



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO EVANDRO GARLA

L I D O
Em. 19/08/12
13177
Assessoria de Plenário

PL 991 /2012

PROJETO DE LEI Nº

(Do Senhor Deputado Evandro Garla)

Dispõe sobre as diretrizes para a promoção da alimentação saudável no Distrito Federal, em especial na Rede Pública de Ensino e de Saúde, nos Estabelecimentos do Sistema Penitenciário, nas Entidades de Assistência Social e nos Restaurantes Comunitários.

A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL DECRETA:

Art. 1º As diretrizes para a promoção da alimentação saudável no Distrito Federal, em especial na Rede Pública de Ensino e de Saúde, nos Estabelecimentos do Sistema Penitenciário, nas Entidades de Assistência Social e nos Restaurantes Comunitários, são reguladas por esta lei.

Art. 2º A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos, à segurança alimentar e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Art. 3º É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar a todos, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde e à alimentação saudável.

Art. 4º A promoção do direito social à alimentação para os grupos de que trata o artigo primeiro desta lei, orienta-se pelas seguintes diretrizes:

I – facilitação da inserção da alimentação saudável, adequada, variada, rica em nutrientes, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde daqueles que necessitem de atenção específica e daqueles que se encontrem em vulnerabilidade social, nos seguintes grupos:

a) alunos, visando a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

b) pacientes internados nos estabelecimentos da Rede Pública de Saúde;

c) internos da população carcerária de um modo geral, em todos os estabelecimentos penitenciários;

d) usuários dos Restaurantes Comunitários, para dar acesso a uma alimentação rica, saudável e variada a baixo custo;

e) pessoas atendidas por entidades de assistência social.

II - inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação

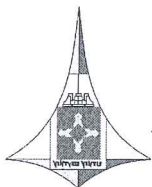
Sector Protocolo Legislativo

PL Nº 991/2012

Folha Nº 01

CÂMARA DE PLANALTO E DISTRITO FEDERAL 14/08/2012 17:38

Leonard 1689



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL GABINETE DO DEPUTADO EVANDRO GARLA

e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelo Distrito Federal para garantir a oferta da alimentação saudável e adequada aos estabelecimentos de que trata o artigo primeiro;

IV - apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, *in natura*, produzidos em âmbito distrital e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais.

V - promoção do desenvolvimento de métodos para aumentar a disponibilidade interna de peixes por meio da produção sustentável e incentivar o seu consumo.

VI - inclusão da carne de peixe e seus derivados, prioritariamente, em seus cardápios alimentares, com a frequência mínima de duas vezes por semana.

VII - aumento e incentivo da produção, processamento, abastecimento e comercialização de todos os tipos de alimentos que compõem uma alimentação saudável.

VIII - orientação e educação nutricional, de forma continuada, respeitando a identidade cultural da população.

IX - estimulação ao cumprimento da legislação que promove o aleitamento materno enquanto direito da criança à alimentação adequada.

X - promoção da produção, industrialização, comercialização e consumo de todos os tipos de alimentos ricos em carboidratos, preferencialmente os integrais e produzidos em nível local.

XI - aumento da disponibilidade interna de peixes por meio da produção sustentável, bem como o incentivo ao seu consumo e investimento no desenvolvimento de tecnologia que atenda aos princípios da alimentação saudável.

XII - fomento à incorporação de cereais, tubérculos e raízes nos programas institucionais de alimentação.

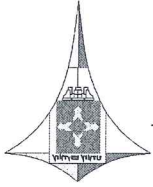
XIII - valorização e promoção da produção e processamento, com preservação do valor nutritivo de frutas, legumes e verduras, principalmente os de origem local, na perspectiva do desenvolvimento sustentável bem como aos mecanismos de redução dos custos de produção e comercialização desses alimentos.

XIV - criação de estratégias que viabilizem a instalação de rede local de comercialização, facilitando o acesso regular da população a esses alimentos, a preços acessíveis.

XV - monitoração, segundo a legislação, do uso de agentes químicos (agrotóxicos) potencialmente prejudiciais à saúde.

XVI - promoção da produção, processamento, comercialização e o consumo de leite e laticínios e outros alimentos de origem animal com baixos teores de gordura, tornando-os mais acessíveis - física e financeiramente - a toda a população.

XVII - desenvolvimento e adoção de técnicas de produção de alimentos, a custos acessíveis, que resultem em produtos com menores quantidades de



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO EVANDRO GARLA

açúcares, gorduras, sal, sódio, corantes e outras substâncias nocivas à saúde quando consumidas em excesso.

XVIII – garantia do acesso e a qualidade da água tratada, como requisito fundamental para a saúde pública.

XIX – promoção da expansão da rede pública de saneamento, permitindo a capilarização dos equipamentos de fornecimento de água tratada nas unidades de acolhimento das populações específicas (carcerárias, estudantes, pacientes, pessoas atendidas por entidades de assistência social e usuários dos restaurantes comunitários).

Art. 5º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Esta lei tem como objetivo prioritário, a partir da responsabilidade estatal de se dar prioridade ao primado constitucional da preservação à saúde e à alimentação, o de contribuir para a prevenção das doenças causadas por deficiências nutricionais, para reforçar a resistência orgânica a doenças infecciosas e para reduzir a incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), por meio da alimentação saudável em especial na Rede Pública de Ensino e de Saúde, nos Estabelecimentos do Sistema Penitenciário, nas Entidades de Assistência Social e nos Restaurantes Comunitários.

Aquilo que se come e bebe não é somente uma questão de escolha individual. A pobreza, a exclusão social e a qualidade da informação disponível frustram ou, pelo menos, restringem a escolha de uma alimentação mais adequada e saudável. E o que se come e se bebe é ainda, em grande parte, uma questão familiar e social. Em geral, contrariamente ao que se possa imaginar, as escolhas alimentares são determinadas não tanto pela preferência e pelos hábitos, mas muito mais pelo sistema de produção e de abastecimento de alimentos.

Medidas de orientação à população para se adotar uma alimentação saudável já são tomadas. Não se pode obrigar as pessoas a se alimentar de forma saudável. Porém, nos estabelecimentos onde o poder público detém o poder de determinar o cardápio da alimentação, a saúde pode prevalecer.

Acessibilidade física e financeira: ao contrário do que tem sido construído socialmente, por meio de informação equivocada, veiculada principalmente pela mídia, uma alimentação saudável não é cara, pois se baseia em alimentos *in natura* e produzidos regionalmente. O apoio e o fomento aos agricultores familiares e às cooperativas para a produção e a comercialização de produtos saudáveis, como grãos, leguminosas, frutas, legumes e verduras, peixes e laticínios são importantes alternativas, não somente para a melhoria da qualidade da alimentação, mas também para estimular a geração de renda em pequenas comunidades, além de sinalizar para a integração com as políticas públicas de produção de alimentos.

Assim é que, ao se estabelecer diretrizes básicas para fazer valer o correto hábito da alimentação saudável no Distrito Federal, em especial na Rede Pública de Ensino e de Saúde, nos Estabelecimentos do Sistema Penitenciário, nas Entidades

Sector Protocolo Legislativo

PL Nº 991 / 2017
Folha Nº 03



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO EVANDRO GARLA

de Assistência Social e nos Restaurantes Comunitários, estaremos combatendo e prevenindo a médio e longo prazo doenças causadas por uma nutrição completamente deficitária de nutrientes básicos para a sobrevivência sadia, justamente dentro de espaços onde o Estado tem o dever mínimo de fornecer saúde para aqueles que não têm outra escolha.

Desta forma, esta lei visa dar prioridade a diretrizes que incluem alimentos saudáveis e às refeições no seu conjunto. Ademais, especificam os componentes da alimentação que correspondem ao grupo dos grãos (como arroz, milho e trigo) e outros alimentos que são ricos em amido ou carboidratos complexos (pães, massas, mandioca e outros tubérculos e raízes); grupo das frutas, legumes e verduras; e grupo das leguminosas (feijões) e outros vegetais ricos em proteínas.

Trata-se, ainda, dos alimentos de origem animal (leite e derivados, carnes, inclusive a riqueza do uso do peixe e ovos), que são nutritivos e integram, em quantidades moderadas, dietas saudáveis.

Noutro turno, dispõe sobre os alimentos e bebidas com altos teores de gorduras, açúcares e sal, prejudiciais à saúde quando consumidos de maneira regular e em grandes quantidades. E, ainda, tem como tema a água, cujo consumo é vital para a saúde.

O Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, enuncia claramente o seguinte:

"- Consuma diariamente alimentos como cereais integrais, feijões, frutas, legumes e verduras, leite e derivados e carnes magras, aves ou peixes. (...)

- Diminua o consumo de frituras e alimentos que contenham elevada quantidade de açúcares, gorduras e sal. (...)

- Coma diariamente 6 porções do grupo de arroz, pães, massas, tubérculos e raízes. Dê preferência aos grãos integrais. (...)

- Coma diariamente pelo menos 3 porções de legumes e verduras como parte das refeições e 3 porções ou mais de frutas nas sobremesas e lanches. Valorize os produtos da sua região e varie o tipo de frutas, legumes e verduras consumidos na semana. Compre os alimentos da estação e esteja atento para sua qualidade e estado de conservação. (...)

- Carne fresca de aves e peixes é sempre melhor.

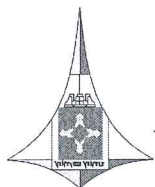
- Procure comer peixe fresco pelo menos duas vezes por semana. Tanto os peixes de rio como de mar são saudáveis.

- O prato favorito e típico do Brasil arroz e feijão é uma excelente combinação e escolha. Adote-o como base de sua alimentação. (...)

Setor Protocolo Legislativo

PK Nº 991/2012

Folha Nº 04



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO EVANDRO GARLA

- Os adultos, sempre que possível, devem escolher leite e derivados com menores quantidades de gorduras. Crianças, adolescentes e mulheres gestantes devem consumir leite e derivados na forma integral. (...)

¹(grifo nosso)."

O consumo de peixe, por exemplo, é altamente recomendado por médicos e nutricionistas, pois seus benefícios são inúmeros. Além de ser fonte abundante de proteínas – que são absorvidas com mais facilidade que a de outros tipos de carnes – os pescados têm importante papel no crescimento e manutenção do organismo. São essenciais, por exemplo, na digestão, na produção de anticorpos, na coagulação do sangue, controle da taxa de colesterol, entre outras funções.

Não bastasse tudo isso, é fonte natural de outros inúmeros nutrientes e sais minerais tais como ferro, iodo, magnésio, cálcio, sódio, fósforo etc, e em vitaminas A, E, D, B2, B3, B12 e ácido fólico, essenciais para o bom funcionamento do corpo.

Além disso, a gordura do peixe não é prejudicial à saúde, pois é insaturada e possui o complexo ômega-3, um ácido graxo de grande importância para as atividades do cérebro e do coração, e que é tido como a substância revolucionária no século, recomendado-se seu uso em todas as fases da vida do ser humano. Além de um poderoso antioxidante, seu consumo auxilia na redução drástica dos triglicerídeos e colesterol, e favorece a produção do chamado "colesterol bom" (HDL), diminuindo o risco de doenças cardiovasculares, alguns tipos de câncer e doenças inflamatórias.

Em uma pesquisa realizada com 22 mil homens pelo Estudo da Saúde dos Médicos Americanos descobriu-se que aqueles com os maiores níveis de ômega-3 no sangue tinham menor risco de morte súbita. Já o estudo feito com 85 mil mulheres, conduzida pelo Estudo da Saúde de Enfermeiras Americanas, verificou-se que duas a quatro porções de peixe por semana reduziu em 1/3 o risco de doenças do coração. A Associação Americana do Coração, uma das mais respeitadas em todo o mundo, recomenda o consumo mínimo de duas porções de peixe por semana.

Por tudo isso, pode-se dizer que o peixe é um alimento essencial para uma dieta variada, rica e saudável, tanto para crianças e adolescentes, porque contribui para o desenvolvimento escolar, como para os adultos e idosos, já que diminui o risco de contrair o mal de Alzheimer, demência e cansaço mental.

Contudo, apesar da comprovada riqueza da capacidade nutritiva deste alimento e das diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde, no Brasil o hábito de consumi-lo ainda está bem aquém do ideal.

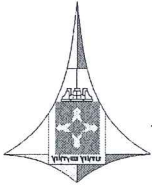
Isso porque, enquanto a média mundial de consumo de peixe por pessoa/ano é de 16 kg, a nacional, frise-se, atinge inexpressivos 9 Kg/ano porque, na região amazônica, ingere-se em média 60 a 70 kg, o que faz aumentar a média

¹ Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição, Brasília-DF, 2006.

Setor Protocolo Legislativo

PK Nº 992/2012

Folha Nº 05 Tank



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
GABINETE DO DEPUTADO EVANDRO GARLA

do país. Se tomarmos o consumo excluindo-se os números da região amazônica, a média nacional cairia para ínfimos 2 a 3 kg.

Portanto, o objetivo principal da presente proposição legislativa é fazer seguir corretamente as direções do Ministério da Saúde, incluindo-se, no âmbito do Distrito Federal, em especial nos cardápios das Escolas Públicas, nos Restaurantes Comunitários, na Rede de Saúde Pública, nas Entidades de Assistência Social e no Sistema Prisional, uma alimentação variada, *in natura*, rica em nutrientes, inclusive com ênfase na carne de peixe e seus derivados, para que todos os usuários desses sistemas tenham acesso à alimentação e saúde dignas, conforme norma programática constitucional.

Diante do exposto, aguardo de meus nobres pares a aprovação deste projeto de lei.

Sala das Sessões, / de 2012.

Evandro Garla
Deputado Distrital - PRB

Setor Protocolo Legislativo

PK Nº 931/2012
Folha Nº 06 Paula



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

ASSESSORIA DO PLENÁRIO E DISTRIBUIÇÃO

de Pesquisa

Tipo de Proposição : PL - Projeto de Lei
Ano : 1991 a 2012
Palavra-Chave : ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL
Data : 20/06/12 12:24:16
Proposições Encontradas : 3 **Tela** : 1/1

Obs. : Apenas as proposições marcadas serão impressas .

[Desmarca Todas](#)

1

: [PL-777/2003](#)

Situação : Apensado

Localização : Arquivado no arquivo permanente

Leitura : 17/09/03

Ementa : DISPÕE SOBRE A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS DA REDE DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL.

Indexação :

Autoria : ARLETE SAMPAIO

2

: [PL-1770/2005](#)

Situação : Promulgado

Localização : Arquivado no arquivo permanente

Leitura : 02/03/05

Norma : LEI 3695/2005

Ementa : DISPÕE SOBRE A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS DA REDE DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL.

Indexação : CANTINA, LANCHONETE, PROÍBE, PROIBIÇÃO, LANCHE.

Autoria : AUGUSTO CARVALHO
ARLETE SAMPAIO

3

: [PL-651/2011](#)

Situação : Tramitando

Localização : CAS

Leitura : 29/11/11


Ementa : ESTABELECE DIRETRIZES PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS DA REDE DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL

Indexação :

Autoria : JOE VALLE

Ao Protocolo Legislativo para registro e, em seguida, à Assessoria de Plenário e Distribuição para encaminhamentos regimentais, haja vista que na conformidade da pesquisa acima, matéria assemelhada foi apreciada por esta Casa e que se tornou na Lei nº 3.695, de 2005, assim como tramita o PL 651/11 com parecer de mérito aprovado na CESC.

Em, 20/06/201


ITAMAR PINHEIRO LIMA
Chefe da Assessoria
Mat.10.694

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 9911/2012

Folha Nº 07 *Paulo*



Texto atualizado apenas para consulta.

Esta Lei foi declarada inconstitucional: ADI nº 2005 00 2 011599-1 – TJDFT, Diário de Justiça, de 26/7/2007 e de 16/10/2007.

LEI Nº 3.695, DE 8 DE NOVEMBRO DE 2005

(Autoria do Projeto: Deputados Augusto Carvalho e Arlete Sampaio)

Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal.

O Presidente da Câmara Legislativa do Distrito Federal promulga, nos termos do § 6º do art. 74 da Lei Orgânica do Distrito Federal, a seguinte Lei, oriunda de Projeto vetado pelo Governador do Distrito Federal e mantido pela Câmara Legislativa do Distrito Federal:

Art. 1º A promoção da alimentação saudável no âmbito das escolas de educação infantil e de ensino fundamental e médio das redes pública e privada do Distrito Federal é regulada por esta Lei.

Parágrafo único. As ações relativas à promoção da alimentação saudável envolverão toda a comunidade escolar, compreendidos alunos e suas famílias, professores, funcionários da escola, proprietários e funcionários de cantinas escolares.

Art. 2º As cantinas escolares e qualquer outro comércio de alimentos que se realize no ambiente escolar obedecerão aos princípios desta Lei.

Art. 3º A cantina escolar será administrada por pessoa devidamente capacitada em aspectos de alimentação e nutrição relevantes para o exercício do comércio de alimentos destinados à população infanto-juvenil.

§ 1º A capacitação referida no *caput* será de, pelo menos, quinze horas-aula e constará, no mínimo, de aspectos de higiene dos alimentos, valor nutricional dos alimentos, importância dos nutrientes para a promoção da saúde, métodos adequados de preparo de alimentos para promoção da saúde, as boas práticas de serviços de alimentação, aprovadas pela RDC nº 216, de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 2º A capacitação do responsável pela cantina, reconhecida pelo Poder Público e feita por profissional nutricionista, é condição necessária para concessão de alvará de funcionamento do estabelecimento.

§ 3º Os responsáveis por cantinas escolares já instaladas terão o prazo de cento e oitenta dias, a contar da publicação desta Lei, para passarem por curso de capacitação referido no *caput*.

§ 4º O Poder Público realizará, diretamente ou por meio de cursos de Nutrição de instituições de ensino superior credenciadas ou entes de cooperação da Administração Pública, a capacitação dos responsáveis pelas cantinas escolares.

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 3695/2005

Folha Nº 08 Arlete



Art. 4º Fica proibida a comercialização dos produtos a seguir relacionados no ambiente das escolas de educação infantil, de ensino fundamental e médio das redes pública e privada de ensino:

I – balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados;

II – refrigerantes e sucos artificiais;

III – salgadinhos industrializados;

IV – frituras em geral;

V – pipoca industrializada;

VI – bebidas alcoólicas;

VII – alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorias totais;

VIII – alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada.

§ 1º A proibição de que trata este artigo estende-se aos ambulantes localizados nas cercanias das escolas.

§ 2º As cantinas instaladas em escolas de ensino médio que não atendam a crianças dos demais níveis de ensino deverão adequar-se ao disposto no *caput*, progressivamente, no prazo de três anos.

Art. 5º A cantina escolar oferecerá para consumo, diariamente, pelo menos uma variedade de fruta da estação *in natura*, inteira ou em pedaços, ou na forma de suco.

Art. 6º Os sucos de frutas, as bebidas lácteas e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional serão oferecidos ao consumo conforme a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente.

Parágrafo único. A adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não poderá exceder a dois sachês de cinco gramas por porção de duzentos mililitros.

Art. 7º O contrato entre a escola e a cantina escolar, quando for o caso, conterá cláusulas observantes desta Lei.

Parágrafo único. Nas concorrências públicas, a minuta de contrato que integra o respectivo edital para exploração dos serviços de cantina escolar conterá cláusulas especificando itens comercializáveis, com observância do disposto nesta Lei.

Art. 8º É proibida no ambiente escolar a publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por esta lei.

Parágrafo único. A proibição constante deste artigo estende-se a modalidades de publicidade por meio de patrocínio de atividades escolares, inclusive extracurriculares.



Art. 9º As escolas adotarão conteúdo pedagógico e manterão em exposição material de comunicação visual sobre os seguintes temas:

I – alimentação e cultura;

II – refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções;

III – alimentação e mídia;

IV – hábitos e estilos de vida saudáveis;

V – frutas, hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;

VI – fome e segurança alimentar;

VII – dados científicos sobre malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada por esta Lei.

Parágrafo único. As escolas promoverão a capacitação de seu corpo docente para a abordagem multidisciplinar e transversal desses conteúdos.

Art. 10. As escolas e respectivas cantinas terão prazo de cento e oitenta dias para se adequarem ao disposto nesta Lei.

Art. 11. As infrações aos dispositivos desta Lei e de seu regulamento sujeitarão o infrator às penalidades previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Art. 12. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de sessenta dias.

Art. 13. Cabe aos órgãos de vigilância sanitária e de educação, com a colaboração das Associações de Pais e Mestres, a fiscalização do disposto nesta Lei, respeitadas as respectivas competências.

Art. 14. As despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão à conta de dotações próprias consignadas em orçamento.

Art. 15. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

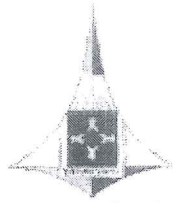
Art. 16. Revogam-se as disposições em contrário.

Brasília, 10 de novembro de 2005

DEPUTADO FÁBIO BARCELLOS

Presidente

Este texto não substitui o publicado no *Diário Oficial do Distrito Federal*, de 24/11/2005.



Câmara Legislativa do Distrito Federal

L I D O
Em 29, 11, 11
PL 651/2011
Assessoria do Plenário

Deputado Distrital JOF VALLE - PSB

PL 651 /2011

PROJETO DE LEI N°

(Do Sr. Deputado Joe Valle)

Assessoria de Plenário e Distribuição

Ao Setor de Protocolo Legislativo para registro e em seguida, à Assessoria de Plenário para análise de admissão e distribuição, observado o art. 132 do Ri.

Em 1º de 12, 2011

Itamar Pinheiro Lima
Chefe da Assessoria de Plenário

Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal

Art. 1º A promoção da alimentação saudável no âmbito das escolas de educação infantil e de ensino fundamental e médio das redes pública e privada do Distrito Federal é regulada por esta Lei.

Parágrafo único. As ações relativas à promoção da alimentação saudável envolverão toda a comunidade escolar, compreendidos alunos e suas famílias, professores, funcionários da escola, proprietários e funcionários de cantinas escolares.

Art. 2º As cantinas escolares e qualquer outro comércio de alimentos que se realize no ambiente escolar obedecerão aos princípios desta Lei.

Art. 3º A cantina escolar será administrada por pessoa devidamente capacitada em aspectos de alimentação e nutrição relevantes para o exercício do comércio de alimentos destinados à população infanto-juvenil conforme a legislação pertinente.

Art. 4º Fica proibida a comercialização dos produtos a seguir relacionados no ambiente das escolas de educação infantil, de ensino fundamental e médio das redes pública e privada de ensino:

- I – balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados;
- II – refrigerantes e sucos artificiais;
- III – salgadinhos industrializados;
- IV – frituras em geral;
- V – pipoca industrializada;
- VI – bebidas alcoólicas;
- VII – alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorias totais;
- VIII – alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada.

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 651 / 2011

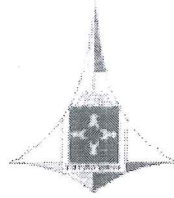
Folha Nº 01 - 4

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 991 / 2012

Folha Nº 11 - Paulo

Assessoria de Plenário e Distribuição - 2011



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Deputado Distrital JOE VALLE - PSB

Parágrafo único. As cantinas instaladas em escolas de ensino médio que não atendam a crianças dos demais níveis de ensino deverão adequar-se ao disposto no *caput*, progressivamente, no prazo de três anos.

Art. 5º A cantina escolar oferecerá para consumo, diariamente, pelo menos uma variedade de fruta da estação *in natura*, inteira ou em pedaços, ou na forma de suco.

Art. 6º Os sucos de frutas, as bebidas lácteas e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional serão oferecidos ao consumo conforme a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente.

Art. 7º O contrato entre a escola e a cantina escolar, quando for o caso, conterá cláusulas observantes desta Lei.

Parágrafo único. Nas concorrências públicas, a minuta de contrato que integra o respectivo edital para exploração dos serviços de cantina escolar conterá cláusulas especificando itens comercializáveis, com observância do disposto nesta Lei.

Art. 8º As escolas adotarão conteúdo pedagógico e manterão em exposição material de comunicação visual sobre os seguintes temas:

- I – alimentação e cultura;
- II – refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções;
- III – alimentação e mídia;
- IV – hábitos e estilos de vida saudáveis;
- V – frutas, hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;
- VI – fome e segurança alimentar;
- VII – perigo e precauções contra os malefícios dos agrotóxicos;
- VIII – dados científicos sobre malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada por esta Lei.

Parágrafo único. As escolas promoverão a capacitação de seu corpo docente para a abordagem multidisciplinar e transversal desses conteúdos.

Art. 10. As escolas e respectivas cantinas terão prazo de cento e oitenta dias para se adequarem ao disposto nesta Lei.

Art. 11. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de sessenta dias.

Art. 12. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 13. Revogam-se as disposições em contrário.

Setor Protocolo Legislativo

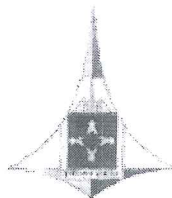
PL Nº 651 / 2011

Folha Nº 02 - 4

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 991 / 2012

Folha Nº 12 Paulo



Câmara Legislativa do Distrito Federal

Deputado Distrital JOE VALLE - PSB

JUSTIFICAÇÃO

A alimentação saudável praticada desde a infância é de suma importância para que tenhamos uma boa gestão da saúde. Hoje os principais problemas da saúde pública são hipertensão e obesidade.

Aplicando-se a boa alimentação nas escolas, não só pela comercialização dos itens previstos neste projeto, mas pela educação de toda a comunidade com a participação dos pais e corpo docente, certamente trará benefícios no longo prazo e com efeitos na gestão pública da saúde.

É comprovado que a boa alimentação previne doenças e, portanto devemos concentrar esforços para que a população tenha acesso à alimentação de qualidade desde a infância.

Cabe ressaltar que proposição semelhante a esta foi apresentada anteriormente nesta Casa pelos Deputados Augusto Carvalho e Arlete Sampaio.

Pelas razões expostas, conclamo os nobres pares no sentido de aprovarem o presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em de de 2011.


Deputado JOE VALLE
PSB

Setor Protocolo Legislativo
PL Nº 651/2011
Folha Nº 03


Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 991/2010
Folha Nº 13 *Paula*

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
Legis - Sistema de Informações Legislativas

Data : 20/06/12
Hora : 12:29:03

1

: PL-651/2011 **Situação** : Tramitando**Localização** : CAS**Leitura** : 29/11/11**Ementa** : ESTABELECE DIRETRIZES PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS DA REDE DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL**Indexação** :**Autoria** : JOE VALLE**Historico** :

Nº	Data	Unidade	Histórico
11	12/06/12	CAS	DEVOLVIDO DO GABINETE DO(A) DEPUTADO(A) LUZIA DE PAULA EM 12/06/2012, COM PARECER PRONTO PARA PAUTA.
10	06/06/12	CAS	DESIGNO PARA RELATAR A MATÉRIA O SR(A) DEP(A) LUZIA DE PAULA DE (06/06/2012 A 21/06/2012).
9	04/06/12	CAS	DURANTE O PRAZO REGIMENTAL (21/05/12 A 01/06/12) NÃO FORAM APRESENTADAS EMENDAS. AGUARDANDO DESIGNAÇÃO DE RELATOR.
8	17/05/12	SACP	À CAS, PARA EXAME E PARECER, PODENDO RECEBER EMENDAS DURANTE O PRAZO DE 10 DIAS ÚTEIS, CONFORME PUBLICAÇÃO NO DCL.
7	17/05/12	CESC	AO SACP, ANEXADAS FLS. 04 E 05, COM PARECER DO RELATOR, DEP. (A) ELIANA PEDROSA, FAVORÁVEL À MATÉRIA, E A FL. 06 REFERENTE A FOLHA DE VOTAÇÃO, APROVADO NA 5ª REUNIÃO ORDINÁRIA DE 15/05/12.
6	04/04/12	CESC	RECEBIDO DO GABINETE DO(A) RELATOR(A). PRONTO PARA INCLUSÃO EM PAUTA.
5	23/02/12	CESC	DE ORDEM DO(A) SR. (A) PRESIDENTE DA CESC, FICA REDESIGNADO(A) PARA RELATAR A MATÉRIA O SR(A). DEP(A). ELIANA PEDROSA.
4	23/02/12	CESC	DURANTE O PRAZO REGIMENTAL, NÃO FORAM APRESENTADAS EMENDAS.
3	08/12/11	SACP	À CES, PARA EXAME E PARECER, PODENDO RECEBER EMENDAS DURANTE O PRAZO DE 10 DIAS ÚTEIS, CONFORME PUBLICAÇÃO NO DCL.
2	08/12/11	ASSP	ESTA MATÉRIA É DISTRIBUÍDA À CES E CAS PARA ANÁLISES DE MÉRITO E À CCJ PARA ADMISSIBILIDADE. AO SACP PARA CONHECIMENTO.11.928
1	01/12/11	SPL	AUTUADO COM 03 FOLHA(S). À ASSP, PARA AS DEVIDAS PROVIDÊNCIAS.

Publicações : Não há publicações registradas.**Apensamentos** : Não há apensamentos registrados .**Peças Anexas** : Não há peças anexadas registradas.**Anexado ao** : Não há processos que anexam este .

Setor Protocolo Legislativo

PL Nº 991/2012

Folha Nº 14 Paulo