ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO DO SUL

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº 1.202/2020

Súmula:"Dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos comerciais, hotéis, escolas e similares a anexar aviso em local visível sobre os pontos de coleta do óleo."

A **Câmara Municipal de Rio Branco do Sul, Estado do Paraná** aprovou, por proposta do **Vereador CLAYTON COSTA ROSA** e eu, **CEZAR GIBRAN JOHNSSON**, **Prefeito do Município**, sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO 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.
Parágrafo único. Entende-se por reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos a utilização do resíduo como matéria-prima em processo industrializado.
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 de 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 ou animal de uso culinário deverá ser de forma ambientalmente adequada, em locais devidamente licenciados pela Secretaria Municipal do Meio Ambiente, 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.

CAPÍTULO 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 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 usado 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 animal de uso culinário e seu resíduo, com tamanho adequado e que atendam às conformidades da legislação ambiental competente;
III - tornar 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 física ou 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.
IV - garantir que as atividades de manuseio, transporte e transbordo de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo 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 e 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 organizados para fins de fiscalização.
Parágrafo único. O comprovante de coleta de que trata o inciso V deste artigo deverá conter:
I - os dados da instituição de reciclagem no cabeçalho do formulário;
II - numeração;
III - o nome e o 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.

CAPÍTULO III
DAS PENALIDADES

Art. 10. A inobservância das disposições desta Lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades:
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) 2 UPF/PR (duas Unidades Padrão Fiscal do Paraná) para empreendimentos que possuam área edificada de até 100m² (cem metros quadrados);
b) 3 UPF/PR (três Unidades Padrão Fiscal do Paraná) para empreendimentos que possuam área edificada superior a 100m² (cem metros quadrados) e inferior a 200m² (duzentos metros quadrados); ou
c) 10 UPF/PR (dez Unidades Padrão Fiscal do Paraná) para empreendimentos que possuam área edificada superior a 200 m² (duzentos metros quadrados);
III - suspensão das atividades, em caso de reincidência, até que a infração seja sanada, sem prejuízo 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.

CAPÍTULO 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. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei.
Art. 14. Esta Lei entra em vigor em noventa dias após a data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura do Município de Rio Branco do Sul, em 10 de fevereiro de 2020.

CEZAR GIBRAN JOHNSSON
Prefeito

Publicado por:
Luis Fernando Nesso Ramos da Silva
Código Identificador:1D82419A

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 11/02/2020. Edição 1946
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
http://www.diariomunicipal.com.br/amp/