

DESPACHO Nº **0028/2024-SPMD/NUSOC/ALMT.**
 PARECER Nº **0120/2024**
 PROCESSO Nº **259/2024** PROTOCOLO Nº **702/2024**
 PROPOSIÇÃO: **PROJETO DE LEI - PL Nº 161/2024**
 AUTORIA: **Deputado Estadual DILMAR DAL BOSCO.**
 EMENTA ORIGINAL: **Torna obrigatória a inclusão da carne suína, de frango e de peixe no cardápio da merenda escolar dos alunos da Rede Pública Estadual de Educação do Estado de Mato Grosso, e dá outras providências.**

I - RELATÓRIO:

Secretaria Parlamentar da Mesa

Versam os autos sobre o **PROJETO DE LEI (PL) Nº 161/2024**, de autoria do ilustre Deputado Estadual **DILMAR DAL BOSCO**, que "Torna obrigatória a inclusão da carne suína, de frango e de peixe no cardápio da merenda escolar dos alunos da Rede Pública Estadual de Educação do Estado de Mato Grosso, e dá outras providências", lido na 3ª Sessão Ordinária (21/02/2024).

Segundo consta na presente proposição:

- Art. 1º - Torna obrigatória a inclusão da carne suína, de frango e de peixe no cardápio da merenda escolar da Rede Pública Estadual de Educação do Estado de Mato Grosso.
- Art. 2º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei no que for necessário.
- Art. 3º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Os autos foram tramitados pela Secretaria de Serviços Legislativos, com a **PESQUISA PRELIMINAR**, expedida em 28/02/2024, citando que não foram encontrados projetos em trâmite que tratem de matéria análoga ou conexas ao presente projeto, conforme fls. 04.

"AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS"



Nas folhas 02 e 03 da propositura, o nobre Parlamentar apresenta as seguintes justificativas:

Trata-se de Projeto de Lei, que tem por fim, tornar obrigatória a inclusão da carne suína no cardápio da merenda escolar da Rede Pública Estadual de Ensino do Estado de Mato Grosso. Resta comprovado através da literatura pertinente, que a carne suína, de frango e de peixe são indispensáveis para o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes. Dentre tantos benefícios, destaco que o alto teor de proteína animal encontrada nestas carnes são de total importância para o crescimento e desenvolvimento dos órgãos e tecidos humanos. Assim como, o ferro encontrando em abundância, o qual combate a anemia e age no sistema imunológico e antioxidante. Ainda pode ser encontrado na carne suína, de frango e de peixe um grande teor de vitaminas do complexo B, como por exemplo a vitamina B12, a qual é muito importante para o sistema nervoso central, a qual previne a degeneração das células. Por fim, também destacamos o Zinco encontrado na carne suína, que também é antioxidante e atuante do sistema imunológico.

Além disso, a carne suína, de frango e de peixe auxilia no desenvolvimento da mastigação infantil, tornando indispensáveis suas inclusões na merenda escolar do ensino público estadual, principalmente por entender que rede pública se relaciona com crianças e adolescentes incluso na classe econômica mais carente da sociedade. Assim, é inegável o valor biológico que possui a carne suína, de frango e de peixe, de total importância para o crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes. Como não bastasse, destaco que a inclusão da carne suína, de frango e de peixe na merenda escolar fortalecerá os diversos elos da cadeia produtiva da suinocultura, avicultura e piscicultura (produtores, cooperativas, frigoríficos e associações, etc), e assegurará a sustentabilidade da propriedade rural dos pequenos e médios produtores no campo, impulsionando o desenvolvimento econômico e social do meio rural no âmbito do Estado de Mato Grosso. Portanto, na ótica material resta comprovado que o presente Projeto de Lei se encontra revestido de grande interesse público. Já na ótica constitucional, a iniciativa não apresenta óbice constitucional e infraconstitucional, logo resta manifesta sua constitucionalidade, impondo sua aprovação, como medida de direito e justiça. Posto isto, é o essencial

Em 14/03/2024, os autos foram enviados ao Núcleo Social, à Comissão Permanente de Educação, Ciência, Tecnologia, Cultura e Desporto, e esgotado o prazo regimental, não foram apresentadas emendas e/ou substitutivos, estando, portanto, a Proposição em questão, apto para análise e emissão de parecer quanto ao mérito da iniciativa.

“AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS”





Não há preliminares a serem analisadas, sejam elas na modalidade de Substitutivos, Emendas ou Apensos.

No que diz respeito à tramitação e abordagem do tema, o Regimento Interno prevê dois casos: no primeiro, **verifica-se a existência de normativa que trate especificamente do tema abordado, se confirmada o projeto será arquivado.** No segundo, a existência de projetos semelhantes tramitando, se houver, a propositura deverá ser apensada.

No momento da análise do Projeto por esta Comissão, houve a habitual “pesquisa” e conferência no sistema de tramitação (intranet – controle de proposição) sobre o assunto e foi detectada a existência de legislação estadual vigente que trata de matéria análoga e/ou interdependente sobre a matéria em comento. Vejamos:

- Lei nº 12.246, de 12 de setembro de 2023 - DO 12.09.2023 (Edição Extra) que “Dispõe sobre a inclusão de peixe na merenda escolar semanal e dá outras providências”.

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a **inclusão de peixe**, ao menos uma vez na semana, no **cardápio da merenda escolar semanal**, das unidades de ensino da Rede Pública Estadual, visando enriquecer o teor nutricional.

Parágrafo único O disposto no *caput* deste artigo aplicar-se-á também às escolas municipais que recebem subvenção estadual para a prestação de serviços de fornecimento de merenda escolar.

Art. 2º Ficará a cargo da autoridade administrativa, responsável no âmbito de sua atribuição, a regulamentação e a elaboração do cardápio com a inclusão estabelecida nesta Lei que será disponibilizado para as unidades.

Art. 3º As despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

“AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS”





Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.
(grifo nosso)

Além disso, a Secretaria de Estado de Educação (SEDUC) elabora o cardápio da merenda escolar de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar e, neste ano eletivo, foram disponibilizados todos os cardápios da merenda escolar das etapas de ensino fundamental e médio, nas modalidades de Educação de Jovens e Adultos, Tempo Integral, Ensino Regular, Educação do Campo, Educação Quilombola, Educação Indígena e Educação Especial.

Da mesma maneira, verificamos que os cardápios da merenda escolar já oferecerem as proteínas da carne suína, frango e peixe aos alunos da rede pública de ensino, conforme registrado por documentos oficiais do Estado. Vejamos alguns exemplos:

Tabela 1. Cardápio do Ensino Médio Integral. Ano letivo 2024.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
CARDÁPIO A - ENSINO MÉDIO INTEGRAL ANO LETIVO 2024						
Preparação	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
	Tipo de Refeição: Lanche da manhã Horário: 8h Ingredientes: Açúcar cristal, Cacau em pó, Leite de terra, Leite UHT integral, Pão francês	Pão com geleia e leite com cacau	Pão com queijo mussarela e leite com café	Pão com queijo e vitamina de fruta	Pão com ovos e leite com ovos e café	Pão com margarina e leite com café
Tipo de Refeição: Almoço Horário: 11:30h Ingredientes: Arroz, Alho branco, Azeite de oliva, Feijão branco, Cebola branca, Carne moída, Corião, Leite UHT integral, Macarrão, Molho verde com azeitona, Ovos de soja, Pão de soja, Pão de milho (trabalho do RAI), Tomate salado, Vinagre	Salada de alface com tomate, bolão de peixe, arroz e feijão/ Fruta	Salada de alface com cenoura, carne com legumes, arroz e feijão/ Fruta	Salada de alface com rúcula, arroz com carne suína e feijão/ Fruta	Salada de repolho com beterraba, macarrão com molho de frango, arroz e feijão	Farofa de carne, Azeitona e arroz/ Fruta	
Tipo de Refeição: Lanche da tarde Horário: 16:30h Ingredientes: Açúcar cristal, Alente crespa, Alho branco, Cebola branca, Cebolinha, Canela, Pão francês, Pão de soja, Pão de milho (trabalho do RAI), Tomate salado	Sanduíche natural e suco	Bolo pronto e café	Pão com recheio de carne moída e suco	Bolo pronto e suco	Bolo pronto e suco	
Ingredientes: Açúcar cristal, Leite UHT integral, Pão francês	Açúcar cristal, Cacau em pó, Leite UHT integral, Pão francês, Queijo mussarela	Açúcar cristal, Café, Leite UHT integral, Pão francês, Queijo mussarela	Açúcar cristal, Leite UHT integral, Pão francês, Queijo mussarela	Açúcar cristal, Alho branco, Café, Cebola branca, Cebolinha, Leite UHT integral, Pão francês, Queijo mussarela, Ovo de soja, Pão francês, Sal, Salsa, Vinagre	Açúcar cristal, Café, Leite UHT integral, Margarina, Pão francês	

"AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS"



NUCLEO SOCIAL
FIS. 09
1A.
SEM EFEITO
SEM EFEITO

Tabela 2. Cardápio A- Ensino Fundamental Integral. Ano letivo 2024.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO A - ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL
ANO LETIVO 2024

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA	Preparação: Tipo de Refeição: Lanche da manhã Horário: 08h	Preparação: Tipo de Refeição: Lanche da manhã Horário: 08h	Preparação: Tipo de Refeição: Lanche da manhã Horário: 08h	Preparação: Tipo de Refeição: Lanche da manhã Horário: 08h	Preparação: Tipo de Refeição: Lanche da manhã Horário: 08h
Ingredientes:	Pão com requeijão e leite com cacau	Pão com margarina e leite com café	Pão com ovos mexidos e Leite com café	Pão doce e leite	Pão com queijo mussarela e vitamina de fruta
Ingredientes:	Aplicar cristal, Cachaça em pó, Leite UHT integral, Pão francês, Requeijão cremoso	Aplicar cristal, Café, Leite UHT integral, Margarina, Pão francês	Aplicar cristal, Alho branco, Café, Cebola branca, Consoleta, Leite UHT integral, Óleo de soja, Ovo de galinha tipo A, Pão francês, Sal, Salsa	Leite doce com leite, Pão doce	Aplicar Cristal, Biscoito água e sal, Leite UHT integral, Pão francês, Queijo mussarela
Ingredientes:	Arroz cuiabano e feijão/ Fruta	Salada de alface e agrião, estrogonofe de carne suína, arroz e feijão/ Fruta	Salada de alface com amendoim, carne com mandioca, arroz e feijão/ Fruta	Salada de rúcula com brócolis, Pão doce, batata, arroz e feijão/ Fruta	Salada de alface com rúcula, suco de laranja com melão e carne moída, arroz e feijão/ Fruta
Ingredientes:	Alho branco, Arroz branco, Batata da terra, Cebola branca, Cebolinha, Couve, Coentro, Feijão carioca, Fê de peito de frango, Melão, Óleo de soja, Sal, Salsa	Alface, Alface crespa, Alho branco, Arroz branco, Carne suína (filet), Cebola branca, Cebolinha, Extrato de tomate, Farinha de trigo, Feijão carioca, Leite UHT integral, Santeinho, Margarina, Molho de soja, Sal, Salsa, Vinagre	Alface, Alho branco, Amendoim, Arroz branco, Arroz de milho, Carne moída de 2ª mão (muita, cubos ou suada), Cebola branca, Cebolinha, Coentro, Feijão carioca, Laranja para suco, Mandioca, Ovo de soja, Sal, Salsa, Vinagre	Alho branco, Arroz branco, Arroz de milho, Biscoito água e sal, Biscoito maisena, Cebolinha, Coentro, Cebola branca, Cebolinha, Extrato de tomate, Feijão carioca, Maquião, Margarina, Ovo de soja, Orzo, Pão doce, Sal, Salsa, Vinagre	Alface crespa, Alho branco, Arroz de milho, Carne moída, Cebola branca, Cebolinha, Extrato de tomate, Feijão carioca, Maquião, Margarina, Ovo de soja, Orzo, Pão doce, Sal, Salsa, Vinagre
Ingredientes:	Bolo pronto e suco	Pão com molho de frango e suco	Bolo pronto e suco	Bolo pronto e chá	Pão com molho de carne moída e suco
Ingredientes:	Aplicar cristal, Bolo pronto para servir (bolos Coentro), Polpa de Mangaça	Aplicar cristal, Arroz branco, Cebola branca, Coentro, Colza: Pão de melão de frango, Ovo de soja, Pão francês, Polpa de abacaxi, Sal, Salsa	Aplicar cristal, Bolo pronto para servir (bolos Coentro), Polpa de Mangaça	Aplicar cristal, Bolo pronto para servir (bolos Coentro), Chá mate	Aplicar cristal, Arroz branco, Carne moída de 2ª mão (muita, cubos ou suada), Cebola branca, Cebolinha, Extrato de tomate, Feijão carioca, Maquião, Margarina, Ovo de soja, Orzo, Pão doce, Sal, Salsa, Vinagre

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

	ENERGIA (Kcal)	CHD (g)	PTM (g)	LPB (g)
	259,42	40,88 g	11,83 g	5,17 g
		61,00%	15,38%	17,93%

SEMANA 01 DE MARÇO

CONSIDERAÇÕES:
1 - A lista servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madureza), mas deverá ser servida até o primeiro congelamento.
2 - Considerar açúcar e adoçantes, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes em cada município, bem como as entregas e sazonalidade dos alimentos ofertados pela agricultura familiar.
3 - Horário sugerido das refeições

Tabela 3. Cardápio B – Indígena e Quilombola. Ano letivo 2024.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO B - INDÍGENA E QUILOMBOLA
ANO LETIVO 2024

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA	Preparação: Tipo de Refeição: Principal Horário: 12h/15h/20h	Preparação: Tipo de Refeição: Principal Horário: 12h/15h/20h	Preparação: Tipo de Refeição: Principal Horário: 12h/15h/20h	Preparação: Tipo de Refeição: Principal Horário: 12h/15h/20h	Preparação: Tipo de Refeição: Principal Horário: 12h/15h/20h
Ingredientes:	Arroz cuiabano e feijão/ Fruta	Salada de alface e agrião, estrogonofe de carne suína, arroz e feijão	Salada de alface com amendoim, lasanha de frango e arroz	Pão doce e suco	Pão doce com batata e arroz
Ingredientes:	Alho branco, Arroz branco, Batata da terra, Cebola branca, Cebolinha, Couve, Coentro, Feijão carioca, Fê de peito de frango, Melão, Óleo de soja, Sal e Salsa	Alface, Alface crespa, Alho branco, Arroz branco, Carne suína (filet), Cebola branca, Cebolinha, Extrato de tomate, Farinha de trigo, Leite UHT integral, Limão tahiti, Margarina, Mandioca, Óleo de soja, Sal, Salsa, Vinagre, Feijão carioca	Alface, Alho branco, Amendoim, Arroz branco, Cebola branca, Cebolinha, Extrato de tomate, Farinha de trigo, Leite UHT integral, Massa para lasanha, Óleo de soja, Queijo mussarela, Sal, Salsa, Vinagre	Aplicar cristal, Pão doce, Polpa de mangaça	Alho branco, Arroz branco, Batata inglesa, Cebola branca, Cebolinha, Tomate salada, Coentro, Pimenta verde, Peixe tilápia (cubos ou file), Sal, Coentro, Óleo de soja

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

	ENERGIA (Kcal)	CHD (g)	PTM (g)	LPB (g)
	259,42	40,88 g	11,83 g	5,17 g
		61,00%	15,38%	17,93%

SEMANA 01 DE MARÇO

CONSIDERAÇÕES:
1 - A lista servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madureza), mas deverá ser servida até o primeiro congelamento.
2 - Considerar açúcar e adoçantes, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes em cada município, bem como as entregas e sazonalidade dos alimentos ofertados pela agricultura familiar.
3 - Horário sugerido das refeições

Segundo a SEDUC, “a equipe é constituída por coordenador (a), nutricionistas e analistas, os quais são responsáveis por realizar o repasse dos recursos federal e estadual de acordo com a etapa e modalidade de ensino; elaborar e avaliar o cardápio dos estudantes; propor e

“AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS”



acompanhar estratégias de educação alimentar e nutricional nas escolas; monitorar, orientar e avaliar a execução do PNAE nas escolas estaduais, através das Diretorias Regionais de Educação – DRE's, orientando-as no planejamento das ações inerentes ao programa e promover capacitação para as DRE's, entre outras ações.”¹

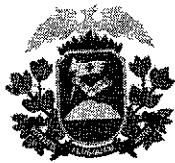
É pertinente ressaltar a importância do ordenamento legislativo e jurídico para a estabilidade e eficácia das políticas públicas. O princípio da segurança jurídica, pilar fundamental do Estado Democrático de Direito, demanda coerência e harmonia nas normas que regulam determinada matéria, evitando conflitos e incertezas quanto à sua aplicação e interpretação.

Ao pretender legislar sobre a inclusão de carne suína e de frango no cardápio da merenda escolar, em adição ao peixe já previsto em lei, a proposta em análise poderia resultar em uma **sobreposição normativa**, criando lacunas ou ambiguidades que **prejudicariam a uniformidade** e a efetividade das políticas de alimentação escolar. Tal sobreposição contraria o princípio da unidade normativa, que exige a coerência e a integridade do sistema jurídico.

Ademais, a existência de legislação específica sobre a inclusão de peixe na merenda escolar, bem como a constatação de que **os cardápios já contemplam as proteínas de carne suína, frango e peixe, evidencia que a questão em debate já foi devidamente regulamentada e implementada**. Portanto, a proposição em análise não se mostra oportuna, uma vez que **não há lacunas a serem preenchidas ou deficiências a serem corrigidas na legislação vigente**.

¹ Disponível em: <https://www3.seduc.mt.gov.br/alimentacao-escolar>





Por fim, cabe ressaltar que, do ponto de vista da eficiência administrativa, o arquivamento da proposta se apresenta como medida prudente e racional. Evita-se, dessa forma, a duplicidade de normas e a sobrecarga dos órgãos responsáveis pela execução das políticas de alimentação escolar, garantindo-se uma gestão mais eficaz e simplificada dos recursos públicos.

De todo modo, conforme demonstrado, a medida legislativa objetivada pela proposição, em exame já se acha consignada em legislação vigente, de modo que não há inovação no ordenamento legislativo corrente. Ora, a capacidade de inovação na ordem jurídica constitui-se em um traço imprescindível de todo ato legislativo. À sua falta tem-se a antijuridicidade da proposição legislativa.

Diante dos fatos, o pleito legislativo em análise encontra-se **PREJUDICADO**, consoante o que prevê o Regimento Interno, Artigo 194 e seus desdobramentos:

Art. 194 Consideram-se prejudicados:

I - a discussão, ou a votação, de qualquer proposição idêntica à outra já aprovada, ou a outra já rejeitada na mesma Sessão Legislativa, salvo, na primeira hipótese, quando a segunda aprovação der à anterior caráter ampliativo, ou na segunda hipótese, tratando-se de proposição renovada nos termos do art. 175;

II - a discussão, ou a votação, de qualquer proposição semelhante à outra considerada inconstitucional pelo Plenário na mesma Legislatura;

III - a proposição, com as respectivas emendas, que tiver substitutivo aprovado;

IV - a emenda ou subemenda de conteúdo idêntico ao de outra já aprovada ou rejeitada, ressalvadas as hipóteses de exceção previstas no inciso I;

V - a emenda ou subemenda em sentido contrário ao de outra, ou de dispositivo, já aprovado.

“Parágrafo único O mesmo assunto não poderá ser disciplinado por mais de uma lei, exceto quando o

“AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS”





subsequente se destine a completar lei considerada básica, vinculando-se a esta por remissão expressa.

Conforme já exposto, reforça-se que a proposta enfrenta impedimentos de ordem legal e regimental por força do parágrafo único do art. 194, tendo em vista que inclusão de carne suína e de frango para além do peixe já previsto em lei configuraria a regulamentação de um mesmo assunto por duas leis distintas e poderia gerar conflitos na execução das políticas de alimentação escolar, o que contraria o disposto no Regimento Interno desta Casa de Leis.

Considerando que este Relatório é narração ou exposição de atividade ou fato, discriminando-se todos seus aspectos e elementos. Parecer/Voto é o posicionamento do Relator e demais pares, com base factual ou legal, determinando ou apontando sugestão de ação.

Assim, o presente relatório expõe as especificações técnicas e atributos, tanto legais como formais, embora a atribuição desta Comissão Permanente seja de dar parecer mérito a todos os projetos que abordem os temas contidos no Art. 369, inciso III do Regimento Interno desta Casa de Leis, como relator (a) designado (a), posiciono-me exclusivamente pelo “mérito de iniciativa discricionária quando for proposta por conveniência e oportunidade.”

Em apertada síntese, concluímos o presente relatório.

“AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS”





II - DESPACHO:

Diante do exposto, solicito ao Deputado Estadual EDUARDO BOTELHO, Presidente desta Augusta Casa de Leis, que o **PROJETO DE LEI Nº 161/2024**, de autoria do Deputado Estadual DILMAR DAL BOSCO, seja remetido **AO ARQUIVO**, pois, verificou-se a existência da **Lei nº 12.246, de 12 de setembro de 2023 - DO 12.09.2023** (Edição Extra) que “Dispõe sobre a inclusão de peixe na merenda escolar semanal e dá outras providências”, anexa, e que o autor seja informado da respectiva decisão.

Secretaria Parlamentar da Mesa Diretora

NUSOC
 DEPUTADO ESTADUAL THIAGO SIVA
 Presidente de Educação, Ciência, Tecnologia, Cultura e Desporto.

Núcleo Social ALMT

ENCAMINHA-SE À SPMD:

De acordo com o Artigo 194 do Regimento Interno desta Assembleia Legislativa, encaminha-se para **ARQUIVAMENTO**, depois de registrada a sua tramitação no Sistema de Controle das Proposições.

Francisco Xavier da Cunha Filho
FRANCISCO XAVIER DA CUNHA FILHO
 Consultor Legislativo | 41117 | Núcleo Social
 Secretaria Parlamentar da Mesa Diretora

"AQUI A PROPOSIÇÃO GANHA VIDA E, PRINCIPALMENTE, MUDA VIDAS"