construção

4.1.4.2.1. Todos os equipamentos e utensílios deverão apresentar formato e estrutura que assegurem a higiene, permitindo a completa limpeza e desinfecção, e quando possível, deverão estar visíveis, para facilitar a inspeção. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam acesso fácil e limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins a que foram projetados.

4.1.4.2.2. Os recipientes para matérias não comestíveis e resíduos deverão ser feitos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente ao ataque de agentes físicos ou químicos. Deverão ser de fácil limpeza e de eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações. Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

4.1.4.2.3. Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e de mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas e produtos e durante os processos industriais.

## SOBRE AS BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES

### 5. ESTABELECIMENTO-REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS)

#### 5.1. Conservação.

Os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

#### 5.2. Limpeza e desinfecção.

5.2.1. Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter seu uso aprovado pelo controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, bem como deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes.

5.2.2. Para impedir a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, toda área de manipulação desses produtos, bem como os equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária, e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exijam. Deverão dispor de recipientes adequados, em número e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

5.2.3. Deverão ser tomadas precauções adequadas, para impedir a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, quando as dependências, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com água e detergentes, ou com desinfetantes ou soluções destes. Os detergentes e desinfetantes deverão ser adequados para o fim pretendido, devendo ser aprovados pelo organismo oficial competente. Os resíduos destes agentes que permaneçam nas superfícies susceptíveis de entrar em contato com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, devem ser eliminados mediante lavagem minuciosa com água potável, antes que as áreas e os equipamentos voltem a ser utilizados para a manipulação de produtos. Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando da realização das operações de manutenção geral ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e dos derivados da uva e do vinho.

5.2.4. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes seja necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

5.2.5. Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos.

5.2.6. As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

#### 5.3. Programa de higiene e desinfecção

Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizadas nos procedimentos de higiene substâncias odorizante

e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos produtos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza.

#### 5.4. Subprodutos

Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles subprodutos resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes seja necessário.

#### 5.5. Manipulação, armazenamento e eliminação de resíduos.

O material de resíduo deverá ser manipulado de forma que se evite a contaminação dos produtos ou da água potável. Deve-se ter especial cuidado em impedir o acesso das pragas e resíduos. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de produtos e de outras áreas de trabalho, sempre que seja necessário e, pelo menos uma vez por dia. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato, deverão ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento de resíduos deverá, ainda assim, ser limpa e desinfetada.

#### 5.6. Proibição de animais domésticos

Deverá ser impedida a entrada de animais em todos os locais onde se encontrem matérias-primas, material de envase, produtos terminados ou em qualquer das etapas de industrialização.

#### 5.7. Sistema de combate às pragas

5.7.1. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir os riscos de contaminação.

5.7.2. Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação. As medidas de combate, que compreendem o tratamento com agentes químicos ou biológicos autorizados e físicos só poderão ser aplicadas sob supervisão direta de pessoas que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer para a saúde, especialmente se estes riscos originarem-se dos resíduos retidos no produto.

5.7.3. Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível aplicar-se com eficácia outras medidas de precaução. Antes da aplicação de praguicidas deverá ter-se o cuidado de proteger todos os produtos, os equipamentos e utensílios contra a contaminação. Após a aplicação dos praguicidas autorizados, deverão ser limpos, minuciosamente, o equipamento e os utensílios contaminados, a fim de que, antes de serem novamente utilizados sejam eliminados todos os resíduos.

#### 5.8. Armazenamento de substâncias perigosas:

5.8.1. Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulo, no qual seja informado sobre a sua toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários com chave, destinados exclusivamente para esse fim, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, ou por outras pessoas, desde que sob supervisão geral de pessoal competente. Deverá ser evitada a contaminação dos produtos.

5.8.2. Não deverá ser utilizada ou armazenada na área de manipulação dos produtos nenhuma substância que possa contaminá-lo, salvo sob controle, quando for necessário para a higiene ou a elaboração.

5.8.3. Roupas e objetos pessoais

Não deverão ser depositados roupas, nem objetos pessoais nas áreas de manipulação dos produtos.

## 6. HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

### 6.1. Ensino de higiene

A direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem os produtos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênica-sanitária, na manipulação dos produtos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos produtos.

Tal instrução deverá abranger todas as partes pertinentes deste Regulamento.

### 6.2. Condições de saúde

A constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos produtos ou mesmo que sejam portadores sãos, deve-se impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação de produtos, se existir a probabilidade de contaminação dos mesmos. Qualquer pessoa que esteja nessas condições deverá comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde.

As pessoas que mantêm contato com os produtos durante seu trabalho devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

### 6.3. Doenças contagiosas

A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a nenhuma pessoa que se saiba, ou se suspeite que padece ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos produtos, ou seja, apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias, trabalhar em qualquer área de manipulação de produtos em que haja risco direto ou indireto de contaminar os produtos com microorganismos patogênicos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento sobre o seu estado físico.

### 6.4. Ferimentos

Nenhuma pessoa portadora de ferimentos poderá continuar manipulando produtos, ou superfícies em contato com os produtos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

### 6.5. Lavagem das mãos

Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água corrente e potável fria, ou fria e quente. Esta pessoa deverá lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso dos sanitários, após manipular material contaminado, e sempre que seja necessário. Deverá lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a

manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir enfermidades. Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigação de lavar-se as mãos. Deverá ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento dessas exigências.

#### 6.6. Higiene pessoal

Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação da bebida e do vinagre inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, deverá manter uma esmerada higiene pessoal, e em todas as etapas, durante o trabalho, deverá manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente e com os cabelos cobertos. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manterem-se limpos de acordo com a natureza dos trabalhos que desempenhe. Durante a manipulação das matérias-primas, da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, devem ser retirados todos os objetos de adorno.

#### 6.7. Conduta pessoal

Nas áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e os derivados da uva e do vinho, deverá ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação desses produtos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

#### 6.8. Luvas

Se para manipular a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, forem usadas luvas, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

#### 6.9. Visitantes

Inclui-se nesta categoria todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho. Deverão ser tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os produtos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções podem incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas nos itens 5.9, 6.3, 6.4 e 6.7 deste Regulamento.

#### 6.10. Supervisão

As responsabilidades do cumprimento dos requisitos descritos nos itens 6.1 a 6.9, é de responsabilidade do supervisor competente.

### 7. REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

#### 7.1. Requisitos aplicáveis à matéria-prima

7.1.1. O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou ingrediente que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou elaboração.

7.1.2. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de elaboração e, se necessário, deverão passar por controles laboratoriais. Na elaboração somente devem ser utilizadas matérias-primas ou ingredientes limpos e em boas condições.

7.1.3. As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento devem ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, proteção contra a contaminação e reduzam suas perdas ao

mínimo. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

## 7.2. Prevenção da contaminação cruzada

7.2.1. Deverão ser tomadas medidas eficazes, para evitar a contaminação do material da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontre nas fases iniciais do processamento.

7.2.2. As pessoas que manipulem matérias-primas ou produtos semi-elaborados e que apresentam o risco de contaminar o produto acabado, não devem entrar em contato com nenhum produto acabado, enquanto não hajam trocado toda a roupa de proteção usada durante o aludido procedimento e que esteve em contato, ou foi manchada com as matérias-primas ou produto semi-elaborados. Além deste procedimento, que inclui, em consequência, o uso de outra roupa de proteção limpa, essas pessoas devem cumprir o determinado nos itens 6.5. e 6.6.

7.2.3. Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração.

7.2.4. Todo o equipamento que entrou em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado antes de ser utilizado para produtos não contaminados.

## 7.3. Emprego da água

7.3.1. Como princípio geral, na manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, só deverá ser utilizada água potável.

7.3.2. Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a produção de vapor e outros fins análogos não relacionados com a bebida e o vinagre, inclusive vinho e os derivados da uva e do vinho.

7.3.3. A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deverá ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não apresente risco para a saúde. O processo de tratamento deverá manter-se sob constante vigilância. Excepcionalmente a água recirculada que não recebeu novo tratamento poderá se utilizada naquelas condições em que seu emprego não represente risco à saúde, nem contamine a matéria-prima e o produto acabado. Para a água recirculada deverá haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado. Os tratamentos de água recirculada e sua utilização em qualquer processo de elaboração dos produtos deverão ser aprovados pelo órgão competente. As situações particulares indicadas nos itens 7.3.2. e 7.3.3. deverão estar em concordância com o disposto 4.1.3.12.4. deste Regulamento.

## 7.4. Elaboração

7.4.1. A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

7.4.2. Todas as operações do processo de produção, incluído o acondicionamento, deverão realizar-se sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

7.4.3. Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

7.4.4. Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação ou a ameaça de risco à saúde pública, bem como contra a deterioração dentro dos limites da prática comercial correta.

#### 7.5. Embalagem

7.5.1. Todo o material empregado na embalagem deverá ser armazenado em condições higiênicas-sanitárias, em locais destinados a essa finalidade. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que ultrapassem os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

7.5.2. As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possa causar a contaminação do produto. Sempre que seja possível, as embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, com o objetivo de que se assegure o seu bom estado, e, se necessário, limpos e desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do envase.

Na área de embalagem ou envase só deverão permanecer as embalagens ou recipientes necessários.

7.5.3. O envase deverá ser processado em condições que excluam a contaminação do produto.

#### 7.6. Direção e supervisão

O tipo de controle e de supervisão necessários dependerá do volume e das características da atividade, e do tipo de produto. Os diretores deverão ter conhecimentos suficientes sobre as boas práticas de produção, para que possam julgar os possíveis riscos e assegurar uma vigilância e supervisão eficaz. Em função do risco inerente à bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da data de validade do produto.

### 8. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

8.1. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens. Durante o armazenamento deverá ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam liberados produtos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações aplicáveis aos produtos acabados, quando estas existam.

8.2. Os veículos de transporte pertencentes à empresa da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, ou por esta contratados, deverão estar autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos produtos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão.

Os veículos destinados ao transporte da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, refrigerados ou congelados, devem dispor

de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a manutenção da temperatura dentro dos níveis adequados.

#### 9. CONTROLE DA BEBIDA E DO VINAGRE, INCLUSIVE DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

9.1. É conveniente que o estabelecimento tenha instrumentos necessários para os controles de laboratório, com metodologia analítica reconhecida, que considere necessária, objetivando assegurar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, aptos para o consumo.