PROJETO DE LEI Nº 467/13

Dispõe sobre a obrigatoriedade dos bares, restaurantes, lanchonetes e similares, disporem da opção de cardápio como vegetariano ou vegano no âmbito do Município de Salvador, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art.1° - Ficam obrigados os bares, restaurantes, lanchonetes e similares a disporem da opção de cardápio como vegetariano ou vegano no âmbito do Município de Salvador.

Art. 2° - Entende-se por:
I – Cardápio Vegetariano – cardápio de refeições na qual se exclui qualquer tipo de carne, porém, seus derivativos não, a exemplo do mel, ovo e leite.
II – Cardápio Vegano – cardápio de refeições na qual se exclui qualquer tipo de carne e seus derivativos, a exemplo de saladas, tofu e soja.

Parágrafo Único – A opção de cardápio deverá estar junto aos demais itens, de modo, a despertar o interesse por uma refeição saudável.

Art.3º - O órgão competente deverá aplicar as penalidades cabíveis, no caso do não cumprimento desta norma.

Art.4º - As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário.

Art.5º - O Poder Executivo Municipal regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art.6º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 7º- Revogam-se as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 12 de junho de 2013.
MARCELL MORAES

JUSTIFICATIVA

Os estabelecimentos que circundam os centros comerciais de nosso Município, em sua maioria, não têm a devida preocupação com o

balanceamento dos cardápios, onde perdura a cultura dos alimentos gordurosos e/ou repletos de conservantes químicos.

Segundo o Ministério da Saúde uma alimentação saudável consiste em:
I – fazer pelo menos três refeições (café da manhã, almoço e jantar) e dois lanches saudáveis por dia;
II – incluir diariamente seis porções do grupo do cereais (arroz, milho, trigo, pães e massas), tubérculos como as batatas e raízes como a mandioca nas refeições. Dar preferência aos grãos integrais e aos alimentos naturais;
III – comer diariamente pelo menos três porções de legumes e verduras e três porções ou mais de frutas;
IV – comer feijão com arroz todos os dias ou, pelo menos, cinco vezes por semana, combinação rica em proteínas;
V – consumir diariamente três porções de leite e derivados e uma porção de carnes, aves, peixes ou ovos. Retirar a gordura aparente das carnes e a pele das aves antes da preparação torna esses alimentos mais saudáveis;
VI – consumir, no máximo, uma porção por dia de óleos vegetais, azeite, manteiga ou margarina;
VII – evitar refrigerantes e sucos industrializados, bolos, biscoitos doces e recheados, sobremesas doces e outras guloseimas, como regra da alimentação;
VIII – diminuir a quantidade de sal na comida e retirar o saleiro da mesa. Evitar consumir alimentos industrializados com muito sal (sódio) como hambúrguer, charque, salsicha, linguiça, presunto, salgadinhos, conservas de vegetais, sopas, molhos e temperos prontos;
IX – beber pelo menos dois litros o que equivale de seis a oito copos de água por dia. Dar preferência ao consumo de água nos intervalos das refeições;
X – Tornar a vida mais saudável. Praticar pelo menos 30 minutos de atividade física todos os dias, não fumar e evitar as bebidas alcoólicas. Manter o peso dentro de limites saudáveis;

Mesmo com os hábitos sugeridos pelo Ministério da Saúde a alimentação dos brasileiros, não é uma alimentação saudável, pois, muitas vezes essa alimentação consiste unicamente em massas e alimentos gordurosos. É dever nosso incentivar, em todos os âmbitos, a alimentação e hábitos saudáveis.

Pelo exposto e, pela relevância da matéria, conto com o apoio dos nobres pares para a provação desta norma.

Sala das Sessões, 12 de junho de 2013.
MARCELL MORAES