CÂMARA MUNICIPAL DE MARABÁ
Gabinete dos Vereadores
Ilker Moraes Ferreira
Miguel Gomes Filho
Ronaldo Batista Chaves

PROJETO DE LEI Nº DE 2015.

Institui programa Municipal de coleta e reciclagem de resíduos dos óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário no Município de Marabá-PA e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIAPL DE MARABÁ, Estado do Pará:
Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º - Fica instituído o Programa Municipal de Coleta, Reciclagem de Óleos e Gorduras Usadas de Origem Vegetal e Animal de uso culinário e seus resíduos, com o objetivo de dispor sobre medidas de reaproveitamento a fim de minimizar os impactos ambientais que seu despejo inadequado pode causar, dando outras providências.

Parágrafo Único. Entender como reciclagem de óleos de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos (óleo de cozinha), a utilização do resíduo como matéria-prima em processo industrializado ou como substituto de produto comercial.

Art. 2º - Os estabelecimentos que comercializam óleo vegetal (óleo de cozinha para fritura) *in natura*, especificamente mercados, supermercados e afins, ficam responsáveis por manter em área visível e de fácil acesso ao consumidor, recipiente especial para descarte do óleo de cozinha usado bem como dar a destinação correta deste resíduo coletado.

Art. 3º - As pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, responsáveis por atividades que gerarem resíduos oriundos da utilização de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário – domésticos comerciais ou industriais, no Município de Marabá, ficam responsáveis por dar a destinação adequada a esses produtos, mediante procedimentos de coleta, reutilização, reciclagem, beneficiamento ou disposição final.

Parágrafo Único. Para fins de que trata este artigo, consideram-se como resíduos, as sobras descartadas dos óleos e gorduras de origem vegetal e animal utilizados nas frituras e condimentos, de uso culinário industrial, comercial e doméstico.

Art. 4º - Os resíduos oriundos da utilização de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal de uso culinário deverão ser acondicionados adequadamente em recipientes com superfície impermeável, devidamente fechado e encaminhados para pontos de coleta de óleo ou serviços de coleta seletiva e reciclagem.

Art. 5º - O Programa Municipal de Coleta, Reciclagem de Óleos e Gorduras Usados de Origem Vegetal e Animal, de uso culinário (doméstico, comercial e industrial) terá como finalidades:
I – evitar a poluição dos recursos hídricos e o solo;
II – informar a população quanto aos problemas ambientais causados pelo descarte inadequado de óleos e gorduras de origem animal ou vegetal na rede de esgoto e drenagem pluvial, e as vantagens dos processos de reciclagem;
III – incentivar a prática da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário, doméstico, comercial ou industrial, mediante suporte técnico para cooperativas, associações e pequenas empresas que operem na área de coleta e reciclagem;

IV - favorecer a exploração econômica da reciclagem de óleos e gorduras de origem animal ou vegetal e de uso culinário, desde a coleta, transporte e revenda, até os processos industriais de transformação, de maneira a gerar empregos e renda a pequenas empresas.
V – Disponibilizar a toda sociedade, pontos de entrega do resíduo de óleo de cozinha utilizado em seu domicilio.

Art. 6º - Constituem diretrizes do Programa:
I - discussão, desenvolvimento, adoção e execução de ações, projetos e programas que atendam às finalidades desta Lei, reconhecendo-os como fundamentais para o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como da preservação do meio ambiente;
II – promover campanhas de educação e conscientização da opinião pública, inclusive de usuários domésticos, visando a despertar a solidariedade e a união de esforços em prol dos objetivos desta Lei;
III – estudar formas adequadas de descarte de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário;
IV – manter permanente fiscalização sobre indústria e comércio de alimentos, hotéis, restaurantes e similares, para os fins desta Lei;
V – realizar diagnósticos técnicos junto aos consumidores de óleo e demais gorduras de uso culinário, especialmente em escala comercial e industrial;
VI – divulgar todos os projetos e ações voltadas ao cumprimento dos objetivos desta Lei, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil;
VII – estabelecer no Município, parcerias com empresas privadas, autarquias, cooperativas ou associações, para coleta de resíduos de óleos e gorduras de origem animal e vegetal, para sua destinação correta.
VIII – estabelecer, através da Secretaria de Meio Ambiente e a Vigilância Sanitária, em parceria com escolas publicas e privadas, postos de saúde, bem como qualquer prédio publico, pontos de coleta do resíduo de óleo vegetal domestico com acesso facilitado para toda a população do Município.
IX – Promover em estabelecimentos que comercializem óleo de cozinha, a obrigatoriedade da logística reversa deste produto.
X – Obrigar todo e qualquer estabelecimento comercial gerador de resíduo de óleo vegetal, a destinar corretamente este produto conforme esta lei.

Parágrafo Único. Todos os projetos e ações voltados ao cumprimento das diretrizes estabelecidas neste artigo serão amplamente divulgados, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil.

Art. 7° - São geradores de óleo de fritura toda e qualquer pessoa física ou jurídica que, em decorrência de sua atividade ou uso comercial, gere qualquer quantidade de óleo de fritura usado.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMMA promoverá ações e medidas para inserir os empreendimentos de uso residencial no processo de reciclagem de que trata esta Lei.

Art. 8° - São obrigações dos estabelecimentos geradores bem como de estabelecimentos que comercializem óleo de fritura:
I - armazenar os óleos usados de forma segura, em lugar acessível à coleta, e em recipientes adequados e resistentes a vazamentos;
II - adotar as medidas necessárias para evitar que o óleo de fritura usado venha a ser contaminado por produtos químicos, combustíveis, solventes e outras substâncias, salvo as decorrentes da sua normal utilização;
III - destinar o óleo de fritura para a recepção, coleta ou a outro meio de reciclagem devidamente autorizados pelo órgão ambiental competente;

IV - informar aos coletores autorizados, os possíveis contaminantes adquiridos pelo óleo de fritura usado durante o seu uso normal;
V - manter os registros de destinação do óleo de fritura usado e apresenta-los mensalmente ao órgão fiscalizador.

Parágrafo Único: Os estabelecimento que comercializem óleo de fritura ficam ainda obrigados:
I – Disponibilizar recipiente especial para coleta de óleo vegetal, dentro de seu estabelecimento;
II – fixar em local visível, cartaz informando os perigos do descarte inadequado do óleo de cozinha usado, com as seguintes informações obrigatórias:

a) ATENÇÃO
b) O óleo de cozinha usado, despejado no ralo de sua pia, causa entupimento de tubulações da casa e da rede de esgotos. Pode contaminar o solo e a água de nossos rios, bem como todo um ecossistema;

c) O óleo de cozinha usado, já frio, deve ser armazenado em garrafas do tipo PET;

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

§ 2º – É defeso qualquer ônus pecuniário ao consumidor para o descarte do óleo.

Art. 9º - A destinação final dos resíduos oriundos da utilização de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário, bem como dos coletados em estabelecimentos que comercializam o óleo de cozinha, deverá ser realizada de forma ambientalmente adequada e em locais devidamente licenciados pelos órgãos ambientais, ficando proibido:
I – lançamento em pias, ralos, ou canalizações que levem ao sistema de esgotos públicos;
II – lançamento em guias e sarjetas, bocas de lobo, bueiros ou canalizações que levem ao sistema de drenagem de águas pluviais;
III – lançamento em córregos, rios, nascentes, lagos e lagoas;
IV – lançamento em locais não licenciados, em desacordo com as exigências estabelecidas em leis ou regulamentos.
V – doação, venda ou troca com pessoas físicas ou jurídicas não autorizadas a coletar ou recepcionar o óleo usado.

Art. 10 - Considera-se infração administrativa toda ação ou omissão, independente de culpa, que viole as disposições estabelecidas nesta Lei e nas normas dela decorrentes, devendo ser aplicadas ao infrator as seguintes penalidades:
I - advertência;
II - multa;
III - apreensão de veículos e seus equipamentos.

§ 1º Em caso de reincidência, a multa aplicada de acordo com o inciso II, será aplicada em dobro.

§ 2º Persistindo a irregularidade, mesmo após a imposição de multa em dobro, será suspenso o alvará de licença e funcionamento concedido à empresa, por até 30 (trinta) dias, devendo após o decurso desse prazo ser regularmente cassado pelo Poder Público Municipal, com a interdição e lacre do estabelecimento.

Art. 11 - Para efeitos desta Lei considera-se reincidência o cometimento de nova infração de mesma natureza, dentro do prazo de seis meses depois de constatada a infração anterior.

Art. 12 - O autuado poderá interpor defesa e/ou recurso em face de quaisquer atos ou sanções administrativas, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da notificação, da intimação ou do auto de infração.

Art. 13 - A advertência, consistente na notificação para sanar, no prazo fixado não superior a 15 (quinze) dias, podendo ser prorrogado por igual período mediante justificativa e a critério do município, as irregularidades constatadas, será aplicada, mediante termo, pela inobservância das disposições desta Lei.

Art. 14 - A multa, consistente no pagamento de valor pecuniário será aplicada, mediante a lavratura de auto de infração, sempre que o agente, a qualquer título, praticar ato que viole os princípios desta Lei.

§ 1º Os valores da multa de que trata esta Lei serão definidos pela Secretaria da Fazenda do Município.

§ 2º A quitação da multa pelo infrator imputa na confissão ficta do cometimento do ato infracional e não o exime do cumprimento de outras obrigações legais, nem o isenta da obrigação de reparar os danos causados ao meio ambiente ou a terceiros, resultantes da infração detectada pela fiscalização.

§ 3º A multa será aplicada de acordo com a infração cometida, sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e penais.

§ 4º As multas devem ser aplicadas cumulativamente quando o infrator cometer simultaneamente, duas ou mais infrações.

§ 5º A critério do órgão fiscalizador, as multas podem ser convertidas em prestação de serviços, dando a devida ciência ao infrator.

Art. 15 - Todo veículo ou equipamento utilizado para o cometimento da infração, bem como os produtos e subprodutos dela decorrentes, poderão ser apreendidos pela SEMMA.

§ 1º Os custos operacionais despendidos para apreensão e remoção dos bens correrão por conta do infrator.

§ 2º Os bens apreendidos deverão ficar sob a guarda de fiel depositário, que poderá ser o próprio infrator.

§ 3º O fiel depositário deverá ser advertido de que não poderá vender, emprestar ou usar os bens até decisão final da autoridade competente, quando os restituirá nas mesmas condições em que recebeu.
§ 4º A critério da autoridade competente poderão ser liberados sem ônus os bens de uso pessoal de empregados do infrator ou do contratado (empreiteiro ou similar) devendo ser emitido o correspondente termo de devolução.

Art. 16 - Caberá a Secretaria Municipal do Meio Ambiente e à Vigilância Sanitária Municipal, a fiscalização e aplicação das penalidades previstas nesta Lei.

§ 1º A destinação adequada do óleo de fritura será observada pela vigilância sanitária do município por meio de inventário de comprovação da destinação para coletores e receptores do óleo de fritura, devidamente cadastrados no município, e que será considerado critério indispensável para emissão de alvará sanitário.

§ 2º Será de responsabilidade da Secretaria de Meio Ambiente a verificação e validação da documentação apresentada pelo gerador do resíduo, afim de comprovar que todo o resíduo de óleo de fritura foi devidamente destinado conforme esta lei, e que será considerado critério indispensável para emissão ou renovação de Licenciamento Ambiental do estabelecimento gerador.

Art. 17 - Os geradores, bem como os estabelecimentos que comercializam o óleo vegetal (óleo de cozinha) tem prazo de 30 (trinta) dias para a devida regularização aos dispositivos desta lei após a sua regulamentação.

Art. 18 - As eventuais despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias consignadas à Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Marabá, suplementadas se necessário.

Art. 19 - Ouvido o Conselho Municipal de Meio Ambiente, caberá ao Poder Executivo Municipal a regulamentação da presente lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar de sua vigência.

Art. 20 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Senhor Presidente, Senhores Vereadores:

A destinação adequada para o óleo de cozinha utilizado vem sendo cada vez mais debatida. Sem informações, a maior parte da população ainda despeja o óleo na pia, após o preparo de alimentos. No entanto, de acordo com ambientalistas, trata-se de uma prática altamente poluidora, pois quando descartada de maneira incorreta, a gordura equivalente a 1 litro de óleo pode afetar a oxigenação de ate 1 milhão de litros de água.

Quando o resíduo é jogado em solos, ele o impermeabilização o escoamento da água das chuvas e aumentando o risco de enchentes. Por ser menos denso que a água, o óleo forma uma película sobre a superfície, o que reduz a troca de gases entre a água do rio ou mar e a atmosfera, ocasionando a morte de peixes, plantas e outros organismo essenciais à cadeia alimentar aquática.

A simples atitude de não jogar o óleo de cozinha usando direto no lixo, no ralo da pia, no vaso sanitário ou na terra, pode contribuir para diminuir o aquecimento global. Uma das soluções é o reaproveitamento do óleo e sua transformação em sabão, detergente, biodiesel e resina para tintas, entre outros.

Câmara Municipal de Marabá, 28 de outubro de 2015.

Ilker Moraes Ferreira
CMM - PHS

Miguel Gomes Filho
VEREADOR/PRESIDENTE

Ronaldo Batista Chaves
Vereador Ronaldo Yara - PTB