PROJETO DE INDICAÇÃO Nº

Indica ao Sr. Prefeito de Salvador,ACM Neto, a criação do *Programa Municipal de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário*, baseado na LEI Nº 12.047, DE 21 DE SETEMBRO DE 2005 – Estado de São Paulo.

Lei na íntegra:

Artigo 1º - Fica instituído o Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário, mediante a adoção de medidas estratégicas de controle técnico, para não se incidir na proibição de lançamento ou liberação de poluentes nas águas, no ar ou no solo, consoante os termos da Lei Estadual nº 997, de 31 de maio de 1976 regulamentada pelo Decreto 8.468, de 8 de setembro de 1976, e com as finalidades de:
I - não acarretar prejuízos à rede de esgotos;
II - evitar a poluição dos mananciais;
III - informar a população quanto aos riscos ambientais causados pelo despejo de óleos e gorduras de origem animal ou vegetal na rede de esgoto e as vantagens múltiplas 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, incentivo fiscal e concessão de linhas de crédito para pequenas empresas, que operem na área de coleta e reciclagem pertinentes;
V - 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.
§ 1º - Entende-se por Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário, para os fins desta lei, a otimização das ações governamentais e não-governamentais, buscando a participação do empresariado e das organizações sociais, com o objetivo maior de:
1 - conceder apoio estratégico e aprimorar a atividade econômica da reciclagem de matéria residual de gorduras de uso alimentar;
2 - buscar o cumprimento de metas de proteção ao meio ambiente, informação aos consumidores e conscientização da sociedade a respeito de: danos provenientes do descarte residual no meio ambiente; e das vantagens da prática de sua reutilização em escala industrial.
§ 2º - O programa de que trata esta lei, determinará e patrocinará estudos, desenvolvimento de projetos e outras medidas, voltadas ao atendimento das finalidades elencadas nos incisos deste artigo 1º, especialmente no tocante a seu suporte técnico e financeiro.
Artigo 2º - Constituem diretrizes do Programa:
I - discussão, desenvolvimento, adoção e execução de ações, projetos e programas, que atendam às finalidades desta lei, reconhecendo-as como fundamentais para o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como da preservação dos mananciais;
II - busca e incentivo à cooperação dentre União, Estados, Municípios e organizações sociais;
III - estímulo à pequena empresa e ao cooperativismo;
IV - estabelecimento de projetos de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso alimentar, e de proteção ao meio ambiente, enfocando, principalmente, os efeitos da poluição em decorrência do descarte residual de gorduras culinárias;
V - atuação no mercado, através de mecanismos tributários e de fiscalização, procurando incentivar-se as práticas de coleta e reciclagem de óleos e gorduras de uso culinário, ampliando-as em larga escala;
VI - execução de medidas para evitar a poluição decorrente do descarte de óleos e gorduras de origem animal ou vegetal e uso culinário na rede de esgotos, exigindo-se da indústria e

comércio a efetiva participação em projetos a serem desenvolvidos e executados para os fins desta lei;
VII - instalação e administração de postos de coleta;
VIII - manutenção permanente de fiscalização sobre indústria de alimentos, hotéis, restaurantes e similares, para os fins desta lei;
IX - promoção permanente de ações educativas, com vistas aos fins desta lei;
X - participação de consumidores e da sociedade, por seus representantes, nas discussões que antecederem o planejamento da implementação do programa;
XI - estímulo e apoio às iniciativas não-governamentais voltadas à reciclagem, bem como a outras ações ligadas às diretrizes de política ambiental de que trata esta lei;
XII - promoção de campanhas de conscientização da opinião pública, inclusive de usuários domésticos, visando a despertar a solidariedade e a união de esforços em prol dos objetivos desta lei;
XIII - realização freqüente de diagnósticos técnicos junto aos consumidores de óleo e demais gorduras de uso culinário, especialmente em escala comercial e industrial;
XIV - realização de campanhas educativas permanentes voltadas ao consumidor domiciliar.
Parágrafo único - Todos os projetos e ações voltados ao cumprimento das diretrizes estabelecidas nos incisos anteriores serão amplamente divulgados, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil.
Artigo 3º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.
Artigo 4º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Por tanto, indico **ao Sr. Prefeito de Salvador, ACM Neto, a criação do *Programa Municipal de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário*, baseado na LEI Nº 12.047, DE 21 DE SETEMBRO DE 2005 – Estado de São Paulo.**

Sala das Sessões, em ____/____/____

PAULO CÂMARA
Vereador PSDB