



Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

PROJETO DE LEI Nº 65/2023

EMENTA: DISPÕE SOBRE A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR DE EDUCAÇÃO BÁSICA DE RIBEIRÃO PRETO.

SENHOR PRESIDENTE,

Apresentamos à consideração da Casa o seguinte:

Art. 1º Entende-se como promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar a realização de ações de educação alimentar e nutricional, bem como a regulamentação da comercialização, distribuição e comunicação mercadológica de alimentos, preparações e bebidas nas redes públicas e privadas de educação básica municipal.

Parágrafo único. As unidades escolares devem ser espaços promotores de saúde, qualidade de vida e de proteção dos direitos das crianças e adolescentes, que influenciam na formação de hábitos saudáveis e no desenvolvimento de habilidades para promoção do bem-estar pessoal e de sua comunidade.

Art. 2º A promoção da alimentação adequada e saudável nas unidades escolares deve ser realizada conforme diretrizes oficiais do Ministério da Saúde, respaldadas no Guia Alimentar para População Brasileira e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, e com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) respaldadas na Lei no 11.947, de 16 de junho de 2009.

Parágrafo Único: Para efeitos desta lei, entende-se:

I - Alimentos *in natura*: alimentos obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração.





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

II - Alimentos minimamente processados: alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

III – Alimentos processados: fabricados pela indústria com adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos com versões de alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

IV – Alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes) e que se utilizem de técnicas de manufatura que incluam extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

Art. 3º A distribuição e comercialização de alimentos, bebidas e preparações culinárias no ambiente escolar devem priorizar aqueles *in natura* e minimamente processados, de forma variada e segura, que respeitem a cultura e as tradições locais, em conformidade a faixa etária e o estado de saúde do aluno, inclusive dos que necessitem de atenção específica.

Parágrafo Único. Para efeitos desta Lei, a doação e comercialização de alimentos se referem a qualquer forma de distribuição e venda de alimentos, bebidas e preparações culinárias, de forma terceirizada ou gestão direta pela escola.

Art. 4º Todos os estabelecimentos comerciais localizados no interior das escolas públicas ou privadas (cantinas, refeitórios, restaurantes, lanchonetes etc), as empresas fornecedoras de alimentação escolar, os serviços de “delivery” ou qualquer sistema de entrega de alimentos (contratação de lanche pronto) no ambiente escolar ou no perímetro ao redor da escola estão sujeitos a esta Lei.





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

Art. 5º Fica proibida a distribuição e comercialização dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessadas:

I – balas, pirulitos, gomas de mascar, chocolates, algodão doce, chup-chup, suspiros, maria-mole, churros, gelatina com sabor ultraprocessada, marshmallow, sorvetes de massa, picolés de massa com cobertura e confeitos em geral ultraprocessados;

II – cereais açucarados, salgadinhos industrializados, barra de cereal ultraprocessada com aditivo ou adoçada, bolos com recheios ou massa ultraprocessados;

III – pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais;

IV – bebidas formuladas industrialmente, que contenham açúcar ou adoçantes em seus ingredientes, tais quais, refrigerantes, néctares, refrescos, chás prontos para consumo, concentrados a base de xarope de guaraná ou groselha, água de coco industrializada ultraprocessada, bebidas esportivas, bebidas lácteas, bebidas achocolatadas, bebidas alcoólicas, cervejas sem álcool e bebidas energéticas, queijo tipo petit suisse com preparado de fruta e leite fermentado;

V – embutidos (presunto, apresuntado, mortadela, blanquete, salame, carne de hambúrguer ultraprocessada, empanado de frango tipo nuggets, empanados, bacon, linguiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos);

VI – alimentos que contenham tempero glutamato monosódico ou sais sódicos

VII - maionese, margarina e alimentos ultraprocessados em pó ou para reconstituição;

VIII - biscoitos e bolachas doces e salgados simples ou com recheio e cobertura, bolinhos industrializados;

IX – alimentos que contenham adoçantes e antioxidantes artificiais;





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

X – alimentos que contenham rotulagem nutricional frontal, com base na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n429/2020 e na Instrução normativa (IN) nº 75/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Art. 6º Fica livre a venda e distribuição de alimentos *in natura* e de alimentos minimamente processados e preparações culinárias que utilizem alimentos *in natura*, ingredientes culinários e alimentos minimamente processados.

Parágrafo Único. São considerados alimentos *in natura* ou minimamente processados, dentre outros:

I – frutas, legumes e verduras da estação, de preferência de produção local ou regional;

II – castanhas, nozes e/ou sementes;

III – iogurte e vitaminas de frutas naturais, isolados ou combinados com cereais como aveia, farelo de trigo e similares;

IV – bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas;

V – sanduíches naturais sem molhos ultraprocessados;

VI – pães caseiros;

VII – bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais e/ou legumes, usando quantidades reduzidas de açúcar e gorduras, e sem conservantes, corantes e/ou emulsificantes;

IX – produtos ricos em fibras (frutas secas, grãos integrais, entre outros similares);

X – salgados assados que não contenham em sua composição gordura vegetal hidrogenada ou embutidos (Exemplos: esfirra, enrolado de queijo);





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

XI – outros alimentos ou bebidas recomendados pelo Guia Alimentar para População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos.

Art. 7º É obrigatório disponibilizar pelo menos uma opção de alimento e/ou preparação aos escolares com necessidades alimentares especiais, tais como diabetes mellitus, doença celíaca, intolerância à lactose e outras alergias e intolerâncias alimentares, cuja composição esteja em observância aos demais artigos desta Lei.

Art. 8º A escola deverá incluir a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem que perpassa pelo currículo escolar, em conformidade com a Lei 13.666 de 16 de maio de 2018, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

Art. 9º Os temas de EAN devem estar em consonância com o Marco Referencial de Educação Alimentar e Nutricional, tais como: sustentabilidade social, ambiental e econômica; abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória; promoção do autocuidado e da autonomia, entre outros.

Parágrafo Único. Ferramentas como hortas e oficinas culinárias devem ser incentivadas conforme viabilidade operacional e de infraestrutura, assim como deve ser incentivada a participação de agricultores locais e cozinheiros nas ações de Educação Alimentar e Nutricional e devem valorizar a cozinha e refeitório escolar, o comércio local, feiras e mercados como ambiente de aprendizagem.

Art. 10 Os temas de EAN devem constar no Plano Político Pedagógico das escolas públicas e privadas para que haja um conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente e através de metodologias ativas.

Art. 11 As escolas devem promover a capacitação de seu corpo docente e colaboradores para incorporar a EAN adequadamente e com base em conceitos atualizados.





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

Art. 12 É de responsabilidade da escola orientar a comunidade escolar sobre a importância da alimentação adequada e saudável, bem como orientar pais e responsáveis sobre lanches enviados para escola em consonância com os dispositivos desta Lei.

Art. 13 É vedado, na unidade escolar, qualquer tipo de comunicação mercadológica de alimentos, preparações e/ou bebidas cuja oferta e comercialização seja proibida por esta Lei.

Art. 14 Para efeitos desta lei, a comunicação mercadológica abrange a promoção comercial direta ou indireta, incluindo-se aquelas realizadas no espaço físico da escola e também no contexto de atividades extracurriculares.

Art. 15 É vedada, no ambiente escolar, a prática do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica aos alunos dos produtos tratados nesta Lei, sendo considerada circunstância agravante a utilização, dentre outros, dos seguintes recursos:

- I – linguagem infantil, efeitos especiais e excesso de cores;
- II – trilhas sonoras de músicas infantis ou cantadas por vozes de criança;
- III – representação de criança;
- IV – pessoas ou celebridades com apelo ao público infantil;
- V – personagens ou apresentadores infantis;
- VI – desenho animado ou de animação;
- VII – bonecos ou similares;
- VIII – promoção com distribuição de prêmios ou de brindes colecionáveis ou com apelos ao público infantil; e
- IX – promoção com competições ou jogos com apelo ao público infantil.





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

Art. 16 Cabe às associações de pais e mestres, ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Ribeirão Preto e à Comunidade Escolar o acompanhamento das ações realizadas e a fiscalização do disposto nesta Lei, respeitadas as respectivas competências.

Art. 17 Qualquer cidadão pode denunciar o não cumprimento desta Lei ao Sistema de Ouvidoria do município e/ou estado ou outros canais de atendimento disponibilizado.

Art. 18º O descumprimento das disposições contidas neste regulamento constitui infração administrativa, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 19 Os estabelecimentos comerciais de que trata o parágrafo único do Art. 5º, terão um período de transição de 6 (seis) meses para se adequarem ao disposto nesta Lei, a contar da data de publicação.

Art. 20 O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

Art. 21 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, 12 de maio de 2023.

MARCOS PAPA
Vereador – PODE





Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

JUSTIFICATIVA

Dentre as estratégias propostas para desenvolver ações no contexto da promoção da saúde, identifica-se o ambiente escolar como prioritário, por caracterizar-se como um espaço de formação e potencialização de hábitos e práticas saudáveis, no qual as pessoas passam grande parte do seu tempo, vivem, aprendem e trabalham.

No entanto, pesquisas vêm demonstrando que, atualmente, o ambiente escolar contribui de forma sistemática para a adoção de práticas alimentares consideradas não saudáveis por crianças. A maioria dos lanches vendidos e/ou preparados nas cantinas escolares encontra-se com baixo teor de nutrientes e com alto teor de açúcar, gordura e sódio. O Ministério da Saúde, por meio da Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição (CGPAN), vem priorizando este tema no âmbito de suas ações, tendo publicado, em parceria com o FNDE/ MEC, a Portaria n.º 1.010, de 8/5/2006, apontando as diretrizes para a alimentação saudável no ambiente escolar. O debate em torno da regulamentação ou da adoção de medidas que possam transformar as cantinas das escolas e os serviços de alimentação escolar em locais que garantam o fornecimento de alimentos e refeições saudáveis, com o aumento da oferta de frutas, legumes e verduras e restrição de alimentos e bebidas com alto teor de gordura, açúcar e sódio, vem assumindo dimensão internacional. Inúmeros países estão construindo alternativas para o ambiente escolar, procurando intervir nos elevados números do sobrepeso e obesidade infantil.

Trata-se de inegável competência concorrente (art. 23, II, da Constituição Federal) legislar sobre cuidados com saúde e assistência pública, posto que crescente e preocupante os problemas decorrentes da má alimentação. Ademais, compete ao município legislar sobre assunto de interesse local (art. 30, I, Constituição), e nada mais inequívoco do que disciplinar sobre o que deve ou não ser disponibilizado em nossas escolas às crianças e adolescentes. Por todos estes motivos é que se espera a aprovação desta propositura pelos nobres pares.

Sala das Sessões, 12 de maio de 2023.

MARCOS PAPA
Vereador – PODE



