



**CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA MANSA  
ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

***PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº 03/2023***

***Ementa:*** Institui o Programa Desperdício Zero e o Selo Estabelecimento Contra o Desperdício.

Art. 1º - Fica instituído o Programa Desperdício Zero e o Selo Estabelecimento Contra o Desperdício.

Parágrafo único - São objetivos do Programa Desperdício Zero: I - estimular a redução do desperdício de alimentos em estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos; II - diminuir a produção de resíduos sólidos orgânicos; III - contribuir para o combate à fome e à insegurança alimentar no Município.

Art. 2º - Poderá aderir ao Programa Desperdício Zero, o estabelecimento dedicado à produção e ao fornecimento de alimento, que doar excedente não comercializado e ainda próprio para o consumo humano, nos termos da Lei Federal nº 14.016, de 23 de junho de 2020, e de critérios específicos previstos em regulamento.

§ 1º - O alimento excedente a que se refere o caput deste artigo compreende o alimento in natura, o alimento industrializado e a refeição pronta para o consumo.

§ 2º - O disposto no caput deste artigo abrange empresa, supermercado, sacolão, cooperativa, restaurante, lanchonete e demais estabelecimentos que forneçam alimento preparado pronto para o consumo de trabalhador, empregado, colaborador, parceiro e cliente em geral.

§ 3º - A doação de que trata o caput deste artigo poderá ser feita: I — diretamente; II - em colaboração com o poder público, por meio do Programa Banco de Alimentos, nos termos do Decreto nº 17.885, de 24 de fevereiro de 2022; III - por intermédio de entidades beneficentes de assistência social, certificadas na forma da lei.

§ 4º - A doação de que trata o caput deste artigo será realizada de modo gratuito, sem a incidência de qualquer encargo que a torne onerosa.

Art. 3º - A doação realizada no âmbito do Programa Desperdício Zero será destinada a pessoa, família ou grupo em situação de vulnerabilidade social ou de insegurança alimentar e nutricional.



**CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA MANSA  
ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Parágrafo único - No caso de excedente impróprio ao consumo humano, o estabelecimento poderá realizar doação para fins de: I - consumo animal, direto ou após processamento, caso esteja em condições apropriadas para esse fim, conforme determinações legais aplicáveis; II - compostagem ou transformação em adubo orgânico.

Art. 4º - O estabelecimento que aderir ao Programa Desperdício Zero poderá receber o Selo Estabelecimento Contra o Desperdício, mediante cumprimento de requisitos a serem definidos em regulamento.

§ 1º - O Selo Estabelecimento Contra o Desperdício tem como objetivo fomentar a doação de excedentes de alimentos, contribuindo para a redução do desperdício.

§ 2º - O estabelecimento que receber o selo de que trata este artigo poderá utilizá-lo em seus produtos, material publicitário e logomarca.

Art. 5º - Aplica-se a esta lei o disposto nos arts. 3º e 4º da Lei Federal nº 14.016/20.

Art. 6º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

***BARRA MANSA, 24 DE JANEIRO 2023.***

---

***GUSTAVO DE ALMEIDA GOMES***

***VEREADOR***



**CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA MANSA  
ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

***JUSTIFICATIVA:***

Senhor Presidente, Senhoras e Senhores Vereadores.

O Presente Projeto de Lei busca/tem o objetivo de:

Sobras de comida é um enorme problema, tanto para os restaurantes quanto para o planeta. É muito difícil calcular a quantidade exata do que será servido, já que há inúmeras opções nos cardápios e não há como prever a quantidade de alimento que o cliente estará com vontade de comer. E, no Brasil, a legislação não colabora para que esses alimentos que não foram consumidos sejam doados a quem precisa. A maioria dos restaurantes opta pelo descarte da comida, já que são os únicos responsáveis por ela. Com o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos, iniciativas como esta surgiram estão sendo tomadas nos Estados Unidos e em diversos países da Europa. Em Portugal, por exemplo, há pratos de comida sendo vendidos por cinco euros, causando uma redução no desperdício de comida de até 40%. Para os restaurantes, a iniciativa também é vantajosa, porque lhes permite ganhar dinheiro com algo que iriam jogar fora. Para ter impacto e mudar o panorama do desperdício alimentar, precisamos trabalhar não só na educação dos mais novos, mas também na educação dos hábitos de consumo dos mais velhos. Cerca de um terço da comida produzida anualmente a nível mundial para consumo humano é perdida ou desperdiçada (Gustavsson et al., 2011), aproximadamente 1,6 mil milhões de toneladas. Isto significa que, dentro de um ano, teremos desperdiçado cerca de 51 toneladas de comida em cada segundo (BCG, 2018). Estamos em plena crise mundial. O impacto do desperdício alimentar é enorme por muitas razões diferentes. A forma como descartamos a comida tem repercussões consideráveis sobre os frágeis ecossistemas da Terra. A nível internacional, a maior categoria de resíduos são os resíduos orgânicos (comida e resíduos de jardinagem), representando 44% dos resíduos globais. Calcula-se que o lixo orgânico possa atingir 56%, em média, do total de lixo em países com baixo rendimento, 53% em países com rendimentos médios e 32% em países com rendimentos elevados (Grupo Banco Mundial, 2018).



**CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA MANSA  
ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

*BARRA MANSA, 24 DE JANEIRO 2023.*

---

***VEREADOR***