Câmara Mun de Pato Branco
Fls
Visto

Excelentíssimo Senhor
Guilherme Sebastião Silverio
Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO PR
Protocolo Geral 07-Set-2009-14:05-000784-1/1

Os Vereadores infra-assinado **WILLIAM MACHADO - PMDB e LUIZ AUGUSTO SILVA – DEM** , no uso de suas prerrogativas legais e regimentais, apresentam para a apreciação do douto Plenário e solicitam apoio dos nobres pares para a aprovação do seguinte Projeto de Lei:

PROJETO DE LEI Nº 214/2009

Dispõe sobre a criação do programa municipal de incentivo ao acondicionamento, armazenamento, coleta e reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo e seu modelo de gestão.

Art. 1º – Mediante a implementação de políticas públicas visando estabelecer o controle técnico, de informação a sociedade e de educação a nível formal e não formal, com as seguintes finalidades:

I – Evitar o lançamento de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário diretamente nos coletores da rede de esgoto da concessionária Sanepar;

II – Evitar o lançamento de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário diretamente nas redes das águas pluviais;

Câmara Mun de Pato Branco Fls. 2 Visto

III – Evitar a alteração da qualidade das águas superficiais dos corpos receptores do município pela disposição direta de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário;

IV – Informar a população quanto aos impactos ambientais causados pelo lançamento direto de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário diretamente nas redes das águas pluviais e nos coletores da rede de esgoto da concessionária Sanepar;

V – Informar as vantagens e possibilidades da reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário;

VI – Realizar campanhas educativas permanentes voltadas ao consumidor domiciliar, bem como os proprietários do setor gastronômico da forma de acondicionamento, armazenagem, transporte e reciclagem na geração de novos produtos;

VII – Conscientizar e motivar os proprietários do setor gastronômico da sua importância e participação na reciclagem e destinação final de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário;

VII – Favorecer a exploração econômica de reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário, desde a coleta, transporte e revenda, até processos industriais de transformação, de forma a gerar empregos e renda à pequenas e médias empresas, cooperativas e grupos da sociedade;

VIII – Incentivar e possibilitar a estruturação de centrais de recolhimento de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário a nível de grupos de pequenas e médias empresas, cooperativas e grupos da sociedade.

Art. 2 – Para efeito desta lei serão adotadas as seguintes definições:

I – Gerador: pessoa física ou jurídica que, em decorrência de sua atividade gera óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo.

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 3
Visto

II – Coleta: atividade de retirada de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo do seu local de recolhimento e de transporte até a destinação ambientalmente adequada.

III – Coletor: pessoa física ou jurídica devidamente cadastrada na secretaria de meio ambiente.

IV – Recolhimento: retirada e armazenamento adequado de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo até o momento de sua coleta, efetuada pelo coletor.

V – Reciclagem: processo de transformação de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário tornando-o insumo destinado a outros processos produtivos.

VI – Certificado de coleta: documento que comprova as quantidades de embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo coletadas.

VII – Certificado de recebimento: documento que comprova as quantidades de embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo entregue do coletor para o reciclador.

VIII – Embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo: recipiente impermeável utilizado para acondicionar o óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo.

Art. 3 – Constituem as diretrizes do programa:

I – Discussão, desenvolvimento, adoção e execução de ações, projetos e programas, que atendam as finalidades desta lei, reconhecendo-as como de preservação e conservação dos corpos hídricos superficiais no município.

II – Busca e incentivo à cooperação entre União, Estado, Município e organizações sociais;

Câmara Mun de Pato Branco Fls 4 Visto

III – Fomento do desenvolvendo de pesquisa e novos processos de reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário;

IV – Difusão de processo educacional formal e não formal com a finalidade da introdução do conceito de reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário.

Art. 4 – Os óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo deverão ser reciclados em empreendimentos devidamente licenciados pelo órgão ambiental competente.

Art. 5- A responsabilidade pelo acondicionamento de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário utilizado a nível domiciliar é do gerador, sendo a responsabilidade pelo transporte e reciclagem da secretaria de Meio Ambiente.

Parágrafo único - O transporte das embalagens contendo o óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo deverá atender ao preconizado na legislação federal de transporte de produtos perigosos e a norma técnica da associação brasileira de normas técnicas n° 13.221/2005 – armazenamento de resíduos sólidos perigosos. de onde?

Art. 6 - A responsabilidade pelo acondicionamento, transporte e reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário utilizado a nível comercial e industrial é do gerador.

Parágrafo único - O transporte das embalagens contendo o óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós -consumo deverá atender ao preconizado na legislação federal de transporte de produtos perigosos e a norma técnica da associação brasileira de normas técnicas n° 13.221/2005 – armazenamento de resíduos sólidos perigosos.

Art. 7 – A secretaria de meio ambiente poderá estabelecer parcerias com organização não governamental, estabelecimentos de ensino, grupos sociais, atividades comerciais e industriais para a implantação de um modelo de gestão do transporte, reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo.

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 5
Visto

Art. 8 – São obrigações do gerador:

I – Acondicionar o óleo e gordura de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo de forma segura, em local acessível à coleta, em recipientes adequados e resistentes a vazamentos, de modo a não contaminar o meio ambiente.

II – Armazenar o óleo e gordura de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo em instalações adequadas para o seu armazenamento de modo a não contaminar o meio ambiente.

III – Providenciar o recolhimento do óleo e gordura de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo de forma que não venham a ser misturados com outros resíduos.

IV – Disponibilizar, devidamente acondicionadas em recipientes impermeáveis, as embalagens do óleo e gordura de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo para a entrega ao sistema de coleta periódica ou a central de recebimento.

V – Exigir quando da entrega ao coletor ou central de recebimento a apresentação da licença ambiental de operação emitida pelo órgão ambiental e a emissão do respectivo certificado de coleta.

VI – Manter para fins de fiscalização o certificado de coleta das embalagens do óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo pelo prazo de 5 (cinco) anos.

Art. 9 – São obrigações do coletor – transportador:

I – Disponibilizar, quando solicitado pela secretaria do meio ambiente, pelo prazo de 5 (cinco) anos, os contratos de coleta firmados; com quem? – município ou particular

II – Prestar à secretaria de meio ambiente, semestralmente, informações mensais relativas à quantidade de:

A) Embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo coletadas por gerador;

b) Embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo coletadas por reciclador.

III – Emitir certificado de coleta para todo gerador, quando da coleta, em duas vias, sendo que uma ficará com o gerador e outra com o coletor-transportador;

IV – Garantir que as atividades de armazenamento, manuseio, transporte e transbordo de embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo, sejam efetuadas em condições adequadas de segurança e por pessoal devidamente treinado, atendendo os requisitos do licenciamento ambiental condicionado pelo órgão ambiental competente;

V – Adotar as medidas necessárias para evitar que as embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo não venham ser misturados com outros resíduos.

VI – Destinar todas as embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo coletadas para a reciclagem, exigindo os correspondentes certificados de recebimento;

VII – Respeitar os requisitos da legislação relativa ao transporte de produtos perigosos e assegurar a existência de um serviço de pronto atendimento emergêncial no transporte, devidamente comprovado pelo órgão ambiental.

Art. 10 – São obrigações dos recicladores:

I – Receber as embalagens de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo do coletor, emitindo o respectivo certificado de recebimento;

II – Manter atualizados e disponíveis para fins de fiscalização os registros de emissão de certificados de recebimento, bem como outros documentos legais exigíveis, pelo prazo de 5 (cinco) anos;

III – Emitir o certificado de recebimento para os resíduos provenientes das centrais de recebimento ou do coletor transportador, confirmando o recebimento das embalagens com óleos e gorduras de

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 7
Visto

origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo. Os certificados de recebimento, assim como ou outros documentos legais exigíveis, pelo prazo de 5 (cinco) anos;

IV – Prestar à secretaria de meio ambiente até o 15° (décimo quinto) dia do mês subsequente a cada trimestre civil, informações mensais relativas às quantidades de embalagens com óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo recebidas pelo coletor, bem como produtos resultantes do processo de reciclagem.

Art 11 – Fica proibida a disposição de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário na área do aterro municipal de resíduos sólidos.

Art 12 – As centrais de recebimento deverão ser licenciadas pelo órgão ambiental competente e atender a norma da associação brasileira de normas técnicas (abnt) n° 12.235/1992.

Art 13 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação

Pato Branco 09 de setembro de 2009

William C. P. Machado – PMDB
Vereador

Luiz Augusto Silva - DEM
Vereador

Câmara Mun de Pato Branco
Fls. 8
Visto

JUSTIFICATIVA

O Programa Municipal de Incentivo ao acondicionamento, armazenamento, coleta e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal de uso culinário tem como objetivo preservar o meio ambiente.

Dentre as substâncias de difícil degradação no meio ambiente estão o óleo e a gordura de origem animal e vegetal. Tais produtos não se dissolvem e não se misturam com a água, formando uma camada densa na superfície de rios, lagos e aqüíferos; o que dificulta a entrada de luz e a oxigenação da água, além de comprometer a base da cadeia alimentar aquática: os fitoplânctons.

Cada vez que uma pessoa descarta o óleo utilizado em frituras na rede de esgoto através da pia de sua casa ela está causando um dano ambiental muito maior do que todo o lixo reciclado naquela mesma casa poderia causar. Pesquisas ambientais demonstram que um litro de óleo oriundo de frituras jogados nos mananciais afeta a oxigenação de um milhão de litros de água. Esse volume de água é o suficiente para o consumo de uma pessoa durante o período de 14 anos. Além de outras conseqüências drásticas, como a impermeabilização do solo, que contribui com o aumento de enchentes e alagamentos, e o entupimento das tubulações, são desencadeadas através desta tarefa cotidiana.

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 12
Visto

A iniciativa de ações de educação ambiental fundamentadas por uma estrutura de reciclagem de óleos e gorduras fará uma enorme diferença no meio ambiente, a partir da simples ação diária dos cidadãos e cidadãs em armazenar estas substâncias em garrafas plásticas.

Experiências positivas nesta área demonstram a utilização de óleos e gorduras reciclados na fabricação de sabão, tinta, detergente e biodiesel. Além da geração de emprego e renda para as pessoas envolvidas no processo de reciclagem, desde o transporte até a transformação.

Pato Branco 09 de setembro de 2009

William C. P. Machado – PMDB
Vereador

Luiz Augusto Silva - DEM
Vereador

Câmara Mun de Pato Branco
Fls 10
Visto

PROJETO DE LEI Nº 214/2009

RECEBIDA EM: 9 de setembro de 2009

Nº DO PROJETO: 214/2009

SÚMULA: Dispõe sobre a criação do programa municipal de incentivo ao acondicionamento, armazenamento, coleta e reciclagem de óleos e gorduras de origem animal e vegetal de uso culinário pós-consumo e seu modelo de gestão. (Para evitar lançamento de óleo e gordura nos coletores da rede de esgoto, nas redes de águas pluviais,

AUTORES: Vereadores Luiz Augusto Silva – DEM e William Cezar Pollonio Machado – PMDB.

LEITURA EM PLENÁRIO: 9 de setembro de 2009

Arquivado em 21 de dezembro de 2012, conforme determina o artigo 132 do Regimento Interno: "Art. 132. Ao encerrar-se a legislatura, todas as proposições sobre as quais a Câmara não tenha deliberado definitivamente serão arquivadas. Parágrafo único. Excetuam-se do disposto neste artigo as proposições de iniciativa de Vereador reeleito, as quais se consideram automaticamente representadas, retornando ao exame das comissões permanentes".