



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste

“Palácio 15 de Junho”



PROJETO DE LEI Nº 207/2021

Dispõe sobre a criação do Programa Desperdício Zero e o Selo “Estabelecimento contra o desperdício” e dá outras providências.

Rafael Piovezan, Prefeito do município de Santa Bárbara d'Oeste, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal aprovou o Projeto de Lei de autoria do vereador Eliel Miranda, e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º Esta lei dispõe sobre os mecanismos e requisitos para se aderir ao programa Desperdício Zero e acesso ao Selo “Estabelecimento contra o desperdício”.

Art. 2º. Fica criado o programa Desperdício Zero, instituindo-se ao final, o Selo "Estabelecimento contra o desperdício" às pessoas jurídicas que cumprirem os requisitos específicos previstos nesta lei.

Parágrafo único. O Programa Desperdício Zero tem como escopo a redução do desperdício de alimentos por bares, restaurantes, empresas, atacadistas, varejistas, indústrias, produtores, feirantes e outros do setor alimentício e, ainda, evitar que toneladas de alimentos sejam destinadas ao aterro, diminuindo, assim, os gases do efeito estufa.

Art. 3º. Os alimentos poderão ser doados e encaminhados por meio de celebração de convênios a entidades não governamentais, associações, ONGs, fundações sem fins lucrativos, bancos de alimentos, entre outros, com o objetivo de atender aos programas sociais ou de combate à fome e ao desperdício.

Parágrafo único. Também poderão ser objeto de celebração de convênio com as entidades públicas que prestam atendimento e assessoramento aos beneficiários abrangidos pela Lei Federal nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993, bem como para entidades públicas que prestam atendimento aos animais, como zoológicos e redes de proteção animal.



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste "Palácio 15 de Junho"

Art. 4º. Os alimentos devem estar em bom estado e com todas as características organolépticas exigidas pela autoridade sanitária local para serem comercializados, devendo:

I - os alimentos de natureza vegetal in natura e hortifrútis, desde que se encontrem dentro das especificações técnicas para consumo, sem a perda do valor nutricional.

II - os demais produtos alimentícios, sendo eles processados, embalados, manipulados ou de origem animal, poderão ser vendidos nos casos em que atenderem a todas as especificações técnicas exigidas para consumo, respeitando as determinações estipuladas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, pelo Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, e normas estabelecidas em lei federal, estadual e municipal.

Art. 5º Os alimentos destinados à doação serão utilizados, em regra, para:

I atender pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade social;

II consumo animal, para o processamento e transformação em ração, ou doados para os zoológicos locais, de acordo com as especificações técnicas e sanitárias;

III compostagem e transformação em adubos orgânicos, quando se tornarem inutilizáveis para o consumo caso estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes, desde que sejam próprios para esta finalidade.

Art. 6º As empresas e entes que aderirem ao programa deverão manter controle e cadastro dos alimentos destinados à venda e doação, discriminando em sistema próprio a quantidade de alimentos remetidos para cada beneficiário e consumidor.

Art. 7º O transporte dos produtos doados ficará a cargo das instituições beneficiadas.

Art. 8º Observadas às respectivas atribuições durante o ciclo de produção, conservação e transporte, os vendedores, doadores, donatários e consumidores são responsáveis pelo cumprimento das normas técnicas que garantam a qualidade e segurança dos alimentos para as destinações aqui previstas, sob as penas da Lei.



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste

“Palácio 15 de Junho”

Parágrafo único. No caso de doação, as empresas, entes doadores e as entidades beneficiadas pelas doações deverão adotar medidas que não impliquem:

I na nocividade do produto doado, na falta de cuidados indispensáveis para o seu transporte, no favorecimento da perecibilidade prematura, na falta de higiene, ou ainda, no seu estrago por mau acondicionamento;

II no desrespeito da legislação aplicável ao seu preparo, manuseio, conservação, estoque ou transporte.

Art. 9º Ainda que haja publicidade, as doações estabelecidas por esta Lei não caracterizam relação consumerista.

Art. 10 A responsabilidade civil e criminal por eventuais danos causados pelo alimento vendido é única e exclusiva do estabelecimento aderente ao programa, que deverá tomar todas as medidas necessárias para a boa conservação e características dos alimentos.

Art. 11 Fica instituído o Selo “Estabelecimento Contra o Desperdício” aos bares e restaurantes que cumprirem os requisitos desta Lei com o objetivo de fomentar e premiar práticas relacionadas a políticas públicas contra o desperdício de alimentos.

Art. 12 Para recebimento do Selo “Estabelecimento Contra o Desperdício”, a pessoa jurídica interessada deverá apresentar o pedido junto ao órgão competente na forma regulamentar, constando a documentação que demonstre o preenchimento das condições previstas nesta Lei.

Art. 13 A pessoa jurídica interessada poderá utilizar o Selo Estabelecimento Contra o Desperdício em sua logomarca, produtos e material publicitário.

Art. 14 Esta lei poderá ser regulamentada no que couber, baixando-se as normas que se fizerem necessárias.

Art. 15 Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Plenário “Dr. Tancredo Neves”, em 23 de setembro de 2021.

ELIEL MIRANDA
Vereador



Câmara Municipal de Santa Bárbara D'Oeste

“Palácio 15 de Junho”

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Sobras de comida são um enorme problema, tanto para os restaurantes quanto para o planeta. É muito difícil calcular a quantidade exata do que será servido, já que há inúmeras opções nos cardápios e não há como prever a quantidade de alimento que o cliente estará com vontade de comer. E, no Brasil, a legislação não colabora para que esses alimentos que não foram consumidos sejam doados a quem precisa. A maioria dos restaurantes opta pelo descarte da comida, já que são os únicos responsáveis por ela.

Com o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos, iniciativas como esta surgiram estão sendo tomadas nos Estados Unidos e em diversos países da Europa. Em Portugal, por exemplo, há pratos de comida sendo vendidos por cinco euros, causando uma redução no desperdício de comida de até 40%. Para os restaurantes, a iniciativa também é vantajosa, porque lhes permite ganhar dinheiro com algo que iriam jogar fora.

Para ter impacto e mudar o panorama do desperdício alimentar, precisamos trabalhar não só na educação dos mais novos, mas também na educação dos hábitos de consumo dos mais velhos.

Cerca de um terço da comida produzida anualmente a nível mundial para consumo humano é perdida ou desperdiçada (Gustavsson et al., 2011), aproximadamente 1,6 mil milhões de toneladas. Isto significa que, dentro de um ano, teremos desperdiçado cerca de 51 toneladas de comida em cada segundo (BCG, 2018).

Estamos em plena crise mundial. O impacto do desperdício alimentar é enorme por muitas razões diferentes. A forma como descartamos a comida tem repercussões consideráveis sobre os frágeis ecossistemas da Terra. A nível internacional, a maior categoria de resíduos são os resíduos orgânicos (comida e resíduos de jardinagem), representando 44% dos resíduos globais. Calcula-se que o lixo orgânico possa atingir 56%, em média, do total de lixo em países com baixos rendimento, 53% em países com rendimentos médios e 32% em países com rendimentos elevados (Grupo Banco Mundial, 2018).

Forte nos motivos acima conclamo o apoio dos Nobres Vereadores desta Câmara Municipal para a aprovação do presente projeto.

Plenário “Dr. Tancredo Neves”, em 23 de setembro de 2021.

ELIEL MIRANDA
Vereador