



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL**  
**GABINETE DO DEPUTADO JOE VALLE - PDT**



**PROJETO DE LEI Nº PL 1668 /2017**

**(Do Sr. Deputado Joe Valle)**

L I D O  
01 08 17  
[Assinatura]

**Estabelece no âmbito do Distrito Federal, o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e dá outras providências.**

**A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL, decreta:**

**Art. 1º** Fica estabelecido, no âmbito do Distrito Federal, o marco referencial da gastronomia como cultura, com a finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes, enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território.

**Art. 2º** Para fins desta Lei, considera-se gastronomia como:

I – Cultura reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais, como os indígenas, os quilombolas, as comunidades de matriz africana ou de terreiro, os extrativistas, as caçaras e os pescadores artesanais;

II – Estando relacionada aos conhecimentos tradicional, popular e científico, que representam os modos de vida, produção, utilização/preparação dos alimentos e da alimentação, sob a perspectiva social, cultural e política;

III – uma das diversas formas de sociabilidade e de transmissão da cultura dos saberes, dos sabores, dos cheiros, da história, da memória e do afeto; aproximando o local de produção com o local de consumo, de quem produz alimentos de quem prepara e consome, fortalecendo a identidade cultural de uma população;

IV – Arte expressada na criação de receitas, combinação de ingredientes e apresentação dos alimentos, como também fonte de inspiração para as demais artes, tais como a literatura, a pintura, a música, a poesia, o cinema, a fotografia e a dança;

V – Compromisso com a saúde, a nutrição, o uso dos recursos naturais e as práticas agrícolas, com respeito aos profissionais envolvidos no trabalho do campo à mesa, tornando-se concreta e acessível com a prática culinária e o compartilhamento da refeição.

Sector Protocolo Legislativo  
DL Nº 1668 / 17  
Folha Nº 01 IL

SECRETARIA LEGISLATIVA 20/Jul/2017 15:44

85005



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL**  
**GABINETE DO DEPUTADO JOE VALLE - PDT**



**Art.3º** Para fins desta lei considera-se:

I – Profissional da Gastronomia: indivíduo ou grupo cuja atividade esteja diretamente ligada à produção de alimentos, à culinária, às bebidas, aos serviços da área de restauração e hotelaria, aos materiais usados para o preparo da alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados, a saber trabalhadores da agricultura familiar, cozinheiros, auxiliares de cozinha, chefe de cozinha e confeitaria; churrasqueiro, pizzaiolo, sushiman, bartender, confeiteiro com seus ajudantes e auxiliares; azeitólogo, enólogo, mestre queijeiro, mestre cervejeiro, sommellier, barista, botequeiro, cambuzeiro, chefe de bar, chefe de Fila; chocolateiro; comercializadores de alimentos em trailers, vans, carrinhos e veículos similares; coordenador de alimentos e bebidas; coordenador e supervisor de restaurante; copeiro; cumin. Gastrônomo, estoquista; garçom; garde manger (saladeiro); gerente e supervisor de alimentos e bebidas, lancheiro, laticinista, padeiro; pescadores, salgadeiro; salsicheiro, steward (ajudante de serviços gerais) supervisor de banquetes, supervisor de *mise em place*, atendente de restaurante; balconista de lanchonete; artesãos dedicados à fabricação de utensílios para a prática culinária, entre outros;

II – Profissional indiretamente ligado à Gastronomia: indivíduo ou grupo cuja atividade tem como finalidade dar visibilidade, divulgar e produzir conhecimentos sobre alimentação e cultura, tais como profissionais da comunicação, docentes e pesquisadores, divulgadores científicos, produtores de eventos, nutricionistas e técnicos em nutrição. Parágrafo único – É de responsabilidade dos agentes envolvidos com as questões relativas à gastronomia preservar a biodiversidade do território, por meio do incentivo à agricultura local, à incorporação da diversidade alimentar nas práticas culinárias, na pesquisa, na criação, na comercialização; dando visibilidade nos processos de comunicação e difusão das múltiplas identidades regionais do Distrito Federal;

**Art. 4º** São diretrizes do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura:

I – A identificação e valorização das culturas tradicionais e das identidades regionais que constituem as 31 (trinta e uma) Regiões Administrativas que compõe o Distrito Federal;

II – Incentivo a criação e a implementação de programas de difusão, valorização e preservação das práticas, modo de preparo e consumo, saberes e fazeres culinários;

III – O estímulo à consolidação e ampliação da agricultura familiar rural e urbana, do turismo local e regional, da produção e fabricação artesanal e da produção e divulgação de conhecimentos relacionados à diversidade cultural do Distrito Federal;

IV – Fomentar o estudo das práticas alimentares regionais e locais nos Projetos



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL**  
**GABINETE DO DEPUTADO JOE VALLE - PDT**



Políticos Pedagógicos da Educação Básica no Distrito Federal de forma transversal e interdisciplinar, conforme previsto na Lei Federal 11.947/2009 (Lei da Alimentação Escolar), em que a Educação Alimentar e Nutricional deve perpassar o currículo escolar; a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, em que o alimento passa a ser considerado ferramenta pedagógica; e o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional;

V – Promoção de ações que preservem, valorizem e ampliem a disciplina de Gastronomia Brasileira nas escolas de formação para profissionais da Gastronomia;

VI – Estímulo à criação e fortalecimento de cursos técnicos profissionalizantes na área de alimentos e bebidas;

VII – Incentivo à criação, manutenção e consolidação de mercados e feiras tradicionais e populares, no âmbito da cultura.

VIII – Promoção, divulgação e ampliação dos festejos tradicionais, rotas turísticas, rurais e urbanas, museus, espaços culturais dedicados às tradições culinárias; escolas de culinária; cozinhas comunitárias e ambientes propícios para manutenção e transmissão de saberes e técnicas ligados à identidade cultural;

IX – Incentivo à Educação Alimentar e Nutricional, à promoção da Alimentação Adequada e Saudável e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional em diferentes espaços coletivos, comunitários e de sociabilidade;

X – Fomentar projetos educativos, artísticos e culturais por meio de agências de fomento de pesquisas e da economia criativa, solidária e colaborativa;

XI – Promoção de pactos com os vários atores educacionais, culturais e sociais no processo da educação para o patrimônio cultural;

XII – Articulação das políticas públicas em que a dimensão cultural é incluída, como forma de fortalecê-las, por meio da presente Lei.

**Art. 5º** Fica criada a Semana da Gastronomia do Distrito Federal a ser realizada no mês de outubro de cada ano, (20 de outubro dia Internacional do chef de cozinha).

§1º O objetivo da Semana da Gastronomia do Distrito Federal é estimular as Regiões Administrativas a celebrarem suas tradições culinárias com eventos simultâneos em todo o Distrito Federal, bem como incentivar a promoção da gastronomia como cultura por organizações privadas e públicas, associações e movimentos da sociedade civil organizada.



§º A Semana da Gastronomia terá também como objetivo prestar homenagem aos profissionais da gastronomia que atuam do campo à mesa e os que trabalham na pesquisa, divulgação e promoção da gastronomia como cultura.

**Art. 6º** Os Poderes Executivo e Legislativo do Distrito Federal, as empresas, pessoas físicas e instituições culturais, promoverão a divulgação do "Dia da Gastronomia do Distrito Federal nos meios de comunicação e instituirão, internamente, programas e atividades com vistas à promoção da Semana da Gastronomia do Distrito Federal.

**Art. 7º** Fica instituído o selo "**Gastronomia é Cultura**" destinado a projetos e iniciativas de promoção das culturas locais e regionais que fazem parte da gastronomia no Distrito Federal, elaborados por organizações públicas, privadas e da sociedade civil organizada, grupos de pesquisa e coletivos.

I - A seleção dos projetos e iniciativas previstos no *caput* desse artigo será realizada por meio da Comissão de Gastronomia do Distrito Federal, mediante inscrição online;

II - A escolha dos projetos e iniciativas a serem premiados, será feita por votação popular pela internet e votos da Comissão de Gastronomia do Distrito Federal, sendo a divulgação dos resultados realizada durante a Semana da Gastronomia do Distrito Federal.

**Art. 8º** Fica criada a Comissão de Gastronomia do Distrito Federal, organismo consultivo composto por representações dos segmentos e dos Poderes Executivo e Legislativo, com a finalidade de acompanhar as diretrizes e ações do Marco Referencial da Gastronomia como Cultura e conceder o selo "**Gastronomia é Cultura**", a saber:

II – Um representante de organização de produtores rurais do Distrito Federal e respectivo suplente;

II - Um representante de Organização do Movimento Negro do Distrito Federal e respectivo suplente;

IV – Um representante de organização do Movimento de Mulheres do Distrito Federal e respectivo suplente;

V – Um representante de entidades que atuam em defesa do Direito Humano à Alimentação e respectivo suplente;

VI – Um representante de movimento da sociedade civil que atue com Gastronomia e respectivo suplente;



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL**  
***GABINETE DO DEPUTADO JOE VALLE - PDT***



VII – Um representante de Associação civil de classe, ou sindicato e respectivo suplente;

VIII – Um representante de Comunidade ou organização científica, independentemente da natureza de sua vinculação com centros universitários públicos ou privados e respectivo suplente;

IX – Um representante da indústria e comércio e respectivo suplente;

X – Um representante de Organização de portadores de necessidade alimentares especiais e respectivo suplente;

XI – Um representante do Conselho Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional e respectivo suplente;

XII – Um titular e respectivo suplente, membros do Conselho de Cultura da Câmara Legislativa do Distrito Federal;

XIII – Representação do Poder Executivo do Distrito Federal assim definidos:

a) um representante da Secretaria de Estado de Cultura e respectivo suplente;

b) um representante da Secretaria de Estado de Economia e Desenvolvimento Sustentável e respectivo suplente;

c) um representante da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural e respectivo suplente;

d) um representante da Secretaria de Estado de Saúde e respectivo suplente;

e) um representante da Secretaria de Estado de Esporte, Turismo e Lazer e respectivo suplente;

f) um representante da Secretaria de Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos e respectivo suplente;

§1º – A Secretaria de Estado de Cultura deverá realizar processo de recebimento das indicações, através de edital público, e fórum próprio para a eleição dos representantes de cada segmento, bem como as regras de seu funcionamento, atendendo aos descrito nesta Lei.

§2º – A Secretaria Executiva da Comissão deverá ser exercida pela Secretaria de Estado de Cultura.



§3º – A função de membro da Comissão de Gastronomia do Distrito Federal será considerada de relevância pública, sendo vedado qualquer tipo remuneração ou vantagem.

**Art. 9º** O Poder Executivo deverá investir em campanhas, eventos e ações de desenvolvimento e divulgação da gastronomia como cultura no Distrito Federal.

**Art. 10º** O poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de sessenta dias de sua publicação.

**Art. 11º** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

### **JUSTIFICAÇÃO**

Este projeto de lei em primeiro momento foi apresentado e protocolado pelo Deputado Estadual do Estado do Rio de Janeiro Zaqueu Teixeira, é fruto do trabalho desenvolvido pelo Grupo de Trabalho Gastronomia como Cultura, estabelecido no Seminário de mesmo nome realizado pela Comissão de Cultura no dia 22 de junho de 2015, no Auditório Senador Nelson Carneiro. Fizeram parte do grupo: Cecília Vieira Pereira das Neves, pesquisadora; Chico Junior, Coordenador do Prêmio Maravilhas Gastronômicas do RJ; Cristina |Scofano, do Instituto Maniva; Deise Novakoski, Sommelier; Jean Phillippe Cintra Lafond, pela Associação dos Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro; Juliana Casemiro, Professora da UERJ e membro do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; Juliana Dias, da Comissão Organizadora do Prêmio Maravilhas Gastronômicas do RJ; Kátia Watts, pelo SIND RIO, Louise Nogueira, Gerente do SEBRAE-RJ; Luiz Menezes, produtor, do Sítio Solidão Prod Agropecuários LTDA; Marta Moeckel Amaral Lustosa, professora da UFRJ; Morgana Eneile, Assessora Parlamentar da Comissão de Cultura ALERJ; Nilma Morcerf de Paula, Coordenação do Curso de Gastronomia da UFRJ; Pablo Sebastian Sersewitz, do Hambúrguer Vegetariano; Paulo Arany Prado, Sommelier; e Teresa Corção, do Instituto Maniva.

Depois da língua, a comida é o vínculo mais resistente entre o indivíduo e sua cultura. Os hábitos alimentares, afirma o antropólogo norte-americano Sidney Mintz, são veículos de profunda emoção. Para o autor, a comida e o comer são centrais no aprendizado social por serem atividades vitais e essenciais, embora rotineiras.

O lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão aos poucos construindo um material cultural. Essa "bagagem gustativa" dá forma ao nosso comportamento alimentar que "se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa



identidade social". A maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos.

Ao longo dos anos os hábitos alimentares podem mudar completamente. E essa mudança desvela as facetas do comer, pois para Sidney Mintz esse comportamento pode, simultaneamente, ser o mais flexível possível e o mais arraigado de todos os costumes.

Apesar das evidentes mudanças no gosto e nas preferências de cada pessoa, a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar, e algumas das formas sociais aprendidas, talvez permaneçam para sempre em nossa consciência, como sugere o antropólogo.

Em 2012, a Associação Internacional Slow Food lançou o documento "A Centralidade do Alimento" em que lança um alerta para que a alimentação volte a ser um elemento central nas reflexões como um ato político. No texto, oito temas se relacionam, impulsionando o modo de produzir, comer e viver para o epicentro dos desafios. São eles: fertilidade do solo; salubridade da água; salubridade do ar; defesa da biodiversidade; paisagem; saúde; conhecimento e memória; e prazer, sociabilidade, convívio e compartilhamento.

De acordo com o documento, a garantia da segurança alimentar e do direito ao alimento só podem realizar-se "respeitando as diversidades culturais, que criam bem-estar físico e psíquico nas comunidades, mas também pequenas economias locais que se refletem em cuidado pelo território e revitalização de canais de atividade e crescimento humano, para que se tornem, por fim, experiências modelo replicáveis e adaptáveis a qualquer lugar".

Para fins desse Projeto de Lei, que cria o **Marco Referencial da Gastronomia como. Cultua**, faz necessário apresentar nesta justificativa as ideias já elaboradas sobre o que é gastronomia. Trata-se de um ponto de partida que nos permitiu aprimorar o conceito, conforme a realidade do Distrito Federal

A definição de gastronomia foi feita pelo gastrônomo francês Brillat-Savarin, em 1825, no livro "A Fisiologia do Gosto", que completa 190 anos em 2015. O autor estabeleceu uma abordagem interdisciplinar para esse conceito que vai muito além de considerar apenas a celebração da boa mesa, abarcando também diferentes áreas de conhecimentos que integram natureza, sociedade e cultura. Em 2009, o sociólogo italiano Carlo Petrini (2009) atualizou a definição de Gastronomia proposta por Brillat-Savarin, ampliando e trazendo novas considerações para este conceito, que se consolidou no início do século XIX, na França. Petrini reitera que a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que diz respeito ao homem enquanto se alimenta; é cultura material e imaterial; permite-nos viver da melhor forma possível, de acordo com os recursos disponíveis e nos estimula a melhorar nossa própria existência; é uma ciência que estuda a felicidade; é e educação, pois pertence às seguintes áreas:



*"À botânica, à genética e outras ciências naturais, pois classifica substâncias alimentícias e permite sua conservação; à física e à química, pois seleciona os melhores produtos e estuda suas transformações; à agricultura, à zootecnia e à agronomia, pois produz matérias-primas boas e variadas; à ecologia, pois, para produzir, distribuir e consumir alimentos o homem interage com a natureza e a transforma em seu favor; à antropologia, por permitir o estudo da história do homem e suas identidades culturais; à sociologia, por oferecer instrumentos para o estudo dos comportamentos sociais do homem; à geopolítica, já que povos se aliam ou se enfrentam também e, sobretudo para desfrutar os recursos da terra; à economia política, pelos recursos que oferece e meios de intercâmbio que estabelece entre as nações; ao comércio, pois pesquisa a maneira de comprar pelo menor preço possível o que consome (utiliza) e de vender com o lucro mais alto possível aquilo que coloca à venda (produz); à tecnologia e à indústria, pois procura novas maneiras de transformar e preservar a comida de maneira barata e conveniente; à cozinha, pela arte de preparar pratos e torná-los aprazíveis ao paladar; à fisiologia, pela capacidade de desenvolver sensorialidades aptas a reconhecer o que é bom; à medicina, pois estuda a maneira mais salutar de comer; à epistemologia, pois, através de uma necessária reconsideração do método científico e dos critérios de conhecimento, que nos permitem analisar o caminho que o alimento percorre do campo à mesa e vice-versa, permite interpretar melhor a realidade desse nosso mundo globalizado e complexo. Ou seja, permite escolher. (Petrini, pp. 61-62)".*

No campo das políticas públicas e instrumentos públicos, a dimensão cultural da alimentação está presente, ganhando cada vez mais centralidade, para além dos aspectos biológicos e sanitários. Em nível nacional, destacam-se um conjunto de leis, marcos e publicações. Nesta justificativa ao Projeto de Lei indicaremos um breve histórico em ordem cronológica. O objetivo é evidenciar as conquistas e avanços no que diz respeito à valorização e preservação da cultura alimentar e da agrobiodiversidade. Em 2000, é instituído o **Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (Decreto nº 3.551, de 4/08/2000)**, sob a responsabilidade do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O registro do bem como "Patrimônio Cultural do Brasil" é feito em quatro livros: Saberes, Formas de Expressão, Celebração e Lugares. No livro dos Saberes, onde são inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados na comunidade. A inscrição num dos quatro livros de registro terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.

A cultura alimentar é um elemento fundamental na formulação de políticas voltadas para a Segurança Alimentar e o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. Estas são evidências consistentes, construídas por um amplo processo de participação social, que busca reconhecer as tradições culturais alimentares. Partindo dessa trajetória pioneira no Brasil, reconhecidas internacionalmente, apresentamos o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura com o intuito de seguir esse pioneirismo no Distrito Federal. O reconhecimento legal



**CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL**  
**GABINETE DO DEPUTADO JOE VALLE - PDT**



de que comida é cultura poderá colaborar para desencadear as potencialidades da gastronomia na economia, do turismo, do comércio da produção agrícola, fortalecendo modos de vidas sustentáveis na cidade e no campo.

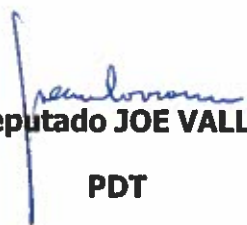
O que nos motiva a apresentar este Projeto de Lei, é a ideia de referenciar o Distrito Federal na gastronomia, uma vez que, temos aqui todos os Estados representados, somos a Capital do Brasil e ainda, temos a grande presença de outros países.

São os principais objetivos da presente Proposição:

- 1) Apoiar o desenvolvimento do setor turístico gastronômico;
- 2) Apoiar o desenvolvimento de produtos do cerrado e especial de produtores familiares;
- 3) Oferecer espaço para o setor gastronômico a políticas públicas e leis de incentivo cultural;
- 4) Criar oportunidades de geração de renda para o setor econômico do meio;
- 5) Proteger o patrimônio cultural existente na esfera alimentar;
- 6) Incluir o Distrito Federal como um destino gastronômico nacional, com aspectos regionais e cosmopolitano;
- 7) Reconhecer e destacar a importância do setor para os meios econômicos, sociais, culturais do Distrito Federal;
- 8) Apoiar as diferentes profissões, sabores e conhecimentos do setor, tais como: produtores rurais, pesquisadores, agrônomos, engenheiros de alimentos, cozinheiros, chefs, nutricionistas, técnicos gastronômicos, docentes, profissionais liberais, confeitários, padeiros, e todas as demais profissões subsequentes do mercado gastronômico;
- 9) Desenvolver atividades de fomento ao setor, como polos gastronômicos, festivais, concursos, eventos e publicações.

Diante de todo o exposto, e por ter a certeza de que o Distrito Federal, por sua diversidade cultural e gastronômica pode vir a se tornar a Capital da Gastronomia, conclamo os nobres Pares a aprovarem o presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões em,      de      de 2017.

  
**Deputado JOE VALLE**  
**PDT**



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

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

Conversão da Medida Provisória nº 455, de 2008

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

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

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

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- I - impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;
- II - inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;
- III - condições higiênico-sanitárias inadequadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 19. Compete ao CAE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Setor Protocolo Legislativo  
PL Nº 1668 / D  
Folha Nº 42 I.L.

Setor Protocolo Legislativo  
SEMPRE

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

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

Art. 24. O Conselho Deliberativo do FNDE expedirá normas relativas aos critérios de alocação, repasse, execução, prestação de contas dos recursos e valores per capita, bem como sobre a organização e funcionamento das unidades executoras próprias.

Parágrafo único. A fixação dos valores per capita contemplará, diferenciadamente, as escolas que oferecem educação especial de forma inclusiva ou especializada, de modo a assegurar, de acordo com os objetivos do PDDE, o adequado atendimento às necessidades dessa modalidade educacional.

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

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

~~I - pelas unidades executoras próprias das escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal aos Municípios e às Secretarias de Educação a que estejam vinculadas, que se encarregarão da análise, julgamento, consolidação e encaminhamento ao FNDE, conforme estabelecido pelo seu Conselho Deliberativo;~~

~~I - pelas unidades executoras próprias das escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal e dos polos presenciais do sistema UAB aos Municípios e às secretarias de educação a que estejam vinculadas, que se encarregarão da análise, julgamento, consolidação e encaminhamento ao FNDE, conforme estabelecido pelo seu conselho deliberativo; (Redação dada pela Medida Provisória nº 562, de 2012)~~

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

II - pelos Municípios, Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal e pelas entidades qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público àquele Fundo.

~~§ 1º As prestações de contas dos recursos transferidos para atendimento das escolas que não possuem unidades executoras próprias deverão ser feitas ao FNDE, observadas as respectivas redes de ensino, pelos Municípios e pelas Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal.~~

~~§ 1º As prestações de contas dos recursos transferidos para atendimento das escolas e aos polos presenciais do sistema UAB que não possuem unidades executoras próprias deverão ser feitas ao FNDE, observadas as respectivas redes de ensino, pelos Municípios e pelas Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal. (Redação dada pela Medida Provisória nº 562, de 2012)~~

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

§ 2º Fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos do PDDE nas seguintes hipóteses:

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

II - rejeição da prestação de contas;

Governos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios pelos conselhos previstos no § 13 do art. 24 da Lei nº 11.494, de 20 de junho de 2007.

§ 1º Fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos do PNATE nas seguintes hipóteses:

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

II - rejeição da prestação de contas;

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

....." (NR)

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

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

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

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

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

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

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

"Art. 1º Fica instituído o Auxílio de Avaliação Educacional - AAE, devido ao servidor que, em decorrência do exercício da docência ou pesquisa no ensino superior público ou privado, participe, em caráter eventual, de processo de avaliação educacional de instituições, cursos, projetos ou desempenho de estudantes realizado por iniciativa do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - Inep, da Fundação Coordenação de

**Assunto:** Distribuição do Projeto de Lei nº 1.668/17 que “Estabelece no âmbito do Distrito Federal o Marco Referencial da Gastronomia como cultura e dá outras providências”.

**Autoria:** Deputado Joe Valle (PDT)

Ao SPL para indexações, em seguida ao SACP, para conhecimento e providências protocolares, informando que a matéria tramitará, em análise de mérito, na CESC (RICL, art. 69, I, “c”), e, em análise de admissibilidade na CEOF (RICL, 64, II, “a”) e na CCJ (RICL, art. 63, I).

Em 03/08/17



MANOEL ALVARO DA COSTA  
Secretário Legislativo

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 1668 / 17.

Folha Nº 15 IL