PROJETO DE LEI Nº 83/2021

Autoriza o Poder Executivo criar restaurante popular e/ou banco de alimentos para atender a população de Itaúna e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Itaúna, Estado de Minas Gerais, aprovou, e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica viável a criação de um Programa de Restaurante Popular e/ou banco de alimentos destinado a oferecer à população Itaunense que esteja em situação de vulnerabilidade social, uma refeição diária saudável e com uma dieta equilibrada a um valor accessível e com qualidade, que obedecerá as disposições desta Lei e será administrado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Itaúna.

Art. 2º. O valor da refeição diária, bem como o seu rejuste , a quantidade que cada indivíduo poderá ingerir, e o horário das refeições , assim como o cadastramento dos beneficiários , e os demais critérios. Tendo o executivo também a prerrogativa de fornecimeto gratuito das refeições mediante critérios previamente definidos conforme regulamentação da lei.

Art. 3º. Compete ao Programa Restaurante Popular e/ou banco de alimentos:

I. Fornecer refeições prontas e saudáveis, sem qualquer obtenção de lucro ou vantagens e distribuir alimentos;

II. Oferecer aos usuários serviços e informações quanto aos os alimentos que são de extrema segurança alimentar e nutricional;

III. Mostrar que a qualidade da alimentação é de extrema garantia , assim como a variedade dos cardápios , mantendo o equilíbrio entre os nutrientes na mesma refeiçao;

IV. Promover uma ação de de educação alimentar nutricional promovendo a cultura gastronômica e alertando quanto ao desperdício , promovendo a saúde e o bem estar social;

V. Poderia ser gerado uma nova prática alimentar no nosso Município, gerando e incentivando a utilização dos alimentos regionais , assim como seu fornecimento pelos empresários e comerciantes da nossa Cidade;

VI. Ajudar e educar os cidadãos quanto ao fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis, com sentimento de abrigo , favorecendo a dignidade e convivência da população;

VII. Seria até uma indicação de estimularlar o tratamento biológico dos resíduos orgânicos e a criação de hortas que pudessem atendê-los;

Art. 4º. O poder executivo poderá ceder funcionários para a execução desses programas mediante lei específica aprovada pelo Poder Legislativo.

Art. 5º. Fica o poder executivo autorizado a celebrar parcerias público e privada, parcerias com Ongs, Fundações, Associações, Sociedade Civil Oraganizada, Organizações Internacionais , entidades não governametais e empresas privadas.

Art. 6º. Constituirão recursos para a execução desta Lei dotações orçamentárias próprias

I. As doações, subvenções, contribuições, e participações do Município em Convênios e contratos relacionados com a execução das políticas públicas de assistência social;

II. Os recursos arrecadados e o resultado da aplicação financeira do Restaurante Popular e/ou banco de alimentos.

III. Repasse ao Fundo Municipal de Assistência Social ficaria a critério do Prefeito Municipal

IV. Repasse de recursos obtidos a partir da celebração de convênios tais como empresas privadas;

V. Recursos da contribuição direta dos beneficiários, ;

VI. Outros recursos eventuais advindos;

Art. 7º. Os valores cobrados pelo Restaurante Popular seriam depositados em conta específica e para isso fica o Poder Executivo autorizado a abrir crédito especial adicional. Quanto ao banco de alimentos fica a critério do executivo cobrar ou não os valores das refeições.

Art. 8º. Para atender as despesas decorrentes na presente Lei, fica o Poder Executivo autorizado a proceder abertura de crédito especial.

Art. 9º. Caberá ao executivo a regulamentação dessa Lei.

Art.10º. Esta Lei entra em vigor no prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias a partir da sua publicação.

Itaúna, 22 de abril de 2021.

Gustavo Dornas Barbosa
Vereador

JUSTIFICATIVA

Excelentíssimos Senhores **Vereadores** e Senhoras **Vereadoras** da Câmara Municipal de Itaúna, o presente Projeto de Lei objetiva incentivar o Poder Executivo Municipal a implantar no município de Itaúna o denominado "Restaurante Popular e/ou banco de alimentos que são unidades de alimentação e nutrição que têm como princípios fundamentais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional, a preços acessíveis, para as pessoas que estão em situação de insegurança alimentar.

O Programa Restaurantes Populares é um dos programas integrados à rede de ações e programas do Fome Zero, política de inclusão social estabelecida em 2003, de iniciativa do Governo Federal. Tem o intuito de criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo dessa maneira aqueles mais vulneráveis nutricionalmente.

O público beneficiário do Restaurante Popular e/ou banco de alimentos serão os trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional.

O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), em seu Manual do Programa Restaurantes Populares, explicita que "os Restaurantes Populares e/ou banco de alimentossão estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela produção e comercialização de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas.

E a idéia de se implantar o “RESTAURANTE POPULAR E/OU BANCO DE ALIMENTOS beneficiará, especialmente, as pessoas idosas que residem sozinhas e que não dispõem de vastos recursos financeiros, como acontece, por exemplo, com os idosos que residem em comunidades da Grande Aracaju, os quais, por não pagarem ônibus e não dispor de condições de cozinhar preferem comparecer diariamente ao restaurante popular Padre Pedro para fazer suas refeições pagando por elas um preço condizente com as suas possibilidades financeiras.

Ao mesmo tempo, é importante que o espaço do restaurante não fique estigmatizado como o lugar onde se distribui comida aos pobres. Para isso, é preciso garantir formas de servir os alimentos que respeitem a dignidade e as opções de quem vai se alimentar. É necessário criar um ambiente que, apesar de simples, para reduzir custos, ofereça conforto aos usuários. Isto significa investir em mobiliário adequado, decoração do ambiente e instalações que sejam visualmente agradáveis. Os talheres, louças e outros materiais para servir os alimentos também merecem atenção. É importante, ainda, uma preocupação especial com os trabalhadores do restaurante.

O treinamento a eles oferecido deve incorporar noções de higiene, ambientação e atendimento ao público. Também é importante favorecer o relacionamento entre os usuários. O espaço pode ser concebido de forma a estimular o contato, por exemplo, com a utilização de mesas coletivas e atividades coletivas voltados aos usuários.

Temos como referência o Restaurante Popular de Belo Horizonte-MG está localizado na região central da cidade e serve cerca de quatro mil refeições por dia. Ligado à

Secretaria Municipal de Abastecimento (SMAB), o restaurante adquire por meio de licitação diária os alimentos perecíveis. Já os alimentos não-perecíveis são comprados no preço de safra, com intervalo de um ano, o que garante preço bom e evita o desabastecimento.

Toda a mão-de-obra do restaurante é terceirizada, sendo composta por 54 funcionários, entre um gerente-administrativo, uma nutricionista, dois técnicos de nutrição, seis cozinheiras, 33 auxiliares de cozinha, dois auxiliares de escritório e agentes de supervisão de salão. O restaurante funciona das 10:30 às 14:30. O custo final da refeição é cerca de R$ 2,52 (incluindo mão-de-obra, energia e os produtos alimentícios), sendo que o usuário paga R$ 1,00 e o município arca com o restante. O tempo médio até que o usuário seja atendido é de 15 minutos. O cardápio básico do almoço é composto por carne (vermelha ou branca), arroz, feijão e um suco. À noite, das 17:00 às 20:00, é servida sopa com pão.

Aproveita-se o máximo dos alimentos (cascas, talos e sementes) e as sobras das refeições são acondicionadas em compostagem orgânica, pela Companhia de Limpeza Urbana, e transformadas em adubo para hortas. Além de sua atividade principal, no restaurante está instalada uma rádio, que veicula também um clipping diário; a Pastoral da Criança mantém um espaço de venda de café; produtores rurais de hortifrutigranjeiros, selecionados em licitação pública, comercializam seus produtos no local são realizadas oficinas de alimentação alternativa e divulgadas dicas de nutricionistas, com campanhas temáticas, como a Semana do Colesterol, etc.

Entre o público beneficiário do restaurante, 13% ganha até um salário-mínimo, 27% ganha de um a dois salários-mínimos e 23%, de dois a três salários. Dentre os freqüentadores do restaurante, 25% ganha mais de cinco salários mínimos, confirmando que a iniciativa não beneficia somente a parcela da população mais pobre. Os usuários podem intervir na organização do restaurante por meio da caixa de sugestões ou participando Associação dos Usuários do Restaurante.

Diante do exposto, esperamos que o Senhor Prefeito Municipal estude a viabilidade de acatar essa nossa propositura, formulada atendendo a inúmeros pedidos dos nossos munícipes.

Itaúna, 22 de abril de 2021.

Gustavo Dornas Barbosa
Vereador