



Justificativa para a exigência de Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento

A Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar vem apresentar justificativa para solicitação do **Alvará Sanitário** ou **Licença de Funcionamento** dos licitantes, uma vez que esses documentos são obrigatórios para empresas que desejam funcionar legalmente, não acarretando ônus adicional às empresas participantes do certame. Além disso, tais documentos nos asseguram que a empresa está em dia com suas obrigações legais.

O Alvará Sanitário, por exemplo, é um documento obrigatório para empresas que atuam no ramo alimentício de interesse sanitário e comprova, perante a Vigilância Sanitária, que a empresa está autorizada a exercer suas atividades em conformidade com as normas legais vigentes. Isso é fundamental, pois a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar atende aproximadamente 65.000 alunos, fornecendo refeições diariamente nas 180 unidades escolares.

Qualquer estabelecimento de interesse da saúde que **manipule, produza, armazene, distribua, transporte ou comercialize alimentos** precisa de autorização da Vigilância Sanitária, independentemente do porte.

A fabricação e o comércio de alimentos estão sujeitos a um conjunto específico de legislações federais, estaduais e municipais que visam garantir a segurança alimentar e proteger a saúde pública. Entre as principais normas que regulamentam esta atividade estão:





Lei nº 9.782/1999, que institui o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e atribui à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a competência para regulamentar e fiscalizar alimentos no país;

- **Lei nº 6.437/1977**, que define infrações sanitárias e penalidades aplicáveis a estabelecimentos que descumpram normas relacionadas à manipulação e comercialização de alimentos;
- **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, determinando requisitos de higiene e condições sanitárias obrigatórias;
- **RDC nº 275/2002 da ANVISA**, que estabelece 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;
- **Portaria SVS/MS nº 326/1997**, que estabelece o Regulamento Técnico de Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- **Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990)**, que assegura aos consumidores o direito à informação clara, produtos seguros e proteção contra práticas abusivas.

A ausência de documentos comprobatórios de regularidade expõe a gestão a riscos, pois empresas irregulares podem comprometer a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.





O comércio de equipamentos e utensílios de uso industrial também é regulamentado por legislações específicas, que garantem segurança, qualidade, e conformidade técnica desses produtos, especialmente quando podem impactar a saúde, segurança do trabalho ou o meio ambiente.

1. Normas Técnicas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas)

- Muitas categorias de equipamentos e utensílios industriais precisam atender às normas técnicas específicas para garantir segurança, eficiência e qualidade.
- Exemplo: normas para equipamentos elétricos, ferramentas, recipientes de pressão, etc.

2. INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia)

- O INMETRO regulamenta a certificação e fiscalização de produtos, especialmente quando envolvem segurança e precisão.
- Alguns equipamentos precisam de certificação compulsória do INMETRO para serem comercializados.

3. Legislação de Segurança do Trabalho – Ministério do Trabalho e Emprego (MTE)

- Equipamentos industriais que envolvem risco à segurança dos trabalhadores devem cumprir normas regulamentadoras, como a NR-12 (Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos).





4. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

- Caso os equipamentos ou utensílios sejam para indústrias alimentícias, farmacêuticas ou de saúde, podem haver regras adicionais sobre higiene, materiais e certificações.

5. Legislação Ambiental

- Equipamentos industriais que geram impacto ambiental podem estar sujeitos a normas de órgãos ambientais (ex.: Ibama, órgãos estaduais).

6. Licença do Corpo de Bombeiros

- Atividades: Edificações comerciais, industriais, de serviços ou mistas; Atendimentos ao público; Estocagem de materiais inflamáveis ou combustíveis; Eventos com aglomeração de pessoas; Instalação de cozinhas industriais, oficinas, depósitos, etc.
- Tipo de Licença: **AVCB** – Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (para empresas de médio e alto risco) e **CLCB** – Certificado de Licenciamento do Corpo de Bombeiros (para empresas de baixo risco).

Além disso, uma empresa que não possui autorização para seu funcionamento regular pode obter vantagem indevida sobre aquelas que cumprem rigorosamente suas obrigações legais.





Caso não exijamos os documentos mínimos que comprovem a regularidade das empresas, corremos o risco de contratar fornecedores irregulares, o que compromete a segurança, a qualidade dos produtos e a integridade de todos os envolvidos.

Os documentos solicitados, como o Alvará Sanitário ou a Licença de Funcionamento emitidos por órgãos competentes, constituem exigências legais mínimas para o exercício da atividade a ser contratada, especialmente no que tange à comercialização e manipulação de alimentos.

Tais exigências não configuram restrição indevida à competitividade, mas sim medidas voltadas à garantia da segurança sanitária, da legalidade e da capacidade técnica do fornecedor, conforme previsto na legislação sanitária e nas normas que regulam a atividade econômica em questão.

Dessa forma, a apresentação desses documentos não extrapola os limites legais, apenas assegura que a empresa contratada está regularmente autorizada a desempenhar a atividade, conforme exige a legislação vigente.

Diante dos argumentos apresentados e certos da compreensão de que a apresentação dessa documentação é essencial para assegurar a qualidade e a segurança das refeições e materiais fornecidos, bem como a segurança dos servidores que farão uso desses materiais, solicitamos que a exigência da documentação seja mantida.

Atenciosamente,

GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO

