



# *Câmara Municipal de Caçapava*

CIDADE SIMPATIA - ESTADO DE SÃO PAULO

## **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”;



# *Câmara Municipal de Caçapava*

CIDADE SIMPATIA - ESTADO DE SÃO PAULO

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



# *Câmara Municipal de Caçapava*

CIDADE SIMPATIA - ESTADO DE SÃO PAULO

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 50m<sup>2</sup> (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



# *Câmara Municipal de Caçapava*

CIDADE SIMPATIA - ESTADO DE SÃO PAULO

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;



# *Câmara Municipal de Caçapava*

CIDADE SIMPATIA - ESTADO DE SÃO PAULO

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 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



# *Câmara Municipal de Caçapava*

CIDADE SIMPATIA - ESTADO DE SÃO PAULO

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) 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**



# *Câmara Municipal de Caçapava*

CIDADE SIMPATIA - ESTADO DE SÃO PAULO

## 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!