

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ASSESSORIA TECNICA DA MESA - A.T.M.
SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI : 001000294 DE 1994

8-87,55

NATUREZA : PL

01-0002/94-4 DE 01/02/94

PROMOVENTE: VEREADOR

NELO RODOLFO

ELEMENTA :

VEDA A REUTILIZAÇÃO DE ÓLEOS COMESTÍVEIS NOS BARES, RESTAURANTES
E SIMILARES NO MUNICIPIO DE SÃO PAULO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

INDICE :

BAR
MULTA
OLEO COMESTIVEL
RESTAURANTE
REUTILIZACAO

OBSERVAÇÕES :

Lei 11.797/95, de 09/6/95

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
22/10/2010 12:25:49

00000011650-54



ARQUIVADO EM 14/06/95

CHEFE DA SEÇÃO
RITA APARECIDA BARROS



Câmara Municipal de São Paulo

01 - PL
01-0002/94-4

Folha n.º 1 de proc.
n.º 002 do 19 94

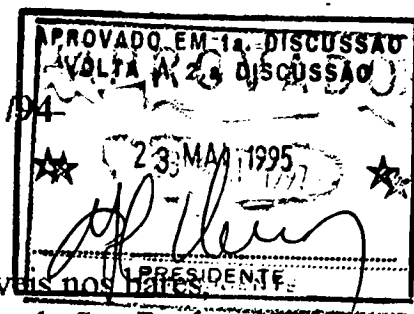
PROJETO DE LEI

AS COMISSÕES DE: 01 FEV 1994

CONDICIONAIS E UNIFORMES
ATIVIDADE ECONÔMICA
SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E M.
PENSÃO E ORÇAMENTO

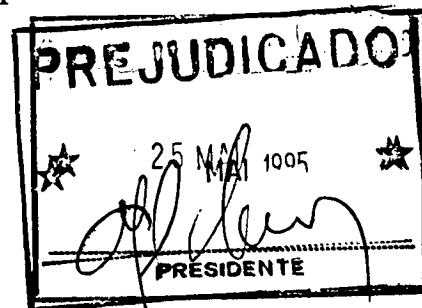
PROJETO DE LEI 01-

Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.



PRESIDENTE

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:



Art. 1º - É vedada a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Art. 2º - O descumprimento do artigo anterior implicará ao infrator em multa de 100 (cem) UFMs, e em dobro na reincidência.

Art. 3º - Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 4º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 01 de fevereiro de 1994.

Nelo Rodolfo
Vereador



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º	2	do proc.
n.º	002	de 19 94

JUSTIFICATIVA

A presente propositura visa a proibição da reutilização de óleo comestível nos bares, restaurantes, pastelarias e até mesmo no comércio ambulante que vem sendo explorado no município de São Paulo que trata o consumidor de maneira até desumana em relação a alimentação servida e cobrada por estes estabelecimentos.

Comprovada pela Universidade Federal do Paraná que recentemente realizou um estudo aprofundado sobre a matéria de reutilização deste óleo nos alimentos que sofrem o processo de fritura, ficou comprovada que após 06 (seis) horas de aquecimento este alimento tem sua característica alterada, causando assim, ao consumidor, má digestão, gastrite, úlceras e intoxicação. É comprovada ainda que a reutilização de óleo na fritura de peixe pode ser até cancerígeno.

Neste sentido esta propositura, após aprovada, deverá obrigatoriamente ser regulamentada para que sejam tomadas todas as providências quanto a fiscalização pelo Executivo, desde a vistoria até a retirada de amostras para exames posteriores no sentido de que se constate eventual irregularidade do uso desse produto e, por fim, o procedimento de sanções administrativas.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº.....3.....

do processo nº.....0002.....de 19.....94 08, 02, 94.....(a).....Condição

Sr. Assessor Chefe:

Sobre o assunto nada consta.

em 08.02.94

MAR'A CANDIDA MOREIRA FORTA
Assist. Parlamentar

À Com. de Const. e Justiça

08, 02, 94

LUIZ AREIAS DE CARVALHO
Ass. Tecn. Leg. Chefe - A. T. M.

Recebido na Comissão de
Constituição e Justiça
Em 09/2/94 às 12 hs. *egg*

do Nobre Vereador

relator

Assessoria
Sala da Comissão da Constituição e Justiça

em 09 de

fevereiro

de 19.94

[Signature]
Presidente

SEGUE juntado nesta data, documento e papel para informação, rubricado

sob forma nº *4*

Em *04. 2. 94*

(a) *[Signature]*



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º	04	do proc.
N.º	002	de 1994
O funcionário	P	

PRORROGAÇÃO

Tendo em vista a necessidade de maiores estudos da matéria, prorrogo o prazo para emissão de parecer desta Comissão, conforme disposto no art. 63, "caput", do Regimento Interno.

Em, 24/02/94

Ver. Dárcio Arruda
Presidente da Comissão de
Constituição e Justiça

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, Junta do neste dia ^{peço para informação} _{de} ^{de} _{de}, rubricado sob

folha n.º 05/2802/94 a) *P*



Câmara Municipal de São Paulo

PARECER
0084/94

DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 002/94.

Forma nº 05 do proc.
N.º 002 de 1994
O funcionário
PREJUDICADO
23 MAY 1995
PRESIDENTE

Projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Nelo Rodolfo, veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município.

A fiscalização sanitária de gêneros alimentícios é exercida no Município de São Paulo com base no próprio poder de polícia administrativa municipal, bem como com fundamento num convênio firmado entre a Prefeitura do Município e a Secretaria de Estado da Saúde, convênio esse autorizado pela Lei nº 10.085, de 17 de junho de 1986. Foi na regulamentação da Lei nº 10.153, de 7 de outubro de 1986, que disciplinou a fiscalização sanitária, que surgiu o Decreto nº 25.544, de 14 de março de 1988, o atual Código Sanitário Municipal de Alimentos. Nada obsta, porém, que uma lei de iniciativa de Vereador regulamente ou restrinja a atividade econômica, para proteger a saúde da população.

A proposta ampara-se no art. 160, III e IV da Lei Orgânica do Município.

Pela Legalidade.

Contudo, o projeto contém uma incorreção no art. 2º, motivo pelo qual propomos a seguinte Emenda:

EMENDA /94 AO PROJETO DE LEI Nº 002/94

"Art. 2º - O descumprimento desta lei acarretará ao infrator multa de 100 (cem) UFM, dobrada na reincidência."

Sala da Comissão de Constituição e Justiça, 28/2/94

[Handwritten signatures]
C. MEPC

[Handwritten signature]
RELATOR

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 02 mar 1994
página 35 coluna 2ª/3ª
conferido: *el*

A Douta Comissão de
Atividade Econômica
Em 03/3/94

[Signature]
ROSMARY CUNY A. DOS SANTOS
Secretária

Recebido na Comissão de
Atividade Econômica
Em 03/3 as 16:00h.

[Signature]

Ào nobre Vereador
para relatar.

Paulo Kobayashi

Sala da Comissão de Atividade Econômica

08/03/94
[Signature]
PRESIDENTE

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGUEM, juntados nesta data para a informação documento rubricados sob
folhas de n° 6 118/3/94 a) *PR*



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 06 do proc
N.º 002 de 19 94
O funcionário W

PARECER
0232/94

PARECER Nº DA COMIS-
SÃO DE ATIVIDADE ECONÔMICA
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº
2/94.

Visa o presente projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Melo Rodolfo, vedar a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo. O projeto em tela também estabelece que os infratores ficarão sujeitos à multa de 100 UFM's, aplicada em dobro em caso de reincidência.

Segundo a justificativa, estudos da Universidade Federal do Paraná comprovaram que a reutilização de óleos comestíveis pode causar nas pessoas má digestão, gastrite, úlceras e intoxicação.

No âmbito da competência desta Comissão, entendemos que a propositura é oportuna e meritória. Em vista do exposto, favorável resulta este parecer.

Sala da Comissão de Atividade Econômica, em 15/03/94

PRESIDENTE

RELATOR

M-1-1 ✓

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

Dia 18 / 3 / 1994

Página 44 Coluna 2ª

Pr

Pr
A Sra. Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho
Em 18/3/94

A Sra. Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho

Em 18/3/94

Recebido na Comissão de Saúde, Pr. e Trabalho
Em 22/03/94 às 12:00 h.

AO NOBRE VEREADOR Ushitau Kamie
PARA RELATAR.
SALA DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL E TRABALHO.

22 / 03 / 94

Pr
PRESIDENTE

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, lido nesta data ^{para informação} documento, rubricado sob

folha n.º 071 06/04/94 a) *Pr*



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º	07	do proc.
N.º	002	de 1994
O funcionário		

PRORROGAÇÃO

Tendo em vista a necessidade de maiores estudos da matéria, prorrogo o prazo para emissão de parecer desta Comissão, conforme disposto no art. 63 "caput", do Regimento Interno.

Em, 06/04/94.

Ver. ALBERTO CALVO

Presidente da CSPST

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, Juntado nesta data para o documento, rubricado sob

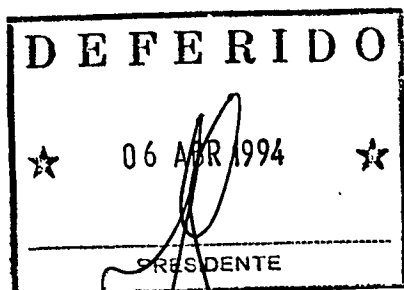
folha n. 08/11/104/94a) @



Câmara Municipal de



D(101)



REQUERIMENTO

13 - REQ.D(S/PROC)
13-0195/94-4

REQUEIRO à Douta Mesa, nos termos regimentais,
requerer a juntada do laudo anexo ao projeto de lei 002/94 de minha autoria,
que se encontra na Comissão de Saúde.

00003
154735

Sala das Sessões, 05⁶ de abril de 1994.

Nelo Rodolfo
Vereador

SEÇÃO DE REVISÃO

06 ABR 1994

-DT. 10-

A Com. de Saúde

7, 4, 94

LUIZ AREIAS DE CARVALHO.

Ass. Tecn. Leg. Chefe - A. T. L.

Recebido na Comissão de

Saúde, Pr. Soc. e Trabalho

Em 7/4/94 as 16 h, 30m Ex

GOVERNO DO ESTADO DE SAO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAUDE
INSTITUTO ADOLFO LUTZ
SAO PAULO - BRASIL

TRANSMISSAO
EM ☐ NORMAL (NORMAL)
FAC - SIMILE DATA (DATE) 28/02/94
55(011) 853-3585
046/94
PAGINA (PAGE) 02

DESTINATARIO (COMPANY) Câmara Municipal de São Paulo	ENDEREÇO (ADDRESS) Viaduto Jacareí, 100 - São Paulo - SP.	FAC - SIMILE 239-0423
AT. SR. (A) ATT. MR. (S) Vereador NELO RODOLFO		
REMETENTE (SENDER) Mário Tavares	SETOR (LOCATION) Seção de Óleos, Gorduras e Condimentos	RAMAL (PHONE LINE) 137
ASSUNTO (SUBJECT) Resposta a fax.		RUBRICA (SIGN) 
VISTO DEVOLUCAO DO DOCUMENTO		QUITACAO TRANSMISSAO

OBS. : CASO OCORRA PROBLEMAS DE RECEPCAO FAVOR CONTATAR: 851-0111 - RAMAL 144

IN CASE OF ANY PROBLEMS WHEN RECEIVING THIS TRANSMISSION, PLEASE CONTACT PHONE No. 851-0111 - LINE 144

SEC. 70N.

Exmo. Sr.:

Passamos a atender abaixo à consulta formulada por V. Excia., através de fax transmitido em 23/02/94, com respeito aos efeitos prejudiciais à saúde pela reutilização de óleos comestíveis em frituras.

A fritura de óleos ou gorduras é um dos métodos mais usados na preparação de alimentos. Os óleos ou gorduras atuam como transferidores médios de valor e como um importante ingrediente dos alimentos fritos.

No processo de fritura, o alimento está em contato com o óleo ou gordura quente - cerca de 180°C - em presença de ar, durante distintos períodos de tempo. O produto final contém, em geral, de 5 a 40% de óleo absorvido. Por isso, a fritura tem um maior potencial para produzir trocas químicas no óleo ou gordura, mais do que qualquer outro processo habitual ou manipulação a que se submeta os alimentos que contêm lipídios, merecendo atenção especial.

O repetido aquecimento dos óleos ou gorduras comestíveis, especialmente os poliinsaturados, como o óleo de soja, modifica acentuadamente os vários parâmetros nos óleos ou gorduras, os quais são considerados bons índices do grau de oxidação térmica. A degradação térmica resulta em acúmulo de produtos de decomposição, que não só afetam a qualidade dos alimentos fritos, principalmente os atributos sensoriais (aparência, odor, sabor) como a saúde humana.

Os óleos ou gorduras termicamente oxidados são conhecidos por retardar o crescimento, aumentar o peso do fígado e dos rins, danificar

(continua)



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
INSTITUTO ADOLFO LUTZ
DIVISÃO DE BROMATOLOGIA E QUÍMICA

Folha n.º 10 do proc.
N.º 02 de 1999
O funcionário 0

(continuação)

o fígado e timo e levar à redução da vitamina E, a qual previne a formação de radicais livres de hidroperóxidos lipídicos. Estes, por sua vez, causam a redução da prostaciclina, formam tumores, provocam injúrias tóxicas ao fígado, desordens neuromusculares e gastrointestinais, artrites e danos às células aórticas endoteliais.

Considerando que, economicamente, é importante maximizar a vida útil dos óleos de fritura, são recomendados, entre outras, as seguintes práticas tecnológicas:

1. Utilizar uma fritadeira com termostato, a fim de controlar a temperatura, fabricada em aço inoxidável ou outros materiais inertes, bons condutores de calor e de fácil limpeza.
2. Empregar um óleo ou gordura adequado para este fim, de preferência que suporte temperaturas elevadas.
3. Durante a fritura, a temperatura não deve ultrapassar a 180°C, o mesmo óleo ou gordura não deve exceder a 8 ou 10 utilizações e não deve soltar fumaça antes da introdução dos alimentos.
4. Após o uso, filtrar o óleo se contiver detritos, os quais reduzem sua vida útil.
5. Entre as utilizações, conservar o óleo ou gordura ao abrigo da luz, do ar e do calor, num recipiente de material inerte, com tampa.
6. Limpar meticulosamente o tanque de fritura depois de cada dia de trabalho, com sabão-detergente, e enxaguar muito bem para eliminar completamente o sabão.

Para encerrar, seria interessante ressaltar que, no Brasil, o problema em questão não tem sido estudado com profundidade não existindo, em consequência, legislação que contemple os padrões de qualidade para descarte dos óleos e gorduras empregados em frituras. Esse fato tem prejudicado as ações dos órgãos de fiscalização e dos laboratórios oficiais de controle de qualidade de alimentos.

Atenciosamente,

Mário Tavares

Mário Tavares

Pesquisador Científico IV

CAMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

SEGUE, Juntado nesta data papel para informação
documento, rubricado sob

folha n.º 11 / 14 / 4 / 94 a) *el*



Câmara Municipal de

Folha n.º 081, de 20.11.94
N.º 002
O funcionário *P*

PARECER
0357/94

F /94 DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 02/94

De iniciativa do Nobre Vereador Melo Rodolfo, o projeto de lei 02/94 veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Estabelece, dentre outras disposições, apenação de multa no valor de 100 UFM's e o dobro em caso de reincidência.

O Nobre Autor alega em suas justificativas que os estabelecimentos acima mencionados, incluindo-se também o comércio ambulante, não respeitam os direitos dos consumidores no que concerne aos tipos de alimentação a eles servidos.

Aponta estudo realizado pela Universidade Federal do Paraná, no qual constatou-se que após seis horas de aquecimento o óleo utilizado no preparo de alimentos tem sua característica alterada, causando a quem o ingere problemas como má digestão, gastrite, úlceras e intoxicação.

Mais: que a reutilização de óleo na fritura de peixes pode ser até cancerígeno.

A par de dados tão relevantes levantados pelo Nobre Vereador, esta Comissão entende por bem manifestar-se favoravelmente à matéria em exame.

Pelo exposto, favorável é o parecer.

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social e Trabalho,

Presidente

14/04/94.

Relator

[Signature]
[Signature]

[Signature]
RELATOR

[Signature]

*Contratado
Jairino Hoff*

Publicado no DIÁRIO OFICIAL

de 16, 04, 1994

página 44, coluna 2ª

conferido: [assinatura]

A. Douta Comissão de
Finanças e Orçamento

Em 18/04/94

ROSAMARIA CURY AL DOS SANTOS
Secretária

Recebido na Comissão de

Finanças e Orçamento
Em 18/04/94 às 13:25 h.

MARGARETE NUNES SILVA
Secretária

so nobre Vereador
para relatar.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

18, 04, 94

Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEGUE(M) justificado a data documento(s) rubri-
cado(s) sob n.º 09/05/94 e folha de formação sob
n.º 10



Câmara Municipal de São Paulo

PARECER Nº 12/94 DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO
SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 2/94

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Nelo Rodolfo, dispõe sobre a vedação da reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

A justificativa ao projeto traz estudo da Universidade Federal do Paraná que conclui que após seis horas de aquecimento, a reutilização do óleo comestível causa má digestão, gastrite, úlceras, intoxicação, e no caso de fritura de peixe, pode até ser cancerígeno.

Quanto ao aspecto financeiro, nada há a opor à propositura, porquanto as despesas para sua execução, advindas do exercício do poder de polícia, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 3 de maio de 1994.

Presidente -

Relator -

Encaminhe-se relatório

Em, 03/05/94

[Handwritten Signature]
PRESIDENTE

A. A. T. M.

Em, 09/05/94

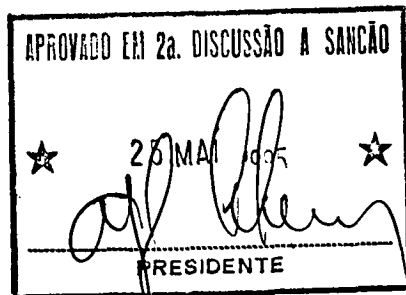
MARGARETE *[Signature]* ES SILVA



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 13 do proc.
n.º 02 de 19 94

SUBSTITUTIVO Nº AO P.L. 002/1994



Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.-

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, d e c r e t a :

Art. 1º - É vedada a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Art. 2º - O descumprimento desta lei acarretará ao infrator multa de 100 (cem) UFM, dobrada na reincidência.

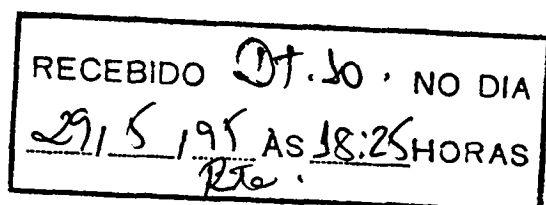
Art. 3º - Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 4º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, em

(Signature)
NELO RODOLFO





Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 14 do proc.
n.º 02 de 19 94

PARECER CONJUNTO DAS COMISSÕES REUNIDAS DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA,
ATIVIDADE ECONÔMICA, SAÚDE E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O SUBS-
TITUTIVO AO PL. 02/94.-----

De autoria do próprio autor da matéria, Ver. Nelo Ro-
dolfo, o Substitutivo em tela objetiva tão somente incorporar a Emen-
da apresentada pela douta Comissão de Constituição e Justiça, ao pro-
jeto, alterando a redação do art. 2º da matéria.

Quanto ao aspecto legal nada a opor.

Quanto ao mérito e aspecto financeiro concordamos com
a redação do Substitutivo que visa aprimorar, na forma apresentada
pela Emenda da Comissão de Constituição e Justiça, a matéria.

Favorável, portanto, o parecer.

Saladas Comissões Reunidas, em

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

DÁRCIO
TATO
ONUMURA
NIENTOR
GILSON
MODA
SANCHES
VICIANI
NELO

[Handwritten signatures]
SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL E TRABALHO

ATIVIDADE ECONÔMICA

[Handwritten signature]
LIDIA
SALA
LITA
HENRIQUE
ITALDO
CATEGA
CINTRA

FINANÇAS E ORÇAMENTO

[Handwritten signature]
ALUIR
EDSON
GARIB
J. J. NDI
MOURAD
PACENGA
VISCONE
ZENES

ANA MARTINS
J-SE EDUARDO
ADRIANO
JECI
M. DIAS
TRIPOLI
SÉRGIO

[Handwritten signature]

COPIADO NA SESSÃO
- DE -
30 MAI 1995
QUIGRAFIA

30 MAI 1995

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

- TAQUIGRAFIA -

Folha n.º	15	do proc.
n.º	2	de 19.94
ORADOR	CONT. APARTE	



RODÍZIO	FOLHA	TAQUIGRAFO	SESSÃO	DATA
20	1	Marcelo	19583.Extra	23.05.95

X X X X

23

PL 002/94, do Vereador Nelo Rodolfo (PMDB)

Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares do Município de São Paulo.

Fase da discussão: 1ª.

Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara.

Há Emenda da Com. de Constituição de Justiça.

X X X X

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

- TAQUIGRAFIA -

Folha n.º 16 do proc. 4-18-94

RODÍZIO	FOLHA	TAQUIGRAFO	SESSÃO	DATA	ORADOR	CONT. PARTE
20	2	Marcelo	19505. Extra.	23.05.95		

O SR. EXCELENTÍSSIMO PRESIDENTE (Miguel Colasuoanno - PPR) -

Em discussão. Não há oradores inscritos. Está encerrada a discussão. Em votação. Os Srs. Vereadores que estiverem de acordo permaneçam como estão. Regimentalmente impede-se algum Sr. Vereador quiser se manifestar em sentido contrário que o faça agora. (Pausa). Não há havendo está aprovado. Volta a segunda discussão.

Item seguinte.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

- TAQUIGRAFIA -



RODÍZIO	FOLHA	TAQUIGRAFO	SESSÃO	DATA	ORAÇÃO	Folha no 14 do proc. 02 CONT. ADITE 19 94
3	2	beth	197 extra ç	25.5.95	pres.	

O SR PRESIDENTE (Miguel Colasuonno - PPR) - Os Srs. Vereadores que forem favoráveis permaneçam como estão. (Pausa) Consulto, regimentalmente, se algum Sr. Vereador deseja manifestar-se. Está aprovado.

Passemos ao item 7

PL 002/94, do Vereador Nelo Rodolfo (PMDB)

Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares do Município de São Paulo.

Fase da discussão: 2ª. (Emenda da Com. de Constituição e Justiça). Aprovação mediante avoto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara.

O SR PRESIDENTE (Miguel Colasuonno - PPR) - Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão. (Pausa) Consulto, regimentalmente os Srs. Vereadores se há alguma manifestação. Aprovado.

Passemos ao item 8.

PL 039/94, do Vereador Devanir Ribeiro(PT)

Obriga o uso dos símbolos do Município pela Administração Pública Direta e Indireta.

Fase da discussão: 2ª.

Aprovação mediante voto nominal, favorável, da maioria absoluta dos membros da Câmara.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha nº.....

-18-
S. Blancei

do processo nº..... 01-002 de 19..... 94 (a).....

À LEG.3 - Sra. Chefe:

O Substitutivo de fls. 13 foi aprovado em 2a. discussão e votação na 197ª Sessão Extraordinária de 25 de Maio do corrente, estando em condições de ser enviado à sanção.

26.05.95

[Signature]
LUIZ AREIAS DE CARVALHO
Assessor Técnico Leg. Chefe-
A. T. M.

RECEBIDO EM LEG. 3
07/06/95
17:00h. *[Signature]*

Sra. Soraia,

Preparar ofício encaminhando cópia autêntica ao
Executivo, preparar Carta de Lei e Registro.

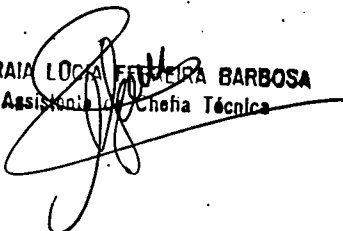
26/05/95


ANGELA BORDIN ANDREONI
Chefe de Seção Técnica I

Sra. Chefe,

Preparados os documentos conforme despacho de
V.Sa.

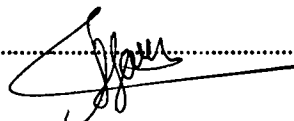
26/05/95


SORAIA LUCIA FERREIRA BARBOSA
Assistente de Chefe Técnica

SEGUE juntado nesta data, documento e papel para informação, rubricado

sob folha nº f 19 a 23

Em 14 06 95

(a).....




Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 19	do proc.
N.º 100002	de 1994
O funcionário	

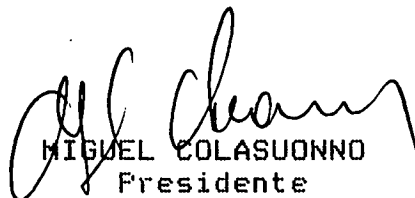
São Paulo, 30 de maio de 1995.

18 - OF-LEG3
OFICIO Nº 0163/1995

Senhor Prefeito.

Encaminho a Vossa Excelência cópia autêntica da lei decretada pela Câmara em sessão de 25 de maio do corrente, relativa ao Projeto de Lei nº 002/94, de autoria do Vereador Nelo Rodolfo - vedando a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Valho-me da oportunidade para reiterar a Vossa Excelência os meus protestos de elevado apreço e distinta consideração.


MIGUEL COLASUONNO
Presidente

A Sua Excelência o Senhor
Engenheiro Paulo Salim Maluf
Digníssimo Prefeito do Município de São Paulo.

z.a.



Câmara Municipal de São Paulo

18 - OF-LEGG
OFÍCIO N.º 0163/1995

Folha n.º 20 do proc.
N.º 01.000.2 de 1994
O funcionário

-----Cópia autêntica. LEI DECRETADA NA SESSÃO DE 25 DE MAIO DE 1995. Cópia extraída de fls. nºs do Processo nº 001000294. (PROJETO DE LEI Nº 002/94). Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo. A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta: Art. 1º - é vedada a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo. Art. 2º - O descumprimento desta lei acarretará ao infrator multa de 100 (cem) UFM, dobrada na reincidência. Art. 3º - Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 30 (trinta) dias. Art. 4º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário. Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. Eu, ~~ZUZASSATO~~ Oficial Legislativo ... Oficial Legislativo, padrão "QPA-9-B", extraí a presente cópia fielmente de fls. do livro competente nº 47 e Eu, ~~KATHYA REGINA MORAES DE SOUZA~~ Assistente Parlamentar Assistente Parlamentar, padrão "QPA-5-A" a conferi. São Paulo, 26 de maio de 1995. Chefe da Seção Técnica de Preparo e Registro de Documentos Legislativos, ~~ANGELA BORDIN ANDREONI~~ ... Visto, ~~LEILA XAVIER MACHADO~~ ... Diretora do Departamento dos Serviços Legislativos da Câmara Municipal de São Paulo.-

aa) Miguel Colasuonno; Murillo Antunes Alves; Edivaldo Estima; José Índio F. do Nascimento; José Viviani Ferraz



Câmara Municipal de São Paulo

Folha n.º 21 do proc.
N.º 01.0002 de 1994
O funcionário

LEI Nº 11797 DE 09 DE junho DE 1995

Veda a reutilização de óleos
comestíveis nos bares, res-
taurantes e similares no
Município de São Paulo.

*Faço saber que a Câmara, em sessão de 25 de maio
de 1995, decretou a seguinte lei:*

Art. 1º - É vedada a reutilização de óleos
comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município
de São Paulo.

Art. 2º - O descumprimento desta lei acarretará ao
infrator multa de 100 (cem) UFM, dobrada na reincidência.

Art. 3º - Esta lei será regulamentada pelo
Executivo no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 4º - As despesas com a execução desta lei
correrão por conta de dotações orçamentárias próprias,
suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta lei entrará em vigor na data de sua
publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo, 26 de maio de 1995.

O Presidente,



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha n.º 22 do proc.
N.º 010002 de 1994
O funcionário

São Paulo, 30 de maio de 1995.

Recebi ofício DT.7/Leg.3 nº 163 de
30.05.95, encaminhando ao Sr. Prefeito Municipal cópia autên-
tica da lei decretada pela Câmara, relativa ao Projeto de Lei
nº 02/94 de autoria do Ver. Nelo Rodolfo.

ANEXO:

LAURA MARIA DE BARROS NASCIMENTO
Assessora Chefe
SGM/ATL

31 MAI 1995



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Papel para informação, rubricado como folha n°

723A

do processo n° 010002 de 19 94, 14, 06, 94 (a)

[Handwritten signature]

LEI N° 11.797, DE 9 DE JUNHO DE 1995
(Projeto de Lei n° 002/94, do Vereador Nelo Rodolfo)

Veda a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 25 de maio de 1995, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1° - É vedada a reutilização de óleos comestíveis nos bares, restaurantes e similares no Município de São Paulo.

Art. 2° - O descumprimento desta lei acarretará ao infrator multa de 100 (cem) UFM, dobrada na reincidência.

Art. 3° - Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 30 (trinta) dias.

Art. 4° - As despesas com a execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5° - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de junho de 1995, 442ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 9 de junho de 1995.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Publicado no DIÁRIO OFICIAL
de 10 / 06 / 1995
pagina 1ª coluna 1ª
Conferido: *[Handwritten signature]*

Ao DT.94 - Arquivo,

Para as devidas providências e
arquivamento.

14/06 /95

ms
ANGELA BORDIN ANDREONI
Chefe de Seção Técnica I

DEPARTAMENTO
DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMÁTICA
SEÇÃO TÉCNICA DE ARQUIVO

Proc. encerrado c/ 23 fls.

Arquivo em 14-06-95

O Func.º *[assinatura]*

REGINA APARECIDA BARRIOS
Chefe de Seção Técnica II