



JUSTIFICATIVA AO PROJETO DE LEI Nº 133 /2021

CONSIDERADO OBJETO DE DELIBERAÇÃO E
DESPACHADO AS COMISSÕES DE

Comissão Jurídica
 Justiça e Redação
 Finanças e Orçamento

Egrégio Plenário,

Sala das Sessões, em 31 / 02 / 2021

2.º Secretário

A doença celíaca é uma condição crônica autoimune que afeta principalmente o intestino delgado, causando atrofia das vilosidades da mucosa e prejuízo na absorção dos nutrientes, vitaminas, sais minerais e água. É uma intolerância permanente ao glúten, uma proteína encontrada no trigo, centeio, cevada, aveia e malte. As manifestações, quando ocorrem, são diversas e com graus variados, como diarreia ou constipação, distensão abdominal, vômitos, baixo peso, anemia, alterações na pele, déficit de atenção, enxaqueca, alergias respiratórias, dentre outras, podendo levar a um câncer de intestino.

O único tratamento para essa doença é abolir completamente o glúten da alimentação ao longo da vida, para que o intestino se recupere e consiga voltar a absorver os nutrientes que assim eram perdidos. A vida social de um celíaco é bastante restrita, pois a alimentação externa, em restaurantes, festas, viagens, bares, fica complicada pelo desconhecimento do que seria o glúten, a doença celíaca e a contaminação cruzada, que ocorre por meio da preparação dos alimentos com e sem glúten em um mesmo local e com utensílios comuns, como faca, tábua e colher. Consiste em evitar por toda a vida alimentos que contenham glúten, tais como pães, cereais, bolos, pizzas e outros produtos alimentícios, ou aditivos que contenham trigo, centeio, aveia e cevada. Assim que essa proteína é removida da dieta, a cura costuma ser total.

Apesar da dieta sem glúten parecer extremamente difícil a princípio, algumas famílias têm tido muito sucesso com ela. Visto que os alimentos seguros para os celíacos são os alimentos sem glúten e que esses são a sua medicação, se faz necessária uma legislação para assegurar os direitos dos celíacos, como



a informação de haver ou não a presença de glúten nos cardápios de bares, restaurantes e afins.

O presente projeto de lei, já realidade no Estado de Santa Catarina e alguns municípios brasileiros, tem como finalidade a informação e proteção aos direitos do consumidor e zelo pela saúde. Tanto os celíacos, quanto também a população alérgica a proteína do leite ou da carne, achocolatados, ovos entre outros, seriam beneficiados em seu direito de saber o que consomem no alimento de pronto consumo, uma vez que os industrializados já são, por lei, obrigados a conterem as informações nas embalagens.

A medida, embora pareça complexa, é de simples adaptação e praticamente sem custos aos comerciantes, pois acarreta apenas em incluir informações nos cardápios já disponíveis. Em consulta ao restaurante-escola do Senac DF, o qual esta vereadora teve a oportunidade de visitar em 2017, constata-se que as plaquinhas de informação que devem ser colocadas nos alimentos são reutilizáveis, podendo ser impressa e plastificada de forma simples e barata. Os estabelecimentos poderão também optar por cardápios informativos na entrada, menores sobre as mesas ou até mesmo afixado nas paredes. O importante é informar o consumidor de maneira mais clara e objetiva em respeito a sua saúde e opção alimentar.

Com certeza o presente projeto virá de encontro às necessidades da população e também dos comerciantes que poderão ainda ter aumento nas vendas ao conquistar e fidelizar novos clientes.

Ante o exposto, em face da relevância dos fatos apresentados é que requero aos nobres pares aprovação do presente.

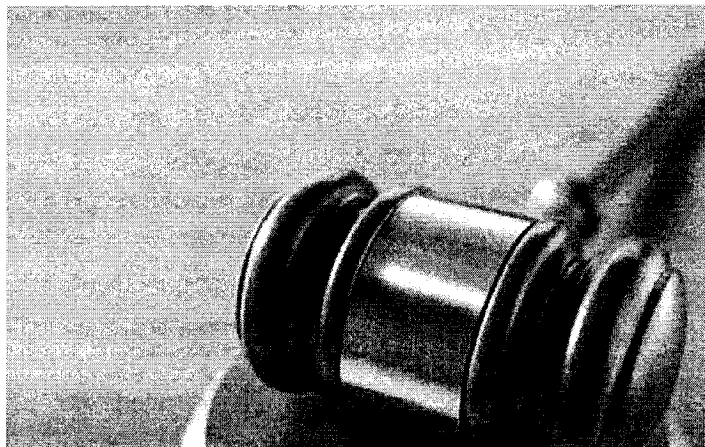
Plenário "Vereador Dr Luiz Beraldo de Miranda" em 26 de agosto de 2021.

FERNANDA MORENO

Vereadora - MDB

LEI OBRIGA ESTABELECIMENTOS A INFORMAREM INGREDIENTES UTILIZADOS NOS ALIMENTOS

06/05/2011 00:00:00



Bares, restaurantes, lanchonetes, confeitarias, padarias e similares têm até 180 dias para se adequarem às novas regras

A Lei estadual n. 15.447/11 passa a obrigar restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Estado de Santa Catarina, a fornecerem informações sobre os ingredientes utilizados no

preparo dos alimentos oferecidos aos consumidores.

As informações sobre os alimentos comercializados devem ser prestadas aos consumidores de modo que todos os alimentos sejam identificados com nome, número e informações sobre os ingredientes usados desde o alimento base, complementos, temperos e tipo de gordura utilizada na sua confecção.

Além da indicação dos ingredientes industrializados e *in natura* usados no preparo dos alimentos, as informações devem mencionar também se contêm glúten, lactose e açúcar em sua composição, bem como o tipo de carne eventualmente empregada na sua elaboração.

Tais informações devem ser disponibilizadas em tabelas visíveis e legíveis afixadas na entrada dos estabelecimentos, em cardápios ou impressos fornecidos aos consumidores e em cardápios disponíveis em *homepage* na internet.

Embora a citada lei estadual tenha sido publicada em 18 de janeiro de 2011, os estabelecimentos comerciais têm 180 dias para se adequarem às novas regras.

A partir do mês de julho do corrente ano os estabelecimentos que descumprirem tais determinações estarão sujeitos ao pagamento de multa no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais), dobrado a cada reincidência.

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a sua experiência em nossos serviços e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao utilizar nossos serviços, você concorda com tal monitoramento. Informamos, ainda, que atualizamos nossa Política de Privacidade.

CONTINUAR

Send
neces

ações
dos

alimentos que eventualmente comercializem.

04
J

Michele N. Cidral

Assessora Jurídica – OAB/SC 20.957

Câmara de Dirigentes Lojistas de Florianópolis

[Clique aqui, confira lei na íntegra.](#)

Compartilhe... link:

[Voltar](#)

NOTÍCIAS RELACIONADAS

- [Agilidade Emocional: como gerir os desafios profissionais sem perder o equilíbrio](#)
- [CDL de Florianópolis promove curso presencial para líderes de equipes](#)
- [Nota de Pesar](#)
- [Aliança Pela Vida prorroga serviços até 19 de outubro](#)
- [Tendências do marketing digital para o segundo semestre de 2021](#)

[Ver mais notícias](#)

- eu quero**
- [Ser um Associado](#)
 - [Conhecer a CDL Florianópolis](#)
 - [Conhecer nossos cursos](#)
 - [Política de privacidade](#)
 - [Atendimento](#)

contato

- Telefone/fax: (48) 3229-7000
- E-mail: contato@cdlflorianopolis.org.br
- Endereço: Rua Felipe Schmidt, 679 - Ed. CDL - Florianópolis/SC - CEP 88010-001
- Horário de atendimento: [CLIQUE AQUI](#)
- [Contato](#)

Para consultar CPF, utilize o aplicativo SPC Consumidor. [CLIQUE AQUI](#) e saiba mais



© 2021 Câmara de Dirigentes Lojistas de Florianópolis. CNPJ 83.901.660/0001-70. Todos direitos reservados.
Login Softdesk | WLive!

Nós usamos cookies e outras tecnologias semelhantes para melhorar a sua experiência em nossos serviços e recomendar conteúdo de seu interesse. Ao utilizar nossos serviços, você concorda com tal monitoramento. Informamos, ainda, que atualizamos nossa Política de Privacidade.

[CONTINUAR](#)

Projeto obriga estabelecimentos a divulgar dados nutricionais de alimentos prontos para consumo

A presença de glúten, leite ou derivados e alérgenos alimentares também deverá ser especificada

09/11/2020 - 16:42

Maryanna Oliveira/Câmara dos Deputados



Aureo Ribeiro: a medida contribuirá para a promoção da saúde e a prevenção de doenças

O Projeto de Lei 5071/20, do deputado Aureo Ribeiro (Solidariedade-RJ), obriga os estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para consumo a fornecer as informações nutricionais sobre seus produtos. A proposta tramita na Câmara dos Deputados.

Se for aprovada e virar lei, a obrigação valerá para bares, restaurantes, hotéis, estabelecimentos de *fast food*, sorveterias, padarias, docerias e lanchonetes.

Deverão ser divulgados o valor energético dos alimentos e a quantidade de proteínas, gorduras, carboidratos e sódio, além de outras informações estipuladas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A presença de glúten, leite ou derivados e alérgenos alimentares também deverá ser especificada.

As informações deverão ser atestadas por nutricionista inscrito no respectivo conselho de classe. A divulgação poderá ocorrer por meios digitais ou físicos, desde que de fácil acesso ao consumidor.

“Além de possibilitar uma alimentação adequada, o que é fundamental para a promoção da saúde e a prevenção de doenças, a divulgação das informações nutricionais gera a inclusão de pessoas com doenças que exigem restrição alimentar, como diabetes, doença celíaca, alergias e intolerâncias em geral”, defende Aureo Ribeiro.

Pequenos estabelecimentos

Ainda conforme o projeto, as micro e as pequenas empresas e os microempreendedores individuais poderão substituir a obrigação pela divulgação dos ingredientes utilizados nos alimentos por eles comercializados.

Em caso de descumprimento da obrigação, o texto prevê advertência por escrito; pagamento de multa no valor de R\$ 500 por micro e pequenas empresas e de R\$ 1,5 mil pelos demais estabelecimentos comerciais, no caso de primeira reincidência; pagamento de multa em dobro, no caso da segunda reincidência; e suspensão das atividades por 15 dias ou até que tenha condições de cumprir medida, nas demais reincidências.

06
J

Os valores arrecadados com as multas deverão ser aplicados pelos governos estadual ou distrital em programas de educação alimentar nas escolas da rede pública de ensino.

[Saiba mais sobre a tramitação de projetos de lei](#)

Reportagem - Noéli Nobre

Edição - Pierre Triboli

A reprodução das notícias é autorizada desde que contenha a assinatura 'Agência Câmara Notícias'.

1 COMENTÁRIOS

Comentar



Manoel neto

10/11/2020 12:19

composto direto para prevenir câncer; aipo verdura e preparo

_0 _0

SUA OPINIÃO SOBRE: PL 5071/2020

[Vote na enquete](#)

[Mande sua opinião para os deputados citados](#)

ÍNTEGRA DA PROPOSTA

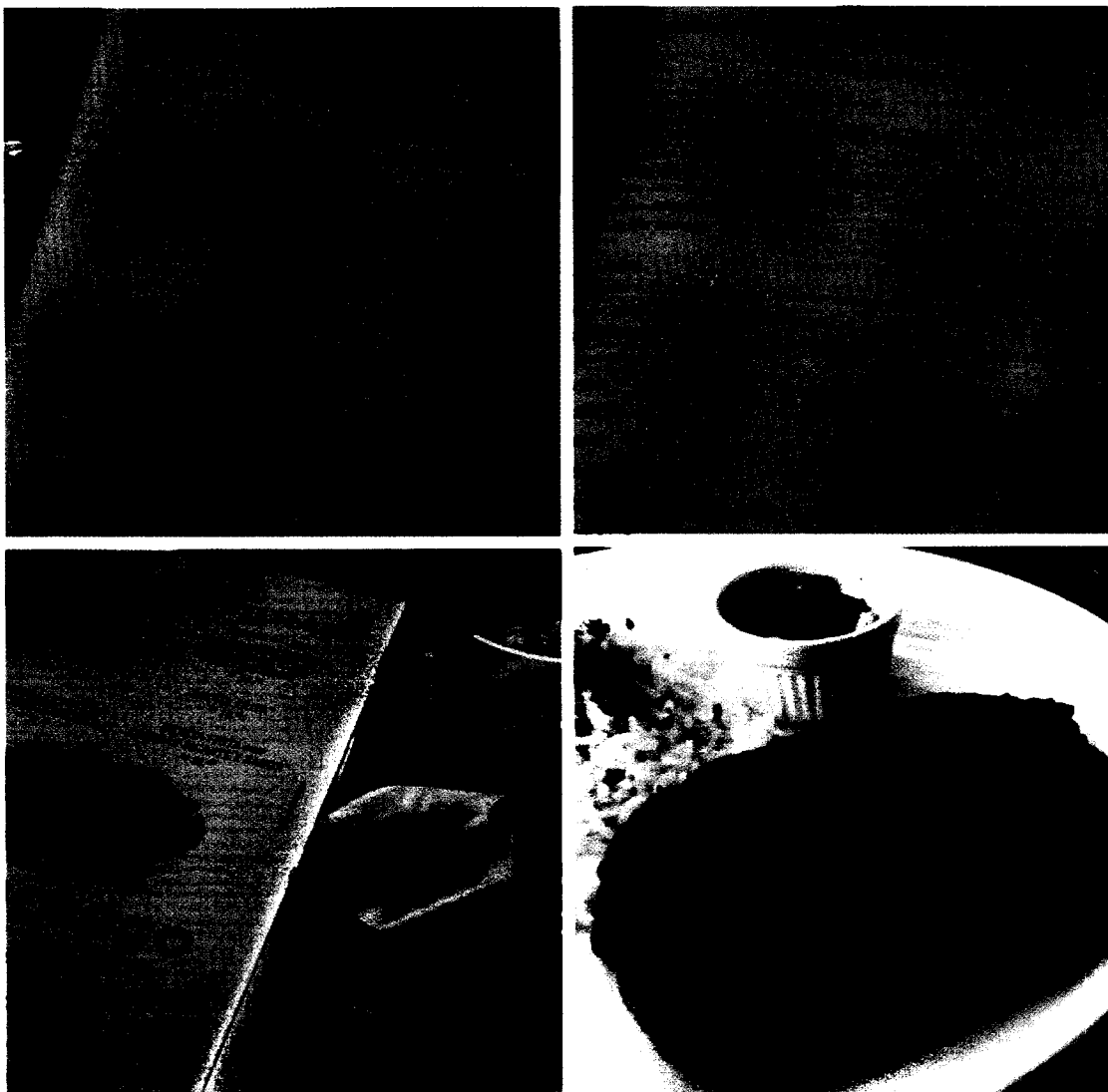
■ [PL-5071/2020](#)

VEJA TAMBÉM

Por Cuca

8 abril, 2016

Restaurante América tem cardápio sinalizado para alérgicos e intolerantes



Eu frequento o Restaurante América desde criancinha . Eu me lembro até hoje da minha infância quando entro no salão da unidade da Alameda Santos. Meus pais pediam fetuccini verde com molho paulista e paillard de filet migon. Eu e minha irmã eramos obrigadas a pedir spaghetti com molho vermelho.

Minha mãe dizia que o prato deles era de adulto e o nosso de criança...sabe-se lá por que! hahah

Bom, traumas de infância são traumas de infância. Quando fiquei adulta e podia pedir o meu próprio prato pelo delivery ou no Shopping Iguatemi, advinha qual era a minha escolha?

Isso mesmo: o tal prato dos adultos. Passei uns 10 anos comendo o mesmo prato.

Fora a sobremesa: a de adulto era o farofino, de criança o sorvete de iogurte com salada de frutas. Amo os 2!

Enfim...quando descobri que era celíaca e não podia mais comer glúten, o América perdeu a graça para mim. Fiquei alguns anos sem frequentar o restaurante por esse motivo.

Um belo dia resolvi ir até lá, pois descobri que tinha um buffet de salada e frios muito bom na hora do almoço. Para minha surpresa, quando questionei sobre o glúten em alguns pratos, o maitre surgiu com um cardápio todo sinalizado com alergênicos.

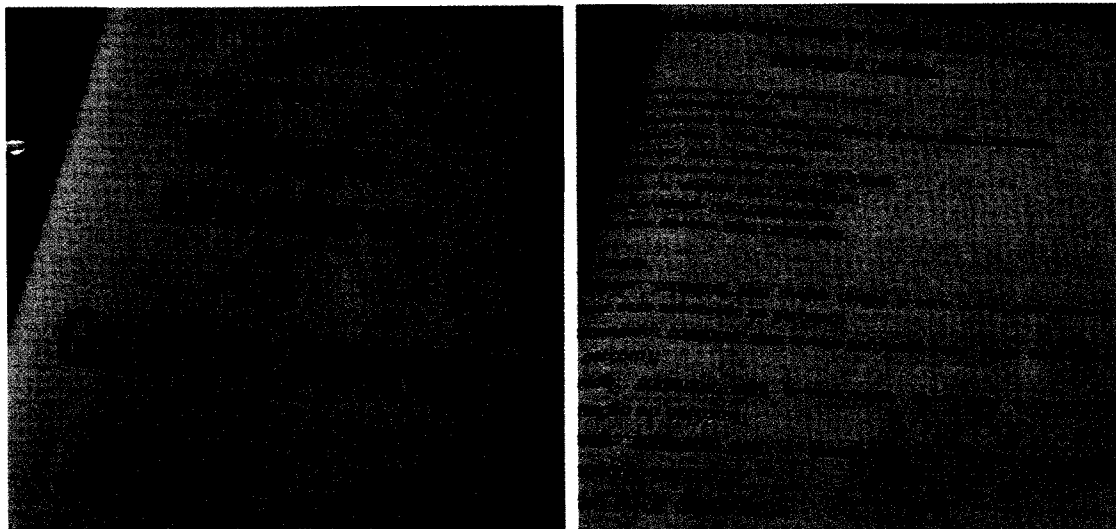
Foi um carinho na minha alma. Meu velho restaurante de infância, agora voltava mais do que nunca a fazer parte da minha vida.

Uma atitude tão simples e que faz tanta diferença na vida dos alérgicos/intolerantes ao leite, glúten e etc: **sinalizar o cardápio!**

Não quer sinalizar todos? Imprima 2 ou 3 para poder oferecer aos clientes!

No América eles não informam aos clientes que eles possuem o cardápio, mas caso você questione, eles te oferecem! E isso, já é um avanço enorme, levando em consideração que no Brasil quase nenhum lugar faz isso.

Eles têm cardápios separados e as especificações são bem detalhadas, de cada um dos pratos.



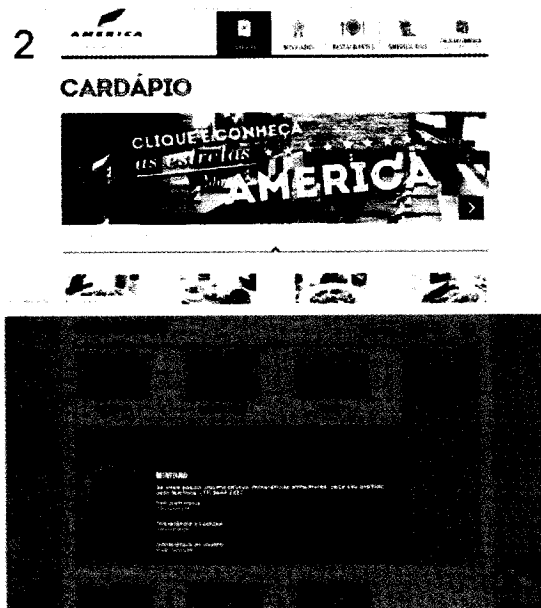
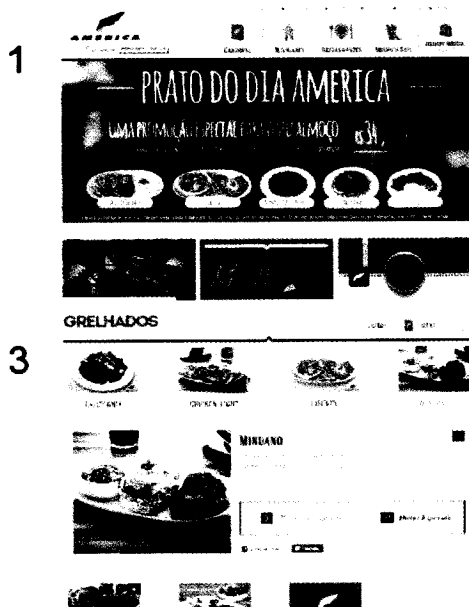
08
J

09
J

A gente se sente seguro, acolhido e aliviado por não ter que fazer mil perguntas para 200 garçons ou maitres, que em 98% dos casos não sabem nem do que você está falando e muito menos se importam com a sua situação.

A gente vê o que pode ou não comer e pronto. Pede sem precisar passar por tensão, humilhação e etc. Sim, é humilhante ter que tentar falar com várias pessoas em um restaurante, ninguém saber o que você está falando, fazer pouco caso, te achar fresco, mentir para você sobre a composição do prato e você muitas vezes passar mal quando chega em casa.

Além do restaurante ter os cardápios sinalizados, no site também tem! Então, caso você queira consultar antes de ir o que você poderia comer por lá ou quiser pedir pelo delivery, tá lá fácil!



Ponto para o América!!! Que os outros lugares sigam esse exemplo de RESPEITO e INCLUSÃO dos consumidores.

Ahhh se todo empresário pensasse assim, não?

Vou lançar a campanha #SINALIZEJÁ. Me comprometo e divulgar os restaurantes que embarcarem nessa onda!

Ahhhh e aproveito para deixar mais duas dicas legais:

1- O buffet de saladas de lá é muito muito bom! Você pode escolher só o buffet de saladas (que inclusive tem carpaccio e quiches) ou um grelhado para acompanhar. Dá pra fazer uma refeição super bacana pra quem está de dieta inclusive.

2- Para quem ama carne (#tipoeu) peça o Rib Eye. Sempre peço e é simplesmente espetacular, mega saboroso e macio! Pego a dupla buffet de salada + Rib Eye (e vem arroz no prato. Quem não quiser pode dispensar). De sobremesa, muitas vezes peço o frozen yogurt sem calda. O de lá é incrível.



Processo n.º 20/2019
Projeto de Lei n.º 14/2019
Parecer n.º 38/2019

De autoria da Vereadora **FERNANDA MORENO DA SILVA**, o Projeto de Lei em epígrafe "**dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no município de Mogi das Cruzes e dá outras providências.**"

Instrui a matéria a respectiva Justificativa, pela qual o Edil expõe os motivos que nortearam a iniciativa legislativa (ff. 01/08).

É o relatório.

O projeto de lei traz à baila algumas questões a serem discutidas.

DA INICIATIVA LEGISLATIVA

No que tange à iniciativa para a propositura, necessário analisar se a matéria se encontra nas hipóteses constitucionais de competência do Município, bem como se está fora da esfera privativa do Prefeito (artigo 80 LOM).

A Constituição Federal traz nos incisos I e II do artigo 30 as hipóteses de competência legislativa do Município, quais sejam: a existência de interesse local e a suplementação de legislação federal ou estadual no que couber.

Não há legislação federal ou estadual a ser suplementada.

Como se sabe, "interesse local" é um conceito aberto, que comporta interpretações. O entendimento mais tradicional considera de interesse local apenas aquele assunto ou problema adstrito ao âmbito municipal, e que não



20/19

12

Processo

Página

44

806

Biblioteca

RGF

interessa a outras localidades. Cuida-se, portanto, sob esta ótica, de interesse subsidiário, que não se enquadre como regional ou nacional.

Esta Procuradoria tem entendido, contudo, que o sistema de competências estabelecido constitucionalmente deve ter uma interpretação mais dinâmica, visando uma eficaz aplicabilidade, de forma que não se "engesse" a figura do Município como entidade federativa à qual a própria Magna Carta conferiu autonomia.

O projeto envolve direitos muito básicos do cidadão, como direito à saúde e à informação, cuja efetivação deve ser objetivada por todos os entes federativos.

Por esta perspectiva, entendemos presente o interesse local neste projeto, uma vez que trata de regulamentação voltada aos estabelecimentos comerciais situados no município.

FOLHA DE DESPACHO

Noutro prisma, a matéria tratada no presente projeto não se encontra dentre as hipóteses taxativas do § 1º do artigo 80 da Lei Orgânica do Município, que cuida das matérias de competência legislativa privativa do Prefeito. Portanto, a matéria pode ser veiculada em lei de iniciativa parlamentar, não havendo vício de iniciativa.

DA INTERFERÊNCIA NA ESFERA ECONÔMICA

Superada a questão formal, a propositura traz à baila uma segunda controvérsia: a inegável interferência na iniciativa privada. Digo mais, uma relevante interferência.

Sabe-se que a ordem econômica, segundo nossa Constituição Federal, é regida pelos princípios da livre iniciativa e livre concorrência. Pela análise isolada destes princípios norteadores, concluir-se-ia pela impossibilidade do Estado interferir de forma mais ativa nas atividades privadas.

Contudo, não são estes os únicos princípios que permeiam nosso Estado de Direito. Os valores constitucionais coexistem e precisam se harmonizar, de forma coerente e justificada. Para isso, cabe uma análise de adequação e necessidade da norma, a fim de aferir a proporcionalidade.

S. A.



Câmara Municipal de Mogi das
Cruzes
Estado de São Paulo

20/19 13

Processo Página

806

Rúbrica RGF

12

Não é incomum que, em uma determinada situação de direito posto, haja dois valores constitucionais conflitantes, devendo um prevalecer sobre o outro, através de um sopesamento feito à luz do princípio da proporcionalidade.

A propositura em análise traz, sem dúvida, uma relativização do princípio da livre iniciativa, um dos regentes da ordem econômica, na medida em que estabelece uma obrigação considerável para estabelecimentos privados. Privilegia, por outra ótica, o direito à saúde e o direito à informação dos cidadãos, especialmente aqueles que possuem restrições alimentares.

Atualmente, uma parcela considerável da população convive com alergias alimentares, que provocam reações adversas respiratórias, gastrointestinais, cutâneas ou, a mais grave, anafilaxia, podendo chegar a óbito.

FOLHA DE DESPACHO

Para desencadeamento de um quadro reacional basta a ingestão do produto alergênico, que pode ter sido utilizado no preparo de um prato aparentemente inofensivo em um restaurante, como por exemplo a manteiga utilizada para refogar alguns pratos e altamente perigosa às pessoas que possuem alergia à proteína do leite de vaca. Assim como a farinha de trigo, largamente utilizada na culinária brasileira, é tóxica ao organismo de um celíaco.

Não parece correto marginalizar essa parcela da população, que se vê privada de realizar qualquer refeição fora de casa, por nunca ter certeza do que está realmente ingerindo.

Há, também, pessoas que, por convicção ou crença, optam por não ingerir produtos de origem animal. Embora não sejam motivadas por prejuízos à sua saúde, o direito de saber o que se está comendo existe da mesma forma, até mesmo como uma expressão do princípio da dignidade da pessoa humana.

Desta forma, cabe o questionamento: a norma em questão se mostra adequada ao fim que se propõe, que é garantir ao cidadão o acesso à informação de todos os ingredientes do alimento que consome?

A norma é necessária ou há outro meio de garantir o mesmo objetivo?

806



Entendo presentes a necessidade e a adequação, como resultado de análise guiada pela proporcionalidade.

Cabe aqui uma única observação acerca do período de 180 dias estabelecido para adaptação dos estabelecimentos comerciais à norma, que vem estabelecido no artigo 3º, ao passo que o artigo 5º dispõe a entrada em vigor da lei na data da publicação. Pela melhor técnica normativa, em casos de *vacatio legis*, esta deve vir disposta no último artigo da lei nos seguintes dizeres: “esta lei entra em vigor após decorridos (o número de) dias de sua publicação oficial” (artigo 8º, § 2º Lei Complementar 95/98). Recomenda-se, desta forma, emenda modificativa, a fim de adaptar a norma à esta exigência.

CONCLUSÃO

Pelo exposto, o posicionamento adotado por esta Procuradoria Jurídica é de que o Projeto de Lei em questão não padece de vício de constitucionalidade, nem de ordem formal, nem material.

Era o que tínhamos a manifestar.

PJ, 22 de março de 2019.


DÉBORAH MORAES DE SÁ
Procuradora Jurídica

Visto. Encaminhe-se.


ANDRÉ DE CAMARGO ALMEIDA
Procurador Jurídico Chefe

FOLHA DE DESPACHO



PROJETO DE LEI Nº 133 DE 2021

Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no município de Mogi das Cruzes e adota outras providências.

Art. 1º Ficam os estabelecimentos comerciais do tipo restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no município de Mogi das Cruzes, obrigados a fornecer informações sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos oferecidos aos consumidores, mediante os seguintes critérios:

I – todos os alimentos preparados nos estabelecimentos e comercializados serão identificados com nome, número e informações sobre os ingredientes usados, desde o alimento base, complementos, temperos e tipo de gordura usada na sua confecção;

II – as informações serão disponibilizadas em tabelas visíveis e legíveis afixadas na entrada dos estabelecimentos, em cardápios ou impressos fornecidos aos consumidores, bem como em cardápios disponíveis em endereços eletrônicos;

III – as informações e impressos deverão reportar-se a cada produto preparado nos estabelecimentos e comercializado, que não disponha de embalagem própria;



IV – além da indicação dos ingredientes industrializados e in natura utilizados no preparo dos alimentos, as informações de que trata o caput devem mencionar se contêm glúten, lactose e açúcar em sua composição;

V – quando da utilização de alimentos embutidos e similares, deve-se especificar o tipo de carne empregada na sua confecção, conforme discriminado pelo fabricante;

VI – o manejo e a acomodação dos diversos tipos de carnes, em relação às louças, recipientes e talheres, devem ser separados.

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais de que trata o art. 1º devem utilizar sistema de identificação individual no local de exposição dos alimentos.

Art. 3º Os estabelecimentos comerciais de que trata a presente Lei terão o prazo de cento e oitenta dias, a contar da data de sua publicação, para se adequarem ao cumprimento do preceito nela contido.

Art. 4º O descumprimento desta Lei acarretará multa de cinco UFMs (Unidades Fiscais do Município), dobrado a cada reincidência.

Parágrafo Único: O destino do produto resultante da arrecadação das multas será definido na regulamentação da presente Lei.

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

Plenário “Vereador Dr Luiz Beraldo de Miranda” em 26 de agosto de 2021.

FERNANDA MORENO

Vereadora - MDB



COMISSÃO PERMANENTE DE JUSTIÇA E REDAÇÃO

Ref. Projeto de Lei nº 133/2021

Autoria: Vereadora Fernanda Moreno da Silva

Assunto: Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo de alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Município de Mogi das Cruzes e adota outras providências.

À Procuradoria Jurídica,

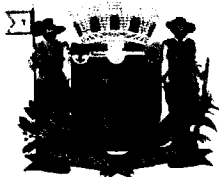
Nos termos do parágrafo 1º, inciso I, do artigo 38 da Resolução nº 05/2001 (Regimento Interno da Câmara Municipal de Mogi das Cruzes), com redação dada pela Resolução nº 34, de 11 de julho de 2019, remeto os autos do projeto em epígrafe, para exarar parecer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, com relação às questões jurídicas apresentadas na propositura legislativa.

Plenário Vereador Dr. Luiz Beraldo de Miranda, 14 de setembro de 2021.

MILTON LINS DA SILVA – Bi Gêmeos

Membro – Relator

2021.09.14 14:19:12



PROCESSO Nº 184/21

PROJETO DE LEI Nº 133/21

PARECER Nº 52/21

Trata-se de projeto de lei de autoria da Vereadora **FERNANDA MORENO DA SILVA**, que **“dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no município de Mogi das Cruzes e dota outras providências.”**

O projeto vem distribuído em cinco artigos e traz a justificativa de ff. 01/13.

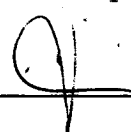

É o relatório.

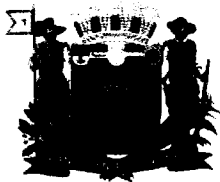
A proposta em tela reproduz *ipsis literis* o projeto de lei nº 14/2019, também de autoria da Vereadora Fernanda Moreno.

Naquela oportunidade, houve manifestação da Procuradoria Jurídica opinando pela normal tramitação do feito, ante a ausência de vícios de constitucionalidade.

Reiteramos, nesta oportunidade, o parecer exarado naquele projeto de 2019, por todos os seus fundamentos, ressaltando que referida peça já está acostada aos autos, nas ff. 10/13.

Portanto, entendemos que o projeto de lei em análise não possui vício de constitucionalidade, não havendo óbice jurídico a sua aprovação. Com relação ao mérito, deverá ser objeto de apreciação pelas Comissões Permanentes desta Casa, bem como dos nobres vereadores que, para aprovar o projeto, dependerão do



Câmara Municipal de Mogi das Cruzes
Estado de São Paulo

184/21

18

Processo

Página

806

Rubrica

RGF

voto da maioria dos Senhores Vereadores presentes à Sessão em que a matéria for discutida, a teor do art. 79, parágrafo único da Lei Orgânica do Município.

Era o que tínhamos a manifestar.

P. J., 29 de setembro de 2021.

DÉBORAH MORAES DE SÁ
Procuradora Jurídica

Vistos. Encaminhe-se.

ANDRÉ DE CAMARGO ALMEIDA
Procurador Jurídico Chefe

FOLHA DE DESPACHO



19
7

COMISSÃO PERMANENTE DE JUSTIÇA E REDAÇÃO

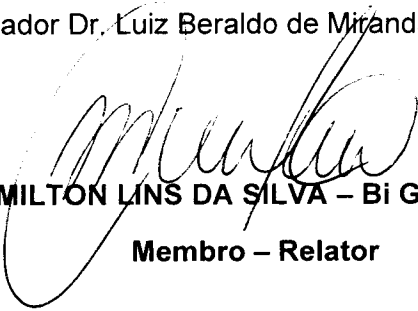
Parecer ao Projeto de Lei nº 133/21

Encontra-se em tramitação nesta Casa Legislativa o Projeto de Lei nº 133/2021, de iniciativa da ilustre Vereadora **FERNANDA MORENO DA SILVA**, que dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisserias e congêneres que comercializam alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Município de Mogi das Cruzes.

Na bem lançada justificativa da douta Procuradoria Jurídica, verifica-se que o Projeto de Lei nº 133/21 não possui vício de constitucionalidade, não havendo óbice jurídico a sua aprovação.

Por fim, analisando o Projeto de Lei em destaque, nos aspectos e peculiaridades atinentes a esta Comissão de Justiça e Redação, conclui-se pela sua **NORMAL TRAMITAÇÃO**.

Plenário Vereador Dr. Luiz Beraldo de Miranda, 06 de outubro de 2021.


MILTON LINS DA SILVA – Bi Gêmeos

Membro – Relator


FERNANDA MORENO DA SILVA

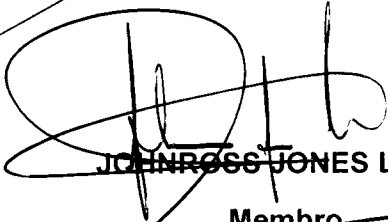
Presidente


CARLOS LUCARESKI

Membro


IDUISÚES FERREIRA MARTINS

Membro


JOÃO ROGG JONES LIMA

Membro



COMISSÃO PERMANENTE DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

Projeto de Lei nº 133/2021

Iniciativa de autoria: Nobre Vereadora FERNANDA MORENO.

Proposição Legislativa: dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Município de Mogi das Cruzes, e adota outras providências.

Na sua justificativa, a Nobre Autora expõe as razões que a motivou a apresentar referida matéria ao crivo do Egrégio Plenário.

A Comissão Permanente de Justiça e Redação, em breve relatório de folhas 19, conclui pela normal tramitação da proposta, face a ausência de óbices jurídicos, e acompanhando a manifestação da D. Procuradoria Jurídica.

Após análise detalhada da matéria, reconhecendo o meritório louvor da questão proposta, sob a ótica desta Comissão Permanente de Finanças e Orçamento, estando ausentes os óbices de natureza financeira, é o parecer pela normal tramitação do Projeto de Lei nº 133/2021.

Plenário Vereador Dr. Luiz Beraldo de Miranda, 25 de outubro de 2021


PEDRO HIDEKI KOMURA

Presidente-Relator


EDSON DOS SANTOS

Membro


EDUARDO HIROSHI OTA

Membro


JOSE FRANCINÁRIO V. DE MACEDO

Membro


MARCOS PAULO TAVARES FURLAN

Membro



**PARECER DA COMISSÃO PERMANENTE DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO, AGRICULTURA E DIREITO DO CONSUMIDOR**

Projeto de Lei nº 133 / 2021 – Processo nº 184 / 2021

O projeto de Lei ora em análise, de autoria da Ilustre Vereadora **FERNANDA MORENO DA SILVA**, dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries e congêneres que comercializam alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no município de Mogi das Cruzes, para a finalidade que especifica.

Em síntese, a proposta Legislativa dispõe sobre os estabelecimentos comerciais que fornecem alimentos de consumo-pronto, a divulgarem informações sobre os ingredientes que foram utilizados no preparo desses alimentos, através de identificações disponíveis em tabelas visíveis e legíveis afixadas na entrada dos estabelecimentos, em cardápios impressos ou eletrônicos, e adota outras providências.

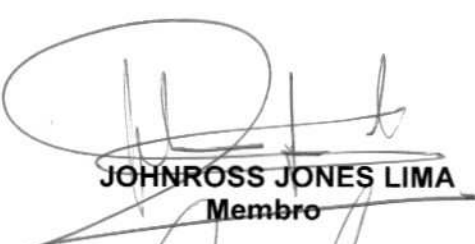
As Comissões Permanentes de Justiça e Redação, Finanças e Orçamento e Saúde, Zoonoses e Bem Estar Animal, em seus relatórios concluíram que o presente projeto de lei não apresenta óbices jurídicos que impeçam a sua normal tramitação.

Assim, esta comissão nas peculiaridades atinentes a ela, não verifica óbices que possam ensejar algum entrave à aprovação do projeto, razão pela qual opinamos por sua **NORMAL TRAMITAÇÃO**.


Plenário Vereador Dr. Luiz Beraldo de Miranda, em 23 de agosto de 2022


CLODOALDO APARECIDO DE MORAES
Presidente


MARCELO PORFÍRIO DA SILVA
Membro


JOHNROSS JONES LIMA
Membro

PEDRO HIDEKI KOMURA
Membro


MILTON LINS DA SILVA
Membro