



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO GRANDE

			ATA
ACEITO EM	/	/2025	
APROVADO EM	/	/2025	
REJEITADO EM	/	/2025	
ARQUIVO			

SUBSTITUTIVO AO PLV Nº 06/2025
PROTOCOLADO SOB Nº _____/2025
EM ____/____/____

“Dispõe sobre a proibição de alimentos ultraprocessados na merenda escolar nas escolas do Município do Rio Grande.”

Art. 1º - A presente lei tem por objetivo a proibição da distribuição de alimentos ultraprocessados na merenda escolar das escolas em Rio Grande, municipais, estaduais e particulares, garantindo a oferta de alimentação adequada e saudável, contribuindo para a saúde, crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

Parágrafo único – Com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae –, respaldadas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a educação alimentar e nutricional integra o processo de ensino e aprendizagem, promovendo o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida.

Art. 2º - Para efeitos desta lei, entende-se:

I – Alimentos *in natura*: obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

II – Alimentos minimamente processados: a alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização,

VISTO

Presidente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO GRANDE

	ATA
ACEITO EM / /2025	
APROVADO EM / /2025	
REJEITADO EM / /2025	
ARQUIVO	

SUBSTITUTIVO AO PLV Nº 06/2025
PROTOCOLADO SOB Nº _____/2025

EM ____/____/____

refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

III – Alimentos processados: fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

IV – Alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

V – Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

VI – Alimentação escolar: todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º - Fica proibido ofertar, disponibilizar, comercializar em cantinas (vide Lei nº 15.216/2018), refeitórios, restaurantes e lanchonetes, das escolas municipais, estaduais e particulares do município do Rio Grande, alimentos ultraprocessados,

VISTO

Presidente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO GRANDE

	ATA
ACEITO EM / /2025	
APROVADO EM / /2025	
REJEITADO EM / /2025	
ARQUIVO	

SUBSTITUTIVO AO PLV Nº 06/2025
PROTOCOLADO SOB Nº _____/2025
EM ____/____/____

preparações e bebidas com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, com adição de adoçantes.

Art. 4º - A alimentação escolar deverá priorizar alimentos in natura e minimamente processados, admitindo-se subsidiariamente alimentos processados, como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados, respeitando as recomendações do Ministério da Saúde e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

§ 1º – As escolas de educação infantil que atendem crianças menores de dois anos, deverão seguir as recomendações específicas para esta faixa etária, ficando proibidas de ofertar alimentos ou bebidas adoçadas e preparações que tenham açúcares ou adoçantes como ingredientes.

§ 2º – Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados por nutricionista, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar do município, pautando-se na sustentabilidade e diversificação da região, na alimentação saudável e adequada.

Art. 5º - É obrigatório disponibilizar pelo menos uma opção de alimento e/ou preparação aos escolares portadores de necessidades alimentares especiais, tais como diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose e outras alergias e intolerâncias alimentares, cuja composição esteja em observância aos demais artigos desta lei.

VISTO

Presidente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO GRANDE

	ATA
ACEITO EM / /2025	
APROVADO EM / /2025	
REJEITADO EM / /2025	
ARQUIVO	


SUBSTITUTIVO AO PLV Nº 06/2025
PROTOCOLADO SOB Nº _____/2025
EM ____/____/____

Art. 6º - Cabe ao Poder Executivo regulamentar esta lei, estabelecendo as diretrizes para a elaboração de um plano de implementação e para o monitoramento da execução desta lei por meio de relatórios anuais.

Art. 7º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário, incluindo também a possibilidade de buscar parcerias com instituições públicas e privadas.

Art. 8º - Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

Rio Grande, 15 de janeiro de 2025.


Glauber Nunes Pedrosa
Vereador do PT

VISTO
Presidente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO GRANDE

	ATA
ACEITO EM / /2025	
APROVADO EM / /2025	
REJEITADO EM / /2025	
ARQUIVO	

SUBSTITUTIVO AO PLV Nº 06/2025
PROTOCOLADO SOB Nº _____/2025

EM ____/____/____

Justificativa:

A alimentação adequada e saudável é um direito humano fundamental, previsto na Constituição Federal, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e no Programa Nacional de Alimentação Escolar, parâmetros estes seguidos pelo Município do Rio Grande. No entanto, o crescente consumo de alimentos ultraprocessados, especialmente entre crianças e adolescentes, tem contribuído para o aumento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes, hipertensão arterial e dislipidemias.

Os alimentos ultraprocessados, caracterizados por sua alta concentração de açúcares, sódio, gorduras saturadas, conservantes e aditivos químicos, possuem baixo valor nutricional e são extremamente reconhecidos como prejudiciais à saúde. O consumo frequente desses produtos não apenas compromete o desenvolvimento físico e cognitivo de crianças e adolescentes, mas também aumenta os custos futuros com tratamentos médicos e reduz a qualidade de vida da pessoa.

Segundo pesquisadores da University of South Florida o recente crescimento de incidência de câncer colorretal está associado ao consumo excessivo de alimentos ultraprocessados entre os jovens. Por outro lado, conforme a Faculdade de Medicina da USP (FMUSP), a oferta adequada de alimentação escolar reduz o consumo de alimentos ultraprocessados entre os jovens, levando a uma alimentação e vida mais saudável. Nas escolas, o ambiente alimentar desempenha um papel crucial na formação de hábitos alimentares. É nesse espaço que muitas crianças realizam suas principais refeições e aprendem práticas que podem perdurar por toda a vida.

Este projeto de lei propõe a proibição de distribuição de alimentos ultraprocessados na rede municipal de ensino do Rio Grande como uma medida

VISTO

Presidente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO GRANDE

	ATA
ACEITO EM / /2025	
APROVADO EM / /2025	
REJEITADO EM / /2025	
ARQUIVO	

SUBSTITUTIVO AO PLV Nº 06/2025
PROTOCOLADO SOB Nº _____/2025

EM ____/____/____

preventiva e educativa, voltada à promoção da saúde e à melhoria da qualidade de vida de nossas crianças e adolescentes. Ao restringir o acesso a esses produtos nas escolas, busca-se:

- a) Prevenir doenças crônicas e promover um desenvolvimento físico e cognitivo saudável;
- b) Educar para escolhas alimentares conscientes, formando uma base sólida para hábitos alimentares saudáveis;
- c) Incentivar o consumo de alimentos frescos e regionais, contribuindo para a sustentabilidade e o fortalecimento da agricultura e produtores locais;
- d) Reduzir os custos futuros com saúde pública, prevenindo problemas relacionados à má alimentação.

A implementação desta lei não apenas protege a saúde das crianças e adolescentes, mas também reforça o papel da escola como um espaço de aprendizagem e transformação social. A proibição de alimentos ultraprocessados nas instituições de ensino da rede municipal é um passo importante para criar um ambiente alimentar saudável e sustentável, além de alinhar o município de Rio Grande às melhores práticas internacionais de segurança alimentar.

VISTO

Presidente