

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

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

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

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

XXIII a aplicação financeira na forma prevista no inciso 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.

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

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;

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 (Revogado pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02, de dezembro de 2020).~~

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

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

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

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

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

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

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

Seção III

Da Reversão e Devolução de Valores ao FNDE

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Seção IV

Da Suspensão e do Restabelecimento dos Repasses do Programa

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Art. 57 O restabelecimento do repasse dos recursos do PNAE às EEx ocorrerá quando:

I – o CAE estiver constituído e a situação do mandato dos conselheiros estiver vigente nos sistemas do FNDE;

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

III – motivado por Representação protocolizada no Ministério Público, nos termos do art. 62 desta Resolução, após apreciação pela Procuradoria Federal junto ao FNDE; e/ou

IV – identificado o cadastro do RT pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

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

§ 2º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas a partir do mês em que a documentação de que tratam os incisos II e III deste artigo for protocolizada ou inserida em Sistemas do FNDE, desde que seja até ao último dia útil do mês de outubro do ano em curso, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira.

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

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

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



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

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

CAPÍTULO VIII

DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IX DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

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

§ 1º O FNDE realizará nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, auditoria da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE por sistema de



amostragem, podendo, para tanto, requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos que julgar necessários, bem como realizar fiscalização ou delegar esta competência a outro órgão ou entidade.

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

CAPÍTULO X DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

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

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

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

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

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

CAPÍTULO XI DAS DENÚNCIAS

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

§ 1º A denúncia deverá conter:

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

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

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

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



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

CAPÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2º Para efeitos da análise da prestação de contas dos recursos do PNAE, o cumprimento



obrigatório das alterações desta resolução considerará o prazo de adequação definido no parágrafo 1º.

ANTONIO PAULO VOGEL DE MEDEIROS



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

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

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

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

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

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

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

COMPRAS
664
4

RESOLUÇÃO Nº 8, DE 5 DE FEVEREIRO DE 2025

Institui o Grupo de Trabalho juventudes, participação, gestão democrática e convivência escolar, no âmbito da Comissão Nacional de Políticas Educacionais para as Juventudes - CNPEJ.

A PRESIDENTE DA COMISSÃO NACIONAL DE POLÍTICAS EDUCACIONAIS PARA AS JUVENTUDES, no uso da atribuição que lhe confere o art. 5º da Portaria MEC nº 992, de 23 de maio de 2023, resolve:

Art. 1º Instituir o Grupo de Trabalho juventudes, participação, gestão democrática e convivência escolar, no âmbito da Comissão Nacional de Políticas Educacionais para as Juventudes - CNPEJ, de caráter consultivo, com contribuições específicas relacionadas à implementação, à avaliação e ao monitoramento de Políticas Educacionais para as Juventudes.

Art. 2º O Grupo de Trabalho será composto por 1 (um) representante titular e 1 (um) suplente dos seguintes órgãos e entidades:

- I - Campanha Nacional Pelo Direito à Educação - CNPDE, que coordenará;
- II - Instituto Unibanco, que relatará;
- III - Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais - Flacso;
- IV - União Brasileira dos Estudantes Secundaristas - UBES;
- V - União Nacional dos Conselhos Municipais de Educação - Uncmec;
- VI - União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação - Undime.

§ 1º O Grupo de Trabalho é coordenado pelo/ela titular da Coordenação-Geral de Políticas Educacionais para a Juventude e, em suas ausências e seus impedimentos, será designado um membro da Coordenação-Geral de Políticas Educacionais para a Juventude.

§ 2º O Grupo de Trabalho poderá convidar representantes de outros órgãos, ministérios e entidades públicas e privadas, bem como movimentos sociais ou Fóruns das Políticas Educacionais para a Juventude e especialistas de notório conhecimento na matéria para participarem das reuniões.

§ 3º Os representantes do Grupo de Trabalho não farão jus a qualquer espécie de remuneração por sua participação nas reuniões.

§ 4º Os representantes titulares e suplentes serão designados por ato da Secretária de Educação Continuada, Alfabetização de Jovens e Adultos, Diversidade e Inclusão, mediante indicação dos titulares e suplente pelos órgãos e entidades.

Art. 3º O Grupo de Trabalho se reunirá, de forma presencial ou por videoconferência, mediante convocação de seu Coordenador.

§ 1º O quórum de reunião do Grupo de Trabalho é de maioria absoluta e o quórum de aprovação é de maioria simples.

§ 2º Na hipótese de empate, além do voto ordinário, o Coordenador do Grupo de Trabalho terá o voto de qualidade.

Art. 4º O Grupo de Trabalho contará com o apoio técnico e administrativo da SECADI/MEC, sem prejuízo do apoio de outros órgãos.

Art. 5º O Grupo de Trabalho disporá do prazo de 180 (cento e oitenta) dias, para conclusão das atividades definidas em Plano de Trabalho do Grupo de Trabalho, contado da data de realização da sua primeira reunião, permitida a prorrogação por prazo determinado, por meio de ato da Secretária de Educação Continuada, Alfabetização de Jovens e Adultos, Diversidade e Inclusão.

Parágrafo único. Os produtos das atividades definidas no Plano de Trabalho serão encaminhados para análise da Secretária de Educação Continuada, Alfabetização de Jovens e Adultos, Diversidade e Inclusão, no prazo de 30 (trinta) dias, após o término das atividades.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MARIA DO ROSÁRIO FIGUEIREDO TRIPODI

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

PORTARIA Nº 5, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2025

O SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso de suas atribuições, e considerando o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro 1999, combinado com o artigo 9º da Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005, e o art. 12 do Decreto nº 5.493, de 25 de janeiro de 2005, conforme fundamentos constantes na Nota Técnica nº 431/2024/CGPES/DIPPESES/SEU, nos autos do Processo SEU/MEC nº 23000.029884/2020-31, decide:

Art. 1º Aplicar penalidade à Faculdade EduCareMT - EDUCARE, código e-MEC 19866, mantida por Maildes Delgado Sampaio ME, inscrita no CNPJ sob o nº 09.128.288/0001-59, código e-MEC 15766, prevista no inciso I-A do art. 9º da Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005, de suspensão da participação em 3 (três) processos seletivos regulares do Programa Universidade para Todos - ProUni, a contar do primeiro processo seletivo regular a ser realizado após a publicação desta decisão no Diário Oficial da União, sem prejuízo aos estudantes beneficiados pelo Programa, que gozarão do benefício concedido até a conclusão do curso, observado o disposto no art. 4º da Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005.

Art. 2º Determinar que a mantenedora Maildes Delgado Sampaio ME, inscrita no CNPJ nº 09.128.288/0001-59, código e-MEC 15766, seja intimada e notificada sobre o teor da decisão, com fundamento na Nota Técnica nº 431/2024/CGPES/DIPPESES/SEU, e da possibilidade de interposição de recurso, conforme § 3º do art. 12 do Decreto nº 5.493, de 25 de janeiro de 2005, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da publicação desta decisão no Diário Oficial da União, nos termos do art. 59 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro 1999.

Art. 3º Informar à Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil do Ministério da Fazenda, no prazo de trinta dias, contados após decisão administrativa da qual não cabam mais recursos, a data de ocorrência da falta que resultou na suspensão da participação da Faculdade EduCareMT - EDUCARE do ProUni, para aplicação, no que couber, do disposto no art. 32 e no art. 44 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996.

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

ALEXANDRE BRASIL CARVALHO DA FONSECA

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

CONSELHO DELIBERATIVO

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025 (*)

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

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 7º da Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, o art. 6º, inciso I, do Anexo I ao Decreto nº 11.196, de 13 de setembro de 2022, e os arts. 3º e 6º, inciso VI, do Anexo à Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, e considerando a 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. 21. Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

I - no mínimo 80% (oitenta por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II - no máximo 15% (quinze por cento) podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e

III - no máximo 5% (cinco por cento) podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

§ 1º A partir de 2026, o percentual de que trata o inciso I do caput deverá ser majorado para 85% (oitenta e cinco por cento).

§ 2º A partir de 2026, o percentual de que trata o inciso II do caput deverá ser reduzido para 10% (dez por cento).

§ 3º Ficam recomendados:

I - a não aquisição de alimentos ultraprocessados ou que façam uso de rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo; e

II - que o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelas entidades executoras do PNAE seja de no mínimo 50 (cinquenta). (NR)

Art. 29. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a entidade executora deverá executar, no mínimo 30% (trinta por cento), na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

§ 3º Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de Região Geográfica Imediata, de Região Geográfica Intermediária, do estado ou do País, nesta ordem.

§ 4º Das aquisições de gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, identificada por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, realizadas pelas entidades executoras, de que trata o caput, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome da mulher, comprovado por nota fiscal de venda.

§ 5º Entende-se por Família Rural Individual a UFPA, identificada pela DAP ou pelo CAF, conforme legislação do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar - MDA.

§ 6º A mulher membro da UFPA de que trata o § 4º será identificada por meio de número de CPF, e no extrato do CAF deve constar como mão de obra.

§ 7º A aquisição de que trata o § 4º será comprovada por meio de nota fiscal de venda, emitida em nome e CPF da mulher. (NR)

Art. 35.

§ 4º

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes:

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;

c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e

d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;

II - os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

§ 5º Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o § 4º, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica. (NR)

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

CAMILDO SOBREIRA DE SANTANA

(*) Republicada por ter saído no DOU de 7-2-2025, Seção 1, página 41, com incorreção do original.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS PIUMA

PORTARIA Nº 22, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2025

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS PIUMA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, no uso da delegação de competência que lhe confere a Portaria nº 1980, de 22 de novembro de 2021, da Reitoria deste IFES, resolve:

Art. 1º Homologar o resultado do Processo Seletivo Simplificado destinado à contratação de Professor Substituto de português e matemática, referente ao Edital nº 36/2024 do Ifes - Campus Piuma, conforme relação abaixo:

PORTUGUÊS

Inscrição	Nome	Nota prova de Títulos	Nota Prova Didática	Nota Final	Classificação
PIPOR362024002	ANA RITA LOUZADA COELHO	57,00	82,00	78,00	1º
PIPOR362024027	THAISE DE SANTANA SANTOS	48,00	85,00	70,20	2º
PIPOR362024015	JAQUELINE BRANDÃO DA SILVA	50,00	75,33	65,20	3º

MATEMÁTICA

Inscrição	Nome	Nota prova de Títulos	Nota Prova Didática	Nota Final	Classificação
PIMAT362024008	CLAUDIVANI PERES DE SOUZA	40,00	60,00	57,00	1º
PIMAT362024020	JOSÉ EDUARDO RAMALHO DANTAS	33,00	63,67	51,44	2º

MARCELO FANTINI POLESE



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS**

LEI MUNICIPAL Nº 2.073, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2023

Institui o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Lauro de Freitas, Estado da Bahia, define seus componentes e parâmetros para a implementação da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e revoga as Leis Municipais nº 1.319, de 19 de novembro de 2008 e 1.499, de 2 de outubro de 2013, na forma que indica e dá outras providências.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais.

Faço saber que a **CÂMARA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS**, Estado da Bahia, aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

Das Disposições Gerais

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, bem como institui o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, com o Decreto Federal nº 6.272 de 23 de novembro de 2007, Decreto Federal nº 10.713 de 7 de junho de 2021 e o Decreto nº 7.272 de 25 de agosto de 2010, estabelecendo as obrigações e responsabilidades da Administração Pública Municipal para garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável, assegurada a participação da sociedade civil organizada na formulação de políticas, planos, programas e ações direcionadas à segurança alimentar e nutricional.

Art. 2º A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do 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.

Art. 3º A Segurança Alimentar e Nutricional abrange:

I - a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização,





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

do abastecimento e da distribuição dos alimentos, bem como o desenvolvimento de ações de geração de trabalho e de redistribuição da renda;

II - a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;

III - a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos, povos e comunidades tradicionais e populações em situação de vulnerabilidade social;

IV - a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, inclusive a água, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica, racial e cultural da população;

V - a produção de conhecimento e o acesso à informação;

VI - a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais.

Art. 4º O direito humano à alimentação adequada e saudável, objetivo primordial da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, é direito absoluto, intransmissível, indisponível, irrenunciável, imprescritível e de natureza extrapatrimonial.

§ 1º É dever do Poder Público Municipal respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada e saudável, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

§ 2º O dever do Poder Público soma-se a responsabilidade da sociedade civil em contribuir para a promoção do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Art. 5º As obrigações previstas nesta Lei não excluem outras decorrentes de normas e princípios previstos no ordenamento jurídico nacional e internacional.

CAPÍTULO II

Do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional

Art. 6º A consecução do direito humano à alimentação adequada e saudável da população far-se-á por meio do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, integrado por um conjunto de órgãos e entidades do Município de Lauro de Freitas e pelas instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, com atuação em áreas afetas à segurança alimentar e nutricional e que manifestem interesse em integrar o Sistema, respeitada a legislação aplicável.

Art. 7º O Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional tem por objetivo formular e implementar Políticas e Planos de Segurança Alimentar e Nutricional, estimular a integração dos esforços entre os governos federal, estadual e municipal, e a sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, monitoramento e avaliação da segurança alimentar e nutricional no município de Lauro de Freitas.





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

Art. 8º O Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional reger-se-á pelos seguintes princípios:

I - universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada e saudável, sem qualquer espécie de discriminação;

II - preservação da autonomia e respeito à dignidade das pessoas;

III - participação e controle social na formulação, execução, acompanhamento e monitoramento das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional em todas as esferas de governo;

IV - transparência dos programas, das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para sua concessão.

Art. 9º O Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional tem como base as seguintes diretrizes:

I - promoção da intersetorialidade das políticas, programas e ações governamentais e não-governamentais;

II - descentralização das ações e articulação, em regime de colaboração, entre as esferas de governo federal, estadual e municipal;

III - monitoramento da situação alimentar e nutricional, visando a subsidiar o ciclo de gestão das políticas para a área de segurança alimentar e nutricional nas diferentes esferas de governo federal, estadual e municipal;

IV - conjugação de medidas diretas e imediatas de garantia de acesso à alimentação adequada e saudável, com ações que ampliem a capacidade de subsistência autônoma da população;

V - articulação entre orçamento e gestão;

VI - estímulo ao desenvolvimento de pesquisas e à capacitação de recursos humanos.

CAPÍTULO III

Dos Componentes Municipais do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

Art. 10. Fica criada a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA que serão regulamentados por decreto do Poder Executivo, respeitada a legislação aplicável, cuja atribuição básica é fazer a interlocução entre o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e o Governo Municipal.

Art. 11. O Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional é integrado pelos seguintes componentes:

I - Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

II - Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Lauro de Freitas, Estado da Bahia;

III - Instituições públicas e privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que se enquadrem nos critérios, princípios e diretrizes do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

IV - Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN integrada pelas mesmas secretarias municipais que compõe o COMSEA do município de Lauro de Freitas, e fica a critério do município, a inclusão de outras secretarias afetas à consecução da Segurança Alimentar e Nutricional.

Parágrafo Único. A participação no Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de que trata o *caput* do art. 11, deverá obedecer aos princípios e diretrizes previstos nesta Lei, e será definida a partir de critérios estabelecidos pelo Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Lauro de Freitas, Estado da Bahia.

Art. 12. A Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN, do Município de Lauro de Freitas, Estado da Bahia, será regida pelos princípios e diretrizes dispostos na Lei Federal nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, bem como previsto nesta lei.

SEÇÃO I

Das Conferências

Art. 13. As conferências são instâncias responsáveis pela indicação ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA das diretrizes e prioridades da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como pela avaliação do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Lauro de Freitas, Estado da Bahia.

Parágrafo Único. A Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional deverá ser convocada pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, no prazo regulamentar, e realizar-se-á com periodicidade não superior a quatro (4) anos, com representantes do poder público e da sociedade civil, cabendo-lhe:

I - Propor as diretrizes para a construção da Política e do Plano de Segurança Alimentar e Nutricional em sua respectiva área político-administrativa;

II - Realizar a avaliação do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

III - Escolher os delegados para as conferências de âmbito superior.

SEÇÃO II

Do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA

Art. 14. Ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA do Município de Lauro de Freitas, Estado da Bahia, órgão de assessoramento



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

direto do Prefeito (a) do Município, cabe propor as diretrizes e prioridades da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, considerando as deliberações da Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, além de acompanhar, articular e monitorar a convergência de ações destinadas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e saudável.

Parágrafo único. A destinação dos servidores, infraestrutura e recursos financeiros necessários ao funcionamento do COMSEA ficará a cargo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania.

Art. 15. Compete ao COMSEA:

I – Organizar e coordenar, em articulação com a CAISAN (Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional) do Município, a Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional convocada pelo chefe do poder executivo, com periodicidade não superior a 4 (quatro) anos;

II - Definir os parâmetros de composição, organização e funcionamento da Conferência;

III - Propor para a Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN, considerando as deliberações da Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, os programas, as diretrizes e as prioridades do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo os requisitos orçamentários para a sua consecução;

IV - Articular, acompanhar e monitorar, em regime de colaboração com os demais integrantes do Sistema, a implementação e a convergência de ações inerentes ao Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

V - Mobilizar e apoiar entidades da sociedade civil na discussão e na implementação de ações públicas de Segurança Alimentar e Nutricional.

VI - Estimular a ampliação e o aperfeiçoamento dos mecanismos de participação e controle social nas ações integrantes na política e no Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

VII - Zelar pela realização do direito humano a alimentação adequada e pela sua efetividade;

VIII - Manter articulação permanente com outros Conselhos Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional, com o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional e com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com a finalidade de promover o diálogo e a convergência das ações associadas à Política e aos Planos Nacional e Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional.

IX - Elaborar e aprovar o seu regimento interno;

X – Apreciar a Política e o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional elaborados pela CAISAN municipal;

XI – Instituir mecanismos de formação e capacitação permanentes em Segurança Alimentar e Nutricional de seus respectivos conselheiros;



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS**

XII – Eleger seu presidente, dentre os representantes da sociedade civil.

Parágrafo Único. O COMSEA manterá diálogo permanente com a Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, para proposição das diretrizes e prioridades da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, inclusive quanto aos requisitos orçamentários para sua consecução.

Art. 16. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA será formado por 15 (quinze) membros titulares e igual número de suplentes, dos quais, 2/3 (dois terços) serão de representantes da sociedade civil, cabendo a este segmento exercer a presidência do Conselho, e 1/3 (um terço) de representantes governamentais, com mandato de 2 (dois) anos, podendo ser renovado por igual período subsequente.

§ 1º Fica vedada a participação de ocupantes de cargos comissionados da Administração Pública Municipal na composição de vagas destinadas à sociedade civil organizada.

§ 2º Os representantes do poder público deverão ser compostos por secretários municipais de secretarias responsáveis pelas áreas afetas a Segurança Alimentar e Nutricional. Estes serão conselheiros titulares e indicarão os seus suplentes que devem ser preferencialmente servidores efetivos do município.

§ 3º Poderão compor o COMSEA, na qualidade de observadores, representantes de conselhos afins, de organismos internacionais, do Poder Legislativo, do Ministério Público e de outras instituições indicados pelos titulares das respectivas instituições, mediante convite formulado pelo Presidente do COMSEA.

Art. 17. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA, dentro do prazo 60 (sessenta) dias previamente ao término do mandato dos conselheiros representantes da sociedade civil, constituirá comissão, composta por 3 (três) membros, sendo um representante da sociedade civil, um representante do poder público e o Presidente do Conselho que elaborará edital de critérios objetivos, aprovado pelo Pleno do COMSEA para seleção de novos conselheiros da sociedade civil.

Parágrafo Único. A comissão terá prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, após a realização da Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional, ou ao término do mandato dos conselheiros, para apresentar ao Chefe do Poder Executivo propostas de representação da sociedade civil no COMSEA.

Art. 18. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA tem a seguinte organização:

- I - Presidente;
- II - Plenário;
- III - Secretária (o) Geral;
- IV - Secretária (o) Executiva (o);
- V - Comissões Temáticas permanentes ou temporárias.



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS**

Art. 19. As atividades do COMSEA reger-se-ão pelas disposições seguintes:

I - O exercício da função de conselheiro é considerado serviço relevante e não será remunerado;

II - Os membros do COMSEA poderão ser substituídos mediante solicitação da entidade ou autoridade responsável, conforme regulamentação do regimento interno.

Parágrafo Único. A entidade que faltar injustificadamente às reuniões do conselho, por 3 (três) vezes consecutivas ou 6 (seis) vezes intercaladas durante o período de um mandato, será automaticamente substituída por outra entidade devidamente cadastrada e submetida à aprovação pela maioria dos membros do COMSEA.

Art. 20. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA será presidido por um representante da sociedade civil eleito pelo Conselho através de votação, após a nomeação dos seus integrantes.

Parágrafo Único. No prazo de 30 (trinta) dias, após a seleção dos novos conselheiros, o Secretário geral convocará reunião, durante a qual será eleito o presidente do COMSEA.

Art. 21. Ao Presidente incumbe:

I - Zelar pelo cumprimento das deliberações do COMSEA;

II - Representar externamente o COMSEA;

III - Convocar, presidir e coordenar as reuniões do COMSEA;

IV - Manter interlocução permanente com a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional;

V - Convocar reuniões extraordinárias;

VI - Propor e instalar comissões temáticas e grupos de trabalho, designando o coordenador e os demais membros, bem como estabelecendo prazo para apresentação de resultados, conforme deliberado pelo COMSEA.

Art. 22. Compete à (o) Secretária (o) Geral assessorar o COMSEA.

Parágrafo Único. O Secretário (a) Municipal da Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania será o Secretário (a) Geral do COMSEA.

Art. 23. Ao Secretário(a) Geral incumbe:

I - Submeter à análise da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional as propostas do COMSEA de diretrizes e prioridades da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo-se os requisitos orçamentários para a sua consecução;

II - Manter o COMSEA informado sobre a apreciação, pela Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional das propostas que lhes forem encaminhadas.

III - Acompanhar a análise e o encaminhamento das propostas e recomendações aprovadas pelo COMSEA nas instâncias responsáveis, apresentando relatório ao Pleno do Conselho.



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS**

IV - Promover a integração das ações municipais com as ações previstas nos Planos Nacional e Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional;

V - Instituir grupos de trabalho intersecretariais para estudar e propor ações governamentais integradas relacionadas ao Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

VI - Substituir o Presidente em seus impedimentos;

VII - Presidir a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional.

Art. 24. Para cumprimento de suas funções, o COMSEA contará, em sua estrutura organizacional, com uma Secretária Executiva, que dará suporte técnico e administrativo ao seu funcionamento.

Parágrafo Único. A destinação dos servidores, infraestrutura e recursos financeiros necessários ao funcionamento do COMSEA ficará a cargo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania.

Art. 25. Compete à (o) Secretária (o) Executiva (o):

I - Assistir o Presidente e o Secretário (a) Geral do COMSEA, no âmbito de suas atribuições;

II - Estabelecer comunicação permanente com os conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional Estadual e Nacional, mantendo-os informados e orientados acerca das atividades e propostas do COMSEA;

III - Assessorar e assistir o Presidente do COMSEA em seu relacionamento com a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional, órgãos da administração pública e organizações da sociedade civil;

IV - Subsidiar as comissões temáticas, grupos de trabalho e conselheiros com informações e estudos, visando auxiliar a formação e análise das propostas apreciadas pelo COMSEA.

Art. 26. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA terá o seu funcionamento definido por Regimento Interno, obedecendo às seguintes normas:

I - As sessões plenárias serão realizadas ordinariamente a cada três meses, ou extraordinariamente, quando convocadas pelo Presidente ou por requerimento da maioria dos seus membros;

II - Todas as sessões do COMSEA serão públicas e precedidas de divulgação.

Art. 27. Poderão participar das reuniões do COMSEA, a convite de seu Presidente, representantes de outros órgãos ou entidades públicas, municipais, estaduais, nacionais e internacionais, bem como as pessoas que representem a sociedade civil, cuja participação, de acordo com a pauta da reunião, seja justificável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

Art. 28. O COMSEA poderá criar comissões temáticas para elaboração das propostas a serem por ele apreciadas e grupos de trabalho de caráter temporário, para estudar e propor medidas específicas no seu âmbito de atuação.

SEÇÃO III

Da Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN

Art. 29. A CAISAN Municipal tem por finalidade, promover a articulação e a integração dos órgãos, entidades e ações da administração pública municipal afetos à área de Segurança Alimentar e Nutricional, com as seguintes competências:

I - Elaborar, a partir das diretrizes emanadas do COMSEA de Lauro de Freitas, a Política e o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, indicando diretrizes, metas e fontes de recursos, bem como instrumentos de acompanhamento, monitoramento e avaliação de sua implementação;

II - Coordenar a execução da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, mediante interlocução permanente com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e com os órgãos executores de ações e programas de SAN;

III - Apresentar relatórios e informações ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, necessários ao acompanhamento e monitoramento do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

IV - Monitorar e avaliar os resultados e impactos da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional no município;

V - Participar do fórum bipartite, e do fórum tripartite, para interlocução e pactuação com a Câmara Estadual Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional e a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, sobre o Pacto de Gestão do DHAA (PGDHAA) e mecanismos de implementação dos Planos de Segurança Alimentar e Nutricional;

VI - Solicitar informações de quaisquer órgãos da administração direta ou indireta do Poder Executivo Municipal para o bom desempenho de suas atribuições;

VII - Assegurar o acompanhamento da análise e encaminhamento das recomendações do COMSEA pelos órgãos de governo que compõem a CAISAN Municipal apresentando relatórios periódicos;

VIII - Elaborar e aprovar o seu regimento interno.

Art. 30. A Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional deverá ser integrada por, no mínimo, as mesmas Secretarias Municipais que participam do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Lauro de Freitas, junto a estas, outras Secretarias Municipais afetas à Segurança Alimentar e Nutricional também poderão compor a CAISAN municipal caso seja pertinente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS

§ 1º Os membros titulares da CAISAN serão os Secretários Municipais, podendo, cada titular indicar um suplente para representá-lo(a).

§ 2º A CAISAN será presidida pelo Secretário (a) Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, com atribuições de articulação e integração da política de Segurança Alimentar e Nutricional e que abriga o COMSEA.

Art. 31. O Secretário Executivo da CAISAN do Município de Lauro de Freitas, Estado da Bahia, deve ser exercido pelo órgão governamental que a preside, sendo seu Secretário Executivo indicado pelo titular da pasta, e designado por ato do chefe do executivo.

Art. 32. A Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional poderá instituir comitês técnicos com a atribuição de proceder à prévia análise de ações específicas.

CAPÍTULO III

Da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional

Art. 33. A Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, como componente estratégico do desenvolvimento sustentável, tem por objetivo promover, através de planejamento integrado e de forma intersetorial, ações e políticas governamentais e ações da sociedade civil destinadas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e saudável e o desenvolvimento integral da pessoa humana.

§ 1º O planejamento das ações da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional será obrigatório para o setor público e indicativo para o setor privado.

§ 2º A participação do setor privado será incentivada nos termos da lei.

Art. 34. A Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional deverá contemplar, entre outros aspectos:

I - a promoção e a incorporação do direito humano à alimentação adequada e saudável nas políticas públicas;

II - a realização de ações complementares, no âmbito desta Lei, em apoio à reforma agrária, para discriminação, regularização, demarcação e distribuição das terras públicas do Município e para terras das comunidades e povos tradicionais;

III - o fortalecimento e autonomia da agricultura familiar, com estruturação e desenvolvimento de sistemas de base agroecológica de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos, orientando prioritariamente para o suprimento das necessidades de abastecimento local;

IV - a conservação e uso sustentável da agrobiodiversidade e dos recursos naturais;

V - o acesso à água de qualidade para consumo humano;

VI - instituir processos permanentes de educação alimentar e nutricional;



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS**

VII - a promoção do trabalho e renda para o desenvolvimento social, segurança alimentar e nutricional garantindo o acesso à alimentação de qualidade valorizando os hábitos e culturas alimentares locais;

VIII - a ampliação e o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis de atenção à saúde, de modo articulado às demais Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional;

IX - a promoção da participação permanente dos diversos segmentos da sociedade civil organizada na elaboração e no controle social da Política de Segurança Alimentar e Nutricional;

X - a garantia e fortalecimento das ações intersetoriais voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional nos territórios;

XI - a promoção das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional capazes de garantir ações direcionadas para povos e comunidades tradicionais;

XII - a garantia do atendimento suplementar e emergencial a indivíduos ou grupos populacionais em situação de insegurança alimentar e nutricional.

Art. 35. Será elaborado, intersetorialmente pela Câmara Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional com base nas prioridades indicadas pelo COMSEA, constituído de objetivos, metas, orçamento e indicadores de monitoramento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional.

§1º O Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional deve:

I - identificar estratégias, ações, metas e orçamentos a serem implementados segundo cronograma definido;

II - indicar fontes orçamentárias e recursos administrativos a serem alocados para a concretização do direito humano à alimentação adequada e saudável;

III - definir e estabelecer formas de monitoramento mediante a identificação e o acompanhamento de indicadores de processos e de impacto, bem como estabelecer as formas dos ajustes necessários para garantir a realização das metas e diretrizes programadas;

IV - prever ações de caráter emergencial em situação de risco à segurança alimentar e nutricional.

§ 2º O Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional deverá ser quadrienal e ter vigência correspondente ao Plano Plurianual do município;

§ 3º Os programas e ações componentes do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional que integram as diversas Políticas articuladas pelo Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, serão financiados pelos seus respectivos orçamentos, fundos e outras fontes, incluindo-se recursos geridos por outras secretarias.

§ 4º O Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional deve ser aprovado e publicado pelo gestor municipal.



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS**

SEÇÃO IV

Das Instâncias Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional

Art. 36. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA e outros órgãos de Segurança Alimentar e Nutricional do município integrantes do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, em regime de colaboração, são responsáveis pela articulação entre o poder público e a sociedade civil no âmbito municipal para a consecução do direito humano à alimentação adequada e saudável e da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Os órgãos e entidades públicas ou privados que integram o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional o farão em caráter interdependente, assegurada a autonomia dos seus processos decisórios.

§ 2º O dever do poder público não exclui a responsabilidade das entidades da sociedade civil integrantes do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

CAPÍTULO IV

Disposições Gerais

Art. 37. Ficam revogadas as Leis Municipais nº 1.319, de 19 de novembro de 2008 e a Lei Municipal nº 1.499, de 2 de outubro de 2013.

Art. 38. Esta Lei entra em vigor 30 (trinta) dias após sua publicação.

Art. 39. Revogam-se as disposições em contrário.

Lauro de Freitas, 26 de dezembro de 2023.

Moema Isabel Passos Gramacho

Prefeita Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE,

Antônio Jorge de Oliveira Birne

Secretário Municipal de Governo e Relações Institucionais

título: Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

ementa: 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.

publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003

órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

alcance do ato: federal - Brasil

área de atuação: Alimentos

relacionamento(s):

atos relacionados:

- Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997
- Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977
- Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969
- Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993
- Resolução nº 22, de 15 de março de 2000
- Resolução nº 23, de 15 de março de 2000

texto de retificação:

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.



[Versão para impressão](#)



[Enviar por email](#)

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.

§ 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.

§ 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:

2.1. 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.

2.2. Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

2.3. 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.

2.4. Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

2.5. Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

2.6. 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.

2.7. 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.

2.8. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do



estabelecimento.

2.9. Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

3. REFERÊNCIAS

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

3.2. BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

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

3.4. BRASIL. Ministério da Saúde - Secretário Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.

3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos.

3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.

3.9. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Ver. 3 (1997). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.10. ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations, Vol. 2, Título 9, Capítulo III, Parte 416. Sanitation.

4. REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

4.1. Requisitos Gerais

4.1.1. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter



para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs.

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

b) Controle da potabilidade da água.

c) Higiene e saúde dos manipuladores.

d) Manejo dos resíduos.

e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.

f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

h) Programa de recolhimento de alimentos.

4.1.2. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

4.1.3. A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.

4.1.4. Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POPs.

4.1.5. Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.

4.1.6. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

4.1.7. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

4.2. Requisitos específicos

4.2.1. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs devem contemplar esta operação.

4.2.2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item 4.2.1. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço contendo todas as



Informações constantes no item 4.2.1.

4.2.3. As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.2.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estabelecer a frequência e o responsável pelo manejo dos resíduos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no item 4.2.1.

4.2.5. Os estabelecimentos devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados que especifiquem a periodicidade e responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento. Esses POPs devem também contemplar a operação de higienização adotada após a manutenção dos equipamentos. Devem ser apresentados os POPs relativos à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.

4.2.6. Os POPs referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.7. O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

4.2.8. O programa de recolhimento de produtos deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

5. MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E REGISTRO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

5.1. A implementação dos POPs deve ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

5.2. Deve-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

5.3. Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os



resultados, deve-se fazer os ajustes necessários.

5.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas.

ANEXO II

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

NÚMERO: /ANO			
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:		6-FONE:	7-FAX:
8-E - mail:			
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):		10-Nº:	11-Compl.:
12-BAIRRO:		13-MUNICÍPIO:	14-UF: 15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:		17-PRODUÇÃO MENSAL:	
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		19-NÚMERO DE TURNOS:	
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
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 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	.	.	.
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	.	.	.
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	.	.	.
1.6.2 Em adequado estado de conservação. (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	.	.	.
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	.	.	.
1.7 PORTAS:			

1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.		.	.
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).		.	.
1.7.3 Em adequado estado de conservação. (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).		.	.
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de 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 frequente 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 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 apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			.	.
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado, ou tóxico.			.	.
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			.	.
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha, de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			.	.
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			.	.
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			.	.
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			.	.
4.4	CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			.	.
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			.	.
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			.	.
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			.	.
4.5	TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			.	.
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença			.	.

como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.		.	.
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.		.	.
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.		.	.
OBSERVAÇÕES. . .			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.		.	.
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.		.	.
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.
5.2.4.2 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			

vetores e pragas urbanas:				
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				
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.				
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens				
E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO				
Nome e assinatura do responsável		Nome e assinatura do responsável		
Matrícula:		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.



ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União

**Ministério da Saúde**
Agência Nacional de Vigilância Sanitária**RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004*****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 n.º 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 n.º 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 n.º 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

LÁUDIO 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, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

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, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do

