LEI MUNICIPAL Nº 1.680/2026
DE 04 DE MAIO DE 2026.

Dispõe sobre a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, por meio da educação alimentar e nutricional e da regulação da distribuição, comercialização e comunicação mercadológica de alimentos e bebidas nas unidades escolares das redes públicas de educação básica no Município de Querência, Mato Grosso.

O Prefeito Municipal de Querência, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou, e, eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º – Entende-se como promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar a realização da educação alimentar e nutricional, a regulação da comercialização e a comunicação mercadológica de alimentos, preparações culinárias e bebidas disponibilizadas e comercializadas nas redes públicas e privada de educação básica do município de Querência, Mato Grosso.

Parágrafo único. As unidades escolares devem ser espaços promotores da saúde, qualidade de vida e de proteção dos direitos das crianças e adolescentes que influenciam na formação de hábitos saudáveis e no desenvolvimento de habilidades para a promoção do bem-estar pessoal e de sua comunidade.

Art. 2º – A promoção da alimentação adequada e saudável nas unidades escolares deve ser realizada conforme as diretrizes oficiais do Ministério da Saúde, respaldadas no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de dois anos, e com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) respaldadas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. 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: alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem,

fermentação, pasteurização, 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 ultra processados: 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). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento.

V – Comunidade escolar: composta por docentes, por discentes e por outros profissionais da escola, além de pais ou responsáveis pelos alunos, empresários, empregados e profissionais de estabelecimentos comerciais, bem como qualquer pessoa envolvida diretamente no processo educativo de uma escola e responsáveis pelo seu êxito.

VI – Comunicação mercadológica: toda e qualquer atividade de comunicação comercial, inclusive publicidade, para a divulgação de produtos, serviços, marcas e empresas independentemente do suporte, da mídia ou do meio utilizado.

TITULO I

DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 3º – A escola deverá incluir a educação alimentar e nutricional de forma transversal no currículo escolar, em conformidade com a Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, abordando o tema alimentação e nutrição e práticas saudáveis de vida no processo de ensino e aprendizagem, inserido no projeto político pedagógico das escolas.

Parágrafo único. A educação alimentar e nutricional deve ser um campo de conhecimento e de prática contínua, permanente, transdisciplinar que usa abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto aos escolares e à comunidade escolar, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e

significados que compõem o comportamento alimentar, respeitando a liberdade e autonomia da escola no desenvolvimento das atividades.

Art. 4º – A organização de hortas no ambiente escolar e a prática da culinária devem compor as estratégias de educação alimentar e nutricional, conforme viabilidade operacional e de infraestrutura das escolas.

Art. 5º – As escolas, com o apoio das secretarias estaduais e/ou municipais da educação e da saúde, devem promover a capacitação do seu corpo docente e colaboradores para incorporar a educação alimentar e nutricional no projeto político pedagógico, a partir de uma abordagem multidisciplinar e transversal dos conteúdos.

Art. 6º – É responsabilidade da escola orientar a comunidade escolar sobre a importância da alimentação adequada e saudável, bem como orientar os pais e responsáveis sobre os lanches enviados para a escola em consonância com os dispositivos desta Lei.

TITULO II
DAS AÇÕES DE DOAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS NO AMBIENTE ESCOLAR

Art. 7º – A doação e comercialização de alimentos, bebidas e preparações culinárias no ambiente escolar deve priorizar aqueles in natura e minimamente processados, de forma variada e segura, que respeitem a cultura e as tradições locais, em conformidade com a faixa etária e o estado de saúde do aluno, inclusive dos que necessitem de atenção específica.

Parágrafo único. Para efeitos desta Lei, a doação e comercialização de alimentos refere-se a qualquer forma de distribuição e venda de alimentos, bebidas e preparações culinárias a escolares, professores, funcionários administrativos, pais e demais membros da comunidade escolar, de forma terceirizada ou gestão direta pela escola.

Art. 8º – Todos os estabelecimentos comerciais localizados no interior das escolas públicas (cantinas, refeitórios, restaurantes, lanchonetes, etc.), as empresas fornecedoras de alimentação escolar, os serviços de delivery ou qualquer sistema de entrega de alimentos

(contratação de lanche pronto) no ambiente escolar estão sujeitos a esta Lei.

Art. 9º – Devem ser oferecidas e/ou comercializadas diariamente três opções de lanches e/ou refeições saudáveis, que contribuam para a saúde dos escolares, que valorizem a cultura alimentar local e que derivem de práticas produtivas ambientalmente sustentáveis, tais como:

I – frutas, legumes e verduras da estação, de preferência de produção local ou regional;

II – castanhas, nozes e/ou sementes;

III – iogurte e vitaminas de frutas naturais, isolados ou combinados com cereais como aveia, farelo de trigo e similares;

IV – bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas;

V – sanduíches naturais sem molhos ultra processados;

VI – pães caseiros;

VII – bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais e/ou legumes, usando quantidades reduzidas de açúcar e gorduras e sem conservantes, corantes e/ou emulsificantes;

VIII – produtos ricos em fibras (frutas secas, grãos integrais, entre outros similares);

IX – salgados assados que não contenham em sua composição gordura vegetal hidrogenada ou embutidos (Exemplos: esfirra, enrolado de queijo);

X – refeições balanceadas e variadas em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira;

XI – outros alimentos recomendados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

Art. 10 – 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.

Art. 11 – Ficam proibidas as doações e a comercialização no ambiente escolar de alimentos ultra processados, preparações e bebidas com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, com adição de adoçantes, tais como:

I – balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados, algodão doce, chup-chup, suspiros, maria-mole, churros, marshmallow, sorvetes de massa, picolés de massa com cobertura e confeitos em geral, alimentos com corantes artificiais, adoçantes artificiais;

II – cereais açucarados, salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivo;

III – frituras em geral;

IV – salgados assados que tenham em seus ingredientes gordura hidrogenada (empadas, pastel de massa podre, etc.);

V – pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais;

VI – bebidas formuladas industrialmente, que contenham açúcar ou adoçantes em seus ingredientes, tais como refrigerantes, néctares, refrescos, chás prontos para o consumo, água de coco adoçada com açúcar, bebidas esportivas, bebidas lácteas, bebidas achocolatadas, bebidas alcoólicas, cerveja sem álcool e bebidas energéticas;

VII – embutidos (apresuntado, mortadela, blanquete, salame, carne de hambúrguer, empanados, linguiça, salsichão e patê desses produtos);

VIII – alimentos que contenham adoçantes e antioxidantes artificiais (observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens);

IX – outros alimentos processados e ultra processados que contenham:

a) mais de 100 mg (cem miligramas) de sódio em 100 kcal (cem quilocalorias) do produto (≥ 1 mg de sódio por 1 kcal);

b) mais de 1 g de açúcar livre em 100 kcal (≥ 10% de total de energia proveniente de açúcares livres);

c) mais de 1 g de gordura saturada em 100 kcal (≥ 10% do total de energia proveniente de gorduras saturadas);

d) mais de 3 g de gordura total em 100 kcal (≥ 30% de total de energia proveniente do total de gordura);

e) qualquer quantidade de ácidos graxos trans adicionados pelo fabricante;

X – alimentos que contenham rotulagem nutricional frontal, com base na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 e na Instrução Normativa (IN) nº 75/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

XI – Ficam permitidos a utilização de alimentos embutidos como salsicha, bacon e presunto em eventos festivos previamente negociados com gestação atual e autorizados, desde que não interfira na alimentação habitual e seguimento do cardápio previamente proposto.

Art. 12 – Para as escolas de educação infantil que atendem crianças menores de dois anos, fica proibida a oferta de preparações ou produtos que contenham açúcar, incluindo os sucos naturais, conforme as diretrizes oficiais do Ministério da Saúde.

TITULO III
DAS AÇÕES DE COMUNICAÇÃO MERCADOLÓGICA DE ALIMENTOS NO AMBIENTE ESCOLAR

Art. 13 – É vedado, na unidade escolar, qualquer tipo de comunicação mercadológica de alimentos, preparações e/ou bebidas cuja oferta e comercialização seja proibida por esta Lei.

Art. 14 – Para efeitos desta Lei, a comunicação mercadológica abrange a promoção comercial direta ou indireta, incluindo-se aquelas realizadas no espaço físico da escola e também no contexto de atividades extracurriculares.

Art. 15 – É vedada, no ambiente escolar, a prática do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança dos produtos tratados nesta Lei, sendo considerada circunstância agravante a utilização, dentre outros, dos seguintes recursos:

I – linguagem infantil, efeitos especiais e excesso de cores;

II – trilhas sonoras de músicas infantis ou cantadas por vozes de criança;

III – representação de criança;

IV – pessoas ou celebridades com apelo ao público infantil;

V – personagens ou apresentadores infantis;

VI – desenho animado ou de animação;

VII – bonecos ou similares;

VIII – promoção com distribuição de prêmios ou de brindes colecionáveis ou com apelos ao público infantil; e

IX – promoção com competições ou jogos com apelo ao público infantil.

Art. 16 – Em casos de festividades aniversários e comemorações, deverá ser seguido cardápio pré-estabelecido, expedido pela Secretaria de Educação, levando em consideração faixa etária, legislação vigente do PNAE e demais regulamentações necessárias.

TITULO IV
DAS AÇÕES DE FISCALIZAÇÃO E CONTROLE SOCIAL

Art. 17 – Fica estabelecida a criação de um fórum permanente de acompanhamento e implementação do disposto desta Lei e regulamentações em âmbito estadual e/ou municipal, integrado pelos setores saúde, educação, representantes de escolas, estabelecimentos comerciais e outros interessados.

Art. 18 – Cabe aos órgãos de vigilância sanitária, de defesa do consumidor e de educação, com a colaboração das Associações de Pais e Mestres (APM) e da comunidade escolar, o acompanhamento das ações realizadas e a fiscalização do disposto nesta Lei, respeitadas as respectivas competências.

Art. 19 – Qualquer cidadão pode denunciar o não cumprimento desta Lei ao Sistema de Ouvidoria do município ou outros canais de atendimento disponibilizado.

TITULO V
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 20 – O descumprimento das disposições contidas neste regulamento constitui infração administrativa, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 21 – Os estabelecimentos comerciais de que trata o artigo 8º terão o período de transição de 6 (seis) meses para se adequar ao disposto nesta Lei, a contar da data de sua publicação.

Art. 22 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação. O Poder Executivo regulamentará no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

Gabinete do Prefeito Municipal de Querência – MT, 04 de maio de 2026.

GILMAR REINOLDO WENTZ:43770630068
Assinado de forma digital por GILMAR REINOLDO WENTZ:43770630068
Dados: 2026.05.07 11:10:35 -03'00'

Gilmar Reinoldo Wentz

Prefeito Municipal