COMISSÃO DE TRANSPORTE, TRÂNSITO
E SERVIÇOS MUNICIPAIS

PROJETO DE LEI N° 235/2014
AUTOR : J. CARLOS FILHO
EMENTA: "DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DOS RESTAURANTES E SIMILARES EM CONCEDER DESCNTOS E/OU MEIA PORÇÃO PARA AS PESSOAS QUE REALIZARAM CIRURGIA BARIÁTRICA OU QUALQUER OUTRA GÁSTROPLASTIA NA FORMA QUE ESPECIFICA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

ESTUDO TÉCNICO

Propositura legislativa da epígrafe decorre de uma realidade social em que é cada vez mais popular a realização de tratamentos da obesidade[1] com a finalidade de reduzir a ingestão de alimentos e aumentar a sensação de saciedade, bem como de possibilitar pessoas submetidas aos mesmos a alternativa de frequentarem também estabelecimentos que não vendem por peso.

Obriga aos restaurantes e similares, que servem refeições "a la carte[2]", "porções" e "rodízio", a oferecerem desconto de 50% (cinquenta por cento) no preço das mesmas e/ou servirem meia porção para as pessoas que tenham o estômago reduzido através de cirurgia bariátrica ou qualquer outra gastroplastia. Sobreavisa que restaurantes e similares que vendem alimentos por peso, inclusive o consumo de sucos e bebidas não estão contemplados neste Projeto.

O interessado em usufruir deste benefício deverá legitimar sua condição através da apresentação de laudo médico ou de declaração de médico responsável devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina.

Consoante projeto de lei nº 235/2014, deverão ser fixados, nestes restaurantes e similares, cartaz ou placa com ampla divulgação dos direitos estabelecidos nesta, contendo os dizeres: "Este estabelecimento concede descontos e/ou meia porção para as pessoas que realizaram cirurgia bariátrica ou qualquer outra gastroplastia".

Caberá ao estabelecimento infrator das disposições previstas nas sanções citadas

[1] Trata-se de procedimento cirúrgico que reduz o tamanho do estômago com dispositivo médico nele implantado, ou através da remoção de parte deste órgão que tem funções e características únicas, quando comparadas a todo o restante do Corpo Humano.

[2] "À la carte" é uma expressão típica do francês que significa "como está no cardápio" ou "como listado no cardápio", bastante utilizada no âmbito da gastronomia, principalmente entre os restaurantes.

nos artigos 56 a 60 do Código de Defesa do Consumidor. Além disso, advertência, multa de R$ 2 mil (dois mil reais) e suspensão temporária do funcionamento por 48 horas. Havendo reincidência, pela quarta vez, seu alvará de funcionamento será suspenso por seis meses.

Constituição Federal do Brasil sanciona que a cidadania é um dos fundamentos da República Federativa do Brasil, formada pela união indissolúvel dos Estados e Municípios e do Distrito Federal, constituindo-se em Estado Democrático de Direito.

Inciso I do artigo 6º da Lei Orgânica Municipal de Salvador identifica que o pleno exercício da autonomia municipal é um dos princípios que fundamentam a organização do Município.

Ainda decreta esta Lei Orgânica Municipal:

> Art. 7º Ao Município do Salvador compete:
> I - dispor sobre assuntos de interesse local e suplementar a legislação federal e a estadual no que couber;
> XX - ordenar as atividades urbanas, fixando condições e horários para funcionamento de estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, cabendo-lhe, inclusive:
> a) conceder, renovar ou revogar alvará de licença para localização e funcionamento;
> b) conceder licença para o exercício do comércio eventual e ambulante;
> c) fiscalizar as condições sanitárias e de higiene dos estabelecimentos, a qualidade das mercadorias, bem como dos veículos destinados ao transporte de produtos de origem animal ou vegetal e da distribuição de alimentos.
> XXXVII - estabelecer e impor penalidades por infração de suas leis e regulamentos;
> XXXVIII - exercitar o poder de polícia administrativa, bem como organizar e manter os serviços de fiscalização necessários ao seu exercício;
>
> Art. 52. O Poder Executivo é exercido pelo prefeito, competindo-lhe:
> III - sancionar, promulgar e fazer publicar as leis, e expedir regulamento para sua fiel execução;
> XI - observar e fazer cumprir as leis, resoluções e regulamentos administrativos;
> XXIX - promover processo por infração das leis e regulamentos municipais e impor as sanções respectivas;
> XXXIV - delegar competência aos seus auxiliares imediatos;

Parceria entre os setores público e privado.

O texto “Chega ao Brasil iniciativa global para reduzir desperdícios de alimentos” no ‘site’ http://www1.folha.uol.com.br esclarece o que segue:

> A iniciativa Save Food chega ao Brasil para formar uma rede nacional de especialistas atuantes e interessados na redução dos desperdícios de alimentos.
>
> A ação global agrega organizações e empresas públicas e privadas em torno de projetos para combater as perdas de comidas e é promovida pela FAO[3] agência da ONU voltada à agricultura e alimentação, desde 2011.

[3] FAO é a sigla da expressão inglesa: Food and Agriculture Organization, que significa “Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação e a Agricultura¨. Agência especializada do Sistema ONU que trabalha no combate à fome e à pobreza por meio da melhoria da segurança alimentar e do desenvolvimento agrícola.

> No Brasil, a iniciativa tem ainda a ambição de divulgar as práticas bem-sucedidas e auxiliar na implementação de políticas públicas de prevenção e redução de perdas e desperdícios de alimentos no país.
>
> O tema se tornou uma pauta importante na agenda de desenvolvimento sustentável no ano passado, quando a ONU estabeleceu como meta que, até o ano de 2030, o desperdício de alimentos 'per capta' seja reduzido pela metade.
>
> Segundo a FAO, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos vão para o lixo em todo mundo atualmente.

Na página eletrônica http://www.inca.gov.br, existe um texto no qual explica-se o que segue no que concerne sobrepeso e obesidade:

> A prevalência de sobrepeso e obesidade vem aumentando rapidamente no mundo, sendo considerada um importante problema de saúde pública tanto para países desenvolvidos como em desenvolvimento. Em 2002, estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) apontavam para a existência de mais de um bilhão de adultos com excesso de peso, sendo 300 milhões considerados obesos. Atualmente estima-se que mais de 115 milhões de pessoas sofram de problemas relacionados com a obesidade nos países em desenvolvimento.
>
> Apesar de as morbidades associadas ao sobrepeso e à obesidade serem mais frequentes em adultos, algumas delas, como diabetes tipo 2, hipercolesterolemia, hipertensão arterial e problemas ortopédicos também têm sido observadas em crianças e adolescentes com excesso de peso. Estima-se que adolescentes com excesso de peso tenham 70% de chance de se tornarem adultos com sobrepeso ou obesos.
>
> Além das consequências para a saúde, o sobrepeso e a obesidade também acarretam consequências socioeconômicas substanciais. Os custos do excesso de peso para os sistemas de saúde são altos e são diretos e indiretos. Os diretos envolvem gastos com o tratamento da obesidade e suas consequências. Entre os indiretos, encontram-se a perda de renda pela redução da produtividade e do absenteísmo devido à doença ou incapacidade e a perda de renda futura devido a mortes prematuras. De acordo com estimativas da International Obesity Task Force, o custo direto atribuído à obesidade em países industrializados representa de 2% a 8 % do gasto total com atenção à saúde.
>
> Seguindo a tendência mundial, a prevalência de sobrepeso e obesidade no Brasil está aumentando. Uma análise comparativa de três pesquisas brasileiras para as regiões Nordeste e Sudeste – ENDEF (Estudo Nacional de Despesa Familiar), PNSN (Pesquisa Nacional Sobre Nutrição) e PPV (Pesquisa sobre Padrões de Vida), realizadas em 1975, 1989 e 1999, respectivamente, demonstra que, neste período, o sobrepeso e a obesidade aumentaram na maior parte dos grupos populacionais. A prevalência de obesidade em adultos com 20 anos ou mais no período de 1975 a 1989 quase dobrou, passando de 4,4% para 8,2%, chegando a 9,7% em 1999. Quanto ao excesso de peso, a prevalência passou de 21% para 32% no primeiro período de comparação. Os resultados da PPV apresentados separadamente para as regiões Nordeste e Sudeste mostraram prevalências de excesso de peso de 34,2% e 40,9%, respectivamente.

No sítio eletrônico: http://pme.estadao.com.br, constam as seguintes elucidações em uma matéria intitulada "Segredo do sucesso no rodízio é não inventar":

> A proposta dos restaurantes que servem rodízio pode ser atraente ao cliente, mas exige muito planejamento do empreendedor. Não é por acaso que três segmentos em São Paulo, nos últimos anos, acabaram se destacando e hoje são considerados consolidados: pizzarias, churrascarias e restaurantes de comida japonesa (...) Em outros países, como o Japão, é comum o cliente pagar pela comida deixada no prato. Mas alguns estabelecimentos paulistanos adotam a estratégia de perguntar ao cliente o que ele não pretende consumir para evitar a preparação desnecessárias de alimentos. Mesmo assim, pesquisa da ECD Food Service mostra que apenas 10% dos restaurantes do Brasil calculam o índice de perdas com matéria-prima.
>
> O risco de o negócio não ser rentável é alto – a margem de lucro nesse segmento fica entre 11% e 13%, de acordo com o consultor Enzo Donna. Como no sistema de rodízio há uma oferta 'ilimitada' de comida, a inflação no preço dos alimentos deixa as margens ainda mais estreitas.
>
> O índice de perdas em um restaurante desse tipo é grande, especialmente em casas que oferecem carne. Ao retirar gordura e nervos, calcula-se um índice de perdas de 20% sobre o pedaço original. Quando se fala de pescados, um dos principais ingredientes da comida japonesa, o índice sobe para mais de 30%.

Importa destacar que uma das formas de minimizar perdas, uma cultura pouco disseminada no Brasil, é evitando o desperdício. Ademais, este estudo técnico não pretende esgotar o assunto.

Katiane da Silva Souza
Analista Legislativa da Comissão de Transporte, Trânsito e Serviços Municipais.
katiane.souza@cms.ba.gov.br
Matrícula nº 6048