REDAÇÃO FINAL AO PROJETO DE INDICAÇÃO Nº 192/2018

CONSIDERANDO QUE:

a) a Lei nº 12.047, de 21 de setembro de 2005 (São Paulo), instituiu 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, com as finalidades de: não acarretar prejuízos à rede de esgotos; evitar a poluição dos mananciais; 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; 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; 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;

b) conforme essa mesma legislação, **e**ntende-se por Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário a otimização das ações governamentais e não-governamentais, buscando a participação do empresariado e das organizações sociais, com o objetivo maior de conceder apoio estratégico e aprimorar a atividade econômica

da reciclagem de matéria residual de gorduras de uso alimentar; buscar o cumprimento de metas de proteção ao meio ambiente, com 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;

c) o programa proposto determinará e patrocinará estudos, desenvolvimento de projetos e outras medidas, voltadas ao atendimento das finalidades elencadas, especialmente no tocante a seu suporte técnico e financeiro;

d) constituem diretrizes do Programa:

- discussão, desenvolvimento, adoção e execução de ações, projetos e programas, reconhecendo-as como fundamentais para o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como para aa preservação dos mananciais;
- busca e incentivo à cooperação dentre União, Estados, Municípios e organizações sociais;
- estímulo à pequena empresa e ao cooperativismo;
- 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;
- 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;
- 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;
- instalação e administração de postos de coleta;
- manutenção permanente de fiscalização sobre indústria de alimentos, hotéis, restaurantes e similares, para os fins desta lei;
- promoção permanente de ações educativas, com vistas aos fins desta lei;
- participação de consumidores e da sociedade, por seus representantes, nas discussões que antecederem o planejamento da implementação do programa;

- 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;
- 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;
- realização frequente de diagnósticos técnicos junto aos consumidores de óleo e demais gorduras de uso culinário, especialmente em escala comercial e industrial;
- realização de campanhas educativas permanentes voltadas ao consumidor domiciliar.

e) todos os projetos e ações voltados ao cumprimento dessas diretrizes estabelecidas serão amplamente divulgados, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil,

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

INDICA:

ao Excelentíssimo Senhor Prefeito desta Capital, Antônio Carlos Peixoto de Magalhães 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 – do Estado de São Paulo.

Sala da Comissão, 5 de setembro de 2018.

Paulo Magalhães Júnior
Presidente da Comissão de Constituição
e Justiça e Redação Final

Lorena Brandão
Vice-Presidente

Alfredo Mangueira

Aladilce Souza

Alexandre Aleluia

J. Carlos Filho

Luiz Carlos Suíca