



Município de Caçapava

Estado de São Paulo

Caçapava, 10 de dezembro de 2019

Ofício nº 608/2019

Senhora Presidente


Pelo presente, cumpre-me informar a Vossa Excelência que sancionei e promulguei em **Leis Municipais** os Projetos inframencionados, nos termos do artigo 46 da Lei Orgânica do Município de Caçapava:

- Lei nº 5739, de 10 de dezembro de 2019 - Projeto de Lei nº 66/2019;
- Lei nº 5740, de 10 de dezembro de 2019 - Projeto de Lei nº 80/2019;
- Lei nº 5741, de 10 de dezembro de 2019 - Projeto de Lei nº 82/2019;
- Lei nº 5742, de 10 de dezembro de 2019 - Projeto de Lei nº 81/2019.

Valho-me do ensejo para reiterar os protestos de elevada estima e consideração.


FERNANDO CID DINIZ BORGES
PREFEITO MUNICIPAL

Exma. Sra.
Elisabete Natali Alvarenga
Presidente da Câmara Municipal
NESTA

Câmara Municipal de Caçapava
Recebido em: <u>11/12/2019</u>
Hora: <u>13:08</u>
 Assinatura



Município de Caçapava

Estado de São Paulo

18
3

LEI Nº 5740, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

Projeto de Lei nº 80/2019

Autora: Vereadora Reinalma Montalvão

Dispõe sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleos de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos no Município de Caçapava a fixarem o certificado de coleta realizado por empresa certificada e credenciada.

Fernando Cid Diniz Borges, Prefeito Municipal de Caçapava, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte



LEI nº 5740

I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Dispõe sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos, a fim de minimizar os impactos ambientais que seu despejo inadequado pode causar.

Art. 2º Os estabelecimentos industriais e comerciais que utilizam óleos e gorduras de origem animal ou vegetal para uso culinário próprio ou para preparo de produtos a serem comercializados ficam responsáveis pelo descarte adequado e seus resíduos, respeitando o seguinte:

I - necessidade de acondicionamento adequado em recipientes próprios e devidamente fechados, com identificação do coletor, e o seguinte dizer: "Contém resíduo de óleo e gordura, impróprio para consumo humano";

II - obrigatoriedade de encaminhamento dos resíduos aos postos de arrecadação credenciados ou licenciados para este fim ou aos serviços de coleta seletiva.

Art. 3º A destinação final dos resíduos oriundos da utilização de óleos e de gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário deverá ser

3



Município de Caçapava

Estado de São Paulo

19/3

de forma ambientalmente adequada, em locais devidamente licenciados pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, ficando proibido o lançamento:

I - em pias, ralos ou canalização que levem ao sistema de esgotos públicos;

II - em guias e sarjetas, bocas de lobo, bueiros ou canalizações que levem ao sistema de drenagem de águas pluviais; ou

III - em córregos, rios, nascentes, lagos e lagoas.

Parágrafo único. É vedada a realização de qualquer tipo de cobrança ao consumidor para o descarte do óleo usado.

II

DAS RESPONSABILIDADES

Seção I

Dos Empreendimentos que Trabalham com Refeições em Geral

Art. 4º São empreendimentos que trabalham com refeições em geral:

I - bares

II - restaurantes;

III - lanchonetes;

IV - padarias; ou

V - outros estabelecimentos que, independentemente do tamanho de sua área de atendimento ao público, possua manuseio de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário.

Art. 5º São obrigações dos empreendimentos que trabalham com refeições em geral:

I - treinar seus funcionários quanto ao procedimento a ser adotado para a armazenagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso





Município de Caçapava

Estado de São Paulo

culinário e seu resíduo, esclarecendo-os sobre os danos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado do material em pias e ralos;

II - acondicionar adequadamente óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo em recipientes com superfície impermeável, devidamente fechados;

III - tomar medidas necessárias para evitar que óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário venham a ser contaminados por produtos químicos, combustíveis, solventes ou por outras substâncias nocivas;

IV - acionar a instituição responsável pela coleta antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento;

V - destinar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo somente às instituições devidamente credenciadas pelo órgão ambiental estadual competente, nos termos do art. 3º desta lei; e

VI - manter em arquivo pelo prazo de cinco anos os comprovantes de coleta do material, emitidos no ato de sua retirada pela instituição acionada para a coleta.

Seção II

Dos estabelecimentos Comercializadores de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal e Animal de Uso Culinário

Art. 6º São estabelecimentos comercializadores de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário os empreendimentos que comercializem óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e que possuam área destinada ao público superior a 50m² (cinquenta metros quadrados).

Art. 7º São obrigações dos empreendimentos comercializadores de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário:

I - afixar em locais visíveis junto às entradas principais do estabelecimento cartazes informando sobre os perigos do descarte inadequado de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário usado, com dimensões mínimas de 60cm (sessenta centímetros) de altura por 60cm (sessenta centímetros) de largura, contendo o texto descrito no Anexo Único desta Lei;

II - possuir no interior de sua loja, próximo às entradas principais, recipientes especiais para o descarte de óleos e gorduras de origem vegetal e





Município de Caçapava

Estado de São Paulo

animal de uso culinário e seu resíduo, com tamanho adequado e que atendam às conformidades da legislação ambiental competente;

III - tomar medidas necessárias para evitar que óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário venham a ser contaminados por produtos químicos, combustíveis, solventes ou por outras substâncias nocivas;

IV - acionar a instituição responsável pela coleta antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento disponíveis;

V - destinar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo somente a instituições devidamente habilitadas pelo órgão ambiental competente; e

VI - manter em arquivo pelo prazo de cinco anos os comprovantes de coleta do material, a ser emitido no ato de sua retirada pela instituição acionada para a coleta.

Seção III

Do Receptor de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal e Animal de Uso Culinário e de Seu Resíduo

Art. 8º Considera-se receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo toda pessoa jurídica que comercialize óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário como substituto de um produto comercial ou que os utilize como matéria-prima em processo industrial.

Art. 9º São obrigações do receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo:

I - submeter ao órgão ambiental competente o sistema de tratamento e destinação final dos resíduos de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário para prévia aprovação;

II - responsabilizar-se pela destinação final de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo, por meio de sistemas de tratamento e reutilização aprovados pelo órgão ambiental competente;

III - somente dispor dos resíduos derivados do processo de industrialização de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário, após submetê-los a tratamento prévio.

RUA CAPITÃO CARLOS DE MOURA, 243 – FONE - PABX (12) 3654-6600 - FAX (12) 3653-3180
CEP 12.2280-050 C.N.P.J. 45.189.305/0001-21





Município de Caçapava

Estado de São Paulo

22
3

IV - garantir que as atividades de manuseio, transporte e transbordo de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos coletados sejam efetuadas em condições adequadas de segurança e por pessoal capacitado, atendendo à legislação pertinente;

V - entregar no ato da retirada do material o comprovante de coleta, em duas vias, ficando uma no estabelecimento em que foi realizada a coleta, a outra permanecendo em posse do receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo para fins de fiscalização; e

VI - manter em arquivo pelo prazo de cinco anos todos os comprovantes de coleta devidamente organizadas para fins de fiscalização.

Parágrafo único. O comprovante de coleta de que trata o inciso V desde artigo deverá conter:

I - os dados da instituição de reciclagem no cabeçalho do formulário;

II - numeração;

III - o nome e endereço do local onde houve a coleta;

IV - a data da coleta;

V - a quantidade coletada;

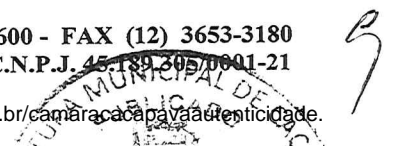
VI - campo para preenchimento do número do documento de identidade do funcionário da instituição responsável pela coleta;

VII - assinaturas dos responsáveis pela entrega e pela coleta do material.

III

DAS PENALIDADES

Art. 10 A inobservância das disposições desta Lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades:





Município de Caçapava

Estado de São Paulo

23
8

I - advertência por escrito, notificando-se o infrator para sanar as irregularidades no prazo de trinta dias, contado da data da notificação, sob pena de multa;

II - quando a irregularidade não for sanada no prazo legal, após haver recebido notificação por escrito, aplicação de multa no valor de:

a) R\$ 350,00, corrigido pelo IPCA/IBGE ou outro índice que for substituído, cujo valor será duplicado em caso de reincidência.

III - suspensão das atividades, em caso de reincidência, até que a infração seja sanada, sem prazo de outras sanções previstas em lei que possam ser aplicadas.

Art. 11 Os valores arrecadados com as penalidades previstas nesta Lei serão depositados no Fundo Municipal do Meio Ambiente.

IV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12 A autorização para a instituição de reciclagem ser considerada apta a coletar, transportar e tratar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo será emitida pelo órgão ambiental competente, mediante solicitação do requerente.

Art. 13 Esta Lei entra em vigor em noventa dias após a data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇAPAVA, 10 de dezembro de 2019.


FERNANDO CID DINIZ BORGES
PREFEITO MUNICIPAL

RUA CAPITÃO CARLOS DE MOURA, 243 – FONE - PABX (12) 3654-6600 - FAX (12) 3653-3180
CEP 12.2280-050 C.N.P.J. 45.189.305/0001-21





Município de Caçapava

Estado de São Paulo

24
/

ANEXO ÚNICO

O óleo de cozinha usado, despejado no ralo da pia, causa entupimento na rede de esgoto e polui nossos rios e mares.

Apenas um único litro de óleo de cozinha usado pode poluir até 20.000 litros de água potável.

O óleo de cozinha usado, já frio, deve ser armazenado em garrafas PET, preferencialmente transparentes.

Este estabelecimento possui recipiente especial para o descarte do óleo de cozinha usado.
Deposite-o aqui e faça sua parte!

RUA CAPITÃO CARLOS DE MOURA, 243 – FONE - PABX (12) 3654-6600 - FAX (12) 3653-3180
CEP 12.2280-050

C.N.P.J. 45.189.305/0001-21

