

Uruguaiana, 29 de junho de 2015.

À Sua Excelência a Senhora  
Vereadora Jussara Osório de Almeida  
DD. Presidente da Câmara de Vereadores  
N/Cidade.

<b>Protocolo: 0861/LEG/2015</b> <b>Data: 29.06.2015</b> <b>Hora: 12h 59min</b>
--

Assunto: **Projeto de Lei de n.º 062/2015.**

Senhora Presidente:

1. Ao cumprimentá-la com distinta consideração, encaminho à apreciação desse egrégio Poder Legislativo o incluso Projeto de Lei n.º 062/2015 que **“Institui o Programa Municipal Alimentar de Proteção à Vida, denominado de SOUP.A., e dá outras providências.**

2. A proposta de instituir no âmbito do município de Uruguaiana, um Programa Municipal Alimentar de Proteção à Vida, visa sedimentar ações que proporcionem melhores condições de vida à população menos favorecida. No Brasil, tivemos o Programa Fome Zero do Governo Federal, inspirado nas propostas do renomado sociólogo Herbert de Souza, o Betinho. Temos que enfrentar, com dignidade e transparência, nossas mazelas e dificuldades. O povo clama por ações e políticas voltadas ao seu bem-estar. Neste sentido, o Governo Municipal espera contar com o apoio imprescindível para implantar um programa de relevado conteúdo social. Precisamos assistir os desassistidos, favorecer os que sofrem e garantir o mínimo de nutrição, principalmente às crianças, idosos e integrantes de programas sociais. Uma boa alimentação é sinônimo de saúde e certeza de que as pessoas terão melhores condições para enfrentar as adversidades cotidianas.

3. Confiante na aprovação do presente projeto de lei, solicito a tramitação do mesmo em regime de urgência urgentíssima, nos termos do artigo 82 da Lei Orgânica do Município, concomitante com o artigo 121 do Regimento Interno dessa Casa.

Atenciosamente,

***Luiz Augusto Schneider,***  
Prefeito Municipal.

# Projeto de Lei n.º 062/2015.

Protocolo: 0861/LEG/2015

Data: 29.06.2015

Hora: 12h 59min

**Institui o Programa Municipal Alimentar de Proteção à Vida, denominado de SOUP.A., e dá outras providências.**

**Art. 1º** Fica instituído por meio desta Lei o Programa Municipal Alimentar de Proteção à Vida, com o intuito de respaldar a dignidade do ser humano e os direitos fundamentais insculpidos na Constituição Federal de 1988.

**Art. 2º** O Programa Municipal Alimentar de Proteção à Vida será autorizado do mês de junho à setembro de cada ano, nos dias de frio rigoroso.

**Parágrafo único.** Considerar-se-á dia de frio rigoroso, para fins dessa lei, quando a temperatura de noite for igual ou inferior a 15 ° C (graus célsius) ou a temperatura mínima do dia for igual ou inferior a 12 ° C.

**Art. 3º** O Programa Municipal, para todos os fins, será denominado de SOUP.A. – Sou Programa Alimentar.

**Art. 4º** O Programa Municipal Alimentar destinar-se-á às pessoas de baixa renda, moradores de rua, desabrigados, sem-tetos, indigentes, que estejam em condições precárias, expostos ao frio e fome.

**Art. 5º** Acompanham e estão vinculados à presente lei os ANEXOS I, II, III, IV, V e VI elaborados pelo corpo técnico do Restaurante Popular, que especificam o seguinte:

I – ANEXO I: Observações Gerais;

II – ANEXO II: Receita e informações técnicas da Canja de Galinha;

III – ANEXO III: Receita e informações técnicas da Sopa de Feijão com Macarrão;

IV – ANEXO IV: Receita e informações técnicas da Sopa Cremosa de Frango e Farinha de Milho;

V – ANEXO V: Receita e informações técnicas do Creme de Ervilhas;

VI – ANEXO VI: Receita e informações técnicas do Ensopado de Massa.

**Art. 6º** O Programa Alimentar estará vinculado à Secretaria de Ação Social e Habitação, que ficará responsável pelo preparado e distribuição dos alimentos para fins de salvar vidas e prevenir doenças causadas pelo frio.

**Art. 7º** O benefício será concedido em dias de frio, conforme disposto no artigo 2º, uma vez ao dia, em quantidade nunca superior a 800 gramas por beneficiado.

**Parágrafo único.** Todo benefício distribuído será devidamente registrado, sendo necessária a identificação do destinatário a cada realização do programa.

**Art. 8º** O Programa Alimentar será regulamentado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, através de Decreto, naquilo em que a legislação for omissa e não contrariar a lei.

**Art. 9º** Todo beneficiado deverá ser identificado no ato da distribuição, salvo em casos excepcionais, sendo vedada a distribuição fora da finalidade da lei.

**Art. 10.** Fica a Secretaria Municipal de Ação Social e Habitação responsável por criar um cadastro específico com a localização, dias de distribuição e identidade dos beneficiados para fins de informações internas da Administração Pública e controle do Programa.

**Art. 11.** As despesas decorrentes desta lei ocorrerão por dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Ação Social e Habitação, subsidiariamente, em casos especiais, poderá ocorrer por conta de dotação orçamentária da conta livre do Município.

**Art. 12.** Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

**Gabinete do Prefeito, em 29 de junho de 2015**

***Luiz Augusto Schneider.***

Prefeito Municipal.

## **ANEXO I**

### **SOPAS PARA INVERNO:**

Observações técnicas:

- 1) As carnes devem preferencialmente ser picadas, guisadas e/ou desfiadas, pois dessa forma todas as embalagens serão contempladas com porções de proteína de origem animal.
- 2) Para aumentar o aporte calórico podemos acrescentar um pão francês de 25g.
- 3) As refeições têm por base o percentual diário de calorias direcionadas a um adulto, ou seja 2.000 kcal/dia = 100%
- 4) Os legumes utilizados são os de maior aceitação pela população (conforme nossa observação no Restaurante Popular).
- 5) Cada embalagem de isopor, comporta com facilidade e sem prejuízos calóricos, 6 conchas de tamanho doméstico (100ml cada medida) que representa três pratos fundos de sopa, a capacidade máxima da embalagem testada, é de 800 ml, porém essa quantidade transborda com mais facilidade e causando vazamento em função da gordura no alimento.
- 6) Pão francês, 25g = 67,25 kcal.
- 7) Pensamos em sopas mais encorpadas, que possam fornecer um aporte calórico de, no mínimo, 25% das calorias totais diárias recomendadas.
- 8) As sopas devem ter uma consistência mais cremosa, compostas principalmente por grãos (feijões, ervilhas, arroz), tubérculos, carnes (gado ou frango), óleo de soja e temperos simples (alho, sal, pimenta), com acréscimo de legumes variados (moranga, couves, tomate, tempero verde, chuchu) e como base caldo de carne ou frango.
- 9) As quantidades são aproximadas para servir uma embalagem de 800 ml. O sal não consta nas tabelas, pois não acrescenta caloria no cálculo. Salientamos que o total calórico de cada anexo é para uma porção de 800ml de sopa.

## ANEXO II

### CANJA DE GALINHA REFORÇADA

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	GORDURAS
Frango (coxa e sobrecoxa)	150g	-	29,55	4,65
Batata inglesa	150 g	26,40	2,70	0,15
Cenoura	90 g	9,63	1,08	0,27
Couve em maços, com talos	90 g	4,05	1,26	0,09
Arroz branco	30 g	24,36	2,16	0,18
Óleo de soja	15 g	-	-	15
Cebola	30 g	1,68	0,48	0,09
Tomate	30g	1,02	0,30	0,09
Alho	5g	1,46	0,26	0,01
Total dos ingredientes		68,6	37,79	20,53
Total calórico	610,33 kcal	274,4	151,16	184,77

A canja de galinha chega ao total de, aproximadamente 610,33 Kcal, ou seja cerca de 30,51% das calorias diárias recomendadas. Deve ser feita com o frango com osso, sem excessos de pele (de preferência sem a pele) e depois desossado e desfiado de forma grosseira, os legumes devem ser bem picados e a cebola e o alho refogados, tudo deve ser cozido na água remanescente do cozimento do frango. Os legumes, o frango e o arroz devem cozinhar até que o caldo fica levemente espesso e saboroso, a sopa deve ser temperada com sal, pimenta do reino e louro. O frango desfiado garante que todas as embalagens recebam uma boa quantidade de carne, bem como de legumes. O frango pode ser substituído pela carne bovina e mais legumes podem ser acrescentados conforme disponibilidade.

#### Tabela de ingredientes para 100 pessoas

ITEM	QUANTIDADE
Frango, coxa e sobrecoxa	15 kg
Batata inglesa	15 kg
Cenoura	9 kg
Couve em maços	15 maços
Arroz branco tipo 1	3 kg – lembramos que o arroz triplica de volume em sopas
Óleo de soja	(500ml) 1 garrafa de 900 ml
Cebola	3 kg
Tomate	3 kg
Sal	1 kg

### ANEXO III

#### SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO

INGREDIENTE	QUANTIDADE	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	GORDURA
Carne de paleta com osso	150g	-	30,37	9,75
Feijão preto	30g	18,71	6,22	0,38
Macarrão com ovos	30g	20,70	4,20	0,72
Batata-doce	150g	42,46	1,96	1,17
Cenoura	150g	3,21	0,36	0,09
Cebolinha verde	10g	0,54	0,16	0,02
Salsinha	10g	0,85	0,32	0,06
Couve verde	90g	4,05	1,26	0,09
Óleo de soja	15ml	-	-	15,00
Bacon	20g	-	1,90	11,88
Calabresa	20g	-	2,00	6,00
Total em gramas		90,52	48,75	45,16
Total calórico	963,52 kcal	362,08	195,00	406,44

Sopa feita com feijão pré-preparado, acrescentando mais legumes e macarrão, a carne deve ser retirada dos ossos e picada para que todas as embalagens recebam carne por igual, essa sopa tem aproximadamente 963,17 kcal por embalagem, somando 48,17% das calorias diárias recomendadas para uma pessoa adulta.

#### Tabela de ingredientes para 100 pessoas

ITEM	QUANTIDADE
Paleta bovina, com osso	15 kg
Batata doce amarela	15 kg
Cenoura	15 kg
Couve em maços	15 maços
Feijão preto	3 kg
Óleo de soja	(500ml) 1 garrafa de 900 ml
Espaguete nº 8	3 kg
Tomate	3 kg
Bacon	2 kg
Calabresa	2 kg
Sal	1 kg

## ANEXO IV

### SOPA CREMOSA DE FRANGO E FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	GORDURAS
Frango	150g	-	29,55	4,65
Cenoura	150g	16,05	1,80	0,45
Cebola	50g	2,80	0,80	0,15
Tomate	30g	1,02	0,30	0,09
Alho	5g	1,46	0,26	0,01
Farinha de milho	30g	21,51	2,88	0,94
Couve	100g	4,50	1,40	0,10
Cebolinha	20g	1,08	0,32	0,04
Salsa	20g	1,70	0,64	0,12
Óleo de soja	15 ml	-	-	15,00
Qtd. em gramas		50,12	37,95	21,55
Total calórico	546,23	200,48	151,80	193,95

Essa preparação é feita à base de caldo de frango, que deve ser cozido e desfiado, os legumes devem ser cozidos juntos do frango, que também pode ser substituído por carne bovina, outros legumes também podem ser acrescentados se houver disponibilidade, a farinha de milho é acrescentada em quantidade suficiente para deixar a sopa cremosa sem ficar com a espessura de polenta, essa preparação conta com aproximadamente 546,23 kcal, que representa 27,31% das calorias diárias recomendadas.

#### Tabela de ingredientes para 100 pessoas

ITEM	QUANTIDADE
Frango	15 kg
Cenoura	15 kg
Cebola	5 kg
Tomate	3 kg
Alho	500g
Farinha de milho	3 kg
Couve em maços	10 maços
Cebolinha verde	10 maços
Sal	1 kg
Salsa	10 maços
Óleo de soja	500ml

## ANEXO V

### CREME DE ERVILHAS

INGREDIENTES	QUANTIDADES	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	GORDURAS
Ervilha seca partida	100g	60,4	24,0	1,20
Carne com osso, paleta	80g	-	16,2	5,20
Moranga cabutiá	50g	1,35	0,93	0,03
Salsa	30g	2,55	0,96	0,18
Cebolinha	30g	1,62	0,48	0,06
Bacon	20g	-	1,90	11,88
Calabresa	20g	-	2,0	6,0
Batata inglesa	50g	8,8	0,9	0,05
Óleo de soja	15g	-	-	15,0
Couve em maço	100g	4,50	1,40	0,10
Cebola	50g	2,80	0,80	0,15
Total em gramas		82,02	49,57	39,85
Total calórico	885,01	328,08	198,28	358,65

Rica em carboidratos e proteína, essa preparação é muito calórica e alcança com facilidade 885,01 kcal, ou seja, 44,25% das calorias diárias recomendadas, podemos acrescentar mais legumes conforme disponibilidade, tornando a preparação ainda mais nutritiva.

Tabela de ingredientes para 100 pessoas

ITEM	QUANTIDADE
Ervilha seca partida, tipo 1	10 kg
Carne bovina , paleta com osso	8 kg
Moranga cabutiá	5 kg
Salsa	10 maços
Cebolinha	10 maços
Bacon	2 kg
Calabresa	2 kg
Batata inglesa	5 kg
Óleo de soja	500 ml
Couve em maço	10 maços
Cebola	5kg
Sal	1 kg

**ANEXO VI**  
**ENSOPADO DE MASSA**

INGREDIENTES	QUANTIDADES	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	GORDURAS
Macarrão curto	100g	69,00	14,00	2,40
Carne moída	150g	-	30,75	9,75
Cebola	50g	2,80	0,80	0,15
Tomate	50g	1,70	0,50	0,15
Óleo	15g	-	-	15,00
Extrato de tomate	15g	2,70	0,79	0,34
Salsa	20g	1,70	0,64	0,12
Cebolinha	20g	1,08	0,32	0,04
Alho	5g	1,46	0,26	0,01
Total em gramas		80,44	48,06	27,81
Total calórico	764,29 kcal	321,76	192,24	250,29

Essa preparação conta com aproximadamente 764,29 kcal, que alcançam 38,21 % das calorias recomendadas em uma única refeição.

Tabela de ingredientes para 100 pessoas

ITEM	QUANTIDADE
Macarrão com ovos, curto	10 kg
Carne moída	15 kg
Cebola	5 kg
Tomate	5 kg
Óleo	500 ml
Extrato de tomate	1,5 kg
Salsa	10 maços
Cebolinha	10 maços
Alho	500 g
sal	1 kg