



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE LAGES

REDAÇÃO FINAL PROJETO DE LEI Nº 0112/2021

Dispõe sobre normas complementares, a par das já existentes na Lei federal nº 14.016, de 23 de junho de 2020, especificamente sobre doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

A Câmara do Município de Lages, no uso de suas atribuições legais e regimentais;

Decreta:

CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Esta Lei dispõe sobre normas complementares, a par das já existentes na Lei federal nº 14.016, de 23 de junho de 2020, especificamente sobre doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

Parágrafo único. Além do disposto no caput, também serve de parâmetro para a interpretação desta Lei, a Lei estadual nº 17.630, de 19 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a saída de alimentos destinados ao consumo humano, por doação, nos estabelecimentos comerciais e adota outras providências.

Art. 2º. Esta Lei visa proporcionar o acesso à alimentação, direito social previsto na Constituição Federal, combatendo a fome e o desperdício de alimentos.

§1º Considera-se fome a sensação fisiológica pelo qual o corpo percebe que necessita de alimento para manter suas atividades inerentes à vida. O termo usado nesta Lei deve ser interpretado mais amplamente para referir a casos de desnutrição ou privação de comida entre as populações, normalmente devido a pobreza, conflitos políticos ou instabilidade, ou condições agrícolas adversas. Em casos crônicos, a fome pode levar a um mal desenvolvimento, funcionamento do organismo e até a morte.

§2º Por esta Lei a fome é tratada como algo que vai além da questão meramente biológica, devendo ser interpretada levando-se em consideração a perspectiva de tratar o fenômeno como algo social, histórico e também político.

§3º Considera-se desperdício de alimentos um dos tipos de perda que ocorrem na cadeia produtiva dos alimentos, que vai da produção até o consumo, referindo-se especificamente às perdas deliberadas que ocorrem na comida apta para o consumo, seja por descarte ou pela não utilização.

Art. 3º. Os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos in natura, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo, ficam autorizados a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano

Rua Otacílio Vieira da Costa, 280 - CEP: 88501-050, Centro, Lages/SC

Fone: (49) 3251-5422 (49) 3251-5402 (Ouvidoria) (49) 3251-5438 (Procuradoria da Mulher)
(49) 3251-5470 (Escola do Legislativo) - E-mail: camaralages@camaralages.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE LAGES

que atendam aos seguintes critérios:

I - Estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis;

II - Não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;

III - Tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável.

§ 1º O disposto no caput deste artigo abrange empresas, hospitais, supermercados, cooperativas, restaurantes, lanchonetes e todos os demais estabelecimentos que forneçam alimentos preparados prontos para o consumo de trabalhadores, de empregados, de colaboradores, de parceiros, de pacientes e de clientes em geral.

§ 2º A doação de que trata o caput deste artigo poderá ser feita diretamente, em colaboração com o poder público, ou por meio de bancos de alimentos, de outras entidades beneficentes de assistência social certificadas na forma da lei ou de entidades religiosas.

Art. 4º. A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Art. 5º. Fica proibida a doação de qualquer tipo de alimento destinado ao consumo humano, oriundo de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos ou distribuídos para o consumo individual.

Parágrafo único. Não é permitida a reutilização de restos e sobras de alimentos durante os eventos de massa.

CAPÍTULO II
DA DOAÇÃO DOS ALIMENTOS
Seção I
Dos conceitos

Art. 6º. Considera-se alimentos in natura aqueles obtidos diretamente de vegetais ou animais, sem sofrer qualquer tipo de alteração, como hortaliças, legumes, frutas, ovos, peixes, carnes.

Art. 7º. Considera-se alimento industrializado o alimento processado por meio da atividade industrial, que é a transformação de gêneros alimentícios em produtos comercializáveis, por processamento que utiliza máquinas, equipamentos e força de trabalho contratada. Divide-se em três espécies:

I - Alimentos minimamente processados: São os alimentos que passam por processos como limpeza, secagem, moagem, congelamento, pasteurização, processos que não envolvam adição de substâncias como açúcar, sal, óleos, gorduras ou substâncias industriais ao alimento original, feijão e lentilhas, leite pasteurizado, café, frutas secas e sucos frutas sem adição de açúcar; castanhas e nozes sem sal ou açúcar; farinhas de mandioca, de milho, de tapioca ou de trigo.

II - Alimentos processados: São os alimentos que possuem adição de conservantes ou

Rua Otacílio Vieira da Costa, 280 - CEP: 88501-050, Centro, Lages/SC

Fone: (49) 3251-5422 (49) 3251-5402 (Ouvidoria) (49) 3251-5438 (Procuradoria da Mulher)
(49) 3251-5470 (Escola do Legislativo) - E-mail: camaralages@camaralages.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE LAGES

condimentos, como sal e açúcar, para torná-los mais palatáveis, atraentes e duráveis. São exemplos desta espécie: frutas cristalizadas com açúcar, conservas em salmoura (pepino, palmito); compotas de frutas; carnes salgadas e defumadas; sardinha e atum enlatados, queijos e pães.

III - Alimentos ultraprocessados: São os alimentos que possuem muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial, como corantes, emulsificantes, aromatizantes, acidulantes, entre outros. São exemplos desta espécie: salsichas, molhos, sopas, macarrão e temperos “instantâneos”, misturas para bolo, biscoitos, sorvetes, chocolates, produtos congelados e prontos para aquecimento como lasanhas, pizzas, hambúrgueres, nuggets.

Art. 8º. Consideram-se refeições prontas para o consumo aquelas preparações alimentares elaboradas, conservadas e transportadas com observância das Boas Práticas de fabricação e manipulação de alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

Art. 9º. Todo estabelecimento que doa alimentos deve ter ciência da sua responsabilidade com relação à saúde de quem recebe este alimento devendo, além de verificar a segurança higiênico sanitária destes alimentos que serão doados, observar a sua qualidade nutricional, evitando a doação de alimentos ultraprocessados, ricos em açúcar, sal, gorduras ruins e aditivos químicos, que não são benéficos para a saúde.

Seção II

Das orientações a quem for doar alimentos

Art. 10. Independentemente do tipo de estabelecimento que venha a doar alimentos, este deve ter fiscalização do órgão competente, mesmo que o estabelecimento seja isento de alvará sanitário.

Parágrafo único. Os doadores devem observar a legislação estadual e federal pertinente, especialmente a RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA

Art. 11. Os excedentes que podem ser doados são as sobras limpas, que compreendem os alimentos prontos para consumo que não foram distribuídos, ou seja, que não ficaram expostos a contaminações no buffet ou no balcão térmico ou refrigerado por um período maior que 6 horas.

Parágrafo único. Os alimentos que foram servidos não podem ser reaproveitados ou doados

Art. 12. As refeições prontas para o consumo, devem ser distribuídas o mais breve possível após o preparo. Até o momento da doação devem ser mantidas as seguintes temperaturas:

I - Alimentos congelados: Até -18°C e/ou conforme o fabricante.

II - Alimentos resfriados: Até 5°C e/ou conforme o fabricante.

III - alimentos quentes: Devem ser mantidos no mínimo a 60°C.

Art. 13. Além do disposto no artigo anterior, deve o doador de alimentos, assim definido no Art. 3º desta Lei, observar as seguintes regras:

I - Alimentos in natura devem estar em condições para o consumo.

II - Os alimentos não podem estar expostos, devem estar cobertos por filme plástico ou embalados, em caixas plásticas ou embalagens descartáveis.

Rua Otacílio Vieira da Costa, 280 - CEP: 88501-050, Centro, Lages/SC

Fone: (49) 3251-5422 (49) 3251-5402 (Ouvidoria) (49) 3251-5438 (Procuradoria da Mulher)
(49) 3251-5470 (Escola do Legislativo) - E-mail: camaralages@camaralages.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE LAGES

III - Deve constar escrito na embalagem ou em etiqueta, a data de manipulação e a indicação de consumo imediato após o recebimento.

IV - É recomendado orientar o modo de descarte das embalagens utilizadas nas refeições doadas.

V - No caso de alimentos que serão transportados para serem doados, este transporte deve ser limpo e garantir a integridade e a qualidade destes alimentos, que devem, se possível, ser acondicionados em recipientes ou caixas térmicas, a fim de impedir a deterioração ou contaminação do produto.

VI - Alimentos industrializados doados devem estar dentro do prazo de validade, armazenados de forma adequada, conforme instruções do fabricante, com as embalagens que estão em contato direto com os alimentos íntegras e os rótulos legíveis.

Art. 14. Os alimentos doados pelas pessoas indicadas no Art. 3º devem ser dirigidos, especificamente, para pessoas, grupo de pessoas ou associações e órgãos que prestem serviços de assistência social localizados no Município de Lages, com intuito de resolver o problema da desnutrição das pessoas que residem na zona urbana ou na zona rural do Município.

§1º. Havendo excedente, este pode ser destinado a pessoas localizadas em outros Municípios.

§2º O disposto neste artigo não impede a doação a pessoas em situação de vulnerabilidade ou à população de rua, ainda que não tenham como Município de referência a cidade de Lages.

Seção III

Das orientações a quem for receber os alimentos

Art. 15. As instituições beneficentes, filantrópicas ou carentes que receberem alimentos doados devem fazer uma triagem dos alimentos recebidos, descartando os que não estiverem em condições seguras de consumo, avaliando e tomando as seguintes providências:

I - As características sensoriais dos alimentos doados, como cor, odor, aparência, textura, consistência, sabor etc.

II - Se alimentos industrializados, verificar a data de validade e fabricação ou indicação para consumo e condições da embalagem, que não devem estar violadas ou abertas e ter os rótulos legíveis.

III - As embalagens que estão em contato direto com os alimentos devem estar limpas, íntegras e de acordo com a particularidade de cada alimento.

IV - Os alimentos não devem estar embalados em papel reciclado, jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado.

V - Observar as condições de higiene e apresentação do doador/entregador.

VI - Se possível, medir a temperatura dos alimentos no ato do recebimento, que devem estar de acordo com as temperaturas indicadas nos incisos do Art. 12 desta Lei.

VII - De preferência, os hortifrúteis deverão ser transportados em caixas ou embalagens adequadas, limpas e ser de uso exclusivo para acondicionamento de alimentos.

VIII - Após a triagem, as refeições prontas para consumo devem ser servidas imediatamente, não devendo ser guardadas para refeições posteriores.

IX - Após a triagem, no caso de alimentos para elaboração de refeições, o modo de conservação deve seguir as orientações dos fabricantes para os industrializados e guardados sob refrigeração

Rua Otacílio Vieira da Costa, 280 - CEP: 88501-050, Centro, Lages/SC

Fone: (49) 3251-5422 (49) 3251-5402 (Ouvidoria) (49) 3251-5438 (Procuradoria da Mulher)
(49) 3251-5470 (Escola do Legislativo) - E-mail: camaralages@camaralages.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE LAGES

ou em locais frescos e arejados para os alimentos in natura.

X - Após a triagem, deve-se fazer o descarte das embalagens dos alimentos doados em locais adequados para este fim.

Art. 16. Com relação às pessoas e grupos que receberem alimentos doados devem fazer uma triagem dos alimentos recebidos, descartando os que não estiverem em condições seguras de consumo, avaliando e tomando as seguintes providências:

I - Observar as embalagens dos alimentos recebidos, que devem estar limpas, integras e de acordo com a particularidade de cada alimento; não devendo estar embalado em papel reciclado, jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado

II - Observar as condições de higiene e apresentação do doador/entregador

III - Avaliar as características sensoriais dos alimentos recebidos, como cor, odor, aparência, textura, consistência, sabor etc.

IV - No caso de refeições prontas para consumo, estas devem ser consumidas imediatamente após o recebimento, não devem ser guardadas para consumo em outro momento.

V - Lavar as mãos antes da refeição ou utilizar álcool gel 70%..

VI - Se possível, lavar as embalagens com água e sabão por fora antes de consumir os alimentos.

VII - No caso de alimentos para elaboração de refeições, seguir o modo de conservação das orientações dos fabricantes para os industrializados e guardados sob refrigeração ou em locais frescos e arejados para os alimentos in natura.

VIII - No caso de alimentos industrializados, verificar a data de validade e fabricação ou indicação para consumo e condições da embalagem, que não devem estar violadas ou abertas e ter os rótulos legíveis.

IX - Fazer o descarte das embalagens dos alimentos doados em locais adequados para este fim.

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 17. Por Lei de iniciativa do Poder Executivo, incentivos fiscais e econômicos específicos, bem como subsídios ou subvenções, respeitadas as demais limitações legais e constitucionais, poderão ser criados para fomentar a prática da doação dos alimentos nos moldes desta Lei, às pessoas indicadas no Art. 3º.

Art. 18. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, assim como está autorizado, em relação a ela, a suprir lacunas e usar os meios de integração do ordenamento jurídico, em conformidade com a Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro.

Art. 19. O Poder Executivo poderá adotar práticas que permitam às pessoas indicadas no Art. 3º tomar conhecimento da existência desta Lei, sem prejuízo da realização de campanha para conscientização da população vulnerável acerca das regras contidas nesta Lei.

Art. 20. Esta Lei entra em vigor 15 (quinze) dias após a sua publicação.

Sala das Sessões, 05 de abril de 2022.

Rua Otacílio Vieira da Costa, 280 - CEP: 88501-050, Centro, Lages/SC

Fone: (49) 3251-5422 (49) 3251-5402 (Ouvidoria) (49) 3251-5438 (Procuradoria da Mulher)
(49) 3251-5470 (Escola do Legislativo) - E-mail: camaralages@camaralages.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE LAGES

AGNELO SANDINI MIRANDA
PRESIDENTE

JOSÉ OSNI OLIVEIRA
SECRETÁRIO

JOSÉ BRUNO HARTMANN NETO
MEMBRO

KATSUMI YAMAGUCHI
MEMBRO

ENIO QUINTINO RIBEIRO
MEMBRO

Rua Otacílio Vieira da Costa, 280 - CEP: 88501-050, Centro, Lages/SC

Fone: (49) 3251-5422 (49) 3251-5402 (Ouvidoria) (49) 3251-5438 (Procuradoria da Mulher)
(49) 3251-5470 (Escola do Legislativo) - E-mail: camaralages@camaralages.sc.gov.br