Câmara Mun de Pato Branco
Fls
Visto

À Mesa Diretora da
Câmara Municipal de Pato Branco

O Vereador infra-assinado LAURINDO CESA – PSDB, no uso de suas atribuições legais e regimentais, apresenta para a regimental tramitação, apreciação e discussão ao douto e soberano Plenário desta Casa de Leis e pede apoio dos nobres pares para a sua aprovação, o seguinte Projeto:

CAMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -18-Abr-2011-17:25-000003-1/1

Projeto de Lei n º 80/2011

Súmula: Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do Município de Pato Branco

Art. 1º - Fica instituída a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe, no mínimo duas vezes por semana, na merenda escolar das Escolas Municipais do Município de Pato Branco.

Art. 2º - Os peixes deverão ser procedentes de açudes ou tanques de engorda localizados dentro ou fora do município, comprovando que os alevinos foram adquiridos de criadouros públicos ou particulares para preservar as espécies nativas existentes nos rios da região.

Art. 3º - Esta lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2.012.

Sala das Sessões, em 11 de março de 2011.

LAURINDO CESA
Vereador – PSDB
PROPONENTE

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 2
Visto

JUSTIFICATIVA AO PROJETO DE LEI Nº 80/2011

O Projeto de Lei tem por objetivo incentivar cada vez mais o consumo da carne de peixe e qualificar a merenda escolar das escolas municipais. Propõe-se, a inclusão do peixe como um dos alimentos a fazer parte da merenda escolar, duas vezes por semana, dada as propriedades nutricionais nele encontradas. Em sua composição encontra-se o cálcio, por exemplo, importantíssimo na primeira infância e inclusive prevenindo os males da osteoporose na idade adulta. O peixe é uma proteína de alto valor biológico, possui baixo teor de gordura saturada, rico em ômega 3 e possui maior proporção de ácidos graxos essenciais ao corpo humano. Fundamentado nas considerações acima expostas apresentamos este projeto de lei para análise e deliberação plenária, que se aprovado ajudará a suprir as necessidades nutricionais diárias e que auxiliará, também, na aprendizagem das nossas crianças com melhor aproveitamento e avanço nos estudos. Por ser um dos alimentos mais saudáveis, incluir o peixe, na alimentação semanal significa, além de oferecer um alimento rico em proteínas e criar bons hábitos alimentares nas crianças desde os primeiros dias de aula, esses bons hábitos poderão se estender também, para as suas famílias e indiretamente incentivar a criação de peixes no interior do município que na sua estrutura fundiária predomina com grande vantagem as pequenas propriedades rurais que trabalham em regime de economia familiar e ao mesmo tempo, aproveitar a abundância de água existente nas propriedades interioranas e que com isso, facilita a construção de açudes e agregar valor aos produtos produzidos no campo. Contribui diretamente com reflexos positivos na saúde e na educação das crianças que freqüentam as escolas municipais e indiretamente na economia e qualidade de vida de centenas de pessoas e de propriedades rurais do município e da região.

Pensemos nisso, futuramente a população e a saúde pública agradecem.

Pato Branco, 11 de março de 2011.

Laurindo Cesa
Vereador – Proponente

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 3
Visto

Edição 5.236 – Ano 103 – Caxias do Sul - RS, 23 de março de 2011.

Especial

Produção de pescado cresce no país

Destaque é para o cultivo de peixes, que apresentou elevação de 43,8% nos últimos oito anos

A produção brasileira de pescado aumentou 25% nos últimos oito anos, passando de 990.899 toneladas anuais para 1.240.813 no ano passado. Somente nos últimos dois anos, houve crescimento de 15,7%, conforme o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), sendo que a aquicultura (cultivo) apresentou elevação 43,8%, passando de 289.050 toneladas/ano para 415.649 toneladas/ano.
A produção da pesca extrativa, tanto marítima quanto continental (rios, lagos etc), passou no mesmo período de 783.176 toneladas para 825.164 toneladas/ano, um aumento em torno de 5%.
A aquicultura teve papel de destaque no crescimento da produção de pescado. Somente a piscicultura teve elevação de 60,2% em 2008 e 2009, na comparação com 2007. A criação de tilápia chegou a 132 mil toneladas/ano, carro-chefe da produção, e representa 39% do total de pescado cultivado.
O Nordeste, de acordo com os dados de 2009, é a maior região produtora, com 411 mil toneladas/ano, seguida do Sul, com 316 mil/ano. A região Norte está em terceiro lugar, com 263 mil toneladas, a Sudeste em quarto, com 177 mil e, por último, Centro-Oeste, com 72 mil. Santa Catarina é o maior produtor entre os Estados, com 207 mil toneladas/ano. No RS existem 22.807 produtores que desenvolvem a piscicultura. Destes, 22.734 trabalham com peixes de água doce.

Plano - Este ano é decisivo para o país, pois a expectativa do MPA é de que a produção total de pescado atinja a meta de 1,43 milhão de toneladas. De acordo com o plano "Mais Pesca e Aquicultura", a aquicultura responderá por cerca de 570 mil toneladas/ano e a pesca extrativa, tanto marítima quanto continental, por

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 4
Visto

cerca de 860 mil toneladas/ano. Contudo, o brasileiro precisa comer mais. A Organização Mundial de Saúde recomenda que o consumo de pescado para cada pessoa seja de 12 quilos por ano. No Brasil, essa medida está por volta de sete quilos por ano. O Ministério da Pesca tem por objetivo chegar em 2011 ao consumo médio de nove quilos por habitante.

Ações variadas garantem sucesso

A maioria das propriedades rurais gaúchas tem um açude, mas os produtores precisam de instruções sobre a utilização correta do pescado e sobre a introdução dos alevinos. A procedência dos alevinos é destacada pelos técnicos da Emater, assim como a introdução nos açudes, os cuidados com a temperatura, o controle do pH e as doenças.

O técnico Maurício Klauck, da Emater de Campos Borges, lembra que o produtor deve observar também a localização dos açudes, o ambiente, o tipo de peixe e qual a finalidade da criação. "Cada açude tem particularidades e manejo diferenciado", destaca ao CR.

Contudo, Klauck reforça ações como adubação, alimentação, oxigenação e disponibilidade de água. Outros fatores a serem observados são tipo de solo, topografia do terreno, proximidade do mercado consumidor e facilidade de acesso ao local.

Já a produtividade de um viveiro de peixe depende basicamente das técnicas de cultivo empregadas, das espécies criadas, da disponibilidade e qualidade da água, das condições de solo, assim como do maior ou menor grau de dedicação do produtor ao cultivo. Outros temas abordados nos dias de campo da Emater são o processamento de pescado, características, os valores nutricionais, a despesca, o armazenamento, a limpeza e os cortes.

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 5
Visto

Qualidade depende da depuração e insensibilização

Após a retirada dos peixes do açude, o que fazer? Os peixes não devem morrer asfixiados na beira do açude, como acontece em muitas propriedades. "Devem ser transportados em sacos com água até os tanques, onde ficam por cerca de dois dias, eliminando as fezes, etapa chamada de depuração", explica Elaine Maria Schons, coordenadora do Centro de Treinamento de Bom Progresso (Cetreb).

Na sequência, os peixes são submetidos a choque térmico: dentro de caixas com gelo e água eles paralisam a atividade metabólica. "Esta etapa, chamada de insensibilização, evita o estresse e a consequente descarga de adrenalina na carne", detalha. Em seguida, começa a sangria, ou seja, a retirada do sangue e das vísceras - o sangue acelera a decomposição. Imediatamente, a carne é levada para a câmara fria, de onde é retirada na medida em que são feitos os cortes, levando em conta a finalidade de cada prato: filés sem espinhos, picada para o fishburger, triturada para a linguiça, em pedaços maiores sem a coluna vertebral para ser recheada e grelhada no fogo ou defumada, triturada no liquidificador para o patê, em pedaços à moda sardinha.

Para quem gosta de guardar peixe no congelador de casa, ela recomenda o glaceamento. A técnica consiste em mergulhar os pedaços congelados em uma bacia com água e gelo e, em seguida, colocá-los num saco plástico para levá-los novamente ao congelador. Uma fina camada de gelo se formará ao redor da carne, evitando que o oxigênio penetre e acelere a decomposição, além disso, um pedaço não grudará no outro, facilitando o manuseio de quem for prepará-lo.

Peixe é rica fonte de nutrientes

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 6
Visto

Apesar de os benefícios do consumo de peixe para a saúde serem amplamente divulgados, este alimento geralmente não participa da mesa do brasileiro com a frequência recomendada por médicos e nutricionistas, no mínimo uma vez por semana. "A principal riqueza dos peixes é o ômega-3, gordura poliinsaturada que ajuda a prevenir doenças cardiovasculares e a preservar algumas funções cerebrais", afirma Diane Fiaminghi, nutricionista da Emater Central. Segundo Diane, tanto os peixes de água doce quanto os de água salgada têm alto valor nutritivo, porém, os primeiros são geralmente mais gordurosos, devendo ser consumidos com cautela, pois têm teores maiores de colesterol e são mais calóricos. O ômega-3 é encontrado em todos os peixes, mas espécies de águas salgadas e frias, especialmente sardinha, bacalhau, salmão, atum, concentram quantidades maiores. Para reduzir o risco de doenças cardiovasculares, recomenda-se ingerir pelo menos 180 gramas de peixe por semana. Pesquisas também apontam que o consumo regular desse alimento diminui dores de artrite, melhora a depressão e protege o cérebro contra doenças como o Alzheimer. Os peixes possuem proteínas de alta digestibilidade, que atuam no crescimento e formação do organismo. O alimento também é rico em minerais. O cálcio contribui para a formação dos ossos e dos dentes. Também ajuda na coagulação, na contração muscular e em funções do sistema nervoso e do coração. O fósforo intervém nas funções cerebrais e também fortalece os ossos. O ferro permite a formação da hemoglobina, ajuda a absorver as proteínas e favorece o crescimento de crianças e adolescentes.
A carne de peixe ainda contém vitamina A, que regenera as células e fomenta o bom funcionamento dos nervos óticos. A vitamina D assegura a absorção de cálcio e de fósforo. As vitaminas do complexo B fortalecem o sistema nervoso, ajudam no crescimento e no bom estado da pele, unhas e visão, estimulam o apetite, facilitam a transformação dos alimentos em energia e auxiliam na manutenção dos músculos.

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 7
Visto

Edição 5.231 – Ano 103 – Caxias do Sul - RS, 16 de fevereiro de 2011.

Merenda potencializa piscicultura

Em Parobé, na região Paranhana, o piscicultor João Carlos Reis de Oliveira, proprietário do sítio Olhos D'Água, exibia na última semana sua criação de peixes e as mudanças na vida da família com a entrada do pescado na alimentação escolar de pelos menos 2,5 milhões de alunos.

A inclusão do peixe na alimentação surgiu em razão da disponibilidade do produto no Estado e a obrigação de que 30% dos alimentos consumidos na merenda escolar sejam provenientes de agricultores familiares, conferida pela lei nº 11.947-09. Com isso, abre-se importante mercado para o produtor gaúcho de peixes.

Para nutricionista Diane Fiaminghi, da Emater, a lei abriu importante espaço para a venda dos produtos da agricultura familiar. "Ela é também uma forma de melhorar a alimentação nas escolas com produtos frescos, saudáveis, diversificados e cultivados localmente", afirma a nutricionista.

"Os piscicultores gaúchos vendem 4.800 toneladas de peixes das 5.800 toneladas que produzem", destaca o especialista no setor da Emater/RS, Henrique Bartels.

Nos 496 municípios do Estado, em 315 há criação de peixes em água doce. "No ano passado, 3.700 produtores receberam informações técnicas da Emater em dias de campo e nos centros de treinamento de Montenegro e Bom Progresso", revela ao CR.

Agora, merendeiras de todo o Estado estão sendo treinadas para incluir o peixe na merenda das escolas. Na terça 8, merendeiras da Escola Hermínia Marques estiveram em Taquara com o intuito de repassar informações sobre a criação de peixes, o valor nutricional da carne, como ela é processada, os cuidados na manipulação e como confeccionar receitas que sejam saudáveis e atraentes para os estudantes. "Há pelo menos 10 receitas que estão sendo repassadas", diz a nutricionista da Emater.

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 8
Visto

Milldéias Comunicação e Marketing
CORREIO DO CAMPO O SEU JORNAL AGROPECUÁRIO REGIONAL

Psicultura

Maringá vem se consolidando como polo em psicicultura



Maringá, no noroeste do Paraná, quer se tornar um polo regional de produção de peixes. Na cidade, as piscículturas mais antigas foram construídas em áreas de proteção ambiental e acabaram sendo fechadas pela Força Verde. Recentemente, o uso dos espaços foi regulamentado pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente, o que deve fazer com que as criações sejam retomadas.

Em parceria com o Ministério da Pesca e Aquicultura, deve ser construído em Maringá um frigorífico municipal com capacidade de abater quinze toneladas de peixes ao dia. O estabelecimento deve custar R$ 5 milhões e gerar pelo menos cem empregos diretos. A estimativa é de que os primeiros abates comecem a acontecer já em meados do próximo ano. "A produção de peixes rende mais de R$ 1 por quilo. Este valor é superior ao de aves". Diz o diretor executivo da Câmara de Agricultura do Conselho de Desenvolvimento Econômico de Maringá (Codem), Gilberto Pavanelli

O principal peixe produzido em Maringá, nos próximos anos, deve ser a tilápia. Também para incentivar novos produtores, a ideia é que a prefeitura compre parte da produção, utilizando-a na merenda escolar e no restaurante popular da cidade. "Outra intenção é que parte do peixe produzido em Maringá, seja vendida a restaurantes de Miami (EUA). Temos um avião de carga que, uma vez por semana, traz componente eletrônicos de Miami. Este avião volta vazio aos Estados Unidos, enquanto poderia voltar levando peixes", disse Pavanelli.

Câmara Mun de Pato Branco Fls 9 Visto

Piscicultura amplia renda familiar rural

As vendas durante a semana santa animam produtores em Pato Branco

Pedro Rodrigues Neto

Pato Branco – Os piscicultores de Pato Branco acertam os últimos preparativos para as vendas de peixes para a semana santa, que ocorre em pouco mais de um mês. Com a produção em dia e de boa qualidade, produtores de diversas localidades rurais da cidade esperam esgotar os açudes abastecendo o mercado interno com carne de carpas, tilápias, pacus, bagres e outros peixes nativos e exóticos cultivados na região.

Caso do senhor Vinícius Fassin, produtor rural da Região de Linha Independência, a pouco menos de 20 km do centro da cidade. Conhecido pela qualidade de seu pintado e pelo porte dos peixes que vende, Fassin conta que na quarta-feira santa chega a vender duas toneladas de peixe em uma manhã. "O pessoal lota a barranca do açude, é uma festa. Todo mundo escolhe um peixe grande e leva para casa", contou o piscicultor enquanto jogava a rede para apresentar sua produção a reportagem do **Diário**.

E que produção. Não demorou muito para Fassin mostrar a lente da câmera porque é tão famoso quando o assunto é peixe. Numa tarrafeada certeira ele tirou da água três carpas capim, de pelo menos oito quilos cada, e uma exuberante carpa cabeçuda, ou cabeça grande, de aproximadamente 18 quilos. E não é papo de pescador, a foto foi tirada.

Ele conta que começou investindo na produção de peixe para abastecer os pesque e pague da região, mas com o tempo, percebeu que um dia de venda na semana santa, seria muito mais rendoso ao bolso e mudou o foco. "Comecei há uns seis anos sabe. Daí um foi falando para o outro, que contou para o outro, e agora, quando chega a data, isso aqui fica tudo lotado", contou orgulhoso, á beira do açude.



Caprichoso com sua criação, Vinícius exibe o troféu de seu trabalho, uma carpa cabeçuda de 18kg

Investimento e retorno

Complemento de renda da propriedade, o agricultor conta com 45 vacas de leite, produzindo média de 20 litros/dia, cada, além de alguns alqueires de soja, milho e feijão, Fassin explica que a piscicultura representa um acréscimo de 20% na renda de sua propriedade. Os cuidados básicos para criar os bichos, ele explica. "Tenho um açude onde os alevinos são colocados para crescer e engordar. Depois, eu transfiro para um segundo açude, quando já estão maiores e, por fim, para um açude maior, quando estão prontos para a venda. Todo esse processo leva, em média, dois anos", relata o produtor.

O retorno do investimento fica no meio a meio, o que para o produtor é uma boa margem. "É 50% de retorno. Metade eu pago o investimento e o resto é o que sobra, está bom", garante. O custo fixo para o produtor, após a construção dos açudes, fica por conta da compra de novos alevinos, em média, um milheiro (mil) alevinos de carpa capim, a preferida entre os clientes pelo sabor e quantidade de carne, custa R$ 180. Além disso, tem o gasto com ração e a mão de obra do próprio agricultor. "É um bom investimento", garante.

Parceria

Dados da Secretaria Municipal de Agricultura mostram que em Pato Branco, por ano, são produzidas 200 toneladas de peixe. Toda essa demanda tem destino certo graças a uma parceria entre a prefeitura, por intermédio da Secretaria Municipal de Agricultura, em parceria com a Associação da Cadeia Produtiva do Peixe da Cidade.

Essa parceria entre poder público e produtores resulta em assessoria técnica desde a instalação dos açudes, manejo da criação e beneficiamento da produção de acordo com as normas da vigilância sanitária. Nesta cadeia produtiva, os piscicultores escoam sua demanda para áreas destinadas ao pesque e pague e para abastecimento do mercado consumidor.

Antonio Cesar Soares, técnico agrícola responsável pela cadeia produtiva do peixe no município conta que o trabalho é minucioso. "Trabalhamos todos os pontos, deste a engenharia de construção, as espécies criadas, o manejo, alimentação, qualidade de água, adubação dos viveiros, passando pela despesca e comercialização", disse.

De acordo com Cesar, o início da produção de peixes no município começou há 15 anos, e de lá, para cá, os plantéis cresceram em volume e variedades. "As precursoras foram as carpas, depois veio a tilápia, que é um peixe de dupla aptidão, pois pode ser vendida para carne ou para pesque pague. Além disso temos os nativos como o pacu, o jundiá, enfim. Dependendo do sistema de criação e o foco de mercado nós assessoramos", disse.

Crescimento

E exemplo como o de Vinícius Fassin, o produtor de carpas com mais de 18 quilos, tendem a aparecer ainda mais no mercado local. Para os técnicos envolvidos com o programa, a piscicultura é um mercado em consolidação. "Produzimos uma média de 200 toneladas ano, hoje, mas esse é um mercado em consolidação e tende a crescer ainda mais. Temos espécies para todos os tipos de clima e o cultivo é amplamente adaptável", concluiu Cesar.

Paraná revitaliza os conselhos de sanidade agropecuária

AEN

Curitiba - O Conselho Estadual de Sanidade Agropecuária do Paraná (Conesa-PR) está intensificando o trabalho de revitalização dos conselhos municipais da área, com o objetivo de aperfeiçoar o controle da qualidade dos produtos e ampliar a conscientização dos produtores. Representantes do Conesa e do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-PR), estão percorrendo municípios onde o grau de atividade dos conselhos ainda é baixo para verificar como ampliá-lo. O grupo já esteve em 14 municípios e visita mais 17 na próxima semana.

A intensificação desse trabalho é uma determinação do secretário da Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara, que preside o Conesa-PR. Desde que começaram a ser revitalizados, no ano passado, os Conselhos Municipais de Sanidade Agropecuária (CSAs) já obtiveram importantes avanços na conscientização do produtor paranaense em relação à melhoria da sanidade dos produtos animais e vegetais.

O aumento da preocupação com a sanidade agropecuária tem contribuído para atrair investimentos para o Paraná. Um exemplo disso é a instalação da empresa Cutrale, que está incentivando o plantio de citros na região Noroeste do Estado. A Cutrale, com sede no Estado de São Paulo, é considerada uma das maiores fábricas exportadoras de sucos cítricos em todo o mundo.

Controle

Segundo o secretário-executivo do Conesa-PR, Aurelino Menarim Júnior, um controle mais rigoroso de sanidade na região, principalmente na cadeia produtiva dos citros, é importante para todos os produtores e para a economia do Estado do Paraná.

Outra experiência bem sucedida a partir de sugestão dos CSAs foi a construção, pela prefeitura de Umuarama, de uma usina de pasteurização de leite no município que acabou com a venda de leite cru aos consumidores. Hoje, os produtores mandam a produção para a usina e recebem o leite de volta já pasteurizado, vendendo a seus clientes um produto com mais qualidade e segurança alimentar.

O controle da brucelose e tuberculose em bovinos é outra preocupação na pauta da maioria dos CSAs. São duas doenças transmissíveis ao ser humano e a exigência dos conselhos em relação ao controle, como a vacinação ou eliminação dos animais infectados, está cada vez maior, informou Menarim. A brucelose transmite doença febril infecciosa e atinge principalmente as articulações das pessoas. E a tuberculose provoca infecções pulmonares graves.

Menarim afirmou que com medidas eficientes é possível acabar com essas doenças no Paraná. Citou o exemplo da região de Castro, que enfrentava a infestação da brucelose e tuberculose na pecuária local na década de 60. Com vacinação e eliminação dos animais doentes o problema acabou e hoje a produção de leite e derivados na região é referência de qualidade para o Estado.

Mapa

No trabalho de revitalização dos CSAs, foi elaborado um mapa que classifica a atuação dos conselhos desde os mais ativos até os inativos. Dos 363 conselhos já instalados no Estado, 33% foram considerados muito ativos, com mais de 50% dos trabalhos já realizados. Cerca de 34% foram considerados medianamente ativos, com menos de 50% dos trabalhos realizados. Outros 23% foram considerados pouco ativos, com menos de 20% dos trabalhos realizados. E 10% dos conselhos estão totalmente inativos, alguns até sem diretoria.

Essa avaliação foi considerada satisfatória diante do cenário anterior, no qual os produtores tinham menos participação em medidas de sanidade agropecuária. Mas esse levantamento indica que ainda há muito o que fazer, disse Menarim. Por isso, as ações serão intensificadas este ano.

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 10
Visto

PARECER JURÍDICO
PROJETO DE LEI Nº 80/2011

Pretende o ilustre Vereador Laurindo Cesa, através do Projeto de Lei em epígrafe, obter o apoio do douto plenário desta Casa Legislativa, para dispor sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas da rede municipal de ensino.

Em síntese, justifica o autor, que o objetivo do projeto é incentivar cada vez mais o consumo da carne de peixe e qualificar a merenda escolar, em razão das propriedades nutricionais nele encontradas.

É o brevíssimo relatório.

Sem dúvida alguma, trata-se de iniciativa louvável, em se propor a inserção na alimentação escolar da carne de peixe, alimento de alto grau nutritivo, auxiliando inclusive, no melhor aproveitamento e avanço dos estudos pelos alunos.

A matéria encontra guarida na norma contida no artigo 107, inciso IV da Lei Orgânica do Município de Pato Branco, "in verbis":

"Art. 107. O dever do Poder Público, dentro das atribuições que lhe são conferidas, será efetivado mediante a garantia de:

IV – atendimento ao educando no ensino pré-escolar, fundamental e especial, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde;"

Cumpre ressaltar, a título de informação, que programas suplementares de alimentação não constituem despesas de manutenção e desenvolvimento do ensino, conforme prescreve a norma contida no artigo 71, inciso IV da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional).

No presente caso, entendemos s.m.j que objeto tratado é de pura gestão administrativa, sendo desnecessária a edição de lei para tanto, todavia competirá aos nobres edis promover a análise sob o enfoque de mérito.

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 11
Visto

Feitas essas considerações, opinamos em exarar parecer favorável a regimental tramitação da matéria.

É o parecer, SALVO MELHOR JUÍZO.

Pato Branco, 16 de maio de 2011.

José Renato Monteiro do Rosário
Assessor Jurídico

Luciano Beltrame
Procurador Legislativo

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 12
Visto

PROJETO DE LEI Nº. 7406/LEGISLATIVO

Inclui como obrigatório o peixe na merenda escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil do Município de Santa Maria.

CEZAR AUGUSTO SCHIRMER, Prefeito Municipal do Município de Santa Maria, Estado do Rio Grande do Sul.

FAÇO SABER, em conformidade com o que determina a Lei Orgânica do Município, em seu artigo 99, inciso III, que a Câmara Municipal aprovou e Eu sanciono e promulgo a seguinte

L E I:

Art. 1º - Torna obrigatório a inclusão, no mínimo duas vezes na semana do peixe na merenda escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil, no Município de Santa Maria.

Art. 2º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Senhor Prefeito Municipal de Santa Maria,

Maria de Lourdes Castro
Vereadora PMDB

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 13
Visto

Edição 5.231 – Ano 103 – Caxias do Sul - RS, 16 de fevereiro de 2011.

✦ *INOVAÇÃO*



Carine Massierer/Div./CR

Governo gaúcho introduz o peixe no cardápio da merenda escolar

Página 5

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 14
Visto

COMISSÃO DE JUSTIÇA E REDAÇÃO

PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 80/2011

Os membros da Comissão de Justiça e Redação reuniram-se para emitir parecer ao projeto de lei nº 80/2011, onde o Vereador Laurindo Cesa – PSDB, busca obter apoio do douto plenário desta Casa de Leis, para incluir no cardápio das Escolas da Rede Municipal de Educação o consumo de peixe.

Conforme Justificativa do Projeto de Lei, destacamos a iniciativa do nobre edil, tendo em vista estar adicionando uma alimentação diferenciada e saudável ao cardápio de merendas das Escolas Municipais de Pato Branco.

Após análise, emitimos **PARECER FAVORÁVEL** à tramitação e aprovação da presente matéria, considerando que o Projeto em apreço encontra-se em conformidade com a legislação pertinente a matéria.

É o parecer, SMJ.
Pato Branco, 13 de Junho 2011.

Guto Silva (DEM) – RELATOR

Laurindo Cesa (PSDB) – Presidente

William Machado (PMDB)

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -13-Jun-2011-17:57-000854-1/1

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 15
Visto

Câmara Municipal de Pato Branco

Estado do Paraná

GABINETE DO VEREADOR VILMAR MACCARI - PDT

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -15-Jun-2011-10:00-00886-1/3

Exmo Sr.
Claudemir Zanco
Presidente Câmara Municipal de Pato Branco

APROVADO
Data 15/6/2011
Assinatura
CÂMARA MUNICIPAL PATO BRANCO

Os vereadores infra-assinados membros da Comissão de Políticas Públicas, **Guilherme Sebastião Silverio – PMDB, Valmir Tasca - DEM** e **Vilmar Maccari – PDT**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, requerem seja oficiado ao **Executivo Municipal**, solicitando que o mesmo analise e posteriormente emita parecer sobre o **Projeto de Lei nº 80/2011**, que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais no Município de Pato Branco, conforme cópia em anexo.

Por determinação expressa no artigo 107, inciso IV da Lei Orgânica do Município de Pato Branco dispõe:

> Art. 107. O dever do Poder Público, dentro das atribuições que lhe são conferidas, será efetivado mediante a garantia de:
> IV – atendimento ao educando no ensino pré-escolar, fundamental e especial, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Esta solicitação se faz necessária para melhor análise e posterior emissão de parecer ao Projeto de Lei nº 80/2011.

Nestes termos, pedem deferimento.
Pato Branco, 15 de junho de 2011.

Guilherme Sebastião Silverio
Vereador – PMDB

Valmir Tasca
Vereador – DEM

Vilmar Maccari
Vereador – PDT

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 16
Visto

Prefeitura Municipal de Pato Branco

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

Of.40/2011/SMECEL

Pato Branco, 20 de junho de 2011

Sr. Presidente,

Em atendimento aos ofícios da Câmara Municipal de Vereadores estamos informando:

- Ofício 259/2011 , por solicitação dos vereadores Claudemir Zanco –PPS e Guilherme Sebastião Silvério-PMDB, que solicitam informações a respeito da construção da Escola Jardim Primavera, informamos aguardando que o Estado do Paraná de andamento ao processo de construção da escola, compromisso assumido pelo ex- governador.

-Ofício 276/2011, por solicitação do vereador Nelson Bertani-PDT, que solicita a construção de um Centro de Educação Infantil no bairro Veneza, informamos que a solicitação estará cadastrada no PAR, dependendo de repasse de recursos do governo Federal. Quanto ao acesso secundário ao Ginásio do bairro Veneza, encaminhamos solicitação ao Departamento de Obras da Prefeitura Municipal.

-Ofício 284/2011, por solicitação dos vereadores Guilherme Sebastião Silvério-PMDB,Valmir Tasca- DEM , Vilmar Macari –PDT, que solicitam parecer a respeito do Projeto de lei que estabelece a obrigatoriedade na inclusão da carne de peixe na alimentação escolar. Segundo informações repassadas pela Secretaria Municipal da Agricultura, não há no município frigorífico com inspeção municipal, estadual ou federal para a carne de peixe. Para adquirir o peixe do supermercado o custo torna-se inviável . A nossa preocupação é também como servir a carne de peixe , sem expor as crianças a riscos . Impor a obrigatoriedade na utilização do peixe na alimentação escolar acreditamos ser um tanto temerário. É p parecer da nutricionista que atende o setor, assim como desta Secretaria. PL 80/2011

Respeitosamente

Alcides Benato
Secretário Municipal de Educação,
Cultura, Esporte e Lazer

Ilmo Senhor
Claudemir Zanco
Presidente da Câmara Municipal de Vereadores
Pato Branco-Pr

Câmara Mun. de Pato Branco Fls. 17 Visto

CAMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -22-Jun-2011-10:26-009930-1/1

COMISSÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS
PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 80/2011

O Vereador Laurindo Cesa - PSDB, propõe o Projeto de Lei nº 80/2011, que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do Município de Pato Branco.

Considerando parecer emitido pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer conforme requerido, e parecer emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, não há no Município frigorífico com inspeção municipal, estadual ou federal para a carne de peixe. Para adquirir o peixe de supermercados o custo torna-se inviável. E a preocupação é também como servir a carne de peixe, sem expor as crianças a riscos. Impor a obrigatoriedade na utilização do peixe na alimentação escolar é um tanto temerário, é o parecer da nutricionista que atende o setor, assim como o das Secretarias citadas acima.

Portanto o objeto tratado é de pura gestão administrativa, sendo desnecessária a edição de lei para tanto.

Pelo interesse público e pela sua legalidade, após a análise optamos por exarar **PARECER CONTRÁRIO**, à sua tramitação e aprovação por esta Casa de Leis.

É o nosso parecer, SMJ.
Pato Branco, 22 de junho de 2011.

Guilherme Sebastião Silverio (PMDB) - Membro

A Discutir no Plenário

Valmir Tasca (DEM) – Presidente

Vilmar Maccari (PDT) – Membro - Relator

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 12
Visto

COMISSÃO DE ORÇAMENTO E FINANÇAS
PARECER AO PROJETO DE LEI Nº80/2011

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -05-Jul-2011-10:27-010004-1/1

A Comissão de Orçamento e Finanças analisou o Projeto de Lei nº 80/2011, o qual dispõe sobre obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do Município de Pato Branco.

A carne de peixe na merenda escolar é importante pelo alto teor nutritivo e inúmeros benefícios a saúde, bem como, proporcionar aos estudantes hábitos alimentares saudáveis.

A carne dos peixes contém, em média, 18% de proteínas ricas em aminoácidos essenciais, que não são produzidas pelo organismo. Com proteínas de alta digestibilidade, os peixes são excelentes fontes de sódio, potássio, magnésio, ferro, cálcio, fósforo, iodo, flúor, manganês e cobalto, além de vitaminas A, D e complexo B.

Vitamina B12 essencial para que o sistema nervoso seja saudável. Além de diminuir o risco de doença cardíaca, também ajuda a diminuir a depressão e previne determinados tipos de anemia.

O *iodo* assegura o bom funcionamento da tiróide.

Ácidos Gordos ómega 3 têm inúmeros benefícios! Crê-se que protegem problemas cardíacos e circulatórios. Atuam também como anti-inflamatório, sendo muito útil para os casos de psoríase, inflamação nas articulações e lúpus.

Muitos peixes são ricos em vitamina D, que é muito importante para a absorção do cálcio no organismo promovendo a saúde dos ossos, fortifica os dentes e ainda pode ser preventivo de determinadas formas de cancro.

Ainda, indiretamente poderá incentivar a criação de peixes no interior do município, resultando em benefícios positivos na economia e qualidade de vida para as famílias dos pequenos produtores rurais.

Após análise, a comissão de Orçamento e Finanças emitiu **PARECER FAVORÁVEL** a tramitação do Projeto de Lei 80/2011.

É o parecer, SALVO MELHOR JUÍZO.
Pato Branco, 04 de julho de 2011.

Osmar Braun Sobrinho - PR
Presidente

Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB
Relatora

Nelson Bertani – PDT
Membro

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 19
Visto

Câmara Municipal de Pato Branco

Estado do Paraná

Excelentíssimo Senhor
Claudemir Zanco
Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco

O vereador infra-assinado, **Nelson Bertani – PDT**, no uso de suas prerrogativas legais e regimentais, apresenta para a apreciação do douto Plenário desta Casa de Leis, **EMENDA** ao Projeto de Lei nº 80/2011, que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do Município de Pato Branco.

EMENDA MODIFICATIVA:

APROVADO
Data 11/7/2011
Assinatura
CÂMARA MUNICIPAL - PATO BRANCO

VOTOU CONTRA A EMENDA, O VEREADOR WILLIAM C. P. MACHADO - PMDB.

Modifica o Art. 1º do Projeto de Lei nº 80/2011, que passa a vigorar com o seguinte teor:

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe, 1 (uma) vez por mês, na merenda escolar das Escolas Municipais do Município de Pato Branco.

Nestes termos pede deferimento.
Pato Branco, 11 de julho de 2011.

Nelson Bertani
Vereador– PDT

Câmara Munic. Pato Branco
Vilmar Maccari
Vereador - PDT

CAMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral -11-Jul-2011-11:19-010042-1/1

Câmara Fls. 20 Visto

PROJETO DE LEI Nº 80/2011

Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do Município de Pato Branco.

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe, 1 (uma) vez por mês, na merenda escolar das escolas municipais do município de Pato Branco.

Art. 2º Os peixes deverão ser procedentes de açudes ou tanques de engorda localizados dentro ou fora do município, comprovando que os alevinos foram adquiridos de criadouros públicos ou particulares para preservar as espécies nativas existentes nos rios da região.

Art. 3º Esta lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2012.

Esta lei decorre do projeto de lei nº 80/2011, de autoria do vereador Laurindo Cesa – PSDB.

Câmara Mun. de Pato Branco
Fls. 21
Visto

DIÁRIO DO SUDOESTE

REDE DIÁRIOS DO PARANÁ

PATO BRANCO | SEXTA-FEIRA, 29 DE JULHO DE 2011 | ANO XXVI | NÚMERO 5240 | EDIÇÃO REGIONAL |

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRANCO – ESTADO DO PARANÁ
LEI Nº 3.631, DE 13 DE JULHO DE 2011

Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do Município de Pato Branco.

A Câmara Municipal de Pato Branco, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituída a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe, 1 (uma) vez por mês, na merenda escolar das escolas municipais do Município de Pato Branco.

Art. 2º Os peixes deverão ser procedentes de açudes ou tanques de engorda localizados dentro ou fora do município, comprovando que os alevinos foram adquiridos de criadouros públicos ou particulares para preservar as espécies nativas existentes nos rios da região.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2012.

Esta Lei decorre do Projeto de Lei nº 80/2011, de autoria do vereador Laurindo Cesa.

Gabinete do Prefeito Municipal de Pato Branco, 13 de julho de 2011.

ROBERTO VIGANÓ
Prefeito Municipal

Câmara Mun de Pato
Fls. 22
Visto

PROJETO DE LEI Nº 80/2011

Nº DO PROJETO: 80/2011

SÚMULA: Dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do Município de Pato Branco. (Peixes procedentes de açudes ou tanques de engorda localizados dentro ou fora do município).

AUTOR: Vereador Laurindo Cesa – PSDB

LEITURA EM PLENÁRIO: 18 de abril de 2011

DISTRIBUÍDO À COMISSÃO DE JUSTIÇA E REDAÇÃO EM: 16 de maio de 2011
RELATOR: Luiz Augusto Silva – DEM

DISTRIBUÍDO À COMISSÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS EM: 14 de junho de 2011
RELATOR: Vilmar Maccari – PDT

DISTRIBUÍDO À COMISSÃO DE ORÇAMENTO E FINANÇAS EM: 22 de junho de 2011
RELATORA: Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB

VOTAÇÃO SIMPLES

PRIMEIRA VOTAÇÃO REALIZADA EM: 6 de julho de 2011
Aprovado com 8 (oito) votos a favor e 1 (um) contra.
Votaram a favor: Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB, Guilherme Sebastião Silverio - PMDB, Laurindo Cesa – PSDB, Luiz Augusto Silva – DEM, Nelson Bertani – PDT, Osmar Braun Sobrinho – PR, Valmir Tasca – DEM e William Cezar Pollonio Machado – PMDB.
Votou contra: Vilmar Maccari – PDT

Os vereadores Nelson Bertani – PDT e Vilmar Maccari – PDT, votaram com justificativa. O vereador Nelson Bertani – PDT justificou seu voto a favor, sugerindo a apresentação de emenda para a segunda discussão e votação, cujo propósito é a inclusão da carne de peixe na merenda escolar nas escolas municipais do município de Pato Branco, no mínimo uma vez por mês. O Vereador Vilmar Maccari – PDT justificou seu voto contra, considerando parecer contrário emitido pela Comissão de Políticas Públicas ao referido projeto de lei.

SEGUNDA VOTAÇÃO REALIZADA EM: 11 de julho de 2011
Aprovado com emenda, com 9 (nove) votos a favor.
Votaram a favor: Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB, Guilherme Sebastião Silverio - PMDB, Laurindo Cesa – PSDB, Luiz Augusto Silva – DEM, Nelson Bertani – PDT, Osmar Braun Sobrinho – PR, Valmir Tasca – DEM, Vilmar Maccari – PDT e William Cezar Pollonio Machado – PMDB.

Aprovado com **emenda modificativa** de autoria dos vereadores Arilde Terezinha Brum Longhi – PRB, Nelson Bertani – PDT e Vilmar Maccari – PDT.
O vereador William Cezar Pollonio Machado – PMDB votou contra a emenda. O vereador Vilmar Maccari – PDT justificou seu voto a favor, tendo em vista a aprovação da emenda.

ENVIADO AO EXECUTIVO EM: 12 de julho de 2011
ATRAVÉS DO OFÍCIO Nº: 323/2011

Lei nº 3631, de 13 de julho de 2011
PUBLICADA: Jornal Diário do Sudoeste – Edição nº 5240, do dia 29 de julho de 2011.