PROJETO DE LEI Nº 205/13
DOCUMENTO Nº 3450/13

Institui o Programa Municipal de Coleta, Reciclagem de Óleos e Gorduras usadas de origem vegetal e animal de uso culinário, e dá outras providências.
Proc. 37537/13

CAPÍTULO I
DO OBJETO

Art. 1º Fica instituído o Programa Municipal de Coleta, Reciclagem de Óleos e Gorduras Usadas de Origem Vegetal e Animal de uso culinário, com o objetivo implantar medidas de reaproveitamento, visando minimizar os impactos ambientais e de saúde pública que o despejo inadequado desses óleos pode causar.

Parágrafo único – Entende-se como reciclagem de óleos de origem vegetal, óleo de cozinha e animal, de uso culinário e seus resíduos, a utilização do resíduo como matéria-prima para biodiesel ou outras formas ambientalmente corretas para fabricação de produtos comerciais.

CAPÍTULO II
DEFINIÇÕES

Art. 2º - Para efeitos desta Lei entende-se por:

I – controle social: conjunto de mecanismos e procedimentos que garantam à sociedade informações e participação nos processos de formulação, implantação e avaliação das políticas públicas relacionadas aos resíduos sólidos;

II - logística reversa: instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou outros ciclos produtivos, ou outra destinação ambientalmente adequada;

III – óleo vegetal comestível: produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal;

IV - reciclagem: processo de transformação dos resíduos sólidos, que envolvem a alteração de suas propriedades físicas, físico-químicas ou biológicas com vistas à transformação em insumos ou novos produtos, observadas as condições e os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes do SISNAMA – Sistema Nacional do Meio Ambiente, e se couber, do SNVS – Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e do SUASA – Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária;

V - responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos: conjunto de atribuições individualizadas e encadeadas dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, dos consumidores e dos titulares dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo dos resíduos, para minimizar o volume de resíduos sólidos e rejeitos gerados, bem como para reduzir os impactos causados à saúde humana e a qualidade ambiental decorrente do ciclo de vida dos produtos.

CAPÍTULO III
DOS PRINCÍPIOS E OBJETIVOS

Art. 3º - São princípios do Programa Municipal de Coleta, Reciclagem de Óleos e Gorduras Usadas de Origem Vegetal e Animal de uso culinário:

I - a visão sistêmica, que considere as variáveis ambiental, social, cultural, econômica, tecnológica e de saúde pública;

II - o desenvolvimento sustentável;

III - a cooperação entre as diferentes esferas do Poder Público, o setor empresarial e demais segmentos da sociedade;

IV - o reconhecimento do resíduo oleoso como um bem econômico, gerador de trabalho e renda e promotor de cidadania

Art. 4º - As pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, que gerem, produzem, comercializem, beneficiem ou utilizem óleo vegetal e os resíduos provenientes da sua utilização, ficam responsáveis pela destinação adequada desses produtos, mediante procedimentos de coleta, reutilização, reciclagem, beneficiamento e disposição final, conforme previsto na Lei Federal nº 12305, de 02 de agosto de 2010.

Parágrafo único - Para os efeitos deste 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. 5º - Os estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços que utilizam óleos e gorduras de origem animal ou vegetal, para uso culinário próprio ou na produção de produtos a serem comercializados, ficam responsáveis pelo descarte adequado de seus resíduos, devendo manter registros documentados da destinação final correta.

Art. 6º - Os resíduos oriundos da utilização de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário deverão ser acondicionados adequadamente em recipientes com superfície impermeável, devidamente fechado e encaminhados para pontos de entrega de materiais recicláveis, ou serviços de coleta seletiva e reciclagem.

CAPÍTULO IV
DAS FINALIDADES E DIRETRIZES DO PROGRAMA

SEÇÃO I
DAS FINALIDADES

Art. 7º - 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 do solo;

II – minimizar os fatores de risco à saúde pública;

III – informar a população quanto aos problemas ambientais e de saúde pública causados pelo descarte incorreto de óleos e gorduras de origem animal ou vegetal nas redes de esgotos e drenagem pluvial e as vantagens dos processos de reciclagem;

IV – 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;

V - estimular 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 para a transformação em biodiesel ou produtos ambientalmente adequados, de maneira a gerar emprego e renda a pessoas em risco social.

§ 1º - As empresas, ONGs, cooperativas ou associações interessadas em obter a concessão para explorar a atividade de recolhimento, beneficiamento e destinação final, deverão estar cadastradas no Município e obedecer a legislação vigente.

§ 2º - As empresas beneficiadoras / receptoras do resíduo oleoso que firmarem convênio com as ONGs ou entidades beneficentes sediadas no Município para a captação do resíduo poderão receber incentivos para a realização das suas atividades, a serem definidos pelo Poder Público em legislação específica.

SEÇÃO II
DAS DIRETRIZES

Art. 8º - 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 a saúde pública, o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como da preservação dos mananciais e do solo;

II – promover campanhas de conscientização sobre o descarte correto do resíduo oleoso em parceria com a iniciativa privada e as ONGs, Cooperativas e Associações visando despertar a solidariedade e a união de esforços em prol dos objetivos desta Lei;

III – estudar formas adequadas de descarte correto do óleo e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário;

IV – manter permanente fiscalização sobre a indústria, comércio, prédios e residências, 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 as ações do Poder Público Municipal para o cumprimento dos objetivos desta Lei, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil;

VII – estabelecer no Município, a maneira efetiva para a implantação do Plano Municipal de Coleta e Destinação Correta do Resíduo Oleoso em parceria com ONGs, empresas, autarquias, cooperativas e associações.

Parágrafo único - Fica o Poder Executivo autorizado a estabelecer parcerias e firmar Convênios com instituições da sociedade civil, empresas e órgãos públicos devidamente capacitados para atender aos objetivos desta Lei.

CAPÍTULO V
DAS RESPONSABILIDADES

SEÇÃO I
DO GERADOR DO RESÍDUO

Art. 9º - São geradores de óleo de fritura toda e qualquer pessoa física ou jurídica que, em decorrência de sua atividade doméstica, comercial ou industrial, nelas incluído o consumo, gere qualquer quantidade de óleo de fritura usado.

Parágrafo único - São considerados geradores de resíduos os estabelecimentos comerciais, industriais e residenciais.

Art. 10 - São obrigações do gerador de 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 usado para coletores, empresas ou ONGs devidamente documentadas e autorizadas pela Prefeitura de São Vicente;

IV - informar aos coletores autorizados, os possíveis contaminantes adquiridos pelo óleo de fritura usado durante o seu uso normal e

V - manter os registros da destinação final correta do óleo de fritura usado.

SEÇÃO II
DO COLETOR DO RESÍDUO

Art. 11 - São coletores do resíduo oleoso todas as pessoas físicas ou jurídicas, que se dedicam a coleta do óleo de fritura usado, em residências e demais estabelecimentos de que trata esta Lei, devidamente cadastradas pela Coordenadoria do Plano Municipal de Gerenciamento e Descarte Correto do Óleo de Fritura Usado.

Parágrafo único - Poderá o coletor do resíduo oleoso, executar atividades inerentes ao receptor, desde que apresente as licenças obrigatórias emitidas pelos órgãos ambientais para a atividade de movimentação e beneficiamento de resíduos oleosos e que atenda aos critérios estabelecidos em Plano de Trabalho, conforme Modelo Anexo desta Lei.

Art. 12 - São obrigações dos coletores do óleo de fritura usado:

I – estar documentado e conveniado com as empresas receptoras;

II - realizar a coleta periodicamente, antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento disponíveis;

III - tomar medidas necessárias para evitar que o óleo de fritura usado venha a ser contaminado por produto químico, por combustíveis, por solventes ou por outras substâncias nocivas;

IV - garantir que as atividades de manuseio, transporte e transbordo do óleo usado coletado, sejam efetuadas em condições adequadas descritas no Plano de Trabalho anexo e por pessoal capacitado atendendo à legislação pertinente;

V - destinar o resíduo oleoso a locais habilitados pelos órgãos competentes e de forma segura;

VI - emitir documentos comprobatórios da destinação final correta do resíduo e

VII - atender as normas de saúde, segurança, meio ambiente e de trânsito estabelecidos em Plano de Trabalho conforme modelo anexo desta Lei, e na Lei Complementar Municipal nº 628, de 1º de outubro de 2010.

SEÇÃO III
DO RECEPTOR DO RESÍDUO

Art. 13 - Considera-se receptor do resíduo oleoso, toda pessoa física ou jurídica que beneficie ou comercialize o óleo de fritura usado para ser utilizado como matéria- prima em processo industrial.

Art. 14 - São obrigações do receptor de óleo de fritura:

I - responsabilizar-se pela destinação final correta do óleo de fritura, por meio de sistemas de tratamento e reutilização aprovados pelo órgão ambiental competente;

II - somente dispor dos resíduos derivados do processo de industrialização do óleo de fritura após submetê-los a tratamento prévio;

III - submeter ao órgão ambiental competente o sistema de tratamento e destinação final dos resíduos do óleo de fritura usados e

IV - emitir laudos ou documentos que comprovem a destinação final correta do resíduo coletado para a transformação em biodiesel ou outras formas ambientalmente corretas para fabricação de produtos comerciais.

CAPÍTULO VI
DA AUTORIZAÇÃO

Art. 15 - A autorização para coletar o óleo de fritura usado será emitida pela Secretaria de Comércio, Indústria e Assuntos Portuários após parecer favorável do Coordenador do Plano Municipal de Gerenciamento e Descarte Correto do Óleo de Fritura Usado e da Secretaria do Meio Ambiente, mediante solicitação do requerente e cumprimento das normas estabelecidas na Lei Complementar Municipal nº 628, de 1º de outubro de 2010.

Parágrafo único – O exercício da função de Coordenador do Plano Municipal de Gerenciamento e Descarte Correto do Óleo de Fritura Usado que trata o *caput,* não será remunerado, considerado de relevante interesse público.

CAPITULO VII
DA CONCESSÃO DAS ATIVIDADES NO MUNICÍPIO

Art. 16 - A concessão para explorar a atividade de recolhimento, beneficiamento e destinação correta dos resíduos oleosos estará condicionada ao atendimento das normas estabelecidas em Plano de Trabalho conforme Modelo anexo nesta Lei, e no cumprimento da legislação federal, estadual e municipal pertinente.

CAPÍTULO VIII
DAS ATIVIDADES PREVISTAS DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL

Art. 17 - No licenciamento ambiental de fontes geradoras de óleos e gorduras previstas na Lei Complementar Municipal nº 582, de 10 de julho de 2009, quando da emissão da Licença Prévia, Licença de Instalação a Secretaria do Meio Ambiente fará constar na Licença a exigência para o adequado acondicionamento e destinação final comprovada, a exemplo do que já é feito para os óleos lubrificantes usados em oficinas mecânicas / troca de óleo, dentre outros.

Parágrafo único - Para os casos de dispensa de licenciamento ambiental para estabelecimentos de alimentação e afins que utilizem GLP - Gás Liquefeito de Petróleo e/ou energia elétrica, a Secretaria do Meio Ambiente fará constar do Certificado de Dispensa a obrigatoriedade do cumprimento da Lei referente ao presente Programa.

CAPÍTULO IX
CONDOMÍNIOS

Art. 18 - Os condomínios habitacionais deverão criar procedimentos para coibir o descarte de óleo de fritura usado nas pias e ralos, podendo este se constituir em um plano de gerenciamento de resíduos, que deverá ser apresentado ao Poder Público Municipal anualmente.

CAPÍTULO X
RESTAURANTES, QUIOSQUES, AMBULANTES E COMÉRCIO EM GERAL QUE MANIPULAM OU COMERCIALIZAM ÓLEO VEGETAL

Art. 19 - A emissão do Alvará de Funcionamento para os novos estabelecimentos ou que não possuam Alvará definitivo, sujeitos à fiscalização sanitária, estará condicionada à apresentação do Plano de Gestão do Resíduo Oleoso.

CAPÍTULO XI
DA DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS

Art. 20 - A destinação final dos resíduos oriundos da utilização de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário 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, praias ou no mar e

IV – lançamento em locais não licenciados, ou em desacordo com as exigências estabelecidas em leis ou regulamentos.

CAPÍTULO XII
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 21 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância das disposições legais e regulamentares que por qualquer forma se destinem à promoção, preservação e proteção à saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e ao meio ambiente, incluindo-se as condições e ambientes de trabalho.

Art. 22 - As infrações serão classificadas em:

I - Leve

II – Grave

III - Gravíssima

Art. 23 - Considera-se infração de natureza sanitária a desobediência ou inobservância da Lei Complementar Municipal nº 628, de 1º de outubro de 2010 e Lei Estadual nº 10083, de 23 de setembro de 1998 - Código Sanitário do Estado de São Paulo, sem prejuízo da legislação sanitária municipal pertinente.

Art. 24 - Considera-se infração de natureza tributária a comercialização de produtos ou serviços em desacordo com o Código Tributário Municipal.

Art. 25 - Considera-se infração de trânsito o transporte de cargas ou de resíduos em veículos não autorizados ou em desacordo com a Lei Federal nº 9503, de 23 de setembro de 1997 - Código Brasileiro de Trânsito.

Art. 26 - Considera-se infração de natureza ambiental o lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, neles incluído os resíduos oleosos em desacordo com leis ou regulamentos e na Lei Federal nº 9605, de 12 de fevereiro de 1998 - Crimes Ambientais.

Art. 27 - Considera-se infração de natureza ambiental processar, embalar, importar, exportar, comercializar, fornecer, guardar, ter em depósito ou usar produto ou substância tóxica, perigosa ou nociva à saúde humana ou ao meio ambiente, em desacordo, com as exigências estabelecidas em leis ou nos seus regulamentos e na Lei Federal nº 9605, de 12 de fevereiro de 1998 - Crimes Ambientais.

Art. 28 - As infrações, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

I – advertência;

II – multa;

III - apreensão de veículos e seus equipamentos;

IV – interdição de produtos, utensílios e recipientes;

V - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;

VI – cancelamento da Autorização para funcionamento da empresa;

VII – cancelamento do cadastro e licença de funcionamento da empresa e

VII – intervenção.

§ 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 de 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. 29 - Para efeitos desta Lei considera-se reincidência o cometimento de nova infração de mesma natureza, no prazo de 1 (um) ano depois de constatada a infração anterior.

Art. 30 - A advertência aplicada mediante Termo, pela inobservância das disposições desta Lei, consiste na notificação para sanar as irregularidades constatadas, no prazo fixado não superior a 45 (quarenta e cinco) dias, passando por igual período mediante justificativa e a critério do Município.

Art. 31 - A multa consiste no pagamento de valor pecuniário e 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 A multa por infração será aplicada de conformidade com a natureza da irregularidade de acordo com a Lei Federal nº 6437, de 20 de agosto de 1977, Lei Complementar Municipal nº 628, de 1º de outubro de 2010, Lei Federal nº 9605, de 12 de fevereiro de 1998, Lei Federal nº 9503, de 23 de setembro de 1997 e Lei Municipal nº 1745, de 29 de setembro de 1977 - Código Tributário 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 cabíveis.

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

Art. 32 - Todo veículo ou equipamento utilizado para o cometimento da infração, bem como os produtos e subprodutos dela decorrentes, poderão ser apreendidos pela fiscalização.

§ 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.

CAPÍTULO XIII
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 33 - Será de responsabilidade da Diretoria do Meio Ambiente e do Departamento de Vigilância Sanitária a fiscalização nos estabelecimentos comerciais e ambulantes para o cumprimento desta Lei.

Art. 34 - A destinação adequada do óleo de fritura usado e de gorduras animais será observada pela Vigilância Sanitária por meio do Plano de Gestão de Resíduos Oleosos, sendo este considerado critério indispensável para emissão do Alvará e/ ou Licença de Funcionamento.

Art. 35 - Será de responsabilidade da Secretaria do Meio Ambiente a fiscalização nos prédios, condomínios e residências para o cumprimento desta Lei.

Art. 36 - É proibida a coleta do resíduo oleoso no Município por veículos não autorizados, considerada essa prática infração desta Lei.

Art. 37 - Será de responsabilidade da Secretaria de Transportes, Segurança e Defesa Social, a fiscalização dos veículos coletores do resíduo oleoso, atendendo à Lei Federal nº 9503, de 23 de setembro de 1997, art. 1 inciso 5º.

Parágrafo único - As Secretarias Municipais e demais órgãos públicos deverão promover ações conjuntas para o efetivo cumprimento desta Lei.

CAPÍTULO XIV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 38 - Os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços, que sejam geradores de resíduos, óleo de fritura usado, deverão apresentar no período de 02 a 15 de janeiro de cada exercício a Certificação de Destinação Ecologicamente Correta – CDEC, emitida por empresas devidamente cadastradas no Município e que deverá ser arquivado no processo de licenciamento.

Parágrafo único – Os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços que não apresentarem a certificação de que trata o caput serão autuados pelos agentes da Secretaria do Meio Ambiente e pagarão multa no valor anual R$ 5.000,00 (cinco mil reais).

Art. 39 - As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 40 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

* * *

PLANO DE TRABALHO
ANEXO

I- Objetivo:

Regulamentar e disciplinar o armazenamento, a coleta e a destinação final correta do Óleo de Fritura Usado, em conformidade a Lei Federal nº 12305, de 02 de agosto de 2010, Lei Federal nº 6437, de 20 de agosto de 1977, Lei Estadual nº 10083, de 23 de setembro de 1998 - Código Sanitário do Estado de São Paulo e Lei Complementar Municipal nº 628, de 1º de outubro de 2010.

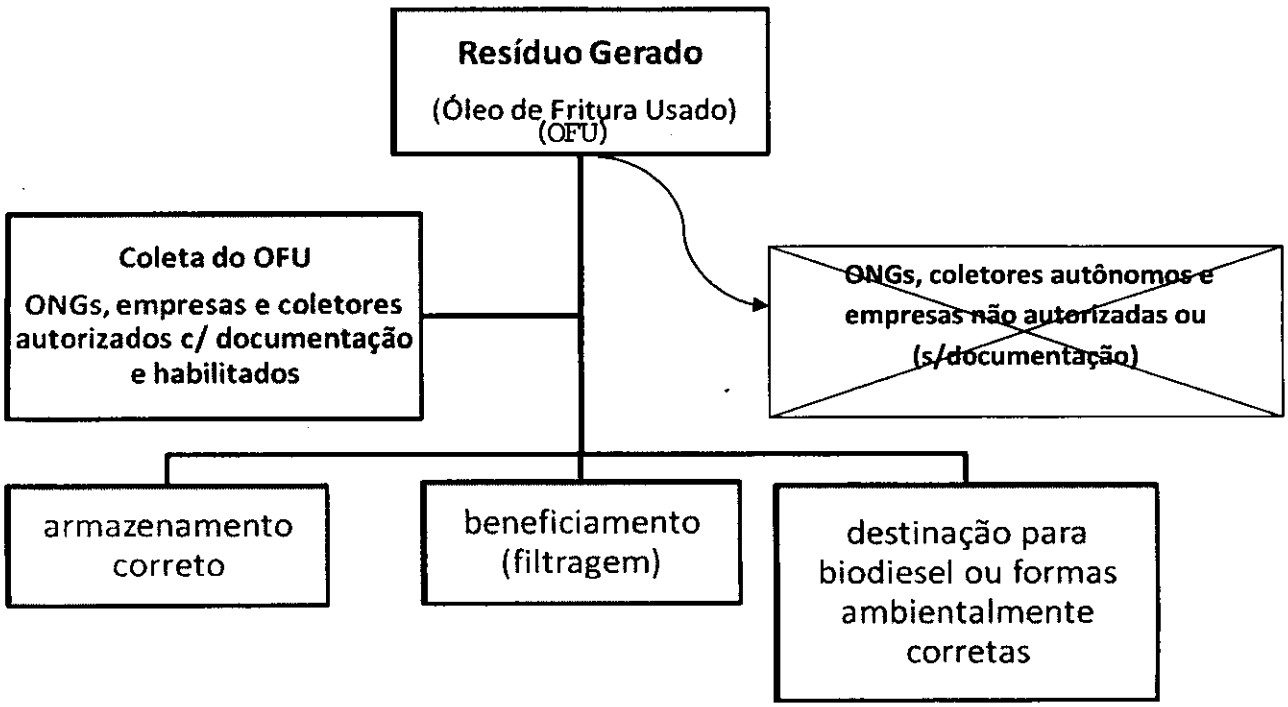
II- Justificativa:

O óleo de fritura usado quando descartado de forma incorreta contamina o lençol freático, os rios e os oceanos causando grandes prejuízos à saúde pública e ao meio ambiente.

III - Plano de Trabalho:

Deverá ser seguido pelos geradores (pessoas jurídicas), empresas (coletoras, beneficiadoras e receptoras), ONGs e entidades inseridas no processo que inclui o armazenamento, a manipulação, coleta, transporte, beneficiamento e destinação final do óleo de fritura usado.

Mapeamento do processo:



Gerenciamento e Descarte Correto do Óleo de Fritura Usado (OFU)

Gestão Resíduo Oleoso	**Indústria e Comércio:** - Deve ser indicada toda a saída de resíduos, bem como seu destino. -O resíduo oleoso deverá ser armazenado em bombonas ou embalagens PET/PE/PP/PVC lavadas e limpas em locais devidamente identificados e protegidos das intempéries. - O acondicionamento do resíduo oleoso deve ser feito em ambientes onde não haja o contato com alimentos e fontes inflamáveis. O local do acondicionamento do resíduo deverá ser impermeabilizado evitando o contato direto com o solo. - Estarão dispensadas da declaração mensal (geração de resíduos) as empresas que fizeram a doação do resíduo oleoso para as ONGs e entidades beneficentes do município, as mesmas deverão apresentar o contrato de convênio. Devem ser observadas e atendidas as Normas Regulamentadoras de Saúde e Medicina do Trabalho; NR- 1, NR-7, NR-9, NR-17
	ONGs, entidades beneficentes e associações: - Devem estar inscritas no Programa Municipal de Gerenciamento e Descarte Correto do Óleo de Fritura Usado. - Deve ser indicada toda a entrada e saída do resíduo oleoso, quando captado através de pessoas jurídicas (indústria e comércio). - A instituição deverá estar documentada através do Termo de Convênio com empresas devidamente habilitadas e inscritas nos órgãos ambientais competentes (coletoras e beneficiadoras). - No primeiro ano da formação do convênio, a instituição deverá enviar trimestralmente documento declaratório ao gerador (pessoa jurídica), atestando a destinação correta e a quantidade gerada do OFU captado. - Devem ser observadas e atendidas as Normas Regulamentadoras de Saúde e Medicina do Trabalho; NR-1, NR-7, NR-9, NR-17
	Prédios e condomínios: - O resíduo oleoso deverá ser armazenado em bombonas ou recipientes que facilitem a logística de recolhimento em locais devidamente identificados e impermeabilizados de maneira que minimize os riscos do derramamento e contaminação. - Deve ser documentada toda a saída dos resíduos para os coletores, ONGs e empresas devidamente autorizadas no município. - Devem ser observadas as Normas Regulamentadoras de Saúde e Medicina do Trabalho; NR-1, NR-7, NR-9, NR-17

Coletores	- O coletor do resíduo oleoso deve se inscrever na Prefeitura de São Vicente fornecendo os documentos solicitados o que inclui; contrato com a empresa beneficiadora/receptora, documentos pessoais, licenças ambientais entre outros, quando se tratar de parceria com as ONGs sediadas no município apresentar o Termo de Convênio. - O coletor do resíduo oleoso deve atender as exigências da Lei Complementar 628/10, como também as demais previstas nesta lei. - Devem ser mantidos registros do recolhimento do óleo de fritura usado e apresentados quando solicitados pelos órgãos competentes. - Os coletores deverão manter identificação visível da empresa que faz o recolhimento do óleo de fritura usado.
	- O transporte do resíduo oleoso deve ser feito por equipamento adequado, obedecendo às legislações ambientais específicas (federal estadual ou municipal). O resíduo durante o transporte deve estar protegido das intempéries, assim como estar devidamente acondicionado para evitar o seu espalhamento na via pública. - Deve haver documento de emergência, que deverá acompanhar o resíduo até sua disposição final. - Os resíduos não podem ser transportados juntamente com alimentos, medicamentos ou produtos destinados ao uso e/ou consumo humano ou animal, ou embalagens destinados a estes fins. - Os veículos utilizados para a atividade de coleta do óleo de fritura usado deverão atender as normas de Trânsito e de Vigilância Sanitária, devendo ser vistoriados no órgão de trânsito de São Vicente Devem ser observadas as Normas Regulamentadoras de Saúde e Medicina do Trabalho; NR-1, NR-7, NR-9, NR-17

Beneficiadores	- Devem possuir as licenças necessárias dos órgãos ambientais (L.O) e estarem devidamente documentas no município em que a empresa estiver instalada. - Devem receber o resíduo oleoso através de seus prestadores de serviços ou contratados, atendendo as legislações vigentes de saúde e meio ambiente. - As empresas beneficiadoras deverão apresentar documento que comprove o convênio com os coletores autônomos e as ONGs que estarão prestando serviços de armazenamento e recolhimento, estes serão os representantes da empresa no momento da coleta do óleo de fritura usado nos estabelecimentos comerciais, indústrias e residências. - Devem ser observadas as Normas Regulamentadoras de Saúde e Medicina do Trabalho; NR-1, NR-7, NR-9, NR-17