



PROJETO DETERMINA QUE CARDÁPIO ESPECIFIQUE COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS SERVIDOS EM RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES



A partir de agora, restaurantes, bares e lanchonetes de Nova Iguaçu deverão informar aos clientes, através de cardápios físicos ou digitais, a presença de ingredientes que possam causar alergias ou intolerâncias alimentares, como lactose, glúten, frutos do mar, entre outros. O projeto de lei, nº 256/2025, de autoria do vereador Elton Cristo, foi aprovado na sessão plenária desta quarta-feira (26), da Câmara Municipal, em 2ª e última discussão. O descumprimento da lei sujeitará os infratores às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor. A partir da publicação no Diário Oficial, o Poder Executivo tem 90 dias para definir as especificações técnicas e as formas de fiscalização.





Também em 2ª votação, foi reconhecida como de Utilidade Pública a Associação Civil Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, localizada no bairro Rodilândia. A entidade é mantenedora do Colégio Sagrada Família, que atende 113 crianças, matriculadas da Educação Infantil ao 5º ano do Ensino Fundamental, sendo 15% de alunos atípicos. Segundo o autor do projeto nº 693/2025, vereador-presidente Dr. Marcio Guerreiro, a Associação realiza um trabalho importante na comunidade contribuindo para o acesso à educação e formação de qualidade.



Durante sua fala, o vereador Vaguinho Neguinho disse que fez uma Indicação Legislativa ao prefeito Dudu Reina para que o sistema de energia solar seja implementado em todas as unidades escolares. “Com certeza nos veríamos livres do péssimo atendimento da empresa Light, além da enorme economia financeira para a cidade”.



Na próxima terça, dia 1º de abril, acontece nova sessão plenária, a partir das 10 horas.