

01-0603/2002

MAIORIA ABSOLUTA
2 discussões e votações
Há Subst. de



Câmara Municipal de São Paulo

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ASSESSORIA TÉCNICA DA MESA - A.T.M.

SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

: 01-0603/2002 DE 2002

MATERIA LEGISLATIVA: PL

01-0603/2002 DE 29/10/02

PROMOVENTE: VEREADOR

PAULO FRANGE

E M E N T A:

"DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA UTILIZAÇÃO DE FÉCULA OU FARINHA DE MANDIOCA NA FABRICAÇÃO DOS PÃES E SIMILARES DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E CRECHES MUNICIPAIS."

0

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
5/1/2011 11:40:52

00000056010-37



ARQUIVADO EM 23/01/2009

Viviane

CHEFE DE SEÇÃO
VIVIANE FERREIRA-PO
Supervisora
SGP-33

CÓD. 0213

Matéria PL 603/2002. DANILO MIRANDA DOS SANTOS



Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE
Assessoria Cícero / Ass. Parlamentar
Nº 100.406

LIDO HOJE
AS COMISSÕES DE: 29 OUT 2002
Constituição e Justiça
Administração Pública
Trânsito, Transportes e Comunicações
Educação, Cultura e Esporte
Finanças e Orçamento
PRESIDENTE

PROJETO DE LEI 01 - PL
01-0603/2002

Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de fécula ou farinha de mandioca na fabricação dos pães e similares destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino e creches municipais.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

Art.1º- Fica obrigada a utilização de um percentual de fécula ou farinha de mandioca na fabricação dos pães e similares destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino e creches municipais.

Parágrafo Único – O percentual a que se refere o “caput” deste artigo, será de no mínimo 10 % de fécula de mandioca, que deverá ser adicionada no preparo de pães e similares.

Seção de Publicação e Edição de Anais - DT-10
29 OUT 2002
18.40 R. 180

CMSF - A.T.M.
-23-GAB-2002-17-21-00472
MATERIA - 669.9982 - DATA - 29/10/2002 - RANEA DOS SANTOS

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SEGUE(M) (n) (s) nesta data documento(s) rubricado(s)	
sob nº	2 a 15 e folha de informação sob nº
16	611102 a ()

INÁCIO VEIGA
Oficial Legislativo
RF. 11.132



atuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 02 do proc.
Nº 603 de 02
Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE
Ass. Parlamentar
00.406

Art. 2º- Fica estabelecido como critério obrigatório de seleção nos Processos Licitatórios para fornecimento de merenda escolar à Rede Municipal de Ensino e creches municipais, que as empresas interessadas fabriquem pães e similares com farinha que contenha o percentual mínimo de fécula de mandioca mencionado no parágrafo único do artigo primeiro.

Art. 3º- O nível da adição de fécula de mandioca definida nesta lei deverá ser compensada com farinha de trigo de teores protéicos pelo menos maiores na mesma proporção.

Art. 4º- O Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 5º- Esta lei entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

SALA DAS SESSÕES, 22 de Outubro de 2.002


Vereador PAULO FRANGE
Líder do PTB na CMSP



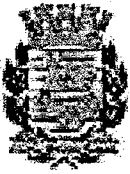
JUSTIFICATIVA

A presente proposta legislativa visa instituir a obrigatoriedade da utilização de fécula de mandioca no preparo e fabricação de pães e similares destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino.

Recentes pesquisas realizadas mostraram que é possível adicionar até 20% de fécula de mandioca no preparo do pão francês e de até 25% na massa de pães para hambúrguer e cachorro-quente. Teoricamente, o amido de mandioca (fécula) é parecido com o trigo. Pesquisadores garantem que não ocorre mudança de sabor significativa nos pães fabricados com a adição da fécula de mandioca. Além disso, os pães fabricados com parte de mandioca dobram o tempo de armazenamento de três para seis horas, em relação à produção com 100% de farinha de trigo.

A adoção da presente proposta possui duas grandes vantagens. A primeira é que a adição da fécula de mandioca no preparo e fabricação de pães e similares torna mais rico, do ponto de vista nutricional, um dos alimentos mais populares do Brasil. A segunda vantagem é econômica, vez que , segundo especialistas, é possível obter uma economia de 7% a 8% na produção de pães fabricados com farinha que contenha fécula de mandioca. Além disso, a iniciativa representaria um grande incentivo ao agronegócio da “mandiocultura” nacional e aos produtores de mandioca e seus derivados. Segundo dados da EMBRAPA, o país possui hoje cerca de 150 mil toneladas de amido de mandioca em estoques , sendo que as fecularias possuem uma capacidade ociosa de até 50%, o que revela a grande possibilidade de infraestrutura que o país possui em suportar essa inovação.

É de conhecimento de todos que, 90% da farinha de trigo por nós utilizada é importada. Em tempos de instabilidade do dólar, a mandioca seria uma ótima alternativa para diminuir gastos com importação de farinha de trigo em grande escala, como ocorre atualmente, barateando o custo de pães e similares, e no presente caso, beneficiando os cofres públicos com o menor custo.



Transcrevemos na íntegra matéria publicada no encarte “Suplemento Agrícola” (fls. G 6 e G 7) do Jornal O Estado de São Paulo desta Quarta-feira, 23 de outubro de 2002, que versa sobre o assunto tratado pela propositura em testilha:

***Fécula de mandioca pode servir à panificação
Mistura do amido à farinha de trigo garante economia e é opção para
enfrentar crise***

TATIANA FÁVARO

O proprietário da Panificadora Ouro Pães, Manoel Odécio de Freitas, está torcendo para ser o vencedor da próxima licitação para entrega dos pãezinhos franceses às escolas municipais de Paranavaí (PR). Já possui o edital da concorrência e sabe que tem condições de atender a um requisito diferente, explícito no documento: os pães, destinados à merenda escolar, deverão ser feitos com 20% de fécula (amido) de mandioca. (grifos nossos)

Em Paranavaí, o uso desse amido na panificação já é lei. Na Câmara dos Deputados, um projeto indica a obrigatoriedade da utilização de derivados de mandioca na panificação. A proposta está na Comissão de Defesa do Consumidor e, para chegar à votação em plenário, precisa passar pelas comissões de Agricultura e de Constituição e Justiça. O principal objetivo é ampliar o consumo de mandioca, estimulando os produtores, que hoje enfrentam queda nos preços e pensam em reduzir o próximo plantio.

O projeto tem apoio irrestrito da Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca (Abam), mas enfrenta resistência da Associação



Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE

Folha reatada em 30/09/2015 00:00:00.
Nº 603 de 02
Adelino Cicone - Ass. Parlamentar
6

Brasileira das Indústrias de Trigo (Abitrigo) e da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip). No dia 11 de novembro, representantes desses setores se reúnem em São Paulo para discutir, mais uma vez, a possibilidade de o País ter legislação que oriente a mistura. Além dos setores de mandioca, trigo e panificação, estarão representadas as indústrias de biscoitos e massas, e do governo federal. (grifos nossos)

***Trabalho** - Segundo levantamentos feitos pela Abam, a mandiocultura emprega hoje 4 milhões de pessoas, em toda a cadeia produtiva. "Com essa lei, mais cem mil novos empregos podem ser gerados no campo, beneficiando sobretudo a agricultura familiar", afirma o presidente da entidade, Maurício Yamakawa. (grifos nossos)*

Cidades de Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Paraná e São Paulo têm adotado o uso de fécula na panificação. Na padaria de Freitas, o pãozinho é feito com 80% de farinha de trigo e 15% a 20% de amido há um ano, antes mesmo de se tornar lei. Segundo o panificador, a economia é clara: ele paga R\$ 1,54 o quilo de farinha de trigo e R\$ 0,40 o quilo da fécula de mandioca. (grifos nossos) "Hoje forneço 4 mil pãezinhos franceses/dia, semana sim, semana não, a uma escola da cidade. Meus clientes aprovaram. O pão fica mais crocante, com a massa mais uniforme."

Na Assembléia Legislativa do Paraná, há um projeto que prevê a obrigatoriedade do uso de 10% de fécula ou farinha de mandioca pelos moinhos de trigo daquele Estado. Em Mato Grosso do Sul, o emprego do amido também é lei. Em Mato Grosso, projeto prevê incentivos fiscais a indústrias de panificação e confeitaria que usarem até 10% de derivados de mandioca em seus produtos. Em Salvador (BA), há um projeto, e em Vitória da Conquista (BA) é lei o uso de 10% a 20% de derivados de mandioca em massas. (grifos nossos)

***Em queda** - De acordo com o técnico do Departamento de Economia Rural (Deral) do Paraná, Metódio Roxko, o incentivo ao uso da fécula abre uma opção de mercado válida para o setor, desgastado pela crise. No Paraná, terceiro Estado produtor de mandioca no ranking nacional, a produção tem caído de forma significativa. Na safra 2001/2002, os mandiocaís ocupam 160 mil hectares e representam 3,4 milhões de toneladas de raiz. A previsão para a*



autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 06 do proc.
Nº 603 de 02/15
Assessoria Jurídica - Ass. Parlamentar
15/09/2015 14:06

Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE

safra 2002/2003 é de 134 mil hectares plantados e produção de 2,8 milhões de toneladas. "Os preços chegaram a ponto de ficar abaixo do custo de produção", diz o Roxko. O Pará, maior Estado produtor da raiz, tem 273 mil hectares de área plantada para produção de 3,8 mil toneladas.

Em contrapartida, a indústria de amido de mandioca tem crescido e surge, segundo o pesquisador Joselito Motta, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Mandioca e Fruticultura, como meio para recuperação do setor mandioqueiro. Motta informa que em 2001 foram produzidas 550 mil toneladas de fécula, 400 mil destinadas à indústria papaleira, principalmente nos Estados Unidos e Itália. "Paraná, São Paulo, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul concentram essa produção. Há fecularias que processam 1.200 toneladas de raiz/dia", afirma o pesquisador. A previsão é a de chegar a 722 mil toneladas de amido este ano, das quais 500 mil serão destinadas à indústria.

Oferta - Em São Paulo, a empresa Primo & Filhos Indústria e Comércio Ltda., localizada em Jacareí, vende fécula de mandioca a 50 panificadoras do Vale do Paraíba e litoral norte do Estado. Mas a maior parte do amido adquirido pela empresa é aproveitado na produção de melhoradores de massa, compostos usados por padeiros para garantir a consistência do pão. "Consumo 30 toneladas de fécula por mês, para fazer o melhorador. Há mercado", diz ele, que vende o saco de amido, de 25 quilos, a R\$ 13,00. (grifos nossos)

O responsável pela padaria do Mercadinho Patriarca de São José dos Campos (SP), Manuel Ribeiro Sobrinho, já usou a fécula para fazer pão francês e recomenda. "Só parei de usar porque começou a faltar", conta. "Uma pena, pois funciona bem, o consumidor gosta, o pão fica mais crocante. Se tivesse oferta, voltaria a comprar, tranquilamente."

Tanto Fossa quanto Ribeiro Sobrinho alertam: **para usar a fécula na produção do pão francês, é preciso trabalhar com farinha de trigo de muito boa qualidade. O pesquisador Joselito Motta diz que essa necessidade surgiu porque há moinhos de trigo misturando a fécula de mandioca em seu produto.**



Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE

"O problema é que alguns deles não informam o consumidor sobre isso. Querem ter economia, colocam 10%, 20% de amido na farinha e não enxergam que muita gente que compra a farinha usa outros 10% de fécula na hora de fazer o pão. (grifos nossos)

Aí o produto fica com a qualidade alterada e o setor de trigo vem dizer que é porque a fécula não serve para isso."

(...)

Quarta-feira, 23 de outubro de 2002

Amido é usado pelo setor papeleiro

Técnicos da Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca (Abam) apóiam a aprovação da lei que regulamenta o uso de fécula de mandioca na panificação, pois vêem nela uma forma de estipular cotas de uso, ainda pouco claras. O professor Ahmed Eldash, da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), recomenda o uso de 5% a 10% de amido com farinha de trigo, num primeiro momento. "À medida que a indústria absorve a tecnologia, esse índice poderá aumentar." (grifos nossos)

Essa também é a proposta da Abam, que sugere crescimento de 20% ao ano no consumo de amido, nos próximos cinco anos. "Precisamos quebrar o paradigma do pão de guerra", diz o presidente da entidade, Maurício Yamakawa. Durante a Segunda Grande Guerra, era comum misturar farinha de rapa de mandioca à de trigo, para se fazer pão. "Mas o amido é muito superior à farinha de rapa."

No papel - A fécula de mandioca tem mais de 200 usos, segundo o pesquisador Joselito Motta, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Ele afirma que o amido é usado na indústria de papel, têxtil, farmacêutica, de colas, tintas e frios embutidos. "Dos amidos modificados (com outros componentes) são extraídos xaropes. Estuda-se ainda a produção de isopor biodegradável, à base desses amidos modificados."



Na semana passada, em São Paulo, a potencialidade do uso da fécula no setor papelero ficou em evidência durante o 35.º Congresso e Exposição Anual de Celulose e Papel. Yamakawa, da Abam, espera para 2006 a destinação de 250 mil toneladas de amido para o setor papelero. Segundo a entidade, a indústria de papel consome 10 mil toneladas/ano de amido comum para superfície (com ele garante-se o brilho do papel), 40 mil toneladas/ano de amido modificado para massa do papel e 40 mil toneladas/ano de amido modificado, também para superfície. (T.F.)

Quarta-feira, 23 de outubro de 2002

***Abitrigo é contra obrigatoriedade
Setor quer que uso de derivados de mandioca na fabricação de
pão seja facultativo***

O amido de mandioca é um pó fino, extraído da raiz da planta, em processo de industrialização. Segundo pesquisadores e alguns panificadores, deixa o pão mais crocante e sua massa mais alva e uniforme. O tempo de prateleira aumenta em pelo menos três horas, garantem os que usam a mistura.

Mesmo diante da apresentação dessas vantagens, a Associação Brasileira das Indústrias de Trigo (Abitrigo) tem se mostrado a favor da retirada do projeto de lei que tramita na Câmara dos Deputados. O presidente da entidade, Roland Guth, afirma que o setor é contrário à obrigatoriedade do uso de derivados de mandioca na panificação. "O consumidor fica sem opção de escolha e a farinha de trigo fica mais fraca, mais pobre", diz.

Guth reconhece, porém, que já há moinhos trabalhando com o amido adicionado à farinha. "Quem quiser misturar, fique à vontade. Não é proibido. Mas fere a lei de livre iniciativa", observa.

O empresário Osvino Ricardi, proprietário do moinho de trigo Horizonte, da Agrícola Horizonte Ltda., em Marechal Cândido Rondon (PR), lançou em outubro do ano passado o pré-mix, produto com 80% de farinha de trigo e 20% de amido. Hoje, vende a mistura para 200 panificadoras do oeste do Paraná e Mato Grosso. "Esses estabelecimentos têm uma economia de 6% a 8%."



atualizado em 00/09/2015 00:00:00.

Folha nº 09 do 15040
Nº 603 de 02
Adelino Cícero / Ass. Parlamentar

Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE

000.406

O presidente da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip), Marcos Salomão, não aposta na substituição de parte da farinha de trigo por amido de mandioca, na produção de pão francês. "Se fosse tão bom assim, não estariam lutando pelo uso obrigatório."

Economia - A mistura tem trazido, porém, resultados positivos, garantem os usuários. Foi adotada na Prisão Provisória de Curitiba (PR), onde são produzidos diariamente 10 mil pãezinhos.

Proporcionou economia de R\$ 2,5 mil/mês. Os padeiros foram treinados pelo Programa Paraná Agroindustrial, por meio de uma parceria entre Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/PR), Abam e Fundação para o Desenvolvimento Científico e Tecnológico de Cascavel (Fundetec). Já foram treinados cerca de cem padeiros e mais de 70 panificadoras. "Tem um jeito certo de fazer a mistura. A farinha de trigo deve ser de muito boa qualidade", lembra o técnico do Fundetec, Dermânio Tadeu Lima Ferreira.

Ele afirma ser possível utilizar de 20% a 25% de fécula de mandioca em pães de hambúrguer e cachorro-quente, 20% em massa de bolacha folhada, 40% em discos de pizza e 20% em pão francês. Entretanto, o pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Joselito Motta, sugere 10%.

O presidente da Abip, Marcos Salomão, diz ter receio de ver aprovada uma lei que generalize o uso do ingrediente. "Vamos supor que a gente tenha 300 produtos numa padaria e seja obrigatório o uso do amido. Se metade dessas mercadorias responder bem à mistura e tiver boa saída, o que faremos com a outra metade?" Uma solução apontada por ele é a criação de novas mercadorias, nas quais seriam empregadas porcentagens diferenciadas do amido.

Ele reconhece que o uso da fécula de mandioca é bem aceito em produtos como o pão de queijo, opinião compartilhada com o presidente da Abitrigo, Roland Guth. "Não sou contrário ao uso, mas à obrigatoriedade. O pão de queijo é um claro exemplo de que é possível. Mas o pão francês não. Respeito quem diga o contrário sobre o pãezinho, mas me baseio em conclusões técnicas", afirma.

Pesquisa - Não é de hoje que se põe à prova o uso de farinhas mistas na panificação. O professor Ahmed Eldash, do Departamento de Processamento de Cereais da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), coordenou, no



início da década de 80, uma pesquisa feita pela Embrapa. "O Brasil não tem produção de trigo suficiente para o mercado interno. Queríamos testar outros produtos e estimular o aumento do consumo de outras farinhas", conta Eldash.

A pesquisa durou quatro anos e apontou a viabilidade da mistura de fécula de mandioca à farinha de trigo, para panificação. "Não há a mínima dúvida de que é viável. Testamos em níveis laboratoriais e industriais, de Norte a Sul do País, em diversos produtos, incluindo os pães de forma e francês", diz.

Segundo Eldash, os pesquisadores se preocupavam com o favorecimento de um produto importado (o trigo) em detrimento da produção de alternativas genuinamente brasileiras para a indústria de panificação. "Tínhamos a obrigação social de fazer algo."

O presidente da Abitrigo admite estar preocupado com o nível de importação brasileira. O País consome hoje 10 milhões de toneladas de trigo, das quais importa 7 milhões. Os gastos chegam a US\$ 1 bilhão. "O setor está trabalhando para produzir metade do que consome, até 2005." (T.F.)

DISCUSSÃO SOBRE TEORES NUTRITIVOS

Publicado em: 23/08/2002

Panificadores de Juiz de Fora vão discutir adição de fécula de mandioca (23/08/2002)

O pesquisador Joselito da Silva Motta realiza dia 23 de agosto, em Juiz de Fora (MG) mais uma palestra para difusão da adição da fécula de mandioca à farinha de trigo para a panificação, alternativa que está sendo apresentada pela Embrapa Mandioca e Fruticultura (Cruz das Almas/BA), Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O evento ocorre durante a feira Equipando 2002, no Exposhop.

O público para a palestra será estritamente de panificadores daquela cidade e da Zona da Mata Mineira, e contará com apoio da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento. A expectativa de público é de aproximadamente 100 empresários.



autuado em 09/09/2015 00:00:00.
Folha nº 11 do PGO 2
Nº 603 de 02
Adelino Cicero - Pres. Parlamentar
Voto 406

Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE

Motta está percorrendo várias regiões do país, tendo proferido palestra em 14 Estados, no intuito de repassar informações técnicas aos panificadores que desejarem substituir em até 20% a farinha de trigo pela farinha de fécula de mandioca na composição do pão comum, agora batizado de pão brasileiro. O sucesso da proposta é o aumento da margem de lucro. Segundo os especialistas, é possível obter economia de 7% a 8% na produção do pão francês.

Pesquisa - As novas pesquisas mostraram que é possível adicionar até 20% de fécula de mandioca no preparo do pão francês e de até 25% na massa de pães para hambúrguer e cachorro-quente. Teoricamente, o amido de mandioca (fécula) é parecido com o do trigo, com pequenas alterações, como o fato de este último possuir glúten, responsável pela retenção de gases durante a fermentação da massa, o que provoca o crescimento.

Os pesquisadores garantem que não ocorre significativa mudança de sabor. Eles apontam ainda mais uma vantagem em relação ao amido da mandioca: os pães fabricados com parte de mandioca dobram o tempo de armazenamento em prateleira de três para seis horas, em relação à produção com 100% de farinha de trigo. "A adição do amido dá mais vida ao pão nosso de cada dia", garante Motta.

O presidente do Sindicato da Indústria da Mandioca e da Câmara Setorial da Mandioca do Estado de São Paulo, José Reynaldo de Bastos Silva, estima que o uso da mandioca na panificação, se adotado em todo o Brasil, poderá representar economia de cerca de R\$ 200 milhões, por ano, na balança comercial. Nas suas contas, o país deixará de importar farinha de trigo em grande escala, como acontece atualmente.

Além disso, José Reynaldo de Bastos Silva prevê que serão gerados 50 mil novos empregos nos pólos de produção, principalmente nos Estados de Mato Grosso do Sul, São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Bahia, Espírito Santo, Ceará e Pará.

Obrigatoriedade polêmica - A Embrapa considera a adição de fécula de mandioca à farinha de trigo, dentro de certo limite, tecnicamente possível. Entretanto, para que não haja alterações nas



características originais dos produtos com ela obtidos, deve ser considerado o nível de adição em relação à qualidade da farinha de trigo. Portanto, se o nível de adição fosse definido em no mínimo 10%, ter-se-ia que considerar a necessidade de utilização de farinhas de trigo provenientes de trigos com teores protéicos pelo menos maiores na mesma proporção.

A Embrapa concorda que essa adição é uma alternativa viável, mas considera a obrigatoriedade de sua adoção algo prematuro. Para a Embrapa, o uso do amido na panificação deve ser uma decisão da sociedade e da indústria de farinha e derivados. A estatal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento reconhece também a necessidade de mais pesquisas na tecnologia da mistura, ajustes no processo industrial e na competitividade do setor produtivo.

Posição da Embrapa em relação à adição de fécula de mandioca à farinha de trigo

A mandioca é um dos mais importantes produtos da agricultura brasileira sendo cultivada em todos os Estados. É um produto básico para a agricultura de base familiar e para o cultivo em locais onde inexistem outros produtos competitivos. Seu uso é bastante difundido na alimentação humana e na indústria, além de usos alternativos na alimentação animal.

Da mesma forma, o trigo é importante, não somente, pelo volume consumido internamente, mas também por ser uma das poucas opções de exploração econômica, durante o período de inverno, para uma vasta região de produção que se estende do Rio Grande do Sul aos estados do Centro-Oeste Brasileiro.

A Embrapa Mandioca e Fruticultura, localizada em Cruz das Almas, BA, executa e coordena atividades de pesquisa, desenvolvimento e transferência de tecnologia em mandioca para todo o Brasil. Coordena cinco bancos regionais de germoplasma com mais de 3.200 acessos. São desenvolvidas pesquisas em todas as áreas do conhecimento, desde biotecnologia, produção e processamento com usos alternativos de mandioca.

A Embrapa Trigo, localizada em Passo Fundo, RS, desenvolve e coordena atividades de pesquisa, desenvolvimento e transferência de tecnologia em trigo para todo o Brasil. É sua a missão de desenvolver tecnologias que atendam às demandas do Governo Federal de fazer com



autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 13 do proc 14
Nº 603 de 02
Ass. Câmara Municipal
Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE
000.406

que o Brasil produza, até 2004, 50% de todo o trigo que precisa para seu abastecimento interno.

A Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, localizada em Brasília-DF, está estudando novas cultivares de mandioca com elevados teores de açúcares livres (glicose), amido seroso e poliglicanos solúveis em água. Já foram isolados clones de mandioca com raiz de reserva de cor amarelo intenso que apresenta quantidade de vitamina A equivalente ou superior aos valores encontrados na cenoura e um clone de mandioca de coloração avermelhada que acumula duas vezes mais licopeno (preventivo de câncer) que o tomate.

Também, na Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia são desenvolvidos processos biotecnológicos que fazem a obtenção de novas cultivares de trigo mais estáveis, produtivas e com qualidade competitiva.

A Embrapa Agroindústria de Alimentos, localizada em Guaratiba, RJ, desenvolve pesquisas na área de processamento de mandioca e trigo.

As farinhas de trigo comercializadas no Brasil apresentam qualidade tecnológica (também denominada como qualidade industrial) bastante variável. A variação da qualidade tecnológica é decorrente da qualidade do grão utilizado (o qual depende da cultivar, manuseio, trato cultural, solo, clima, etc.) e do processo de moagem. A qualidade tecnológica da farinha de trigo é expressa principalmente pela qualidade do glúten e, em menor grau, por outros componentes. Para pão francês e massas secas, a qualidade tecnológica da farinha deve ser superior àquelas destinadas a biscoitos ou bolos.

A adição de fécula de mandioca (0,5% de proteína) à farinha de trigo (9,7% de proteína), dentro de certo limite, é tecnicamente possível. Entretanto, para que não haja alterações nas características originais dos produtos com ela obtidos (pão, macarrão, etc.) deve ser considerado o



Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE

autuado em 30/09/2015 00:00:00.

Folha nº 14 do Proc. 15
Nº 603 de 02
Adm. Cícero P. S. Parlamentar
RF. 100.406

nível de adição em relação à qualidade da farinha de trigo. Portanto, se o nível de adição fosse definido em no mínimo 10%, ter-se-ia que considerar a necessidade de utilização de farinhas de trigo provenientes de trigos com teores protéicos pelo menos maiores na mesma proporção.

Atualmente, o preço da fécula de mandioca, em função da baixa demanda, é inferior ao preço da farinha de trigo, o que poderia trazer algum benefício econômico à empresa que fizesse a mistura, considerando-se exclusivamente o custo da matéria prima.

Do lado da indústria, poderia haver um adicional de custo para a mistura e homogeneização. Do lado do consumidor, haveria um pequeno prejuízo em termos nutricionais, pois a fécula de mandioca é quase isenta de qualquer quantidade de minerais, vitaminas ou proteínas, sendo constituído praticamente por amido (carboidrato), que tem propriedade puramente energética.

No passado, por diferentes ocasiões, o governo obrigou a adição de várias farinhas sucedâneas à farinha de trigo. Entretanto, na prática, este procedimento mostrou-se muito complicado pela dificuldade de homogeneização de grandes quantidades de material e pela geração de farinhas mistas de baixíssima qualidade. A resistência pelos moinhos também era justificada pelo investimento extra, considerável, para viabilizar esta mistura, em termos de silos e misturadores. Além disso, ainda hoje, são poucos os moinhos que possuem um adequado laboratório de avaliação da qualidade tecnológica, essencial para se determinar se a farinha de trigo é passível de ser diluída com farinhas sucedâneas ou não.

É importante ressaltar que a comprovação dos níveis de adição só poderá ser feita nas farinhas, por microscopia, antes de submetidas a qualquer tratamento térmico, pois quando cozidos os amidos perdem sua forma e se fundem com o meio, logo não será possível identificar se um produto acabado (pão, macarrão, etc.) é oriundo de mistura.

A obrigatoriedade de adição de, no mínimo, 10% de fécula de mandioca em substituição ao trigo, geraria uma demanda de 700 mil toneladas de fécula, haja vista que o consumo nacional de trigo é de cerca de 7 milhões de toneladas. No entanto, a produção de fécula de mandioca é de apenas 550 mil toneladas, sendo que desta quantidade, 400 mil toneladas é destinada para outros usos. Assim, faltaria ainda 550 mil toneladas para satisfazer a demanda de 700 mil toneladas de fécula.



Câmara Municipal de São Paulo
GABINETE VEREADOR PAULO FRANGE

autuado em 30/09/2015 00:00:00
Folha nº 5 do proc
Nº 603 de 16
Assessoria Jurídica - Ass. Parlamentar
406

Do ponto de vista social, em diferentes regiões, a importância estratégica da mandioca é indiscutível, principalmente na agricultura familiar e em locais de inexistência de outros produtos competitivos. Existem alternativas para o uso da mandioca, que agrega valor ao produto, além daquelas que já vêm sendo utilizadas, que precisam ser mais difundidas e exploradas.

Certamente, a presente propositura indica caminhos que viabilizam uma nova alternativa econômica somada aos melhoramentos trazidos pela tecnologia da engenharia de alimentos.

PAULO FRANGE

Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

fls. 17

16

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº 01-603 de 20 02 6, 11, 02

(a)

INÁCIO VEIGA
Oficial Legislativo
RF. 11.132

Ao SEnhor Assessor Chefe,
sobre o assunto, consta:

PL 858/95 andamento

06/11/02

INÁCIO VEIGA
Oficial Legislativo
RF. 11.132

A Com. de Const. e Justiça

13 / 11 / 02

[Signature]

BRENO GANDELMAN
Assessor Tec. Leg. Chefe
A. T. M.

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 14.11.02 às 14:45 h

FÁBIO DE CASTRO PAIVA
Secretário

Matra

Comissão Constituinte

Em 05 / 02 / 03

(a)

FÁBIO DE CASTRO PAIVA
Secretário



16 - PAR
16-0014/2003

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 14 atualizado em 30/09/2003 00:00:00.
Processo nº 603/02
Fábio de Castro Paiva
Reg. 11.120
fls. 19

PARECER DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 603/2002

Versa o presente sobre Projeto de Lei de iniciativa do Nobre Vereador Paulo Frange, que dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de fécula ou farinha de mandioca na fabricação dos pães e similares destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino e Creches municipais.

Uma parcela significativa da população brasileira, afetada pela precarização das condições de trabalho e pela insuficiência de renda, requer uma atenção especial no que se refere à garantia de acesso a alimentos de qualidade.

As compras públicas de alimentos, tanto para abastecer programas como a alimentação escolar, a distribuição de alimentos a populações carentes, entre outros, quanto para atender os serviços públicos regulares, como alimentação em hospitais e presídios, são um mecanismo importante do poder público em relação à segurança alimentar.

Estas compras, no entanto, são geridas muitas vezes sem levar em conta a qualidade nutricional dos produtos oferecidos. A descentralização implantada em alguns programas públicos, como a merenda escolar, cria a possibilidade de se redirecionar tais compras de modo a incentivar a participação de alguns setores da sociedade, como por exemplo o dos produtores agrícolas, facilitando também a introdução de elementos de diversidade regional em cardápios.

A adoção da presente proposta beneficia:

- as crianças das Escolas e Creches municipais, vez que a adição da fécula de mandioca torna o pão francês mais rico, do ponto de vista nutricional;
- os produtores de mandioca e a agricultura em geral, vez que isto seria um incentivo à produção deste alimento;
- os cofres públicos, pois segundo especialistas a economia na produção de pães fabricados com a fécula de mandioca pode chegar até a 8%. Além disso, sabe-se que 90% da farinha de trigo utilizada no Brasil é importada, e por isso a adoção da fécula de mandioca seria uma ótima alternativa para diminuir gastos com a importação de farinha de trigo, barateando o custo dos pães e similares no orçamento municipal.

Os nobres propósitos do Vereador encontram amparo na legislação vigente, se não vejamos:

- A Lei Orgânica do Município de São Paulo, em seu artigo 13, inciso I, diz que é da competência da Câmara legislar sobre assuntos de interesse local;

17 - RELCOM
17-1017/2003



Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 18
Processo nº 603/2002
Fábio de Castro Fialva
Reg. 11.120
Atualizado em 30/09/2015 00:00:00.
fls. 20

- A mesma lei municipal, ao dispor sobre a educação, em seu artigo 208, §3º diz que o atendimento ao educando se dará também através de programas de transportes, **ALIMENTAÇÃO** e assistência à saúde, nos termos do artigo 208, inc. VII e 212, §4º da Constituição da República;
- A proposta também encontra respaldo na Lei nº 8913 de 12 de Julho de 1994, que dispõe sobre a municipalização da merenda escolar, que estabelece no artigo 4º: “A elaboração dos cardápios dos programas de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados e Municípios, através de nutricionista capacitado, será desenvolvida em acordo com o Conselho de Alimentação Escolar, e **respeitará os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola** e a preferência pelos produtos *in natura*.”; e ainda o artigo 5º completa “Na aquisição de insumos, **serão priorizados os produtos de cada região, visando a redução dos custos.**”
- Além disso o Decreto nº 40278 de 05 de Fevereiro de 2001, que aprova o Regimento Interno do Conselho de Alimentação Escolar do Município de São Paulo estabelece, em seu artigo 2º, inciso I, que o Conselho tem como finalidade “acompanhar os programas de alimentação escolar implantados no Município de São Paulo, visando garantir alimentos de boa qualidade e padrões de higiene adequados, desde a aquisição até a distribuição aos educandos atendidos.”

Como se verifica da leitura do dispositivo federal supra mencionado, a presente proposta não tem como chocar-se com a legislação nacional, vez que esta ao estabelecer que a elaboração do cardápio dos programas de alimentação escolar é da RESPONSABILIDADE dos Municípios, não proíbe a iniciativa de legislar sobre esta matéria. Além disso, de acordo com o Regimento Interno do Conselho de Alimentação Escolar Municipal, não é finalidade do Conselho elaborar o cardápio da merenda escolar, mas apenas acompanhar os programas de alimentação escolar já implantados no Município, de forma a garantir a qualidade da merenda escolar fornecida.

A presente proposição não invade a competência privativa do Executivo, vez que não pode ser entendida como serviço público porque, o que temos aqui é uma ação de utilidade pública. Segundo a doutrina jurídica majoritária atividades que variam conforme as exigências de cada época e de cada povo não podem ser indicadas como serviços públicos. ***Na verdade grande é a diferença entre serviço público e serviço de utilidade pública. Nessa consonância, serviços de UTILIDADE PÚBLICA são aqueles em que a administração reconhece a conveniência (não a essencialidade) para os membros da coletividade, PRESTA-OS DIRETAMENTE, ou aquiesce que sejam prestados por terceiros sob seu controle mas por conta e risco do prestador.*** (in “DIREITO ADMINISTRATIVO BRASILEIRO” - Hely Lopes Meirelles - 14ª Edição atualizada pela Constituição de 1.988 - Revista dos Tribunais). Segundo a professora MARIA SYLVIA ZANELLA DI PIETRO, “ (...) é o Estado, ou neste caso, o Município, **por meio do PODER LEGISLATIVO**, que, a seu sabor, erige ou não em serviço público tal ou qual atividade, desde que respeite os limites constitucionais”.

Cabe ainda ressaltar que o projeto em questão, não fere o Princípio da Separação dos Poderes, previsto no artigo 2º da Constituição Federal, 5º da Constituição do Estado e 6º da Lei



Câmara Municipal de São Paulo

Orgânica Municipal, uma vez que, dispõe de maneira abstrata e geral sobre a matéria, o que corresponde exatamente ao exercício da função legislativa, e não executiva. Esta diferença entre as funções da Câmara Municipal e do Executivo, foi muito bem delimitada por HELY LOPES MEIRELLES:

"Em sua função normal e predominante sobre as demais, a Câmara elabora leis, isto é, normas abstratas, gerais e obrigatórias de conduta. Esta é sua função específica, bem diferenciada da do Executivo, que é a de praticar atos concretos de administração. (...) o Legislativo provê in genere, o Executivo in specie; a Câmara edita normas gerais, o Prefeito as aplica aos casos particulares ocorrentes. Daí a não ser permitido à Câmara intervir direta e concretamente nas atividades reservadas ao Executivo".

Em que pese as objeções feitas anteriormente ao presente projeto, este reúne condições para prosperar, pois cumpre a função primordial desta Edilidade, que é a de legislar tendo em vista os interesses locais, cabendo posteriormente ao Executivo indicar a maneira correta de aplicação da lei. "Lei é ato normativo produzido pelo Poder Legislativo segundo forma prescrita na Constituição, gerando direitos e deveres em nível imediatamente infraconstitucional. Sua nota básica é a generalidade de seu conteúdo. Especifica-a o Executivo, ao administrar, dar, executar o disposto na lei." (Michel Temer, in "Elementos de Direito Constitucional", 12ª ed., Ed. Malheiros).

Ante o exposto, somos

PELA LEGALIDADE, 05.02.03

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 12 / 02 / 03
pagina 64 colunas 3 e 4
conferido: *[assinatura]*

FÁBIO DE CASTRO PAIVA
Secretário

À Doula Comissão de
Administração Pública
Em 13 / 02 / 03

FÁBIO DE CASTRO PAIVA
Secretário

Recebido na Comissão de
Administração Pública
Em 13/02/03 as 16:15 h,

Th
HÉLIO HIDEKI TAKAHASHI
Secretário - RF 11.123

Ao nobre Vereador *Roger Lin*
para relatar. Regimentalmente até 1 / 1
Sala da Comissão de Administração Pública

26 / 02 / 2003

[assinatura]
Presidente

Ao Nobre Vereador *Clayton Alves*, para
"VISTAS", conforme requerido por Vossa Excelência.
Em 16 de março de 2003
[assinatura]
Presidente

Recebido na Comissão de
Administração Pública
Em 04/04/03 as 12:00 h,

Th
HÉLIO HIDEKI TAKAHASHI
Secretário - RF 11.123

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Segue juntado nesta data *[assinatura]* informação, rubricado sob
Documento
folha nº -20- a)
30/04/03 Hélio Hideki Takahashi
Reg. 11123



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

16 - PAR
16-0516/2003

Protocolo em 30/09/2015 00:00:00
Forma 4 - 20
Processo 603/02 fls. 23
Helo Hideo Takahashi
Reg. 11123

PARECER Nº DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE
O PROJETO DE LEI Nº 603/2002.

De autoria do nobre Vereador Paulo Frange, o presente projeto dispõe sobre a obrigatoriedade de utilização de 10% (dez por cento), no mínimo, de fécula de mandioca na fabricação de pães e similares destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino e Creches Municipais, fixando esse critério como obrigatório nos processos licitatórios.

O ilustre autor argumenta que recentes pesquisas mostraram que é possível adicionar até 20% (vinte por cento) na massa de pães para hambúrguer e cachorro quente do amido de mandioca (fécula), não ocorrendo mudança de sabor e dobrando o tempo de armazenamento se comparado com os feitos com 100% de farinha de trigo.

Acrescenta que a adição da fécula de mandioca torna mais rico, do ponto de vista nutricional, um dos alimentos mais populares do Brasil, e pode gerar grande economia aos cofres públicos, uma vez que 90% (noventa por cento) da farinha de trigo por nós utilizada é importada, sendo ótima alternativa para diminuir os gastos com importação de farinha de trigo, além de aumentar o valor protéico dos alimentos servidos na merenda escolar.

Na Câmara Federal tramita projeto em igual sentido, um dos quais do atual Ministro do Trabalho, Jaques Wagner, dispondo da obrigatoriedade da inclusão da mandioca e seus derivados nos cardápios do programa de alimentação escolar, que se encontra apensado ao PL 2964/92, de autoria da Senadora Marluce Pinto, que dispõe sobre a composição da merenda escolar e está pronto para a Ordem do Dia, o que por si já justifica nosso apoio à propositura.

Favorável é nosso parecer.

Sala da Comissão de Administração Pública, em 30/04/03.

Carlos L. F. Frange
(autor do projeto)
H. S. S. S. S.

Presidente
Relator

17 - RELCOM
17-4048/2003

Publicado no DIARIO OFICIAL
de 01 / 05 / 03
página 69 4º
conferido: Th

HÉLIO HIDEKI TAKAHASHI
Secretário - RF 11.123

A Douta Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.

Em 05 / 05 / 03.

Th

HÉLIO HIDEKI TAKAHASHI
Secretário - RF 11.123

Recebido na Comissão de Trânsito,
Transporte e Atividade Econômica.
Em 06 / 05 / 03 às 12 h 00

Irineu Bosqueiro Filho
R.F. 11.068

Nome vereador Muriqui Athi
para relatar.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e
Atividade Econômica.

08 / 05 / 2003

PRESIDENTE

Segue juntado nesta data
Documento e papel de inf
Rubricado sob folha 021
Em 01 / 07 / 03
Irineu Bosqueiro Filho
Reg. 11.068



16 - PAR
16-0759/2003

Folha nº 02	Autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Processo 603/02	do
Irineu Bosqueiro Filho	
Reg. 11068	

fls. 25

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

DA COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE E ATIVIDADE ECONÔMICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0603/2002.

O presente projeto de autoria do nobre Vereador Paulo Frange objetiva dispor sobre a obrigatoriedade de utilização de 10% (dez por cento), no mínimo, de fécula de mandioca na fabricação de pães e similares destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino e Creches Municipais, que deverá ser compensada com farinha de trigo de teores protéicos pelo menos maiores na mesma proporção, e esses critérios deverão constar em suas licitações.

Justifica que recentes pesquisas mostraram a possibilidade de adicionar até 20% (vinte por cento) do amido de mandioca (fécula) na massa de pães, não ocorrendo mudança de sabor e dobrando o tempo de armazenamento, se comparado com os feitos com 100% (cem por cento) de farinha de trigo.

Economicamente a adição da fécula de mandioca torna o pão mais rico, do ponto de vista nutricional, permitindo economia à indústria de panificação, uma vez que 90% (noventa por cento) da farinha de trigo por nós utilizada é importada, o que diminuiria seus custos e manteria nossas divisas, sem contar o maior valor protéico dos alimentos servidos na merenda escolar.

Projeto de igual sentido tramita na Câmara Federal, e beneficia a produção nacional das fecularias que, segundo o autor, possuem uma capacidade ociosa de até 50% (cinquenta por cento), sem necessidade de grandes investimentos de infra-estrutura para alcançar esse objetivo.

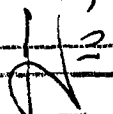
Favorável, portanto, é nosso parecer.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica, EM 26/06/03.

Presidente

Relatora

17 - RELCOM
17-0074/2003

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 08, 07, 03
página 64 coluna II
Conferido: 

Irineu Bosqueiro Filho
R.F. 11.068

A
Douta Comissão de EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES.

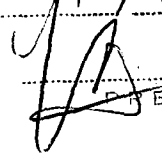
08 07 03

Irineu Bosqueiro Filho
R.F. 11.068

Recebido na Comissão de
Educ. Cult. e Esportes
Em 13/08/03 as 11h.

AMÉLIA M.I. MACHINO
Secretária - RF 11.133

AO NOBRE VEREADOR EDIVALDO ESTIMA
PARA RELATAR.
SALA DA COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E
ESPORTES.

14 / 08 / 2003

PRESI

SEGUE - , juntado - , neste data
documento - e papel de informação
publicado - sob folha - n.º 22
Em 03 / 10 / 03

AMÉLIA M.I. MACHINO
Secretária - RF 11.133

Folha nº # 22 #	de 27
Processo 603/02	
Amélia Mayumi Iguchi	
Reg. 11133	



16 - PAR
16-1421/2003

MUNICIPAL DE SÃO PAULO

DA COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 603/2002

O presente projeto de lei, de autoria dos nobre Vereadôr Paulo Frange, torna obrigatória, nas escolas da Rede Municipal de Ensino, a inclusão da fécula ou farinha de mandioca na fabricação dos pães e similares destinados à merenda escolar.

Deverá ser utilizado um percentual de 10% (dez por cento) de fécula de mandioca nessa composição.

Estabelece ainda o projeto que, nos processos licitatórios para o fornecimento de merenda escolar, as empresas interessadas em deles participar deverão comprovar que fabricam pães e similares com farinha que contenha o percentual mínimo de fécula de mandioca exigido no parágrafo único do artigo 1º.

De acordo com a justificativa, objetivou-se oferecer aos alunos da Rede Municipal de Ensino um alimento que, além de nutritivo, possui uma capacidade de tempo de armazenagem maior do que o pão fabricado exclusivamente com farinha de trigo.

Anexas à Justificativa, o nobre Autor juntou uma série de considerações (fls. 4/15) que visam a esclarecer a matéria além de bem ilustrar o projeto quanto aos seus objetivos e abrangência, citando inclusive algumas prefeituras que já adotam a medida.

No âmbito da competência desta Comissão, quanto ao mérito e ao interesse público que nos cabia analisar, entendemos que a propositura em epígrafe deva receber a aprovação desta Casa de Leis, por consideramos que, além do aspecto nutricional, devemos levar em consideração, também a economia que estará sendo feita, uma vez que a farinha de mandioca é um produto nacional, ao passo que a farinha de trigo, por ser importada, tem evidentemente um preço mais alto, já que deve ser paga em dólares, onerando a balança de pagamentos do país.

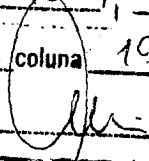
Pelo exposto, o nosso parecer é favorável à matéria em pauta.

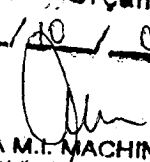
Sala da Comissão de Educação, Cultura e Esportes, em 03/10/03.

- Presidente

- Relator

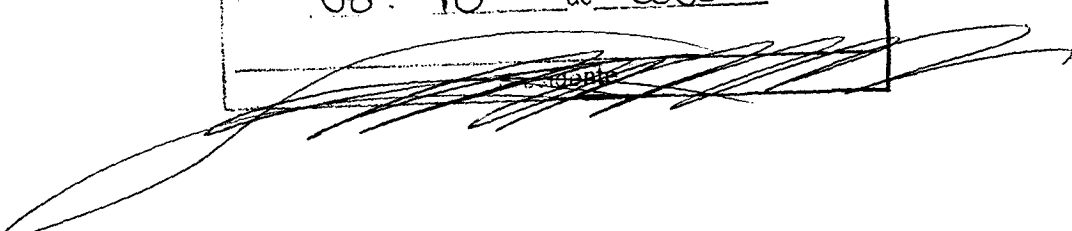
17 - RECOM
17-6174/2003

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
 de 03 / 10 / 03
 página 64 coluna 19
 Conferido: 
 AMÉLIA M.T. MACHINO
 Secretária - RF 11.133

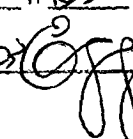
A Douta Comissão de
 Finanças e Orçamento
 Em 06 / 10 / 03

 AMÉLIA M.T. MACHINO
 Secretária - RF 11.133

RECEBIDO NA COMISSÃO DE
 FINANÇAS E ORÇAMENTO
 06/10/03 às 18h -

 ELAINE GONÇALVES DAVIOLI
 Secretária

Às nobre Vereador Odilon Guedes
 da Comissão de Finanças e Orçamento
 08 / 10 de 2003


Odilon Guedes
 Vereador - PT
 31 / 10 / 2003

Segue ————— juntado —————, nesta data
 Documento ————— e papel de informação
 Rubricado ————— sob folha ————— nº 23
 Em 25 / 11 / 03 



PUBLIQUE-SE EM
19.11.03

Folha nº 23 de 29
Processo nº 603/02
Elaine Gonçalves Gavioli
Reg. 60.463

16 - PAR
16-1648/2003

MUNICIPAL DE SÃO PAULO

PARECER Nº DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 603/2002

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Paulo Frange, visa dispor sobre a obrigatoriedade da utilização de fécula ou farinha de mandioca na fabricação dos pães e similares destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino.

Determina o parágrafo único do artigo 1º da propositura que o percentual de utilização de fécula de mandioca deverá ser de, no mínimo, 10%.

Quanto ao aspecto financeiro, nada há a opor à propositura, visto que as despesas de sua execução serão cobertas por dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 19/11/03

Presidente -

Relator -

[Handwritten signatures of the President and Relator, and other members of the Commission]

17 - KELCOM
17-2412/2003

Publicado no DIARIO OFICIAL
de 27 / 11 / 2003
pagina 78
Conferido: Rogério Alves
Rogério Alves
Reg. 11.084

A A. T. M.
Em, 27 / 11 / 2003
Rogério Alves
Rogério Alves
Reg. 11.084

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação nº 24
Em 05.01.05
Ass: Eva Podolski

Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF. 100.453



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 24
do processo n.º 01-603 de 20 02 05 / 01 / 05 (a)

Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF. 100.453

À SGP-33 – Sra. Supervisora:

Solicito arquivar o presente processo de acordo com o art. 275 do Regimento Interno (mudança de legislatura).

05 / 01 / 2005

Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SEGUE(M) juntado(s) nesta data documento(s) rubricado(s)	
sob nº <u>25 a 28</u> e folha de informação sob nº	
<u>24</u>	<u>15/02/05</u> a <u>m. Aparecida M. G. Nicker</u>

MARIA APARECIDA M. G. NICKER
Agente de Apoio Legislativo
RF 11.110

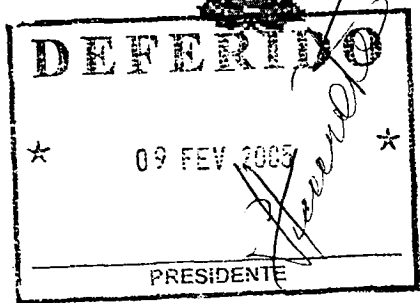
M. Aparecida M. G. Nickler



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador PAULO FRANGE

Líder do PTB



REQUERIMENTO D Nº 13 - RDS
13- 0009/2005

Na qualidade de Líder do Partido Trabalhista Brasileiro – PTB, requieiro à Douta Mesa, com fundamento no artigo 275, § 2º do Regimento Interno, o desarquivamento dos seguintes Projetos de Lei:

Vereador Atilio Francisco :

- PL 143/2001
- PL 10/2002
- PL 11/2002
- PL 358/2002
- PL 343/2003
- PL 755/2003
- PL 792/2003
- PL 801/2003
- PL 849/2003
- PL 193/2004
- PL 289/2004
- PL 329/2004

Vereador Celso Jatene:

- PL 115/2001
- PL 172/2001
- PL 173/2001
- PL 243/2001
- PL 244/2001
- PL 252/2001
- PL 256/2001
- PL 330/2001
- PL 389/2001
- PR 49/2001
- PR 50/2001
- PLO 19/2001
- PL 520/2001
- PL 558/2001
- PL 563/2001
- PL 135/2002
- PL 486/2002
- PL 524/2002

10 FEV 2003



Câmara Municipal de São Paulo
Gabinete do Vereador PAULO FRANGE
Líder do PTB

Folha nº 603 de 20 de 02 de 2002
nº 603 de 20 02 de 2002
MARIA APARECIDA M. G. NICKER
Agente de Apoio Legislativo
RF D 10
nicher

PL 559/2002
PL 560/2002
PL 627/2002
PL 628/2002
PL 651/2002
PL 17/2003
PL 95/2003
PL 96/2003
PL 117/2003
PL 258/2003
PL 259/2003
PL 286/2003
PL 318/2003
PL 744/2003
PL 817/2003
PR 41/2003
PL 99/2004
PL 114/2004
PL 284/2004
PL 343/2004
PL 429/2004
PR 17/2004
PL 502/2004
PL 503/2004
PL 387/2002

Vereador Paulo Frange:

PL 1007/1997
PL 1008/1997
PL 98/1998
PL 224/1998
PL 225/1998
PL 307/1998
PL 376/1998
PL 410/1998
PL 63/1999
PL 465/1999
PL 466/1999
PL 480/1999
PL 582/1999
PL 636/1999
PL 175/2000



Câmara Municipal de São Paulo

Gabinete do Vereador PAULO FRANGE

Líder do PTB

Folha nº 28 de 30
nº 603 de 20 02
M. Aparecida M. G. Nickerson
MARIA APARECIDA M. G. NICKER
Agente de Apoio Legislativo
11.110

PL 257/2000
PL 84/2001
PL 316/2001
PL 317/2001
PL 390/2001
PL 404/2001
PL 5/2002
PL 139/2002
PL 155/2002
PL 183/2002
PL 184/2002
PL 204/2002
PL 232/2002
PL 236/2002
PL 254/2002
PL 287/2002
PL 304/2002
PL 361/2002
PL 366/2002
PL 317/2002
PL 387/2002
PL 484/2002
PL 603/2002
PL 635/2002
PL 646/2002
PL 652/2002
PL 667/2002
PL 713/2002
PL 107/2003
PL 170/2003
PL 171/2003
PL 172/2003
PL 182/2003
PL 206/2003
PL 207/2003
PL 214/2003
PL 236/2003
PL 238/2003
PL 239/2003
PL 290/2003
PL 318/2003
PL 319/2003
PL 365/2003



Câmara Municipal de São Paulo
Gabinete do Vereador PAULO FRANGE
Líder do PTB

Folha nº 24 de 28
nº 603 de 20 02 de 02
MARIA APARECIDA M. G. NICKER
Agente de Apoio Legislativo
nicker

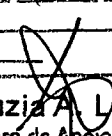
PL 402/2003
PL 408/2003
PL 409/2003
PL 415/2003
PL 416/2003
PL 455/2003
PL 462/2003
PL 465/2003
PL 519/2003
PL 610/2003
PL 680/2003
PL 803/2003
PL 859/2003
PL 77/2004
PL 104/2004
PL 209/2004
PL 285/2004
PL 319/2004
PL 372/2004
PL 409/2004
PL 528/2004

PR 68/2001
PR 18/2002
PR 19/2002
PLO 4/2003

Sala das Sessões,

Vereador Paulo Frange
Líder PTB

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) e folha de
informação rubricados sob
nº 29
Em 05 / 01 / 2009
Ass: _____


Luzia A. Leite
Supervisora de Apoio ao Plenário
RF 10.731 SGP-21



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
Secretaria de Apoio Legislativo – SGP-2

Papel para informação, rubricado como folha nº 29

do processo n.º 01 - 603 de 2002

05/01/2009

(a)

Luzia de Almeida Leite
Supervisora de Apoio ao Plenário

À SGP-2

Sra. Secretária

Nos termos do art. 275 do Regimento Interno (mudança de legislatura), o presente processo preenche os requisitos para arquivamento.

05/01/2009

Luzia de Almeida Leite
Supervisora de Apoio ao Plenário
SGP - 21

À SGP - 33

Sra. Supervisora,

Encaminho os presentes autos para arquivamento.

05/01/2009

Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

71109

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL

Proc. encerrado com 29 fls.

Arquivado em 23/01/09

Func.º Ubirajara PPF

UBIRAJARA DE V. PRESTES FILHO
CONSULTOR TÉCNICO - HISTÓRIA
RF. 11.215

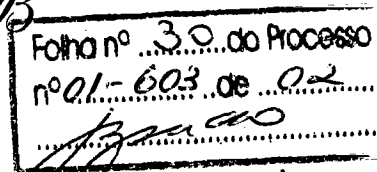
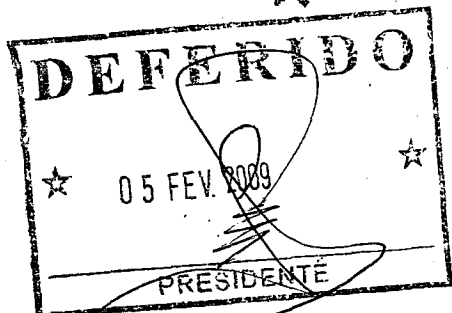
Segue(m) Juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
n.º 30 a 39 e folha de informação
sob n.º 410 12/02/09

Aparecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075



Câmara Municipal de São Paulo

Liderança do PTB



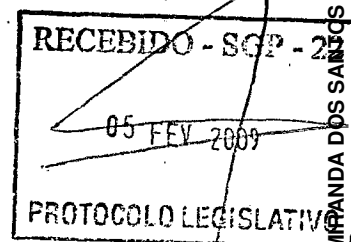
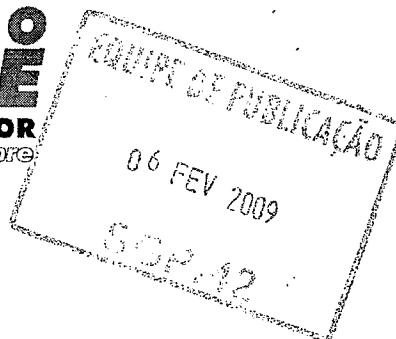
Aparecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075

REQUERIMENTO

13 - RDS
13- 00049/2009

Requeiro à Douta Mesa, nos termos regimentais, que os seguintes projetos em listagem anexa, de autoria do Vereador Paulo Frange, sejam desarquivados e voltem ao tramite normal.

**CEL SO
JATENE**
VEREADOR
seriedade sempre



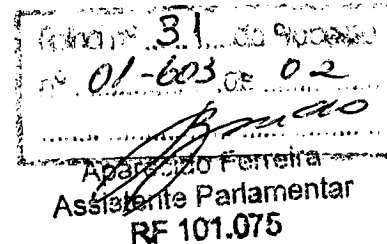
Seriedade Sempre

Viaduto Jacareí, 100 – 9.º andar – sala 914 – Cep 01319-900 – Fone: 3396-4505 – Fax: 3396-3940
e-mail: vereador@celsojatene.com.br site: www.celsojatene.com.br



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

45º GV - VEREADOR PAULO FRANGE



São Paulo, 04 de fevereiro de 2009.

Memo PF 09/09

Liderança do PTB

Senhor ,

Solicito as dignas providências de V.Sa. no sentido de proceder o
desarquivamento dos Pls, lista em anexo.

Cordialmente,

PAULO FRANGE
Vereador

PROJETOS DE LEI EM TRÂMITE

<u>Nº DA PROPOSIÇÃO</u>	<u>EMENDA</u>	<u>POSICÃO</u>
PL 1007/97	Sanitários químicos terminais de ônibus	aprovado em primeira discussão
PL 1008/97	Sanitários químicos eventos culturais	Condições de pauta
PL 1159/97	Loteria Municipal	aprovado em primeira discussão
PL 98/98	Quadro de Instrumentadores Cirúrgicos	SGP – recurso de inconstitucionalidade
PL 224/98	Projeto Saúde em creches	SGP – recurso de inconstitucionalidade
PL 225/98	Saúde Integral nas escolas	SGP – recurso de inconstitucionalidade
PL 307/98	Inutilização de seringas descartáveis	SGP – recurso de inconstitucionalidade
PL 410/98	Carteira de Identificação de doador de sangue	SGP – recurso de inconstitucionalidade
PL 63/99	Serviço Funerário gratuito aos doadores de órgãos	SGP – recurso de inconstitucionalidade

PL 465/99	Detector de metal em lojas	SGP – recurso de Inconstitucionalidade
PL 466/99	Detector de Metal em casas de espetáculo	SGP – recurso de Inconstitucionalidade
PL 480/99	Programa de Atendimento à crianças com doenças respiratórias	condições de pauta
PL 582/99	Valorização do Trabalhador da Limpeza Urbana	SGP – recurso de Inconstitucionalidade
PL 636/99	Otávio de Almeida Ramos	SGP – recurso de Inconstitucionalidade
PL 119/2000	Repasse para APMs	Veto
PL 175/2000	Desempate em processos licitatórios	Condições de pauta
PL 257/2000	Altera o nome do CEMUCAN – para Pq. Santos Dumont	Condições de pauta
PL 84/2001	Manutenção de fachadas	Condições de pauta
PL 294/2001	Técnico de enfermagem	Veto Aceitar veto - carreira criada na Lei de reestruturação da saúde
PL 316/2001	Aparelhos geradores	condições de pauta
PL 317/2001	Aquecedores solares	condições de pauta
PL 390/2001	Prevenção de acidente doméstico	condições de pauta

PL 404/2001	Afonsina Megale	SGP – recurso de inconstitucionalidade
PL 552/2001	Permissão de uso	aprovado em primeira discussão
PL 727/2001	Catraca Livre	Veto
PL 139/2002	Teste da Orelhinha	Aprovado em primeira discussão -
PL 5/2002	Plano de parceria	condições de pauta
PL 183/2002	Unidade de saúde aberta nos fins de semana	condições de pauta
PL 184/2002	Guarda de motocicletas	condições de pauta
PL 204/2002	Ouvidoria de Saúde da Mulher	condições de pauta
PL 232/2002	Farmácias	Política urbana
PL 236/2002	Cercos energizadas	Finanças e Orçamento
PL 287/2002	Utilização de chapas de aço	condições de pauta
PL 304/2002	Café na merenda escolar	condições de pauta
PL 317/2002	Grande Prêmio	condições de pauta
PL 361/2002	isenção de ISS grande prêmio	condições de pauta
PL 366/2002	Código de Vetores	Administração Pública
PL 367/2002	Airbag	Veto
PL 387/2002	Comercialização de produtos	aprovado em primeira discussão
PL 402/2002	Caixa de custeio escolar	aprovado em primeira discussão – verificar possibilidade de retirada – aprovação do PTRF
PL 409/2002	Profissional de química	Veto

Aparecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075

Aparecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075

PL 484/2002	Banco de Voluntários Municipal	condições de pauta
PL 603/2002	Farinha de mandioca	condições de pauta
PL 635/2002	Comissão Municipal de Bicética	aprovado em primeira discussão
PL 646/2002	Viaduto Dolores Balci	Política urbana
PL 652/2002	Cesta de natal	condições de pauta
PL 667/2002	Hidrômetro	Finanças e Orçamento
PL 713/2002	Fundo Municipal de Habitação	condições de pauta
PL 170/2003	Conveniadas	condições de pauta
PL 171/2003	Gratuito	condições de pauta
PL 172/2003	ISS	Finanças
PL 206/2003	Enfermeiras - rodizio	condições de pauta
PL 207/2003	Celular - bancos	SGP - recurso
PL 214/2003	ISS -- habitação de interesse social	SGP - recurso
PL 236/2003	ISS -- Pessoas submetidas a transplante	Finanças
PL 237/2003	Hepatite C	Recurso parecer de Inconstitucionalidade
PL 239/2003	Programa de Apoio à pessoas submetidas a transplante	condições de pauta
PL 290/2003	Biomassa de banana verde	condições de pauta
PL 318/2003	Terapia de Nutrição Enteral	condições de pauta

PL 319/2003	Hora de lazer no horário de verão	condições de pauta	
PL 365/2003	Humanização do Parto	condições de pauta	
PL 402/2003	Acesso dos engenheiros	Falar com Ignácio - não está na APL	
PL 409/2003	Estacionamento junto a hotéis	condições de pauta	
PL 415/2003	Taxi Verde	SGP - recurso	
PL 416/2003	Medidas que impedem a troca de recém nascidos	condições de pauta	
PL 462/2003	Acesso dos engenheiros, corretores	Veto	
PL 465/2003	Altera Lei 13.521/2002	condições de pauta	
PL 519/2003	Helipontos e Helipontos	Política urbana	
PL 859/2003	Ponte do Jaguaré	condições de pauta	
PL 209/2004	Ambulatório médico - CEU	Administração pública	
PL 285/2004	Taxi para portadores de deficiência	SGP - recurso	
PL 319/2004	Isonção de tarifa - Idosos	aprovado em primeira discussão	
PL 372/2004	Modulo de veículos Oficiais de Justiça	condições de pauta	
PL 106/2005	Relatório das autorquias	condições de pauta - recurso do governo	
PL 121/2005	Combustível adulterado	Justiça	

Matéria PL 603/2002. DANILO MIRANDA DOS SANTOS

Folha nº 36 do Processo
nº 01-603 de 02
Assistente Parlamentar
Rafael Ferreira
RF 101.075

PL 514/2005	Recepção Pró-ativa	condições de pauta
PL 528/2005	Dia da Assistência Social	condições de Pauta – recurso do governo
PL 769/2005	Dia do Deficiente Auditivo	condições de pauta – recurso da bancada PT
PL 799/2005	Artesanato	Educação
PL 48/2006	Travessa Regina Dimov	Condições de pauta
PL 199/2006	José Martins de Oliveira	Justiça
PL 204/2006	RPPN	Justiça – Inconstitucionalidade Relator Vereador Antonio Carlos Bezerra
PL 293/2006	Pesquisa Clínica	Aprovado em 1ª discussão
PL 304/2006	Relatório de prestação de contas saúde	Condições de pauta – recurso do governo
PL 305/2006	Máquina de débito automático	Veto
PL 308/2006	Abertura de shows com cantores nacionais	Condições de pauta – recurso do governo
PL 405/2006	Radar	Finanças e Orçamento
PL 545/2006	Subprefeitura José Bonifácio	Política urbana
PL 580/2006	Identificador de deslocamento emergencial	Justiça
PL 635/2006	Feira Internacional do Turismo	Condições de pauta – recurso do Governo
PL 678/2006	Plano Municipal de Drenagem Urbana	Política urbana

PL 702/2006	Praça Guilhermino Augusto Alves	Justiça
PL 703/2006	Programa HPV	Justiça
PL 704/2006	Balanco Social das Organizações sociais	Condições de pauta
PL 024/2007	Imposto - Deficientes	Justiça
PL 141/2007	Prevenção gravidez precoce	aprovado em primeira discussão
PL 239/2007	PMMC – Pol. Munic. Mudanças Climáticas	aprovado em primeira discussão
PL 399/2007	Multas em locais de reunião	aprovado em primeira discussão
PL 400/2007	Controle de poluição sonora	Veto
PL 533/2007	Alteração PRE Sub Sé	Justiça
PL 676/2007	Diário Oficial da Cidade Eletrônico	aprovado em primeira discussão
PL 739/2007	Normas gerais de convênio	Justiça – ilegalidade propor em 2009
PL 802/2007	Alteração lei de licitações eng. de seg.	ilegalidade - Propor em 2009
PL 803/2007	Eng. De Seg. em eventos	Condições de pauta
PL 837/2007	Levantamento epidemiológico aterros	Justiça
PL 15/2008	Incentivo lojas maçônicas	Justiça
PL 217/2008	Formação 2011 – rede conveniada	Justiça

Aparecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075

Administração Pública.....

Aparecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075

PL 304/2008	PTRF – cesta pedagógica	
PL 355/2008	Praça Alexinda Rosa Magalhães	educação
PL 356/2008	PTRF – merenda escolar	Justiça
PL 357/2008	PTRF – material escolar	Justiça
PL 358/2008	PTRF – uniforme escolar	Justiça
PL 359/2008	PTRF – transporte escolar	Justiça
PL 420/2008	Transferência de potencial construtivo	Condições de pauta
PL 421/2008	Altera lei 14.242/2008	Condições de pauta
PL 529/2008	Viela Recanto das Árvores	Justiça
PL 590/2008	500 milhas de Interlagos	Justiça
PL 611/2008	Dia do maquiador	pesquisa



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº

40

do processo nº 01.603 de 2002 17.02 2009 (a)

Aparecido Ferreira
Assistente Parlamentar
RF 101.075

À SGP.33 – Sra. Supervisora:

Solicito o desarquivamento do processo assinalado no requerimento retro para volta à tramitação.

12 / 02 / 2009

Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP. 2

À SGP.2 - Senhora Secretária,

Conforme solicitado pelo RDS Nº 13 – 0049 /2009, segue o presente expediente, para volta à tramitação.

Atenciosamente

SGP.33 em, 17 de 02 de 2009.

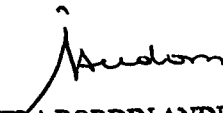
Viviane Ferreira Pó
Supervisora Arquivo Geral
SGP.33

Ao Setor de Pesquisa e Assessoria de
Análise Prévia das Proposituras.

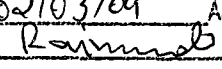
autuado em 30/09/2015 00:00:00.

fls. 51

02/03/09


ANGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DE PESQUISA E ACESSORIA DE ANÁLISE PRÉVIA DAS PROPOSITURAS

EM 02/03/09 AS 17:00 hs
POR 

SAÍDA: AS: h ASS:

Sr(a). JOAQUIM

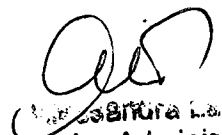
Efetuar pesquisa.

SP. 03 / 03 / 2009.


Raimundo Batista
Procurador Legislativo Supervisor
Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia
OAB/SP nº 106.926

Pesquisa efetuada.

13/03/09


Técnico Administrativo
RF 11.126

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia
Assessoria de Análise Prévia
S. Paulo 16/04/10
Ass. 47



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PROCURADORIA

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL Nº 0603/02

Realizada a pesquisa no APL (Banco de Dados da Câmara Municipal de São Paulo) e no site www.prefeitura.sp.gov.br/legislacao, a respeito do assunto foi localizado o seguinte:

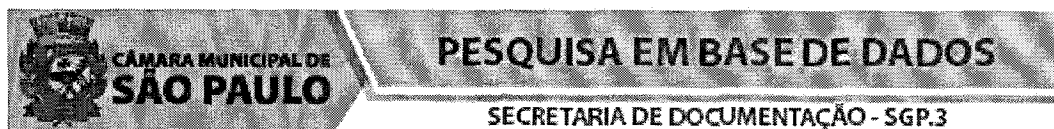
- Lei 14.249, de 8 de dezembro de 2006, que proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.
- PL 0378/09, de autoria do Vereador Cláudio Fonseca, que consolida a legislação municipal sobre alimentação escolar, no Município de São Paulo, como um direito constitucional dos escolares e dever do Estado, e dá outras providências.

Cópias dos textos acima indicados acompanham esta informação.

À SGP 21, para prosseguimento.

São Paulo, 16 de abril de 2010.

Adela Duarte Alvarez
Procuradora Supervisora do Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 118.854



SUA SELEÇÃO

>> ENVIAR RESULTADO

NOVA PESQUISA

CONFIG

FIM DA PAGINA

Base de dados : legis

Pesquisa : lei AND 14249

Referências encontradas : 1 [refinar]

Mostrando: 1 .. 1 no formato [Resumido]

página 1 de 1

1 / 1

legis



seleciona



para imprimir

Título: LEI Nº 14.249 08/12/2006 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 228/2002 (ver documento)

Autor(es): Antonio Goulart

página 1 de 1

SUA SELEÇÃO

INICIO DA PAGINA

Refinar a pesquisa

Base de dados : legis

Formulário livre

Pesquisar por : Formulário avançado

Entre uma ou mais palavras

lei 14249

☒ Todas as palavras (AND) ☐ Qualquer palavra (OR)

CONFIG

PESQUISAR

LEI Nº 14.249, DE 8 DE DEZEMBRO DE 2006

(Projeto de Lei nº 228/02, do Vereador Goulart - PMDB)

Proíbe a comercialização dos produtos que especifica nas cantinas das escolas da rede municipal de ensino, cria o Programa de Merenda Escolar Ecológica, e dá outras providências.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 31 de outubro de 2006, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º (VETADO)

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Art. 4º (VETADO)

Art. 5º (VETADO)

I - (VETADO)

II - (VETADO)

Art. 6º Fica criado o Programa de Merenda Escolar Ecológica, com o objetivo de elevar a qualidade e o valor nutricional da alimentação fornecida às crianças e adolescentes matriculados em escolas públicas municipais, estimulando a diversidade alimentar e a consciência ambiental.

Art. 7º O Programa consistirá:

I - na inclusão gradual de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no município, seguindo procedimentos baseados em normas orgânicas;

II - treinamento e capacitação de merendeiras para utilização de receitas e estratégias para acostumar as crianças e adolescentes a comerem hortaliças;

III - discussão nas aulas voltadas à educação ambiental dos benefícios do cultivo orgânico para o meio ambiente e para a alimentação humana;

IV - (VETADO)

Art. 8º As despesas com a presente lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 9º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 8 de dezembro de 2006, 453º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 8 de dezembro de 2006.

ALOYSIO NUNES FERREIRA FILHO, Secretário do Governo Municipal

44
603 / 02
fls. 55
0

PROJETO DE LEI 01-0378/2009 do Vereador Claudio Fonseca (PPS)

"Consolida a legislação municipal sobre alimentação escolar, no Município de São Paulo, como um direito constitucional dos escolares e dever do Estado, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º A alimentação escolar, direito constitucional de todos os alunos da educação básica, pública e dever do Estado, será promovida e incentivada pela Prefeitura da cidade de São Paulo, na forma desta lei.

Art. 2º Compete ao Poder Público Municipal da cidade de São Paulo, no âmbito de sua jurisdição administrativa, as seguintes atribuições, conforme disposto no §§2º e 3º do art.211 da Constituição:

I- garantir que a oferta da alimentação escolar se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas nesta Lei, bem como o inciso VII do art. 208 da Constituição;

II- promover estudos e pesquisas que permitam avaliar as ações voltadas para a alimentação escolar, desenvolvidas no âmbito das respectivas escolas, creches e Centros de Educação Infantil;

III- promover a educação alimentar e nutricional sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico de que trata o artigo 12 desta Lei;

IV- realizar em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, a capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e no controle social;

V- fornecer informações, sempre que solicitado, ao FNDE, ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE, aos órgãos de controle interno e externo do Poder Executivo, a respeito da execução do PNAE, sob sua responsabilidade;

VI- fornecer instalações físicas e recursos humanos que possibilitem o pleno funcionamento do CAE, facilitando o acesso da população;

VII- promover e executar ações de saneamento básico nos estabelecimentos escolares, Centros de Educação Infantil e creches sob sua responsabilidade, na forma da legislação pertinente;

VIII- divulgar em locais públicos, de acesso de toda a comunidade escolar, informações acerca do quantitativo de recursos financeiros recebidos para execução do PNAE, e o quantitativo de recursos com despesas para a alimentação escolar efetuadas pela Prefeitura do Município de São Paulo;

IX- prestar contas dos recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE;

X- apresentar ao CAE, na forma e no prazo estabelecido pelo Conselho Deliberativo do FNDE, o Relatório Anual de Gestão do PNAE, assim como atender a todas as solicitações do CAE quanto às informações necessárias ao desempenho das suas funções de acompanhamento e fiscalização do programa de alimentação escolar do município de São Paulo.

Art.3º A Prefeitura da cidade de São Paulo fica obrigada a oferecer alimentação escolar para todos os alunos das escolas públicas municipais, Centros de Educação Infantil, inclusive os conveniados, nos termos do inciso VII do artigo 208 da Constituição Federal, do inciso VII do artigo 54 da Lei 8090 de 13 de Julho de 1990 - Estatuto da Criança e Adolescente; §5º do artigo 200 da Lei Orgânica do Município de São Paulo.

Parágrafo Único: Excepcionalmente, para os fins deste artigo, a critério do FNDE, serão considerados como parte da rede municipal, os alunos matriculados em:

603/02
0

I- Centros de Educação Infantil, Escolas Municipais de Educação Infantil e Escolas Municipais do Ensino fundamental e Médio qualificadas com entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial; e

II- Centros de Educação Infantil conveniados com a Prefeitura do Município de São Paulo;

Art.4º Para efeitos desta lei, entende-se por alimentação escolar todo e qualquer alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante a permanência do aluno na escola, Centro de Educação Infantil direitos, indiretos ou conveniados ou entidades filantrópicas referidas no inciso I do artigo 3º desta Lei.

Art.5º As despesas com alimentação escolar serão realizadas com recursos públicos municipais não vinculados à manutenção e desenvolvimento do ensino em conformidade com o artigo 71, inciso IV da Lei Federal 9394 de 20 de Dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

Art.6º - Fica proibida nos Centros de Educação Infantil, nas Escolas Municipais públicas, no Centros de Educação Infantil conveniados com a Prefeitura ou entidades filantrópicas referidas no inciso I do artigo 3º desta Lei, da cidade de São Paulo, a terceirização do fornecimento da alimentação escolar, oferecida pelo poder público municipal.

Parágrafo Único. O processo de encerramento da terceirização da alimentação escolar na rede pública de educação municipal, será regulamentado por Decreto do Poder Público Municipal nos termos desta lei.

Art.8º Para o cumprimento do estabelecido nos artigos 6º desta lei, fica o poder público municipal obrigado a suprir todas as unidades educacionais públicas municipais, de equipamentos e recursos humanos necessários para armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar.

Art.9º Os profissionais com a função de preparar a alimentação escolar deverão receber orientações contínuas das nutricionistas sobre a forma correta de armazenar e preparar os alimentos, assim como noções de higiene durante o preparo e distribuição dos mesmos.

§1º É obrigatório o uso de aventais, toucas, luvas e demais acessórios que se fizerem necessários, pelos profissionais encarregados de preparar e distribuir a alimentação escolar, com a finalidade de evitar contaminação dos alimentos.

§2º Deverão ser fornecidos, pelo poder público municipal, através de órgão competente, os acessórios referidos no § 1º deste artigo.

Art.10 Fica assegurado o direito à alimentação diferenciada, a todos os alunos das escolas publicas municipais, Centros de Educação Infantil, e creches conveniadas da rede municipal de ensino, decorrentes de diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de cuidados alimentares específicos.

§1º Ficam obrigadas, todas as unidades educacionais da rede municipal de ensino a oferecerem alimentação especial adequada, aos alunos diagnosticados como portadores de diabete, e ou anemia, e ou colesterol.

§2º Caberá às Diretorias Regionais da Educação Municipal a fiscalização e a observância do disposto na presente lei.

Art.11 A alimentação escolar oferecida pelo poder público municipal, nas unidades educacionais municipais públicas, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicosocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições para suprir as necessidades nutricionais dos educandos durante sua permanência na instituição educacional.

Parágrafo Único. Deverá ser incentivada a Alimentação Escolar Ecológica, como o objetivo de elevar a qualidade nutricional da alimentação fornecida às crianças e adolescentes, matriculados nas instituições educacionais municipais, públicas,

46
603 102
@

estimulando a diversidade alimentar e a consciência ambiental por meio de programa que consistirá em:

I - inclusão gradual de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no município, seguindo procedimentos baseados em normas orgânicas;

II - treinamento e capacitação dos profissionais que preparam a alimentação escolar para utilização de receitas e estratégias que possibilitem às crianças e adolescentes, a formação de hábitos alimentares que incluam o consumo de hortaliças;

III - orientar os alunos sobre a educação ambiental e aos benefícios do cultivo orgânico para o meio ambiente e para a alimentação humana.

Art.12 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados com a orientação técnica de nutricionista, com a utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se os hábitos alimentares, a diversidade, a cultura alimentar e garantindo alimentação saudável.

Parágrafo único. Para efeito desta Lei gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável.

Art.13 É obrigatória a publicação periódica, no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, do cardápio semanal da alimentação escolar, que será oferecido na semana subsequente ao da publicação.

§1º As unidades educacionais do sistema municipal de ensino deverão afixar o cardápio semanal nos refeitórios e em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar.

§2º Para os fins desta lei, considera-se comunidade escolar o conjunto de alunos, professores, funcionários e familiares.

§3º Eventuais alterações no cardápio, pelas unidades educacionais, deverão ser devidamente justificadas à Diretoria Regional de Educação correspondente.

Art. 14 O Conselho Municipal de Alimentação Escolar vinculado à Secretaria Municipal de Educação, é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I - um representante do Poder Executivo indicado pelo Prefeito;

II - um representante do Poder Legislativo indicado pelo mesa diretora da Câmara Municipal;

III - dois representantes das entidades de docentes, discentes e de trabalhadores na área de educação, indicados pelo respectivo órgão de classe, a serem eleitos por meio de assembléia específica;

IV - dois representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, eleitos por meio de assembléia específica; e

V - dois representantes de entidades civis organizadas, eleitos em assembléia específica.

§ 2º Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento representado.

§ 3º Os membros terão mandato de quatro anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 4º A presidência e a vice-presidência do CAE somente poderão ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos III, IV e V deste artigo.

§ 5º O exercício do mandato de conselheiros do CAE é considerado serviço público relevante, não remunerado.

§ 6º Caberá à Secretaria Municipal de Educação do Município de São Paulo, informar ao FNDE a composição do seu respectivo CAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

Art. 19. Compete ao CAE:

Porle 47
Proc N° 603 /02
@

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma do art. 2º da Medida Provisória 455 de 28 de Janeiro de 2009.

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos; e

IV - receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.

Parágrafo Único. O CAE poderá desenvolver suas atribuições em regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional estaduais e municipais e demais conselhos afins, e deverão observar as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA.

Art.15 As Secretarias Municipais de Gestão, de Educação, de Finanças e de Planejamento deste município adotarão medidas necessárias, no âmbito de suas respectivas competências, ao integral cumprimento do disposto nesta Lei.

Art. 16 Ficam revogadas as leis municipais 13.205 de 8 de novembro de 2001; o artigo 3º da Lei 13.385 de 9 de Janeiro de 2002; a Lei 14.249 de 8 de Dezembro de 2006; a Lei 14404 de 21 de maio de 2007; a Lei 14.846 de 8 de Outubro de 2008.

Art. 17 As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 18 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes.

RECEBIDO SGP-21
Em <u>20/07/2010</u>


Eva Podolski
Assistente Parlamentar
RF 100453