



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 4.144, DE 2012 **(Do Sr. Luiz Pitiman)**

Cria o selo qualidade da alimentação do trabalhador da indústria da construção civil e dá outras providências

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO;

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA; E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta Lei cria o selo qualidade da alimentação do trabalhador da indústria da Construção Civil, denominado “Selo Qualidade da Alimentação”.

§ 1º O “Selo Qualidade da Alimentação” é o meio físico que identifica a implantação e manutenção de um conjunto de processos que garantam a higiene e segurança alimentar, definidos em regulamento, conforme o art. 2º desta lei, bem como a adequação da qualidade e quantidade do cardápio oferecido pelo estabelecimento fornecedor das refeições, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, de portarias ministeriais e normas regulamentadoras (NR) e da Convenção Coletiva do Trabalho da categoria.

§ 2º O “Selo Qualidade da Alimentação”, de natureza facultativa, será concedido às empresas que cumpram os requisitos mínimos obrigatórios alusivos à higiene e segurança alimentar, previstos na legislação vigente, observado o art. 3º desta lei e outras disposições definidas no regulamento.

Art. 2º O regulamento disporá sobre:

- I - a estrutura de gestão do selo, sua composição e atribuições;
- II – os critérios de adesão, manutenção e renovação do selo;
- III – os direitos e deveres das partes;
- IV – o formato do selo;
- V – o prazo de validade;
- VI – campanhas de educação alimentar.

Art. 3º Sem prejuízo do disposto na Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, ou em outra norma que lhe substituir as pessoas jurídicas da indústria da Construção Civil, conforme acordo em Convenção Coletiva, fornecerão aos seus empregados:

- I – a refeição principal (almoço) com, no mínimo, oitocentas calorias;
- II – a refeição menor (desjejum) com, no mínimo, trezentas calorias.

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

JUSTIFICAÇÃO

As políticas que visam à higiene e segurança alimentar têm forte impacto econômico e social nas empresas e nas famílias dos trabalhadores, gerando externalidades positivas para toda a economia. Contribui para melhorar a produtividade e a relação capital/trabalho. Auxilia na melhoria da qualificação do capital humano em termos do esforço físico, intelectual e social dispendidos no trabalho. Com essa preocupação é que foi criado o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT (Lei nº 6.321, de 1976), direcionado sobretudo à camada mais suscetível à deficiência alimentar (até cinco salários mínimos). Setenta e cinco por cento¹ do total de beneficiados pertencem à faixa de renda alvo do programa. A relevância do PAT é indiscutível, e suas vantagens vão além dos benefícios estritamente econômicos.

Para que o PAT fosse viável, foi necessário um suporte legal que unificasse os interesses das partes envolvidas em um objetivo comum. O governo, por meio de estímulos fiscais, incentiva a participação das empresas no programa e auferir os resultados do aumento das transações na economia; as empresas beneficiam-se de diversos impactos econômicos e de uma melhor relação capital/trabalho; os empregados beneficiam-se de melhor alimentação e saúde.

O PAT abrange todos os trabalhadores dentro daquela faixa de renda, independentemente de outras especificidades. Todavia, há setores que exigem esforço sobremaneira maior na execução do trabalho. Um deles sem dúvida refere-se à indústria da Construção Civil. Com efeito, os parâmetros que garantam a higiene e a segurança alimentar dos trabalhadores desse segmento devem ser superiores, em especial o nível calórico. Estudo realizado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO, Organização Internacional do Trabalho – OIT e Organização Mundial da Saúde – OMS, apontou que para um aumento de 1% das calorias disponíveis *per capita* há um aumento de 2,27% na produtividade.²

Em avaliação recente do PAT (Relatório de Avaliação do PAT³, Portaria nº 101/2004), uma das propostas de ação/planejamento identificada foi estimular a adesão ao programa por parte das **empresas da construção civil** (item 10.7).

¹ Programa de Alimentação do Trabalhador - 30 anos de contribuições ao desenvolvimento do Brasil.

Disponível em: <http://assertbrasil.com.br/wp-content/uploads/2011/03/PATfolde.pdf> Acesso em: 25/06/2012

² Programa de Alimentação do Trabalhador - 30 anos de contribuições ao desenvolvimento do Brasil.

Disponível em: <http://assertbrasil.com.br/wp-content/uploads/2011/03/PATfolde.pdf> Acesso em: 25/06/2012

³ Disponível em <http://www.mte.gov.br/empregador/pat/Conteudo/7059.pdf> Acesso em: 25/06/2012

Nesse sentido, percebe-se a falta de um instrumento, em nível nacional, que possa certificar a qualidade das empresas que atuam no setor de alimentação dos trabalhadores do setor da indústria da Construção Civil. Preenchendo essa lacuna, este projeto de lei cria o “Selo Qualidade da Alimentação”. O selo é uma forma de incentivar, por meio de uma distinção pública, as empresas que homenageiem a qualidade da alimentação de seus clientes. Ademais, será uma ferramenta fundamental para a área alimentar, pois a concessão do selo é uma forma reconhecida de promover uma empresa.

Pesquisa⁴ sobre selos de qualidade afirma que os consumidores “*confiam nos produtos dos alimentos que possuem selo*”. Segundo o estudo, os entrevistados que conhecem o selo reconhecem que os produtos certificados possuem atributos diferenciados dos produtos comuns.

Com o foco na higiene e segurança alimentar do trabalhador, o selo tem como principais objetivos: distinguir as empresas que se destacam pela qualidade e segurança dos seus produtos e serviços; melhorar o desempenho da empresa e dos seus colaboradores; informar os consumidores, permitindo-lhes selecionar os estabelecimentos que apresentem melhores condições de higiene e segurança alimentar.

O conceito de segurança alimentar e nutricional insere-se no princípio básico do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas. A garantia da segurança alimentar e nutricional somente poderá ser assegurada com a participação conjunta do governo e da sociedade.

Nesse contexto, o Selo Qualidade da Alimentação representará para todos, consumidores e entidades oficiais, o compromisso com a segurança e o bem-estar dos seus clientes.

Em face do exposto, solicito dos nobres Pares apoio à aprovação do projeto de lei que ora apresentamos.

Sala das Sessões, em 03 de julho de 2012.

Dep. **LUIZ PITIMAN**

PMDB/DF

⁴ A opinião dos consumidores sobre os selos de qualidade de alimentos das redes de varejo. Nadia de Barros Alcântara, et. al. – Universidade de São Paulo. Disponível em: <http://www.ead.fea.usp.br/Semead/11semead/resultado/trabalhosPDF/637.pdf> Acesso em: 25/06/2012

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

LEI Nº 6.321, DE 14 DE ABRIL DE 1976

Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a renda das pessoas jurídicas, do dobro das despesas realizadas em programas de alimentação do trabalhador.

O Presidente da República:

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

Art. 1º As pessoas jurídicas poderão deduzir, do lucro tributável para fins do imposto sobre a renda, o dobro das despesas comprovadamente realizadas no período base, em programas de alimentação do trabalhador, previamente aprovados pelo Ministério do Trabalho na forma em que dispuser o Regulamento desta Lei.

§ 1º A dedução a que se refere o caput deste artigo não poderá exceder, em cada exercício financeiro, isoladamente, a 5% (cinco por cento) e cumulativamente com a dedução de que trata a Lei nº 6.297, de 15 de dezembro de 1975, a 10% (dez por cento) do lucro tributável.

§ 2º As despesas não deduzidas no exercício financeiro correspondente poderão ser transferidas para dedução nos dois exercícios financeiros subsequentes.

Art. 2º Os programas de alimentação a que se refere o artigo anterior deverão conferir prioridade ao atendimento dos trabalhadores de baixa renda e limitar-se-ão aos contratos pela pessoa jurídica beneficiária.

§ 1º O Ministério do Trabalho articular-se-á com o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição - INAN, para efeito do exame e aprovação dos programas a que se refere a presente Lei. [\(Parágrafo único transformado em § 1º pela Medida Provisória nº 2.164-41, de 24/8/2001\)](#)

§ 2º As pessoas jurídicas beneficiárias do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT poderão estender o benefício previsto nesse Programa aos trabalhadores por elas dispensados, no período de transição para um novo emprego, limitada a extensão ao período de seis meses. [\(Parágrafo acrescido pela Medida Provisória nº 2.164-41, de 24/8/2001\)](#)

§ 3º As pessoas jurídicas beneficiárias do PAT poderão estender o benefício previsto nesse Programa aos empregados que estejam com contrato suspenso para participação em curso ou programa de qualificação profissional, limitada essa extensão ao período de cinco meses. [\(Parágrafo acrescido pela Medida Provisória nº 2.164-41, de 24/8/2001\)](#)

.....
.....

PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006

Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.

OS MINISTROS DE ESTADO DO TRABALHO E EMPREGO, DA FAZENDA, DA SAÚDE, DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME, no uso das atribuições que lhes conferem o art. 87, inciso II, da Constituição, e no § 4º do art. 1º do Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991, resolvem:

Art. 1º O art. 5º da Portaria Interministerial nº 5, de 30 de novembro de 1999, publicada no Diário Oficial da União de 3 de dezembro de 1999, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 5º Os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação, conforme disposto no art. 3º do Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991. § 1º Entende-se por alimentação saudável, o direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.

§ 2º As pessoas jurídicas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, mediante prestação de serviços próprios ou de terceiros, deverão assegurar qualidade e quantidade da alimentação fornecida aos trabalhadores, de acordo com esta Portaria, cabendo-lhes a responsabilidade de fiscalizar o disposto neste artigo.

§3º Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecidos nesta Portaria deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macro e micronutrientes:

Nutrientes	Valores diários
VALOR ENERGÉTICO TOTAL	2000 calorias
CARBOIDRATO	55 -75%
PROTEÍNA	10-15%
GORDURA TOTAL	15-30%
GORDURA SATURADA	< 10%
FIBRA	> 25 g
SODIO	≤ 2400mg

I - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total -VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário;

II - as refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário;

III - as refeições principais e menores deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio: e

Refeições	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras totais (%)	Gorduras saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
desjejum/lanche	60	15	25	<10	4-5	360-480
Almoço/jantar/ ceia	60	15	25	<10	7-10	720-960

IV - o percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento).

§ 4º Os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores, em conformidade com o § 3º deste artigo.

§ 5º A análise de outros nutrientes poderá ser realizada, desde que não seja substituída a declaração dos nutrientes solicitados como obrigatórios.

§ 6º Independente da modalidade adotada para o provimento da refeição, a pessoa jurídica beneficiária poderá oferecer aos seus trabalhadores uma ou mais refeições diárias.

§ 7º O cálculo do VET será alterado, em cumprimento às exigências laborais, em benefício da saúde do trabalhador, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional.

§ 8º Quando a distribuição de gêneros alimentícios constituir benefício adicional àqueles referidos nos incisos I, II e III do § 3º deste artigo, os índices de NdPCal e percentuais de macro e micronutrientes poderão deixar de obedecer aos parâmetros determinados nesta Portaria, com exceção do sódio e das gorduras saturadas.

§ 9º As empresas beneficiárias deverão fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas e condições amoldadas ao PAT, para tratamento de suas patologias, devendo ser realizada avaliação nutricional periódica destes trabalhadores.

§ 10. Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).

§ 11. As empresas fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva do PAT, bem como as pessoas jurídicas beneficiárias na modalidade autogestão deverão possuir responsável técnico pela execução do programa.

§ 12. O responsável técnico do PAT é o profissional legalmente habilitado em Nutrição, que tem por compromisso a correta execução das atividades nutricionais do programa, visando à promoção da alimentação saudável ao trabalhador.” (NR)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor no prazo de noventa dias a contar de sua publicação.

FIM DO DOCUMENTO
