

01-0230/2007

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO - SGP2
SISTEMA DE APOIO AO PROCESSO LEGISLATIVO

PROJETO DE LEI

01 - 0230 / 2007

DE

2007

MATÉRIA LEGISLATIVA:

PL

01 - 0230 / 2007

DE

13/04/2007

PROMOVENTE:

VEREADOR

ADILSON AMADEU

E M E N T A:

DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DE COMÉRCIO AMBULANTE OU DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS POR AMBULANTES NO INTERIOR DOS
JARDINS E PARQUES PÚBLICOS MUNICIPAIS, ACRESCENTA UM ARTIGO
11-A, COM SEUS PARÁGRAFOS 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º E 7º À LEI
11.039, DE 23 DE AGOSTO DE 1991, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Há audiência pública realizada.

CNC Solutions
Tipo: Processo Legislativo
7/1/2011 12:31:47

00000056610-13



ARQUIVADO EM 14.09.2009

CHEFE DE SEÇÃO
VIVIANE FERREIRA PO
Supervisora
SGP-33

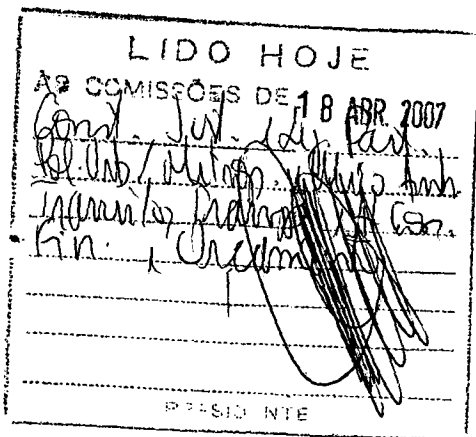


Câmara Municipal de São Paulo

Vereador Adilson Amadeu – 46ºGV

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 01 do proc.
Nº 230 de 07 fls. 1
Ass. Parlamentar

PROJETO DE LEI Nº 01 - PL
01- 0230/2007



Dispõe sobre a proibição de comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, acrescenta um artigo 11-A, com seus parágrafos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º e 7º à Lei 11.039, de 23 de agosto de 1991, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo **DECRETA**:

Art. 1º A Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, fica acrescida de um artigo 11-A com a seguinte redação:

Art. 11-A Fica proibido o exercício de comércio ambulante ou a prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais.

§ 1º Para os fins deste artigo, entende-se como interior dos jardins e parques públicos municipais toda a sua área interna, inclusive seus equipamentos, áreas livres, gramadas, ajardinadas, arborizadas, suas áreas inundadas, suas áreas de circulação de pedestres e veículos, quando for o caso, além da parte interna dos muros e grades que ao longo de seu perímetro os separam dos espaços exteriores circundantes.

§ 2º Fica autorizado o comércio ambulante de ponto fixo, de que trata o § 3º do artigo 5º desta lei, dentro dos jardins e parques públicos municipais, desde que exclusivamente destinado a venda de bebidas e gêneros alimentícios, obedecidos todos os requisitos sanitários e administrativos estabelecidos na legislação vigente.

GRUPO DE PUBLICAÇÃO
18 ABR 2007
Protocolo Legislativo - 53122

16:52 13/04/2007 001466

Matéria PL 230/2007. DANIEL MARTINS GODOI

Delegado(s) juntado(s), nesta
data, documento(s) e rubrica de
assinatura do rubrica(s) do(s)
Assessor(es)

2 a 5
08/05/07

Assessor

Adelina Cicone

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406



Câmara Municipal de São Paulo

Vereador Adilson Amadeu – 46ºGV

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 02 do proc.
Nº 230 de 07
Ass. Parlamentar
Fls. 3

§ 3º O comércio autorizado nos termos do parágrafo 2º deste artigo só poderá ser realizado em quiosques construídos de acordo com critérios estabelecidos pelo Poder Público, de modo a que preservem as finalidades estéticas e de lazer próprias de jardins e parques e sejam padronizados e harmonizados com o conjunto paisagístico, permitido, porém, o uso dos equipamentos indispensáveis para a acomodação e o conforto dos usuários e o armazenamento, a preservação, a manipulação e o consumo dos alimentos e das bebidas comercializados.

§ 4º Fica o Poder Executivo autorizado a permitir, excepcionalmente, obedecidas as normas específicas, a comercialização de bens e serviços nos jardins e parques municipais, quando da realização de eventos sociais ou culturais autorizados nesses locais, exclusivamente durante sua duração.

§ 5º A exploração do comércio ambulante de ponto fixo de que trata o parágrafo 3º deste artigo será sempre por meio de permissão de uso de natureza onerosa, que deverá sempre ser procedida do devido processo seletivo, obedecido a legislação vigente.

§ 6º O descumprimento ao disposto neste artigo 11-A implicará em multa no valor de R\$ 1.000,00 (Hum Mil Reais), dobrada na reincidência, com apreensão da mercadoria comercializada, nos termos admitidos na legislação vigente.

§ 7º A multa que trata o parágrafo 6º deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 2º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.



Câmara Municipal de São Paulo

Vereador Adilson Amadeu – 46ºGV

Folha nº 03 do proc. fls. 4
Nº 130 do 07
Câmara Municipal de São Paulo
RF. 100.406

Art. 3º Esta lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber, no prazo Maximo de 30 (trinta) dias, contado de sua publicação.

Art. 4º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 12 de abril 2007.

ADILSON AMADEU
Vereador



Câmara Municipal de São Paulo

Vereador Adilson Amadeu – 46ºGV

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 04 do proc. N° 230.10.07 fls. 5
Adilson Amadeu - Ass. Parlamentar

JUSTIFICATIVA

A intenção fundamental deste projeto, que certamente contará com o apoio de todos os Vereadores desta Casa, é regulamentar e restringir as atividades desenvolvidas por ambulantes no interior dos parques no âmbito do município de São Paulo,

A presente propositura visa contribuir para a melhoria da qualidade de vida da coletividade como um todo, no entanto, com um olhar especial aos usuários dos parques que procuram na escassez de próprios públicos de lazer e descanso mental, um espaço longe da poluição comum do cotidiano.

Notório a proliferação de ambulantes no interior de parques no município de São Paulo, seja pela falta de emprego formal, seja para tirar um ganho extra nos finais de semana.

Contudo os nossos parques não comportam mais o descaso da fiscalização, que contempla um comercio informal, que muitas vezes dão lugar a vendas de produtos, ilegais, pirateados ou de perigo a saúde pública, como alimentos manipulados ou fabricados sem o devido cuidado higiênico.

Insta salientar, que além destes fatores, tal comércio causa poluição, situação incompatível com o local, seja no aspecto visual, seja no aspecto sonoro, quando estes para promover suas vendas, utilizam artificios que agridem o ambiente.

Assim, para acomodar aqueles que praticam as boas práticas de comercio, o presente projeto prevê a cargo do executivo a criação de locais próprios na forma de quiosques para beneficiar os comerciantes e os usuários na sua melhor forma, onde por entender ser uma propositura de interesse publico, conto com o apoio dos nobres pares para ver esta proposta aprovada.



Câmara Municipal de São Paulo

SUBSECRETARIA DE APOIO LEGISLATIVO

Papel para informação, rubricado como folha nº 05

do processo n.º 01-230 de 2007 08/05/07 (a) 02

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

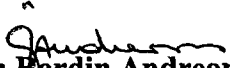
Tendo em vista o disposto no art. 212, incisos III e IV do R.I., sobre o assunto nada consta.

14/05/07


Inácio Veiga
Supervisor de Contr. do Proc. Leg.
SGP 22

À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa.

14/05/07


Ângela Bordin Andreoni
Subsecretária de Apoio Legislativo
SGP-2

Em 15/5/07 15h

SOLANGE RAFAEL DOS SANTOS
R.F. 10801
Secretária

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora
TIAO FANOS

Part. 16 05 07

Obs: o prazo é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigos 33 do R.I.

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMERA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DO PROCESSO LEGAL

EM 23/05/07 11:00

POR ALA

SAÍDA: 16/7 AS 10

CÂMERA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Setor de Atendimento
em 06 a 07, o folha de informação nº
em 28/2/07
SOLANGE RAFAEL DOS SANTOS
R.F. 10801
Secretária

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**Folha nº 06 de proc.
nº 01-230 de 20 07
Sérgio Raimundo dos Santos
RF 4040116 - PAR
16- 0010/2008**DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0230/07.**

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa do nobre Vereador Adilson Amadeu, que dispõe sobre a regulamentação do comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, e acrescenta o art. 11-A à Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991.

A matéria relativa à regulamentação da atividade de comércio ambulante encontra respaldo no âmbito do poder de polícia administrativa do Município.

De fato, segundo ensina Celso Antônio Bandeira de Mello, "pelo poder de polícia, o Estado, mediante lei, condiciona, limita, o exercício da liberdade e da propriedade dos administrados, a fim de compatibilizá-las com o bem-estar social. Daí que a Administração fica incumbida de desenvolver certa atividade destinada a assegurar que a atuação dos particulares se mantenha consoante com as exigências legais, o que pressupõe a prática de atos, ora preventivos, ora fiscalizadores e ora repressivos" (in "Curso de Direito Administrativo", Ed. Malheiros, 5ª ed., pág. 353).

A propositura, entretanto, excede a competência legislativa parlamentar quando concede, impropriamente, autorização ao Executivo para permitir, excepcionalmente, a comercialização de bens e serviços nos jardins e parques municipais, quando da realização de eventos sociais ou culturais autorizados nesses locais, exclusivamente durante sua duração.

Isto porque a administração dos bens públicos compete ao Prefeito, nos termos do art. 111 da Lei Orgânica Municipal, sendo, por decorrência, de sua exclusiva competência permitir a utilização por terceiros dos bens públicos, sem a necessidade de autorização pelo Legislativo.

O Projeto de Lei em tela, neste aspecto, pretende enquadrar-se na categoria de lei autorizativa, de molde a estender ao Legislativo iniciativa que não lhe compete, qual seja, dispor sobre permissão para utilização de bens públicos.

Entretanto, trata-se em verdade de lei autorizativa imprópria.

17 - RELCOM
17- 0007/2008



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 07 do p.º 9
nº 01 - 230 de 2007
Solange Raimundo dos Santos
RF 10801

A problemática não é nova e já foi enfrentada através de questão de ordem submetida à Comissão de Constituição e Justiça, pelo então Vereador Arnaldo Madeira, onde se concluiu:

"(...) De certa forma, a expressão "autorizar" está a indicar o exercício do poder fiscalizador da Câmara sobre o Executivo em certos atos de natureza complexa, cuja iniciativa é reservada com exclusividade ao Poder Executivo, mas que têm por condição para sua plena realização o aval dado pelo Poder Legislativo mediante lei. Interessa notar que todos os casos de autorização legislativa, mediante lei, elencadas no art. 13 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, são referentes a medidas administrativas pertencentes ao campo das atribuições que o Direito Constitucional reserva tradicionalmente ao Poder Executivo (...)"

"(...) No caso das leis autorizativas é o Poder Executivo que tem a prerrogativa de dar início ao processo legislativo, visto tratar-se de matéria administrativa, detendo o poder de decidir, inicialmente, sobre a oportunidade e a conveniência de determinado empreendimento. Nesse sentido, é o Executivo quem escolhe o momento de pedir autorização. A Câmara então só se manifesta quando chamada a dar ou negar a autorização, podendo o Prefeito dela se utilizar ou não, não estando obrigado a aproveitar a autorização recebida."

"Isto posto, resta claro que as leis autorizativas impróprias, autorizações por lei que o legislativo concede ao Executivo sem que este as tenha pedido, mais que prejudiciais ao trabalho da Câmara Municipal por serem leis inúteis que atravancam e atrapalham a produção legislativa, são inconstitucionais, visto terem por objetivo burlar as restrições relativas à iniciativa do processo legislativo, violando a repartição constitucional e legal das atribuições privativas do Executivo e do Legislativo, ferindo assim o princípio da separação e da harmonia entre os poderes".

Desse modo, o § 4º deve ser retirado da propositura.

O § 5º também apresenta impropriedade, que deve ser corrigida, ao estabelecer que a permissão de uso deverá sempre ser precedida do devido processo seletivo, obedecida a legislação vigente. Isto porque o § 4º do art. 114 da Lei Orgânica, estabelece que a permissão de uso, que poderá incidir sobre qualquer bem público, independe de licitação.

O projeto está amparado nos arts. 13, I e 160, ambos da Lei Orgânica do Município.

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

08 fls. 10
01-230 do 07
[Signature]

Por se tratar de matéria sujeita ao quórum de maioria simples para deliberação, é dispensada a votação em Plenário, cabendo tal prerrogativa às Comissões Permanentes, na forma do art. 46, X, do Regimento Interno da Casa.

Diante do exposto, na forma somos pela **LEGALIDADE**.

SUBSTITUTIVO Nº. DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA AO PROJETO DE LEI Nº 0230/07.

Dispõe sobre a regulamentação de comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, acrescenta o artigo 11-A à Lei 11.039, de 23 de agosto de 1991, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º A Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, fica acrescida do artigo 11-A, com a seguinte redação:

“Art. 11-A Fica proibido o exercício de comércio ambulante ou a prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais.

§ 1º Para os fins deste artigo, entende-se como interior dos jardins e parques públicos municipais toda a sua área interna, inclusive seus equipamentos, áreas livres, gramadas, ajardinadas, arborizadas, suas áreas inundadas, suas áreas de circulação de pedestres e veículos, quando for o caso, além da parte interna dos muros e grades que ao longo de seu perímetro os separam dos espaços exteriores circundantes.

§ 2º Fica autorizado o comércio ambulante de ponto fixo, de que trata o § 3º do artigo 5º desta lei, dentro dos jardins e parques públicos municipais, desde que exclusivamente destinado a venda de bebidas e gêneros alimentícios, obedecidos todos os requisitos sanitários e administrativos estabelecidos na legislação vigente.

§ 3º O comércio autorizado nos termos do § 2º deste artigo só poderá ser realizado em quiosques construídos de acordo com critérios estabelecidos pelo Poder Público, de modo a que preservem as finalidades estéticas e de lazer próprias de jardins e parques e sejam padronizados e harmonizados com o conjunto paisagístico, permitido, porém, o uso dos



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 07 de proc.
01-230-2007
Raimundo dos Santos
RF 1240

equipamentos indispensáveis para a acomodação e o conforto dos usuários e o armazenamento, a preservação, a manipulação e o consumo dos alimentos e das bebidas comercializados.

§ 4º A exploração do comércio ambulante de ponto fixo de que trata o parágrafo 3º deste artigo será sempre por meio de permissão de uso de natureza onerosa.

§ 5º O descumprimento ao disposto neste artigo 11-A implicará em multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais), dobrada na reincidência, com apreensão da mercadoria comercializada, nos termos admitidos na legislação vigente.

§ 6º A multa que trata o § 5º deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE acumulada no exercício anterior sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda”.

Art. 2º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 3º Esta lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber, no prazo de 30 (trinta) dias, contados de sua publicação.

Art. 4º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, 27/02/08

Vitor Farias
Vereador

(pl0230-07a)

A Douta Comissão de
Política Urbana, Metropolitana
e Meio Ambiente
Em 29/02/08

SOLANGE RAÍMUNDO DOS SANTOS
R.E. 101.204
Secretária

Recebido na Comissão de
Política Urbana, Metropolitana
e Meio Ambiente

Em 29/02/08 às 16:35 h

Inamar Alves de Sousa Júnior
Secretário de comissões

Reg. 101.204

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora
<i>Francisco W. Soares</i>
Para relatar:
Sala da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente.
Em / /
Presidente
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Segue <u>1</u> juntado <u>1</u> nesta data documentos <u>1</u>
e papel de informação rubricado <u>1</u> sob folha <u>1</u>
nº <u>10</u>
Em: 04/06/2008

Inamar Alves de Sousa Júnior
Secretário de comissões

Reg. 101.204



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº <u>20</u>	de <u>13</u>
Processo <u>PL 230/07</u>	
Inamar A. de Sousa Jr. REG. 101204	

16 - PAR
16- 0621/2008
PARECER Nº

DA COMISSÃO DE POLÍTICA URBANA,
METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE, SOBRE O PROJETO DE LEI 230/2007.

De iniciativa do n. Vereador Adilson Amadeu, dispõe a matéria sobre a proibição de comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, acrescenta um artigo, 11-A, com seus parágrafos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º e 7º, à Lei 11.039 de 23 de agosto de 1991

A Douta Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa manifestou-se pela legalidade, tendo apresentado substitutivo às folhas 6 a 9.

No que pertine à análise desta Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente, manifestamo-nos pelo prosseguimento do procedimento, tendo em vista que a medida alcança resultado de impacto urbanístico que favorece a Cidade, não identificados óbices ou descumprimento de posturas relacionadas ao propósito.

Acrescente-se que a medida atende o interesse público de forma múltipla, haja vista o consórcio de contribuições acessórias que alcança por intervir positivamente na paisagem urbana, na limpeza pública, nos aspectos de vigilância sanitária, na segurança pública e na formalidade dos meios e transações comerciais, inibindo, esta última, a economia informal e a evasão tributária.

Desse modo, favorável é o nosso parecer, na forma do substitutivo mencionado.

Sala da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente, 04/06/2008

Transporte e Atividade Econômica

Em 05/06/08

Marcelo Alves do Sousa Júnior

Secretário de comissões

Reg. 101.204

Recebido na Comissão de Trânsito, Transporte,
Atividade Econômica, Turismo, Laser e Gastronomia
Em 05/06/08 às 15 h 15

EDUARDO VASCONCELOS OLIVEIRA
R.F. 10/835
Secretário

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora
ANTONIO GOULART.
Para relatar.
Sala da Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica.
Em 06/06/08.
Presidente
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Pedido de vistas ao Vereador / à Vereadora
DONATO
deferido na reunião pública de 12/06/08
Obs: o prazo para devolução é de 2 dias, nos termos do § 4º, artigo 63 do R. I.

Seguem juntados nesta data documentos
e papel de informações rubricado sob folha 3
nº 1124
Em 25/6/08

Marcelo Alves do Sousa Júnior
Secretário
RF - 101204

ELINE GONÇALVES GAVIOLE
Secretária



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

SECRETARIA GERAL PARLAMENTAR
Secretaria de Registro Parlamentar e Revisão

Folha nº	11	do
Processo	220/04	
Inamar A. de Sousa Jr. REG. 104204		

**COMISSÃO DE POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA
E MEIO AMBIENTE**

PRESIDENTE: CARLOS APOLINARIO
TIPO DA REUNIÃO: AUDIÊNCIA PÚBLICA
LOCAL: Câmara Municipal de São Paulo
DATA: 04 de junho de 2008

OBSERVAÇÕES:

- Intervenção, expressão ou palavra ininteligível

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Nós vamos dar início à nossa pauta extensa, que temos aqui de audiências públicas. Quero já iniciar informando a todos os presentes aqui, peço até atenção, a nossa pauta foi divulgada duas vezes no *Diário Oficial*, uma vez foi publicada no *Diário Oficial* do dia 31 e foi republicada no *Diário Oficial* do dia 03. também foi publicado no *Diário de São Paulo*, na terça-feira, dia 03 de junho, que está em minhas mãos, e também na *Folha de S. Paulo*, publicado na página A13, que é uma das páginas mais importantes da nossa cidade. Então a devida publicação que é requerida por todos foi feita em dois jornais, *Diário de São Paulo* e *Folha de S. Paulo* e duas vezes no *Diário Oficial*. Nós estamos aqui abertos a qualquer indagação e a qualquer manifestação das pessoas presentes.

Nós vamos dar início ao item primeiro, que é o PL 143/2007, do Vereador Claudinho de Souza, que dispõe sobre a obrigatoriedade de compensação arbórea quando da vinculação da imagem da referência dos parques públicos ou áreas verdes do município de São Paulo e dá outras providências. Vereador Juscelino Gadelha é o relator. Independente da inscrição, se veio aqui para falar vai falar.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Sou da Secretaria do Verde do município. A nossa consideração da Secretaria é a seguinte, o PL da forma como está proposta considera de difícil regulamentação, aplicação e fiscalização da lei pela dificuldade de identificação do uso e mensuração do dano a ser compensado. Será a verba investida na publicidade, ou futura compensação? Penso que deva se fazer algum sentido como no caso de campanhas publicitárias de empreendimentos imobiliários tal compensação poderia se valer de uma base de cálculo sobre prejuízos causados pela obra para o meio-ambiente, como emissões de carbono e movimento de terra e geração de entulho, entre outros impactos mediante critérios estabelecidos.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não há mais inscritos. Portanto, dou como realizada a audiência pública do PL 143/2007, do Vereador Claudinho de Souza, relator o Vereador Juscelino Gadelha.

PL 147/2007, do Vereador Chico Macena.

Quero dar uma sugestão aos presentes. A fala aqui é importante, mas é importante falar com o relator do projeto e com o autor do projeto, porque a audiência pública cumpre um mandamento regimental, porém aqui não se faz mudança nem para pior e nem para melhor, é apenas para se ouvir as pessoas. Então queria sugerir ao senhor que além de falar aqui, mandasse para o autor e o relator as suas sugestões vindas da Secretaria do Verde.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Eu me comprometo a entregar para todos os autores e relatores. O PL 147 a Secretaria é contra pela impossibilidade do cumprimento da disposição tendo em vista o decurso de prazo da data prevista para extensão do prazo inicial para adequação previsto no artigo 45 da Lei 14.223. E considerando a instituição da penalidade estabelecida nos artigos 40 a 43 da mesma lei.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou como realizada a audiência pública do PL 147/2007, do Vereador Chico Macena, que tem como relator o Vereador Toninho Paiva.

Item 3. PL 171/2006, do Vereador Aurélio Nomura, estabelece sanções para proprietários os responsáveis de terrenos que estejam ou venham a gerar sedimentos terrosos para além dos limites de suas propriedades ou para trechos de drenagem eventualmente existente nessa propriedade e dá outras providências. Vereador Juscelino Gadelha.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - A Secretaria se manifesta favoravelmente.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos, dou como realizada a audiência pública do PL 171/2006, do nobre Vereador Aurélio Nomura e relator o Vereador Juscelino Gadelha.

Item 4. PL 249/2007, do Vereador Aurélio Miguel. Dispõe sobre a criação para fins comerciais e comercialização de cães e gatos no município de São Paulo e dá outras providências.

Folha nº	13	do	fls. 17
Processo	230/07		
Inamar A. de Sousa Jr. REG. 101204			

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - A Secretaria do Verde é contra porque já há lei municipal regulamentada tratando do assunto, 14.483/07 e o Decreto 49.393/08 se não me enganô.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou como realizada a audiência pública do PL 249/2007, do Vereador Aurélio Miguel e relator Toninho Paiva.
Item 5. PL 292/2007, da Vereadora Claudete Alves, que dispõe sobre o programa de contenção e preservação do meio-ambiente nas dependências da Prefeitura Municipal de São Paulo e dá outras providências. Relator é o Vereador Juscelino Gadelha.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - A Secretaria é contra. Considerando que no âmbito do Executivo municipal o comitê sobre mudanças climáticas e eco-economia sustentável criada pelo Decreto 45.959/05, onde está previsto no seu artigo 2: "uso de fontes renováveis de energia, a melhoria da eficiência energética e uso racional da energia" e no artigo 3: "o fomento à reciclagem de resíduos e implementação do papel reciclado na administração pública municipal também definido na Lei 14.439/07". Uso de energia solar...

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Um momento só. Eu pediria aos presentes, por gentileza, que ouvissem o representante da Secretaria do Verde. Pode continuar.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Não precisa ouvir, é só falar mais baixo. O uso de energia solar nas dependências da Prefeitura municipal de São Paulo que utilizam água quente já está determinado na Lei 14.459/07.

A tecnologia para geração de energia através de painéis fotovoltaicos é muito cara e demanda áreas enormes para instalação das placas coletoras. Assim, é necessária avaliação técnica da possibilidade desta proposição, bem como para o aproveitamento da água de reuso em vasos sanitários para o qual há muita controvérsia entre especialistas.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não há inscritos. Dou por encerrada a audiência pública do PL 292/07 da Vereadora Claudete Alves com relator Juscelino Gadelha.
Item 6 - PL 357/07, Vereador Goulart, dispõe sobre as caçambas estacionárias em vez de logradouros públicos municipais. Acrescenta dispositivo na Lei 13.478 e 570/2002 e dá outras providências. Relator Vereador Farhat.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - O PL trata de questões operacionais para as quais já há legislação e normatização da Limpurb que considera deva avaliar a lei. As referências à Lei 13.478 não estão claras na relação como o proposto.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não há inscritos. Dou por realizada a audiência pública ao PL 357/07 do Vereador Goulart. Relator Farhat.

Item 7 - PL 363/2007 do Vereador Natalini. Institui no âmbito do Município de São Paulo o Programa de Monitoramento ambiental e dá outras providências. Vereador Toninho Paiva é o relator.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - A SVMA é favorável.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou por realizada a audiência pública do PL 363/07 do Vereador Natalini, relator Toninho Paiva.

Deixo registrado que os Srs. Vereadores que não se pronunciarem aqui poderão passar à assessoria os seus pronunciamentos por escritos e serão colocados em nossa ata de trabalho.

Item 8 - PL 464/07 do Vereador Antonio Carlos Rodrigues que dispõe sobre organização do Sistema Municipal de Planejamento e Gestão e Intervenção em Áreas de Risco e dá outras providências.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - A SVMA é favorável.

Folha nº	14	de	18
Processo	230/07		
Inamar A. de Sousa Jr.			
REG 101204			

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou como realizada a audiência pública do PL 464/07 do Vereador Antonio Carlos Rodrigues, relator Toninho Paiva.
Item 9 - PL 468/07 do Vereador Francisco Chagas, dispõe sobre a distinção de recursos oriundos da alienação de crédito de carbono pelo Município de São Paulo. Relator Toninho Paiva.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Favorável.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou como realizada a audiência pública do PL 468/2007 do Vereador Francisco Chagas e que tem como relator o nosso vice-Presidente, Toninho Paiva, acompanhado do Vereador Farhat.
Item 10 - PL 477/07 do Vereador Aurélio Miguel, dispõe sobre a proibição da prática de eutanásia como método de controle populacional de cães e gatos e dá outras providências. Relator Chico Macena.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Há Legislação Estadual com a mesma disposição. Lei 12.916/08.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou por realizada a audiência pública do PL 477/07 do Vereador Aurélio Miguel que tem como relator o Vereador Chico Macena.
Item 11 - PL 483/07 do Vereador Claudinho de Souza, dispõe sobre a obrigatoriedade de constar aviso de produto reciclável em periódicos e materiais de propaganda em geral, instituído no âmbito do Município e dá outras providências. Relator Juscelino Gadelha.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - A SVMA apóia este projeto.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não mais havendo inscritos dou por realizada a audiência pública do PL 483/07 do Vereador Claudinho de Souza com Relator Juscelino Gadelha.
Item 12 - PL 503/2007 do Vereador Kamia, institui no âmbito do Município a forma de utilização de sacolas plásticas e dá outras providências.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - É polêmica a avaliação do interesse ambiental na utilização das sacolas plásticas oxi-biodegradáveis que tem sido objeto de várias iniciativas e de instrumentos legais para a sua adoção, sobre os quais temos nos posicionados contrariamente à indicação do uso até que os estudos desenvolvidos comprovem a sua eficácia conforme parecer do Decont - SVMA. A explicação do material dado no PL é de difícil verificação, não informa a sua composição química na rotulagem e a identificação do produto não é imediata o que apresenta dificuldade na normatização para adequação do uso proposto na regulamentação da lei e ainda restringe a desejável reutilização de matérias. A SVMA discorda da determinação de um único material para embalar produtos pois não podemos inviabilizar a possibilidade de que outras tecnologias alternativas possam surgir e trazer benefícios. Temos a considerar que a capacidade de poluir é dada, sobretudo pela forma do uso descarte ou deposição final. Se for biodegradável o plástico deverá se decompor em processo de compostagem e não em aterros, onde sua decomposição é poluente. Consideramos ainda que além da preocupação com o material é importante a adoção de medidas para evitar desperdícios, utilizar sacolas duráveis de qualquer material, diminuir o consumo de sacolas para o acondicionamento de mercadorias, restringir o excesso de material nas embalagens dos produtos comercializados e minimizar os impactos da contribuição do volume de deposição dos aterros e os de sua decomposição.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não há mais inscritos. Dou por realizada a audiência pública do PL 503/07 do Vereador Kamia que tem como relator Chico Macena.

Item 13 - PL 541/07 do Vereador Dalton Silvano, acrescenta dispositivo na Lei 14.223 de 26 de setembro de 2006 que dispõe sobre a ordenação dos elementos que compõem a paisagem urbana do Município e dá outras providências. O Vereador Arselino Tatto é o relator.

- Manifestação da Sra. Cecília Coutinho, assessora do Vereador Dalton Silvano, ao PL 541/07:

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - É o 541, não é? A Secretaria é contra. O artigo 19 refere-se aos anúncios afixados em logradouros quando considerados especiais, finalidade cultural, educativa, eleitoral e imobiliária. São exceções colocadas para anúncios fixos. Portanto, não guardam relação com o PL proposto de distribuição de jornais e revistas.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou por realizada a audiência pública do PL 541/2007 do Vereador Dalton Silvano, relator Arselino Tatto.

Item 14 - PL 552/07 do Vereador Russomanno, dispõe sobre a poda, por particulares, de árvores e arbustos de porte arbóreo ou significativos plantados nas calçadas das vias e logradouros públicos do Município de São Paulo e dá outras providências. Relator Dalton Silvano.

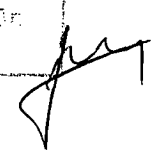
O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Somos favoráveis com as seguintes modificações: que o entorno dos parques a ser considerado, para efeito da lei, seja definido através do estabelecimento de uma faixa lindeira ou raio de abrangência e que a aprovação dos projetos referidos no artigo 2º esteja condicionada análise e parecer da SVMA, alteração do artigo 2º.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou por realizada a audiência pública do PL 552/07 do Vereador Russomanno e o Vereador vai, por escrito, se manifestar acerca da sua posição.

- Documento a que se refere o vereador.

atualizado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 16 do
Processo 230/07
Inamer A. de Sousa Jr.
0267101204

fls. 20



O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Desculpe, somos contra o conflito com a Lei 10.365/87 que protege toda a vegetação de porte arbóreo. Este é o parecer do 552.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - O Sr. André é o representante da Secretaria do Verde e está trazendo a opinião da Secretaria. Estou pedindo a ele que, além de manifestar aqui, encaminhe tanto ao autor quanto ao relator do projeto a opinião da Secretaria que, se eu fosse autor, seria muito importante no auxílio da finalização do projeto.

PL 614/07 do Vereador Russomanno que dispõe sobre a obrigatoriedade de o Poder Público Municipal empregar lâmpadas cujo funcionamento seja com base na utilização de energia solar e dá outras providências. Relator Dalton Silvano.

- Manifestação do Sr. Francisco Bruno Neto, assessor do Vereador Russomanno, ao PL 614/07:

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 12 do fls. 21
Processo 230/07
Inamar A. de Sousa Jr.
RG 101204

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Nosso parecer é o seguinte: considerando que SVMA é favorável à utilização de produtos que funcionem como fontes de energia alternativa e renovável, como é o caso da iluminação por células fotovoltaicas. Essa assessoria se manifesta favoravelmente à presente proposição com alterações que julgamos ser absolutamente necessária, posto que diferentemente do aquecedor solar que funciona bem, mesmo em dias nublados. Para iluminação pública eficiente, produzida exclusivamente por células fotovoltaicas haveria obrigatoriamente a necessidade de sol pleno durante o ano todo, o que não é característica climática da cidade de São Paulo. Portanto, deve-se proceder a alterações no texto deste PL no sentido de as células fotovoltaicas serem inseridas na iluminação pública de forma alternativa complementar à iluminação convencional e não como tecnologia única para iluminação pública.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos, dou como realizada a audiência pública do PL 614/07 do Vereador Russomanno, relator Dalton Silvano.

Item 16 - PL 678/06 do Vereador Paulo Frange, institui o Plano Municipal de Drenagem Urbana, relator Chico Macena.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Somos favoráveis.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não há mais inscritos. Dou como realizada a audiência pública do PL 678/06 do Vereador Paulo Frange e relator Chico Macena.

Item 17 - PL 713/03 do Vereador Dalton Silvano, dispõe sobre a criação do serviço de instalação de caçambas municipais em locais pré-determinados para a coleta de entulho, materiais e produtos sem serventia e dá outras providências. Relator Juscelino Gadelha.

- Manifestação da Sra. Cecília Coutinho, assessora do Vereador Dalton Silvano.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - A SVMA é contra. A Prefeitura de São Paulo já dispõe de locais adequados para os serviços de recolhimento de entulho e objetos inservíveis através da instalação de Ecopontos, estações de entrega voluntária, com 27 unidades em funcionamento e previsão de ampliação a cargo do departamento de Limpeza Urbana - Limpurb.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou por realizada a audiência pública do PL 713/06 do Vereador Dalton Silvano. Relator Juscelino Gadelha.

Item 18 - PL 850/07 do Vereador Beto Custódio, dispõe sobre a implantação da coleta seletiva de lixo reciclável nas unidades escolares da rede municipal de ensino. Relator Dalton Silvano.

Registro a presença do Vereador Gilson Barreto.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Somos favoráveis. Há um parecer muito grande. Não vou ler. A coleta seletiva de resíduos sólidos e sua reciclagem é de grande importância para a preservação de recursos naturais. Daí temos uma série de indicações. Vamos entregar para o relator e para o autor do projeto.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou por encerrada a audiência pública do PL 850/07 do Vereador Beto Custódio, relator Dalton Silvano.

Item 19 - PL 271/07 da Vereadora Claudete Alves, institui programa para eliminação gradativa das carroças conduzidas manualmente e dá outras providências. Relator Toninho Paiva.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Somos contra. O uso de carroças conduzidas manualmente deve ser opção do carroceiro e sua eliminação deve ser dada através da melhoria das condições de trabalho e da remuneração e valorização do serviço prestado.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Não havendo mais inscritos dou como realizada a audiência pública do PL 271/07 da Vereadora Claudete Alves, relator Toninho Paiva.

Estamos retirando o item 20 da pauta.

Item 21 - PL 467/07, de autoria da nobre Vereadora Soninha e do nobre Vereador Chico Macena. Altera o dispositivo da lei municipal nº 14.178, de 28 de junho de 2006, que institui o Dia Municipal Sem Carro. Estabelece condutas a serem adotadas, nesta data, e dá outras providências. O relator é o Vereador Toninho Paiva.

Tem a palavra o Sr. André Goldman.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Somos favoráveis. (inaudível) apóia e participa da Campanha do Dia Mundial sem Carro, desde 2005. A lei proposta vai ao encontro de nossas aspirações, pela participação maciça da população e do Poder Público nesse evento.

Vou ler a alteração que será feita ao artigo 3º, no inciso 2: "A autoridade de trânsito deverá encaminhar ao condutor, preferencialmente, no ato da infração, notificação com advertência, por escrito."

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Tem a palavra o Sr. Luís Nader, assessor da nobre Vereadora Soninha.

O SR. LUÍS NADER - Sr. Presidente, Srs. Vereadores, Sr. André Goldman e presentes, esse projeto já foi objeto de uma audiência pública, na qual tive oportunidade de esclarecer alguns de seus pontos principais.

Voltando a estudar a matéria, com maior rigor, pude verificar que ela altera a lei municipal 14.178, revogada pela Consolidação das Leis, que unifica as datas comemorativas.

Então, elaboramos um substitutivo, uma minuta do substitutivo, a qual vou entregar, oportunamente, à assessoria do relator, nobre Vereador Toninho Paiva, para que possa ser feita essa adequação técnica.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 467/07, cujo relator é o nobre Vereador Toninho Paiva.

Passemos ao item seguinte, PL 01/08, de autoria do nobre Vereador Aurélio Miguel. Institui multa pela utilização de imóvel residencial e não residencial, sem o correspondente Certificado de Conclusão, e dá outras providências.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 01/08, cujo relator é o nobre Vereador Arselino Tatto.

Passemos ao item seguinte, PL 220/07, de autoria do nobre Vereador Goulart. Dispõe, no âmbito do município de São Paulo, sobre apresentação obrigatória de Relatório de Impacto de Vizinhança, RIV, devidamente aprovado, para concessão de alvará de construção para edificações com dez ou mais andares, e dá outras providências. O relator é o nobre Vereador Chico Macena.

Não há Vereadores inscritos.

Folha nº	19	do
Processo	230/07	
Inamar A. de Sousa Jr. REG. 101204		

O SR. FARHAT – Sr. Presidente, cumprimento não só o autor da proposta, nobre Vereador Goulart, como o relator do projeto, nobre Vereador Chico Macena, pois essa é uma importante providência. Vemos, na cidade, construção de edifícios de 10 a 30 andares, sem que haja um estudo de impacto, seja de vizinhança, seja de trânsito.

Assim, saúdo o Vereador autor da proposta.

Em não havendo oradores inscritos, e após essa calorosa saudação, está encerrada a audiência pública ao PL 220/07.

Passemos ao item seguinte, PL 343/07, de autoria do nobre Vereador Eliseu Gabriel. Obriga o sistema bancário do município de São Paulo a instalar barreiras físicas nas caixas de atendimento. O relator é o nobre Vereador Dalton Silvano.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 343/07.

Passemos ao item seguinte, PL 354/05, de autoria do nobre Vereador Wadih Mutran. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instalações de lixeiras suspensas, em frente aos locais que especifica, e dá outras providências.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 354/05.

Passemos ao item seguinte, PL 370/05, de autoria do nobre Vereador Russomanno. Inclui, no item 10.1.5.4, na lei nº 11.228/92, e dá outras providências, referente à obrigatoriedade de colocação de indicação de profundidade nas bordas externas das piscinas. O relator é o nobre Vereador Chico Macena.

- Manifestação do Sr. Francisco Bueno Neto, assessor do Vereador Russomanno, ao PL 370/05.

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 30 do 24
Processo 230/07
Inamar A. de Sousa Jr.
REG. 101204

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinário) - Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 370/05.

Passemos ao item seguinte, PL 381/04, de autoria do nobre Vereador Eliseu Gabriel. Condiciona a condição de habite-se, para edificações que se enquadram nas condições exigidas pela lei de anistia e apresentação de projeto assinado por engenheiro ou arquiteto cadastrado na Prefeitura. O relator é o nobre Vereador Arselino Tatto.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 381/04.

Passemos ao item seguinte, PL 415/07, de autoria do nobre Vereador Eliseu Gabriel. Dispõe sobre a concessão de habite-se às edificações que se enquadrem nas condições exigidas nas leis de anistia. O relator é o nobre Vereador Juscelino Gadelha.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 415/07.

Passemos ao item seguinte, PL 510/07, de autoria do nobre Vereador Goulart. Dispõe sobre a obrigatoriedade de novas construções de estações de transportes metropolitanos estarem dotadas de garagem, áreas de estacionamento de veículos exclusivas para usuários do sistema de transporte coletivo. O relator é o nobre Vereador Toninho Paiva.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN – Sr. Presidente, há duas questões. Primeiro, quando V.Exa. fala em transportes metropolitanos, V.Exa. está excluindo o metrô e a SPTrans. Isso tem de ficar mais esclarecido. Segundo, não há como se aferir quem vai parar no estacionamento. Podemos obrigar o metrô e a SPTrans fazerem estacionamentos. Ocorre que não podemos obrigar que quem pare lá seja usuário do transporte coletivo, metrô. Não temos como aferir isso.

Então, o projeto tem de ser modificado.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 510/07.

Passemos ao item seguinte, PL 589/06, de autoria do nobre Vereador Russomanno. Dispõe sobre a implantação obrigatória, no âmbito do município de São Paulo, do sistema de aterramento e instalações elétricas, compatíveis com a utilização do condutor terra, nos imóveis que especifica, e dá outras providências. O relator é o nobre Vereador Chico Macena.

- Manifestação do Sr. Francisco Bruno Neto, assessor do vereador Russomanno, ao PL 589/06.

Folha autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Processo 230/07 fls. 25
Inamar A. de Sousa Jr.
REC. 141204

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinário) - Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 589/06.

Passemos ao item seguinte, PL 752/07, de autoria do nobre Vereador Russomanno. Inclui, no item 5.2.2 da seção 5.2, fechamento do canteiro de obras do capítulo 5, preparação e execução de obras da lei número 11.228, de 25 de junho de 1992 do Código de Obras e Edificações, COE, no município, e dá outras providências. O relator é o nobre Vereador Chico Macena.

- Manifestação do Sr. Francisco Bruno Neto, assessor do Vereador Russomanno, ao PL 752/07.

autuado em 30/09/2015 09:00:00.

Folha nº 22 do f. 26

Processo 230/07

Inamar A. de Sousa Jr.
REC-101204

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinário) - Em não havendo mais inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 752/07.

O item 32 é igual ao 21.

Passemos ao item seguinte, de autoria do nobre Vereador Jooji Hato. S.Exa. mandou um documento, solicitando à Comissão que retire o seu projeto da pauta. Se é vontade de S.Exa., acatamos. Assim, o projeto está retirado.

Passemos ao item seguinte, PL 750/07, de autoria do nobre Vereador José Ferreira dos Santos – Zelão. Dispõe sobre a instalação ou adaptação de edificações para fraldários geriátricos, e dá outras providências. O relator é o nobre Vereador Farhat.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 750/07.

Passemos ao item seguinte, PL 170/08, de autoria do nobre Vereador Aurélio Miguel. Dispõe sobre a instalação de manietes, estações de tratamento de esgoto, nas edificações do município, e dá outras providências.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN – Somos favoráveis, com algumas modificações. Estamos suprimindo parte do artigo 1º. Estamos suprimindo todo o artigo 2º, todo o artigo 3º, parágrafo único e todo o artigo 7º.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinário) – Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 170/08.

Passemos ao item seguinte, PL 155/06, de autoria do nobre Vereador William Honroso. Dispõe sobre o descarte e destinação final de resíduos líquidos da comercialização de pescados, frutos do mar e carnes, nas feiras livres, no âmbito do município de São Paulo, e dá outras providências. O relator é o nobre Vereador Arselino Tatto.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 155/06.

Passemos ao item seguinte, PL 664/07, de autoria do nobre Vereador Gilson Barreto. Dispõe sobre a criação do Conselho Municipal de Desenvolvimento e Meio ambiente, e dá outras providências.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN – Sr. Presidente, temos uma proposta substitutiva, que aprimora o Cades, Conselho Municipal do Meio ambiente e Desenvolvimento Sustentável, tornando-o paritário. A proposta tem toda a composição que propomos. A base é paritária.

O SR. GILSON BARRETO – Sr. Presidente, a Secretaria se manifestou e quer discutir a questão do substitutivo. Estou disposto a discutir, na segunda votação. Após a primeira votação, em plenário, solicito à Secretaria que envie o esboço do que precisa ser modificado. A Secretaria teve uma iniciativa recente, em criar alguns conselhos distritais. Isso é muito salutar, e deverá constar nesse projeto de lei.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinário) – O nobre Vereador Gilson Barreto, juntamente com a Secretaria, dispõe-se a construir um projeto mais adequado.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 664/07.

Passemos ao item seguinte, PL 543/07, de autoria do nobre Vereador Mário Dias. Dispõe sobre a obrigatoriedade das empresas de coleta de lixo, no município de São Paulo, a adaptarem os carrinhos utilizados pelos garis para a coleta seletiva de lixo, e dá outras providências. O relator é o nobre Vereador Toninho Paiva.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 543/07.

Passemos ao item seguinte, PR 03/08, de autoria do nobre Vereador José Rolim. Institui frente parlamentar pelo uso racional de água. O relator é o Farhat.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PR 03/08.

Passemos ao item seguinte, PL 592/06, de autoria do nobre Vereador Adilson Amadeu. Revoga, em todos os seus termos, a lei nº 10.862/04 de julho de 1990, que flexibiliza a proibição de tabagismo, nos locais em que especifica, no município de São Paulo. O relator é o nobre Vereador Juscelino Gadelha.

Em não havendo oradores inscritos, está encerrada a audiência pública ao PL 592/06.

Passemos ao item seguinte, PL 50/08, de autoria do nobre Vereador Aurélio Miguel. Cria o Programa municipal de combate ao aquecimento global e às mudanças climáticas. Torna obrigatório o uso de sistemas e procedimentos que visem à eficiência energética dos imóveis e dá outras providências. Relator: Dr. Farah.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN – Somos favoráveis, com as seguintes modificações: primeiro, a supressão de todos os artigos que integram o capítulo II do referido PL.

Justificativa: o tema é tratado de forma ampla pela Lei 14.459, de 2007.

Segunda, supressão do artigo 25º.

Justificativa: quanto às edificações existentes, o próprio mercado imobiliário e a renovação do material do ambiente construído da cidade se encarregarão de promover, nas futuras reformas que essas edificações devam sofrer, e contemplar as devidas adaptações.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Obrigado, André.

Não há mais inscritos. Portanto, dou como realizada a audiência pública do PL 50/2008, de autoria do Vereador Aurélio Miguel e relatoria do Dr. Farah.

Item 42: PL 0373/07, do Vereador Aurélio Nomura: "Altera o subitem 10.1.2.1...".

Relator: Dalton Silvano.

O SR. ANDRÉ GOLDMAN - Tenho em mãos uma manifestação de três páginas, que não vou ler. Eu a enviarei ao Sr. Relator, de pronto.

O SR. PRESIDENTE (Carlos Apolinario) - Quero agradecer a presença do André. É muito importante que a Secretaria se manifeste, e ele está presente, manifestando-se, de forma consciente. Quando ele viu que o relatório é extenso, já se comprometeu a enviar cópia para o Sr. Relator e também para o autor do projeto, o que é muito mais produtivo.

Agradeço a você, André, pela forma como está conduzindo a sua presença.

Portanto, dou como realizada a audiência pública do PL 0373/2007, de autoria do Vereador Aurélio Nomura, relatoria do Vereador Dalton Silvano.

Item 43: PL 0230/07, do Vereador Adilson Amadeu: "Dispõe sobre a proibição de comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, acrescenta um artigo 11-A, com seus parágrafos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º e 7º à Lei 11.039, de 23 de agosto de 1991, e dá outras providências".

Não há oradores inscritos ao PL 0230/07, do Vereador Adilson Amadeu, relatoria do Vereador Chico Macena.

Está realizada, portanto, a audiência pública.

Item 44: PL 0357/07, do Vereador Goulart: "Dispõe sobre as caçambas estacionárias em vias e logradouros públicos municipais, acrescenta dispositivos à Lei nº 13.478, de 30 de dezembro de 2002 e dá outras providências". Relator: Dr. Farah.

Não há inscritos.

Portanto, dou como realizada a audiência pública do PL 0357/07, de autoria do Vereador Goulart, de relatoria do Dr. Farah.

Item 45: PL 0564/07, da Vereadora Myryam Athie: "Dispõe sobre a instalação e funcionamento de circos itinerantes no Município de São Paulo e dá outras providências". Relator: Vereador Chico Macena.

Não há inscritos.

Portanto, dou como realizada a audiência do PL 0564/07, de autoria da Vereadora Myryam Athie e relatoria do Vereador Chico Macena.

Item 46: PL 0600/07, do Vereador Adilson Amadeu: "Dispõe sobre a identificação de lote ou terreno sem construção na Cidade de São Paulo e dá outras providências". Relator: Dr. Farah.

Queria até fazer uma homenagem pública ao Vereador Dr. Farah, porque todos projetos que vão para S.Exa. voltam imediatamente, não ficam parados projetos em suas mãos. Parabéns, nobre Vereador.

Registre-se em ata esta homenagem ao Vereador Farhat.

Portanto, como não há inscritos, dou como realizada a audiência pública ao PL 0600/07, de autoria do Vereador Adilson Amadeu e relatoria do Vereador Dr. Farah.

Item 47: PL 0631/06, de autoria do Vereador Goulart, relatoria do Vereador Chico Macena: "Dispõe sobre a proibição, no âmbito do Município de São Paulo, da prática de se empinar 'pipas' ou 'papagaios' nos locais que especifica, e dá outras providências".

Não há inscritos.

Portanto, dou como realizada a audiência pública do PL 0631/06.

Item 48: PL 0738/07, do Vereador Paulo Fiorilo: "Altera a redação do Art. 12 da Lei nº 14.454, de 27 de junho de 2007, que consolida a legislação municipal sobre a denominação e a alteração de denominação de vias, logradouros e próprios municipais". Relator: Dalton Silvano - grande Vereador.

Não há inscritos. Portanto, dou como realizada a audiência pública PL 0738/07, do Vereador Paulo Fiorilo, relatoria do Vereador Dalton Silvano.

atuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 230/07 do fls. 28
Processo 230/07
Inamar A. de Sousa Jr.
RGT: 101204

Item 49: PL 0551/07, dos Vereadores Aurélio Nomura, Juscelino Gadelha e Toninho Paiva: "Dispõe sobre restrição de gabarito nos Lotes, localizados em quadras situadas no entorno dos Parques Municipais, e dá outras providências".

Não havendo escritos, quero dar como realizada a audiência pública do PL 0551/07, dos Vereadores Aurélio Nomura, Juscelino Gadelha e Toninho Paiva.

Item 50: do Vereador Aurélio Nomura: "dispõe sobre a cerca destinada à proteção de perímetros de imóveis e que seja dotada de corrente elétrica e dá outras providências".

Não há inscritos.

Portanto, quero dar como realizada a audiência pública do item de número 50, de autoria do vereador Aurélio Nomura.

Não havendo nada mais a tratar nesta audiência pública, vou dar início à nossa sessão ordinária.

Está encerrada a audiência pública.

EDUARDO VASCO CELLOS OLIVEIRA
RT 0.835
Secretario



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº	25	do
Processo nº	230/07	
Eduardo V. Concellos Oliveira		
Reg. 15.821		

16 - PAR
16- 0784/2008

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE TRÂNSITO,
TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E
GASTRONOMIA SÔBRE O PROJETO DE LEI Nº 230/2007.**

De autoria do nobre Adilson Amadeu, o projeto de lei nº 230/2007 pretende proibir o comércio ambulante e a prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques municipais, acrescentando artigo 11A e seus parágrafos à Lei 11.039, vigente.

A Douta Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa deu pela **legalidade** da matéria, alertando para o quorum de maioria simples para deliberação e oferecendo substitutivo de modo a corrigir impropriedades no texto inicial.

A Douta Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente manifestou-se favoravelmente quanto ao mérito, nos termos do substitutivo acima mencionado.

Analisando a justificativa apresentada pelo nobre autor, esta Comissão entende que a propositura é meritória e deve prosperar entendendo, também, que a argumentação inserta nos pareceres anteriores é fundamental para o aprimoramento do texto legislativo.

Pelo exposto, **FAVORÁVEL** é o parecer nos termos do **substitutivo** oferecido pela Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa.

Sala da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia, em 26/06/2008.

Presidente

Relator

A
Douta Comissão de FINANÇAS.

Em 27.06.08

EDUARDO VASCONCELOS OLIVEIRA
RF 10.035
Secretário

RECEBIDO NA COMISSÃO DE
FINANÇAS E ORÇAMENTO
27,06,08 às 12 h 00

Maria Tereza Affonso da Silva
Técnico Parlamentar

Do Nobre Vereador / À Nobre Vereadora
PACHO FERNANDES
Para rubrica
Sala de...
Em 30.6.2008
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Pedido de vistas ao Vereador / à Vereadora
Vetinho
deferido na reunião ordinária de 26/11/08
Obs: o prazo para devolução é de 2 dias, nos termos do § 4º, artigo 63 do R.I.

À SGP-38, PARA ARQUIVAMENTO nos
termos do Regulamento Interno.
São Paulo, 12/01/2009.

Maria Tereza Affonso da Silva
Técnico Administrativo
RF 10.651

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL
MEN 69862
Proc. encerrado com 25 fls.
Arquivado em 14/07/09
O Func.º Lucas M. T. Alves Soto

LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234

Segue _____, nesta data
Documento _____, para informação
Rubricado _____ sob folha 26.2º 30
Em 16/02/09
LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO



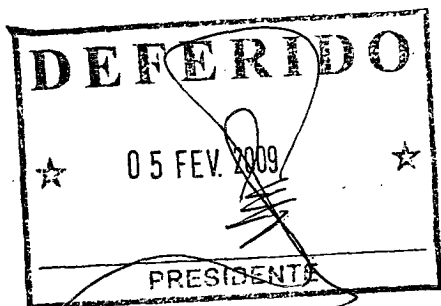
Câmara Municipal de Jacareí

Folha nº 26 de Processo nº 13-00050/2009
 em 05 de FEV de 2009
 Assinatura: Daniel M. T. Alves Soto

S. 32

Liderança do P.P.B.

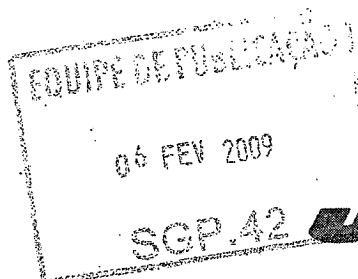
DANIEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234



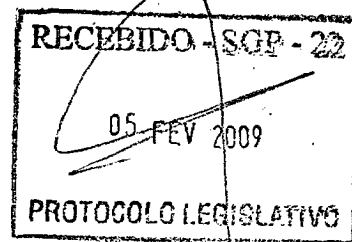
REQUERIMENTO

13 - RDS
 13- 00050/2009

Requeiro à Douta Mesa, nos termos regimentais, que os seguintes projetos em listagem anexa, de autoria do Vereador Adilson Amadeu, sejam desarquivados e voltem ao tramite normal.

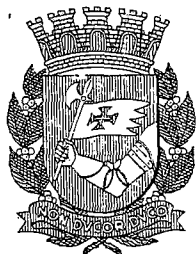


CEL SO
JATENE
VEREADOR
seriedade sempre



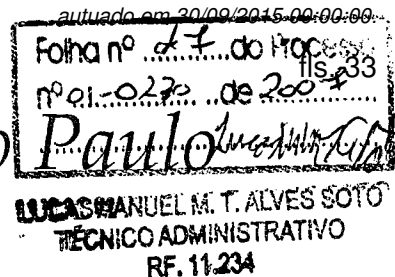
Seriedade Sempre

Viaduto Jacareí, 100 - 9.º andar - sala 914 - Cep 01319-900 - Fone: 3396-4505 - Fax: 3396-3940
 e-mail: vereador@celsojatene.com.br site: www.celsojatene.com.br



Câmara Municipal de São Paulo

Vereador Adilson Amadeu – 46ºGV



REQUERIMENTO

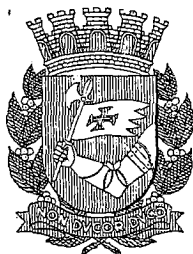
São Paulo, 04 de fevereiro de 2009.

Requeiro, ao Exmo. Sr. Líder da Bancada do PTB – Nobre Vereador **Celso Jatene**, pela sequência descrita a seguir, projetos que por motivo de termino de legislatura foram arquivados, para as providências de praxe no sentido de dar seu devido prosseguimento.

Projetos de Leis

55/2005
56/2005
61/2005
73/2005
144/2005
178/2005
397/2005
465/2005
467/2005
591/2005
612/2005
613/2005
679/2005
712/2005
745/2005
746/2005
752/2005
780/2005

3/2006
20/2006
21/2006
40/2006
133/2006
178/2006



Câmara Municipal de São Paulo

Vereador Adilson Amadeu – 46ºGV

Folha nº 24 do Processo 115 34
 01/09/2004
 LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
 TÉCNICO ADMINISTRATIVO
 RF. 11.234

223/2006
 229/2006
 310/2006
 311/2006
 312/2006
 387/2006
 388/2006
 506/2006
 532/2006
 637/2006

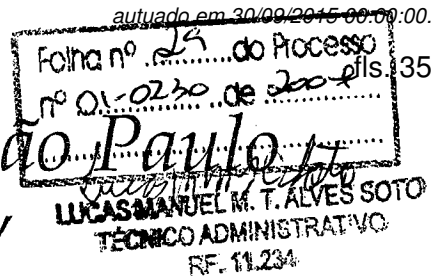
128/2007
 191/2007
 230/2007
 231/2007
 293/2007
 389/2007
 488/2007
 526/2007
 546/2007
 600/2007
 736/2007
 781/2007

19/2008
 26/2008
 32/2008
 39/2008
 53/2008
 56/2008
 118/2008
 134/2008
 152/2008
 153/2008
 288/2008
 307/2008
 308/2008
 367/2008
 377/2008
 386/2008



Câmara Municipal de São Paulo

Vereador Adilson Amadeu – 46ºGV



420/2008

421/2008

444/2008

472/2008

473/2008

532/2008

669/2008

PR 36/2005

Atenciosamente,

ADILSON AMADEU

Vereador



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 30

do processo nº 01-0730 de 2007 16/02/09 (a)

Lucas M. T. Alves Soto
LUCAS MANUEL M. T. ALVES SOTO
TÉCNICO ADMINISTRATIVO
RF. 11.234

À SGP.33 – Sra. Supervisora:

Solicito o desarquivamento do processo assinalado no requerimento retro para volta à tramitação.

12/02/2009

Ângela Bordin Andreoni
Ângela Bordin Andreoni
Secretária de Apoio Legislativo
SGP. 2

À SGP.2 - Senhora Secretária,

Conforme solicitado pelo RDS Nº 13 - 00050/2009, segue o presente expediente, para volta à tramitação.

Atenciosamente

SGP.33 em, 16 de fevereiro de 2009...

Viviane Ferreira Pó
Viviane Ferreira Pó
Supervisora Arquivo Geral
SGP.33

À Com. de Finanças e Orçamento
03/03/09
Ângela Bordin Andreoni
ÂNGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO NA COMISSÃO DE
FINANÇAS E ORÇAMENTO
04,03,09 às 15,00

André Marcon
André Marcon
Técnico Administrativo
RF 11.264

À Nobre Vereador / À Nobre Vereadora
Flávia Feres
Para relatar.
Sala da Comissão de Finanças e Orçamento
Em 5/3/2009 *DL*
President
Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Segue _____ juntado _____, nesta data
Documento _____ e papel de informação
Rubricado _____ sob folha _____ nº 31
Em 29,04,09

André Marcon
André Marcon
Técnico Administrativo
RF 11.264



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

André Marcon
RF 11264

16 - PAR
16-00181/2009
**PARECER Nº DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 230/2007**

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Adilson Amadeu, objetiva acrescentar artigo 11-A e seus parágrafos à Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, visando proibir o comércio ambulante e a prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques municipais.

A douta Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa apresentou substitutivo, a fim de suprimir o § 4º e parte do § 5º. Entende essa Comissão que o § 4º excede a competência legislativa parlamentar quando concede autorização ao Executivo para permitir, excepcionalmente, a comercialização de bens e serviços nos jardins e parques municipais, quando da realização de eventos sociais ou culturais autorizados nesses locais; entretanto, a administração dos bens públicos compete ao Prefeito, nos termos do art. 111 da LOM. O § 5º, por seu turno, estabelece que a exploração do comércio ambulante de ponto fixo será sempre por meio de permissão de uso, a qual será precedida de processo seletivo. No entanto, o § 4º do art. 114 da LOM estabelece que a permissão de uso, que poderá incidir sobre qualquer bem público, independe de licitação.

Quanto ao aspecto financeiro, nada há a opor à propositura, visto que as despesas de sua execução serão cobertas por dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Favorável, portanto, é o parecer, nos termos do substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em

29/04/09

Floriano Pesaro
Relator

Gilson
Barreto

Donato
Aurelio
Miguel

17 - RELCOM
17-00193/2009

Publicação de matéria de deliberação pelas Comissões		
Pareceres	06, 10, 25 e 31	
Publicação	30	04 2009
Página(s)	101	2ª
Conforme § 1º, artigo 82 do Regimento Interno		
Conferido por:	mrs.	

Maria Tereza Affonso da Silva
Técnico Administrativo
RF 10.651

À SGP-23
São Paulo, 30/04/09
mrs.

Maria Tereza Affonso da Silva
Técnico Administrativo
RF 10.651

RECEBIDO EM SGP-23

EM 04/05/09

12:00

AS
DIRETORIA DE GESTÃO DE PROCESSOS
Técnico Administrativo

Sra. Creusa,

Juntar ao processo o Recurso nº 11- 15/09

12/05/2009

JOSE CRISTINO SOUZA SANTOS
JOSE CRISTINO SOUZA SANTOS
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo

Sr. Supervisor,

Providenciado de acordo com a determinação de V. Sa.

12/05/2009

CREUSA LEONILDA SILVA ZACARIAS
CREUSA LEONILDA SILVA ZACARIAS
Técnico Administrativo

SEGUE _____, juntado _____, nesta data
documento _____ o papel de informação
rubricado _____ sob folha _____ n.º 32

Em 12/05/09

Creusa Leonilda Silva Zacarias
Creusa Leonilda Silva Zacarias
Técnico Administrativo



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

RECURSO

11 - REC
11-00015/2009

*Luciana
Gadelha*

Requeiro, na forma regimental, nos termos do artigo 82 do Regimento Interno, que o Projeto de Lei nº 230/07, de autoria do Vereador Adilson Amadeu, que dispõe sobre a proibição de comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, acrescenta um artigo 11-A, com seus parágrafos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º e 7º à Lei 11.039, de 23 de agosto de 1991, e dá outras providências Cias., seja submetido à apreciação do Plenário.

Sala das sessões.

Police Neto

*Cláudio
Souza*

Netalini

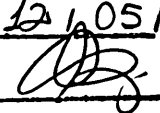
Chalita

*Adolfo
Quintas*

À SGP-23
Em 12/05/09

ÂNGELA BORDIN ANDREONI
Secretária de Apoio Legislativo
SGP-2

RECEBIDO EM SGP-23

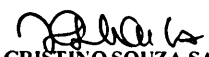
EM 12/05/09

AS 16:30

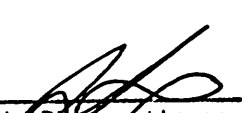
À

SGP-21 - Senhora Supervisora,

Para as devidas providências, tendo em vista o recebimento de recurso.

12/05/09


JOSÉ CRISTINO SOUZA SANTOS
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob n°(s)
a o folha de Informação
sob n° 53. 02.01.13

André Bittencourt Lopes
Técnico Administrativo
RF 11.368 - SGP.21



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº

do processo nº230..... de 2007.....,02...../.....01...../2013..... (a)

André Schuchert Lopes
Técnico Administrativo
RF 11.368

À SGP-33

PARA ARQUIVAMENTO, face ao disposto no artigo 275, caput, do Regimento Interno.

São Paulo, 02/01/2013.

Jader Augusto Pimenta
Supervisor - SGP.21
RF 10.860

69860
16/02/2009

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO	
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL	
Requisitado em	16.02.2009
Arquivado em	11.01.2013
Com	33 folhas.

Lucas Manuel M. T. Alves Soto
Técnico Administrativo
RF 11.234

Segue(m) juntado(s), nesta data,	
documento(s) nº <u>34</u>	relatório(s) nº <u>01</u>
sob nº <u>35,28</u> de <u>02/2013</u>	

Ubirajara

UBIRAJARA DE F. PRESTES FILHO
CONSULTOR TÉCNICO - HISTÓRIA
RF. 11.215



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

45º GV - VEREADOR PAULO FRANGE

Folha nº 34... do Processo
nº 01-230.02
2007

f. 44

UBIRAJARA DE F. PRESTES FILHO
CONSULTOR TÉCNICO - HISTÓRIA
RF. 11.215

DEFERIDO
06 FEV 2013
Acers
PRESIDENTE

REQUERIMENTO

13 - RDS
13- 00035/2013

Requeiro na qualidade de Líder do Partido Trabalhista Brasileiro – PTB, com fundamento no artigo 275 § 2º do Regimento Interno, o desarquivamento de todos os Projetos de Lei de autoria do vereador Adilson Amadeu, conforme abaixo:

PL 55	2.005	PL 387	2.006	PL 308	2.008	PL 50	2.011
PL 56	2.005	PL 388	2.006	PL 377	2.008	PL 150	2.011
PL 73	2.005	PL 128	2.007	PL 420	2.008	PL 238	2.011
PL 178	2.005	PL 230	2.007	PL 421	2.008	PL 357	2.011
PL 467	2.005	PL 231	2.007	PL 473	2.008	PL 493	2.011
PL 591	2.005	PL 293	2.007	PL 8	2.009	PL 134	2.012
PL 612	2.005	PL 389	2.007	PL 77	2.009	PL 224	2.012
PL 712	2.005	PL 488	2.007	PL 545	2.009	PL 231	2.012
PL 745	2.005	PL 526	2.007	PL 555	2.009	PL 398	2.012
PL 746	2.005	PL 546	2.007	PL 760	2.009	PL 399	2.012
PL 752	2.005	PL 558	2.007	PL 3	2.010	PL 400	2.012
PL 780	2.005	PL 600	2.007	PL 31	2.010	PL 404	2.012
PL 3	2.006	PL 736	2.007	PL 97	2.010	PL 416	2.012
PL 20	2.006	PL 26	2.008	PL 289	2.010	PL 421	2.012
PL 40	2.006	PL 32	2.008	PL 290	2.010	PL 474	2.012
PL 133	2.006	PL 39	2.008	PL 356	2.010	PL 485	2.012
PL 178	2.006	PL 118	2.008	PL 395	2.010	PR 36	2.005
PL 223	2.006	PL 134	2.008	PL 37	2.011		
PL 229	2.006	PL 152	2.008	PL 38	2.011		
PL 311	2.006	PL 153	2.008	PL 39	2.011		

DPS - SP.22 - 05/02/2013 - 18:48 - 003267 - 1/1

Sala das Sessões, 05 de Fevereiro de 2013.

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO
07 FEV 2013
SP.12

Paulo Frange

PAULO FRANGE

vereador

Líder do PTB na CMSP



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº

35

do processo nº

01-230

de 20.

07

28, 02, 2013 (a)

UBIRAJARA DE F. PRESTES FILHO
CONSULTOR TÉCNICO - HISTÓRIA
RF. 11.215

À SGP.33

Sra. Supervisora,

Encaminho o presente requerimento para o desarquivamento da propositura indicada no RDS 13-0035/2013.

28/02/2013

Solange

SOLANGE RAINONE DOS SANTOS
Supervisora da Equipe de Controle do Processo Legislativo
SGP.22

À SGP.-22

Sra. Supervisora,

Conforme solicitado pelo RDS nº 13-0035/2013, segue o presente expediente para volta à tramitação.

28/02/2013

Adriana

ADRIANA DE FRANÇA SILVA
Supervisora da Equipe de Arquivo Geral
SGP.33

RECEBIDO EM SGP-22

06/03/13

Adelina
Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100 406

A Procuradoria (Setor de Pesquisa)

261 4,13

Solange
Solange Raimone dos Santos
Supervisora de SGF-22
RF 10.861

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
COORDENADORIA DE PROPOSTURAS

29/04/13 16:20

PROJ. 150

SALA: 21/03/14 ANO 10 ASS: *[Signature]*

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Segue(s) o(s) documento(s) de
fls. 36 124 S.P. 20103114

[Signature]
Irene Duarte Rodrigues
Técnico/Administrativo
RF. 11.207.2460



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

folha 36
Proc. nº 0230/07 fls. 47

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL 0230/07

Realizada a pesquisa no APL (Banco de Dados da Câmara Municipal de São Paulo) e no site www.prefeitura.sp.gov.br/legislação, a respeito do assunto foi localizado o seguinte:

- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor (especialmente art. 31);
- Lei Federal nº 10.962, de 11 de outubro de 2006, que dispõe sobre a oferta e as formas de afixação de preços de produtos e serviços ao consumidor;
- Decreto Federal nº 5.903, de 20 de setembro de 2006, que regulamenta as Leis nº 8.078/90 e 10.962/06;
- Resolução da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- Lei Municipal nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo. Com alteração da Lei nº 11.124/91;
- Lei Municipal nº 11.405, de 09 de setembro de 1993, que proíbe o comércio de ambulantes próximo a hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambulatórios públicos e particulares;
- Lei Municipal nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene, e das outras providências;
- Lei Municipal nº 12.318, de 16 de abril de 1997, que veda a comercialização de mercadorias e prestação de serviços em cruzamentos de vias no Município de São Paulo;
- Lei Municipal nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, que regula a comercialização do sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados no Município de São Paulo. Com alteração da Lei nº 13.185/01;
- Lei Municipal nº 13.702, de 24 de dezembro de 2003, que institui a criação de varejões noturnos, nas áreas municipais com alta densidade demográfica, destinados à comercialização de gêneros básicos de alimentação e afins, e dá outras providências;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

- Lei Municipal nº 14.167, de 06 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares;
- Decreto nº 42.242, de 1º de agosto de 2002, que regulamenta a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, que dispõe sobre a comercialização de sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados;
- Decreto nº 42.600, de 11 de novembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio e a prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, de acordo com o disposto na Lei nº 13.399, de 1º de agosto de 2002, que dispôs sobre a criação das Subprefeituras;
- Decreto nº 45.312, de 20 de setembro de 2004, que dispõe sobre o funcionamento dos varejões em áreas públicas municipais, bem como regulamenta a Lei nº 13.702, de 24 de dezembro de 2003, que institui os varejões noturnos;
- Decreto nº 52.432, de 21 de junho de 2011, que confere nova regulamentação à Lei nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares no Município de São Paulo; disciplina a fiscalização do comércio irregular e delitos conexos; revoga o Decreto nº 47.801, de 23 de outubro de 2006;
- Decreto nº 53.256, de 2 de julho de 2012, que dispõe sobre a implantação de espaços destinados ao exercício do comércio ambulante;
- Portaria da Secretaria de Saúde nº 2619/11, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas e procedimentos operacionais para a produção de alimentos;
- Portaria da Secretaria de Segurança Urbana nº 495/12, que aprova instrumental de avaliação do programa de proteção ao espaço público e fiscalização do comércio ambulante;
- Portaria da Subprefeitura de Pinheiros, que dispõe sobre o horário de trabalho dos ambulantes;
- PL 256/2004, que altera redação do art. 23 da Lei 11.039/91, e dá outras providências;
- PL 619/2005, que autoriza as Subprefeituras do Município de São Paulo, a elaborar cadastros e emitir Termos de Permissão de Uso em caráter provisório aos ambulantes, e dá outras providências;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

Folha 38 fls. 49
Proc. nº 01.0230/07

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

- PL 0230/2007, que dispõe sobre a proibição de comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, e dá outras providências;

- PL 34/2010, que dispõe sobre a criação e implantação de passarelas destinadas exclusivamente para o uso de vendedores ambulantes, e dá outras providências;

- PL 311/2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, as chamadas "comida de rua", e dá outras providências.

Cópia(s) do(s) texto(s) acima indicado(s) acompanha(m) a presente informação.

À SGP-21, para prosseguimento, conforme fls. 32, verso (recurso).

São Paulo, 11 de novembro de 2013.

Christiana Samara Chebib
Procuradora do Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 244.472

Marcella Falbo Giacaglia
Procuradora Supervisora do Setor de Pesq. e Análise Prévia
OAB/SP 111.393



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

folha 39
Proc. nº 01.023.07
Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

fls. 50

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990.

Texto compilado

Mensagem de veto

Regulamento

Regulamento

Regulamento

Vigência

Vide Decreto nº 2.181, de 1997

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I

Dos Direitos do Consumidor

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 1º O presente código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.

Art. 2º Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.

Parágrafo único. Equipara-se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo.

Art. 3º Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.

§ 1º Produto é qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial.

§ 2º Serviço é qualquer atividade fornecida no mercado de consumo, mediante remuneração, inclusive as de natureza bancária, financeira, de crédito e securitária, salvo as decorrentes das relações de caráter trabalhista.

CAPÍTULO II

Da Política Nacional de Relações de Consumo

~~Art. 4º A Política Nacional de Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito a sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transferência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios:~~

Art. 4º A Política Nacional das Relações de Consumo tem por objetivo o atendimento das necessidades dos consumidores, o respeito à sua dignidade, saúde e segurança, a proteção de seus interesses econômicos, a melhoria da sua qualidade de vida, bem como a transparência e harmonia das relações de consumo, atendidos os seguintes princípios: (Redação dada pela Lei nº 9.008, de 21.3.1995)

I - reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de consumo;

II - ação governamental no sentido de proteger efetivamente o consumidor:

a) por iniciativa direta;

Art. 27. Prescreve em cinco anos a pretensão à reparação pelos danos causados por fato de produto ou de serviço prevista na Seção II deste Capítulo, iniciando-se a contagem do prazo a partir do conhecimento do dano e de sua autoria.

Folha 51
Proc. nº 11.833/07
Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

Parágrafo único. (Vetado).

SEÇÃO V

Da Desconsideração da Personalidade Jurídica

Art. 28. O juiz poderá desconsiderar a personalidade jurídica da sociedade quando, em detrimento do consumidor, houver abuso de direito, excesso de poder, infração da lei, fato ou ato ilícito ou violação dos estatutos ou contrato social. A desconsideração também será efetivada quando houver falência, estado de insolvência, encerramento ou inatividade da pessoa jurídica provocados por má administração.

§ 1º (Vetado).

§ 2º As sociedades integrantes dos grupos societários e as sociedades controladas, são subsidiariamente responsáveis pelas obrigações decorrentes deste código.

§ 3º As sociedades consorciadas são solidariamente responsáveis pelas obrigações decorrentes deste código.

§ 4º As sociedades coligadas só responderão por culpa.

§ 5º Também poderá ser desconsiderada a pessoa jurídica sempre que sua personalidade for, de alguma forma, obstáculo ao ressarcimento de prejuízos causados aos consumidores.

CAPÍTULO V

Das Práticas Comerciais

SEÇÃO I

Das Disposições Gerais

Art. 29. Para os fins deste Capítulo e do seguinte, equiparam-se aos consumidores todas as pessoas determináveis ou não, expostas às práticas nele previstas.

SEÇÃO II

Da Oferta

Art. 30. Toda informação ou publicidade, suficientemente precisa, veiculada por qualquer forma ou meio de comunicação com relação a produtos e serviços oferecidos ou apresentados, obriga o fornecedor que a fizer veicular ou dela se utilizar e integra o contrato que vier a ser celebrado.

Art. 31. A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Parágrafo único. As informações de que trata este artigo, nos produtos refrigerados oferecidos ao consumidor, serão gravadas de forma indelével. (Incluído pela Lei nº 11.989, de 2009)

Art. 32. Os fabricantes e importadores deverão assegurar a oferta de componentes e peças de reposição enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto.

Parágrafo único. Cessadas a produção ou importação, a oferta deverá ser mantida por período razoável de tempo, na forma da lei.

Art. 33. Em caso de oferta ou venda por telefone ou reembolso postal, deve constar o nome do fabricante e endereço na embalagem, publicidade e em todos os impressos utilizados na transação comercial.

Parágrafo único. É proibida a publicidade de bens e serviços por telefone, quando a chamada for onerosa ao consumidor que a origina. (Incluído pela Lei nº 11.800, de 2008).

Art. 34. O fornecedor do produto ou serviço é solidariamente responsável pelos atos de seus prepostos ou



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

Folha 41
Proc. nº 1.0230/07

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

LEI Nº 10.962, DE 11 DE OUTUBRO DE 2004.

Mensagem de veto

Dispõe sobre a oferta e as formas de afixação de preços de produtos e serviços para o consumidor.

Regulamentação

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei regula as condições de oferta e afixação de preços de bens e serviços para o consumidor.

Art. 2º São admitidas as seguintes formas de afixação de preços em vendas a varejo para o consumidor:

I – no comércio em geral, por meio de etiquetas ou similares afixados diretamente nos bens expostos à venda, e em vitrines, mediante divulgação do preço à vista em caracteres legíveis;

II – em auto-serviços, supermercados, hipermercados, mercearias ou estabelecimentos comerciais onde o consumidor tenha acesso direto ao produto, sem intervenção do comerciante, mediante a impressão ou afixação do preço do produto na embalagem, ou a afixação de código referencial, ou ainda, com a afixação de código de barras.

Parágrafo único. Nos casos de utilização de código referencial ou de barras, o comerciante deverá expor, de forma clara e legível, junto aos itens expostos, informação relativa ao preço à vista do produto, suas características e código.

Art. 3º Na impossibilidade de afixação de preços conforme disposto no art. 2º, é permitido o uso de relações de preços dos produtos expostos, bem como dos serviços oferecidos, de forma escrita, clara e acessível ao consumidor.

Art. 4º Nos estabelecimentos que utilizem código de barras para apreçamento, deverão ser oferecidos equipamentos de leitura ótica para consulta de preço pelo consumidor, localizados na área de vendas e em outras de fácil acesso.

§ 1º O regulamento desta Lei definirá, observados, dentre outros critérios ou fatores, o tipo e o tamanho do estabelecimento e a quantidade e a diversidade dos itens de bens e serviços, a área máxima que deverá ser atendida por cada leitora ótica.

§ 2º Para os fins desta Lei, considera-se área de vendas aquela na qual os consumidores têm acesso às mercadorias e serviços oferecidos para consumo no varejo, dentro do estabelecimento.

Art. 5º No caso de divergência de preços para o mesmo produto entre os sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor dentre eles.

Art. 6º (VETADO)

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 11 de outubro de 2004; 183º da Independência e 116º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
Márcio Thomaz Bastos

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 13.10.2004



Violência

Regulamenta a Lei nº 10.962, de 11 de outubro de 2004,
e a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e na Lei nº 10.962, de 11 de outubro de 2004.

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a Lei nº 10.962, de 11 de outubro de 2004, e dispõe sobre as práticas infracionais que atentam contra o direito básico do consumidor de obter informação adequada e clara sobre produtos e serviços, previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Art. 2º Os preços de produtos e serviços deverão ser informados adequadamente, de modo a garantir ao consumidor a correção, clareza, precisão, ostensividade e legibilidade das informações prestadas.

§ 1º Para efeito do disposto no caput deste artigo, considera-se:

I - correção, a informação verdadeira que não seja capaz de induzir o consumidor em erro;

II - clareza, a informação que pode ser entendida de imediato e com facilidade pelo consumidor, sem abreviaturas que dificultem a sua compreensão, e sem a necessidade de qualquer interpretação ou cálculo;

III - precisão, a informação que seja exata, definida e que esteja física ou visualmente ligada ao produto a que se refere, sem nenhum embaraço físico ou visual interposto;

IV - ostensividade, a informação que seja de fácil percepção, dispensando qualquer esforço na sua assimilação; e

V - legibilidade, a informação que seja visível e indelével.

Art. 3º O preço de produto ou serviço deverá ser informado discriminando-se o total à vista.

Parágrafo único. No caso de outorga de crédito, como nas hipóteses de financiamento ou parcelamento, deverão ser também discriminados:

I - o valor total a ser pago com financiamento;

II - o número, periodicidade e valor das prestações;

III - os juros; e

IV - os eventuais acréscimos e encargos que incidirem sobre o valor do financiamento ou parcelamento.

Art. 4º Os preços dos produtos e serviços expostos à venda devem ficar sempre visíveis aos consumidores enquanto o estabelecimento estiver aberto ao público.

Parágrafo único. A montagem, rearranjo ou limpeza, se em horário de funcionamento, deve ser feito sem prejuízo das informações relativas aos preços de produtos ou serviços expostos à venda.

· autuado em 30/09/2015 00:00:00.

Art. 5º Na hipótese de afixação de preços de bens e serviços para o consumidor, em vitrines e no comércio em geral, de que trata o inciso I do art. 2º da Lei nº 10.962 de 2004, a etiqueta ou similar afixada diretamente no produto exposto à venda deverá ter sua face principal voltada ao consumidor, a fim de garantir a pronta visualização do preço, independentemente de solicitação do consumidor ou intervenção do comerciante.

Parágrafo único. Entende-se como similar qualquer meio físico que esteja unido ao produto e gere efeitos visuais equivalentes aos da etiqueta.

Art. 6º Os preços de bens e serviços para o consumidor nos estabelecimentos comerciais de que trata o inciso II do art. 2º da Lei nº 10.962 de 2004, admitem as seguintes modalidades de afixação:

I - direta ou impressa na própria embalagem;

II - de código referencial; ou

III - de código de barras.

§ 1º Na afixação direta ou impressão na própria embalagem do produto, será observado o disposto no art. 5º deste Decreto.

§ 2º A utilização da modalidade de alixação de código referencial deverá atender às seguintes exigências:

I - a relação dos códigos e seus respectivos preços devem estar visualmente unidos e próximos dos produtos a que se referem, e imediatamente perceptível ao consumidor, sem a necessidade de qualquer esforço ou deslocamento de sua parte; e

II - o código referencial deve estar fisicamente ligado ao produto, em contraste de cores e em tamanhos suficientes que permitam a pronta identificação pelo consumidor.

§ 3º Na modalidade de afixação de código de barras, deverão ser observados os seguintes requisitos:

I - as informações relativas ao preço à vista, características e código do produto deverão estar a ele visualmente unidas, garantindo a pronta identificação pelo consumidor;

II - a informação sobre as características do item deve compreender o nome, quantidade e demais elementos que o particularizem; e

III - as informações deverão ser disponibilizadas em etiquetas com caracteres ostensivos e em cores de destaque em relação ao fundo.

Art. 7º Na hipótese de utilização do código de barras para apuração, os fornecedores deverão disponibilizar, na área de vendas, para consulta de preços pelo consumidor, equipamentos de leitura ótica em perfeito estado de funcionamento.

§ 1º Os leitores óticos deverão ser indicados por cartazes suspensos que informem a sua localização.

... § 2º Os leitores óticos deverão ser dispostos na área de vendas, observada a distância máxima de quinze metros entre qualquer produto e a leitora ótica mais próxima.

§ 3º Para efeito de fiscalização, os fornecedores deverão prestar as informações necessárias aos agentes fiscais mediante disponibilização de croqui da área de vendas, com a identificação clara e precisa da localização dos leitores óticos e a distância que os separa, demonstrando graficamente o cumprimento da distância máxima fixada neste artigo.

Art. 8º A modalidade de relação de preços de produtos expostos e de serviços oferecidos aos consumidores somente poderá ser empregada quando for impossível o uso das modalidades descritas nos arts. 5º e 6º deste Decreto.

§ 1º A relação de preços de produtos ou serviços expostos à venda deve ter sua face principal voltada ao

p. 53

1. Alimentação.
 2. Alimentação.
 3. Alimentação.
 4. Alimentação.
 5. Alimentação.
 6. Alimentação.
 7. Alimentação.
 8. Alimentação.
 9. Alimentação.
 10. Alimentação.
 11. Alimentação.
 12. Alimentação.
 13. Alimentação.
 14. Alimentação.
 15. Alimentação.
 16. Alimentação.
 17. Alimentação.
 18. Alimentação.
 19. Alimentação.
 20. Alimentação.
 21. Alimentação.
 22. Alimentação.
 23. Alimentação.
 24. Alimentação.
 25. Alimentação.
 26. Alimentação.
 27. Alimentação.
 28. Alimentação.
 29. Alimentação.
 30. Alimentação.
 31. Alimentação.
 32. Alimentação.
 33. Alimentação.
 34. Alimentação.
 35. Alimentação.
 36. Alimentação.
 37. Alimentação.
 38. Alimentação.
 39. Alimentação.
 40. Alimentação.
 41. Alimentação.
 42. Alimentação.
 43. Alimentação.
 44. Alimentação.
 45. Alimentação.
 46. Alimentação.
 47. Alimentação.
 48. Alimentação.
 49. Alimentação.
 50. Alimentação.
 51. Alimentação.
 52. Alimentação.
 53. Alimentação.
 54. Alimentação.
 55. Alimentação.
 56. Alimentação.
 57. Alimentação.
 58. Alimentação.
 59. Alimentação.
 60. Alimentação.
 61. Alimentação.
 62. Alimentação.
 63. Alimentação.
 64. Alimentação.
 65. Alimentação.
 66. Alimentação.
 67. Alimentação.
 68. Alimentação.
 69. Alimentação.
 70. Alimentação.
 71. Alimentação.
 72. Alimentação.
 73. Alimentação.
 74. Alimentação.
 75. Alimentação.
 76. Alimentação.
 77. Alimentação.
 78. Alimentação.
 79. Alimentação.
 80. Alimentação.
 81. Alimentação.
 82. Alimentação.
 83. Alimentação.
 84. Alimentação.
 85. Alimentação.
 86. Alimentação.
 87. Alimentação.
 88. Alimentação.
 89. Alimentação.
 90. Alimentação.
 91. Alimentação.
 92. Alimentação.
 93. Alimentação.
 94. Alimentação.
 95. Alimentação.
 96. Alimentação.
 97. Alimentação.
 98. Alimentação.
 99. Alimentação.
 100. Alimentação.

Folha 10
Marta FLORENTINO BIANCHI MARTINS GODOI
Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

- Resolução nº 16, 1978

2- DEFINIÇÕES

REC. n.º 01.0230/07

Sis Duarte/Rodrigues

RF 11.207

leite

par

aos

mais,

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar

um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976.

Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, II. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

PROC. Nº 01.0230/02
SNEI/ANVISA
MATERIA PL 226/2007. DANIELE MARQUES GODOI

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser

Silvia Duarte Rodrigues
CPF nº 11.207.986-02
Bicac. nº 07-003707

número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas adonadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e

limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as

Isis Duane Rodrigues
RF 11.207
Folha 11 de 11
Matéria 11.207
GODOI

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

de barreiras de
consumidor e de

ser descartáveis
cal protegido.

constituir fonte de

RF 11.207

Isis Duarte Rodrigues

cartões e outros
por essa atividade

Proc. n. 000207-8/2007-1
JULIA MARTINS GODOI
479

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

a) Contaminantes alimentares;

b) Doenças transmitidas por alimentos;

- c) Manipulação higiênica dos alimentos:

d) Boas Práticas.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do Item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sépsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

FOLIO 140
 INS GODOL
 1986: N.º 01-00003
 MATERIA P. 2302-2007-DAVINE
 S/S Duarte/Rodrigues
 F. 11.207

Base de dados : legis

Pesquisa : 11039

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 11.039 23/08/1991 ([ver documento](#))

Revogado(a) parcialmente

Ementa: Disciplina o exercicio do comercio ou prestacao de serviços ambulantes nas vias e logradouros publicos do Municipio de Sao Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 34/1989 ([ver documento](#))

Autor(es): Bruno Feder

Regulamentação: Decreto nº 33.398/1993 - Regulamenta esta Lei.; ([ver documento](#))
Decreto nº 40.342/2001 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior.; ([ver documento](#))
Decreto nº 42.600/2002 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

Revogação: Revoga o Decreto nº 27.619/1989 e o Decreto nº 27.660/1989;
Lei nº 11.124/1991 - Revoga o art. 15 desta Lei. ([ver documento](#))

Notas complem.: - Lei nº 11.111/1991 - Altera o valor das multas pela pratica de infrações as normas reguladoras do comercio ambulante.
- Lei nº 11.112/1991 - Autoriza o Executivo Municipal a ampliar o prazo de retenção de mercadorias apreendidas atraves do comercio irregular.
- Lei nº 11.405/1993 - Proibe o comercio de ambulantes proximo a hospitais, casas de saude, pronto-socorros e ambulatorios publicos e particulares.
- Decreto nº 36.045/1996 - Regulamenta o exercicio do comercio ambulante nos parques municipais.
- Decreto nº 36.834/1997 - Disciplina a verificacao de sanidade, condicao fisica ou invalidez em interessados em exercer comercio ou prestacao de serviço ambulante em vias ou logradouros publicos de que trata o art. 14 desta Lei.
- Decreto nº 37.054/1997 - Art. 3º - A transferencia de ambulantes para os Bolsoes a serem implantados devera se dar mediante criterios a serem previamente definidos e divulgados pela Administracao Regional da Se, respeitadas as disposicoes desta Lei.
- Decreto nº 37.143/1997 - Dispoe sobre a implantacao de Bolsoes de Comercio Ambulante na Regiao Central da Cidade.
- Decreto nº 37.594/1998 - Dispoe sobre a constituicao das Comissoes Permanentes de Ambulantes, criadas pelo artigo 7º desta Lei.

Alterações: Lei 13.635/2003 - Altera e acrescenta par. 3º ao art. 4º, acresce alinea "i" ao art. 14, altera o par. 1º do art. 18, todos desta Lei. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

LEI Nº 11.032, DE 23 DE ABRIL DE 1991

(Projeto de Lei nº 34/89 - Vereador Bruno Feder)

Disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo.

Arnaldo de Abreu Madeira, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, de acordo com o N.º 72 do art. 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

Art. 1º - Fica disciplinado o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, observados os critérios e as disposições instituídos nesta lei.

CAPÍTULO I

Da Conceituação e Atribuições

Art. 2º - O comércio e prestação de serviços nas vias e logradouros públicos poderão ser exercidos, em caráter precário e de forma regular, por profissional autônomo, de acordo com as determinações contidas nesta lei.

Art. 3º - Considera-se Vendedor ou Prestador de Serviços nas vias e logradouros públicos, reconhecido como AMBULANTE, a pessoa física, civilmente capaz, que exerça atividade lícita por conta própria ou mediante relação de emprego, desde que devidamente autorizado pelo Poder Público competente.

Art. 4º - Do ponto de vista da condição física do Ambulante e das condições previstas nesta lei, os ambulantes ficam divididos nas seguintes categorias:

- a) Deficiente físico de natureza grave;
- b) Deficiente físico de capacidade reduzida e sem-gênarhos;
- c) Fisicamente capazes.

N.º 1º - Enquadram-se na categoria A), as pessoas portadoras de cegueira, paralisia, falta de membros inferiores ou superiores ou outras deficiências que se equiparam, conforme definido no artigo 1º da Lei nº 5.440, de 20 de Dezembro de 1.957.

N.º 2º - Enquadram-se na categoria B), as pessoas que, não satisfazendo o disposto no parágrafo anterior, sejam portadoras de deficiências físicas que as impossibilitem de exercer atividades normais de trabalho, atestada por laudo médico expedido por órgão municipal, e, aquelas que, mesmo normais, tenham mais de 60 anos de idade.

Art. 5º - Do ponto de vista da forma com que a atividade é exercida, os Ambulantes são classificados como:

- A) Efetivos;
- B) De ponto Móvel;
- C) De ponto Fixo.

N.º 1º - Efetivos, são os Ambulantes que exercem sua atividade carregando junto ao corpo a sua mercadoria ou equipamento e em circulação.

N.º 2º - De ponto Móvel, são os Ambulantes que exercem a sua atividade com o auxílio de veículos automotivos ou não, ou equipamentos desmontáveis e removíveis, parando em locais permitidos de vias e logradouros públicos.

N.º 3º - De ponto Fixo, são os Ambulantes que exercem a sua atividade em barracas não removíveis em locais previamente designados de vias e logradouros públicos.

Art. 6º - Para efeito do que dispõe esta lei entende-se como:

- a) Áreas de atuação - os bairros do Município de São Paulo onde a atividade for regulamentada;
- b) Praças de Atuação - logradouros públicos onde a atividade for regulamentada;
- c) Ruas de Atuação - as vias públicas onde a atividade for regulamentada;
- d) Bolsas de Comércio - áreas de comercialização implantadas pela Prefeitura, através de órgãos competentes, com infraestrutura adequada, que atenda a objetivo turístico do local e da Cidade.

Art. 7º - Fica criada em cada Administração Regional uma Comissão Permanente do Ambulante, para regulamentar e controlar esta atividade, obedecendo a política geral dada à matéria, constituída por representantes de Associações e Sindicatos do Comércio Ambulante, de Associações e Sindicatos do Comércio estabelecido da população através de suas representações organizadas e da Administração Municipal, sob a coordenação do Administrador Regional correspondente.

N.º Único - As Comissões serão constituídas e regidas por Ato da Secretaria das Administrações Regionais.

Art. 8º - Compete à Comissão Permanente do Ambulante:

Folha 01/03510 63

- a) Indicar as Áreas, Praças e Ruas de Atuação e Pontos Fixos para o exercício da atividade;
- b) Indicar os locais para a implantação das Bolsas de Comércio;
- c) Relacionar os produtos e serviços comercializados e prestados;
- d) Dirimir as dúvidas surgidas na aplicação da presente lei, na sua jurisdição competente.

Art. 9º - Fica delegada ao Administrador Regional, ouvida a Comissão Permanente do Ambulante, a competência de baixar os atos atinentes ao comércio de Ambulante e a prestação de serviços em vias e logradouros públicos da sua Região Administrativa, em especial:

- a) A fixação das áreas, praças e ruas de Atuação com os respectivos Pontos Fixos;
- b) A lista de produtos que poderão ser comercializados e os serviços prestados, respeitadas as normas de controle sanitário e de Saúde Pública;
- c) A expedição do respectivo Termo de Permissão de Uso.

Art. 10º - Na fixação dos pontos, praças e ruas de atuação, será obedecida a seguinte escala de prioridade de uso da via pública:

- a) Circulação de pedestres e de veículos;
- b) Estacionamento de pedestres, tais como pontos de ônibus, filas de cinemas, saídas e entradas de escolas, repartições públicas, agências bancárias, hospitais, farmácias, cemitérios e estabelecimentos semelhantes;
- c) Paradas de veículos, transportes coletivos, assim considerados ônibus e táxis, veículos de carga e para descarga;
- d) Preservação de espaços significativos de valores histórico, cultural e cívicos;
- e) Instalação de equipamentos públicos (orelhão, caixa de correio, etc...).

Art. 11º - A utilização das vias e logradouros públicos será feita através de Permissão de Uso, a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, que poderá ser revogada a qualquer tempo, a Juízo da Administração, sem que assista ao interessado qualquer direito a indenização.

N.º Único - A Administração Regional notificará o permissionário de sua respectiva jurisdição, com prazo não inferior a 30 (trinta) dias, quando da revogação da Permissão de Uso.

Art. 12º - Para exercer a atividade prevista nesta lei, será cobrado preço público, a ser determinado pela Secretaria das Administrações Regionais, de acordo com o valor do metro quadrado da Planta genérica de Valores.

CAPÍTULO II

Da Permissão

Art. 13º - A Permissão de Uso é uma outorga unilateral feita pelo Poder Público Municipal a pessoas físicas que satisfaçam as disposições emitidas nesta lei.

Art. 14º - Os pedidos de Permissão de Uso de que trata esta lei, deverão ser formalizados através de requerimento dirigido à respectiva Administração Regional e instruído com os seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade;
- b) Comprovante de Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda (CPF);
- c) Comprovante de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Mobiliário (CCM);
- d) Atestado de bons Antecedentes;
- e) Comprovante de residência no Município de São Paulo;
- f) Ficha de Saúde, fornecida por órgão Municipal competente, da qual conste que o interessado não é portador de moléstia contagiosa, infecto-contagiosa ou repugnante;
- g) Atestado médico que declare o grau de deficiência física, nos termos da Lei 5.440/57, expedido por órgão Municipal competente, quando for o caso;
- h) Prova de pagamento de contribuição sindical, quando for o caso.

Art. 15º - é requisito essencial para a obtenção da Permissão de Uso, o tempo mínimo de 7 (sete) anos de residência e domicílio no Município de São Paulo, comprovados de forma inequívoca por órgão Público.

Art. 16º - Da Permissão de Uso deverá constar obrigatoriamente:

- a) Nome do permissionário, com foto 2x2;
- b) Local designado para o exercício da atividade com identificação do ponto;
- c) O número do permissionário;
- d) Descrição do ramo de atividade;
- e) Prazo máximo de validade;
- f) Horário de exercício da atividade;
- g) Número do processo referente a permissão;
- h) Nome do Auxiliar, quando for o caso.

Art. 17º - Com o objetivo de se criar oportunidade permanente as pessoas que desejam iniciar-se nesta atividade e de se induzir aos permissionários a se prepararem para exercer a atividade formal do comércio e de seu ramo de negócio, ficam estabelecidos os seguintes prazos máximos para as permissões, sem prejuízo de disposto no artigo 11 desta lei e seu N.º Único:

- A) Categoria A de Ambulante: 3 (três) anos;
- B) Categoria B de Ambulante: 2 (dois) anos;
- C) Categoria C de Ambulante: 1 (um) ano.

N.º Único - Os períodos acima poderão ter no máximo, duas renovações iguais, a critério da Administração Regional competente.

CAPÍTULO V
Dos Bolsões de Comércio

Art. 30 - As Administrações Regionais, durante o prazo de validade da sua Permissão de Uso, poderão, a qualquer tempo, disponibilizar para implantação de Bolsões de Comércio, conforme o que já foi determinado anteriormente.

Art. 31 - No prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da aprovação desta lei, a Secretaria das Administrações Regionais, com o auxílio dos órgãos competentes da Prefeitura, deverá elaborar e apresentar à Senhora Prefeita, projeto básico de implantação de Bolsões de Comércio.

§ Único - A colaboração da iniciativa privada é desejável e permitida, desde que atenda o interesse público.

CAPÍTULO VI
Dos Deveres e das Proibições

Art. 32 - Além de outras obrigações previstas nesta Lei, são deveres do Ambulante:

- Portar o Termo de Permissão de Uso, o Cartão de Identificação e outros determinados quando da expedição da Permissão;
- Portar o comprovante de pagamento dos preços públicos e de outros impostos devidos conforme esta lei e outras disposições vigentes;
- Exercer pessoalmente a sua atividade;
- Demonstrar rigorosa higiene pessoal, bem como do seu equipamento;
- Conservar o equipamento dentro das especificações prescritas pela Administração Municipal;
- Vender produtos em bom estado de conservação e de acordo com a legislação vigente;
- Usar papel adequado para embrulhar os gêneros alimentícios;
- Manter limpo o seu local de trabalho, obedecendo ao que couber o disposto na Lei 7.775/72;
- Observar irrepreensível compostura e polidez no trato público;

j) Respeitar o horário de trabalho determinado pela Administração;

k) Afixar sobre as mercadorias, de modo bem visível, a indicação de seu preço, observando os tabelamentos existentes;

l) Conservar devidamente aferidos os pesos e balanças utilizados no seu negócio;

m) Exibir, quando solicitado pela fiscalização, o documento fiscal de origem relativo aos produtos comercializados;

n) Cumprir ordens e instruções emanadas do Poder Público competente.

Art. 33 - É proibido aos Ambulantes:

- Ceder a terceiros, a qualquer título, a sua Permissão de Uso, Ponto Fixo ou Equipamento;
- Adulterar ou rasurar documentos necessários à sua atividade;
- Comercializar produtos tóxicos, farmacêuticos, inflamáveis ou explosivos, fogos de artifício, bebidas alcoólicas, animais vivos ou embalsamados, relógios, jóias e óculos, e alimentos em desacordo com as normas higiênico-sanitárias;
- Comercializar mercadorias ou prestar serviços em desacordo com a sua Permissão.

CAPÍTULO VII
Das Penalidades

Art. 34 - O descumprimento do disposto no artigo 32, até a letra N), constitui infração passível de multa a ser determinada pela Administração, podendo chegar até a cassação da Permissão de Uso.

CAPÍTULO VIII
Das Disposições Finais

Art. 35 - A Secretaria das Administrações Regionais deverá, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias da aprovação desta lei, baixar normas e Ato de Constituição das Comissões previstas nesta lei.

Art. 36 - Os casos omissos nesta lei serão solucionados pela Secretaria das Administrações Regionais, ouvidas as Comissões Permanentes do Ambulante das Administrações Regionais.

Art. 37 - Durante o prazo concedido no artigo 35 desta lei, a implantação das normas estabelecidas na presente lei ficará sob a responsabilidade direta e imediata do Administrador Regional da respectiva Região Administrativa.

Art. 38 - As despesas decorrentes da implantação desta lei, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 39 - O Executivo regulamentará esta lei, no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da sua aprovação.

Art. 40 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições anteriores, em especial os decretos 27.619, de 04 de Janeiro de 1989 e nº 27.660, de 22 de fevereiro de 1989.

Câmara Municipal de São Paulo, 23 de agosto de 1.991.

O Presidente,
Arnaldo de Abreu Maderia

Publicada na Diretoria Geral da Câmara Municipal de São Paulo em 23 de agosto de 1.991.

Art. 18 - Os pontos fixos e a sua distribuição entre os interessados serão determinados no âmbito de cada Administração Regional, observando-se a ordem de antiguidade de residência e domicílio no Município de São Paulo, cabendo aos mais antigos, precedência para escolha de Ponto Fixo e do tipo de equipamento, desde que compatível com a atividade que pretenda desenvolver.

§ 1º - Os pontos fixos estabelecidos em cada Regional serão destinados preferencialmente aos Ambulantes da categoria A e B definidos nesta lei, até a soma das mesmas alcançar o limite máximo de 2/3 (dois terços) das partes designadas, ficando os pontos remanescentes destinados aos Ambulantes da categoria C.

§ 2º - Uma praça, rua de atuação, deverá abrigar sempre ambulantes da mesma categoria, já definidas nesta lei.

Art. 19 - A mudança de local designado, do ponto fixo ou ramo de atividade poderá ser concedida pela Administração Regional competente, mediante requerimento do interessado que deverá ser definido ou não em prazo de 30 (trinta) dias da data do protocolo do recebimento.

§ Único - Enquanto aguardar a decisão sobre o seu requerimento, o permissionário deverá continuar exercendo a sua atividade no local inicial, sob pena de perda ou indeferimento.

Art. 20 - A não utilização do Ponto Fixo pelo prazo máximo de 90 (noventa) dias, implicará na perda do mesmo, considerado como vago o respectivo Ponto.

Art. 21 - Não havendo pedido de renovação da Permissão, respeitado o § Único do artigo 17 desta lei, após 90 (noventa) dias do seu vencimento, a mesma será considerada automaticamente como cancelada.

Art. 22 - As Administrações Regionais, ao regulamentar a atividade de Ambulante em sua jurisdição, deverão determinar as vias e logradouros públicos onde será terminantemente proibido a sua presença e atuação, dadas as características inadequadas dos mesmos para essas atividades.

CAPÍTULO IX
Do Auxiliar

Art. 23 - Os Ambulantes das Categorias A e B poderão ter 1 (hum) empregado que os auxilie observada a legislação em vigor no que lhe for pertinente.

Art. 24 - Para o seu registro na respectiva Regional, o auxiliar deverá apresentar os documentos por ela determinada reservado o direito de ser recusado o pedido daqueles que cujos antecedentes não o recomendem para a atividade.

CAPÍTULO X
Do Equipamento

Art. 25 - No exercício das atividades de Ambulantes, previstas nesta lei, serão permitidos o uso dos seguintes equipamentos:

- Modelo A - desmontáveis e removíveis, com dimensões máximas de 1,20 m;
- Modelo B - fixos, com dimensões máximas de 2,00 m.

§ 1º - O modelo B, destina-se apenas aos Ambulantes da categoria A, enquanto que o modelo A, destina-se a todos os Ambulantes.

§ 2º - Os equipamentos previstos nesta lei serão padronizados por Portaria da Secretaria das Administrações Regionais, obedecendo as características da área de atuação.

§ 3º - Os Ambulantes de Ponto Móvel independem da padronização prevista no parágrafo anterior.

Art. 26 - No equipamento do permissionário deverá estar previsto local para recipiente de coleta de lixo decorrente da sua atividade, bem como cartão de identificação em local visível e apropriado.

Art. 27 - A Liberação do Tipo de equipamento para determinada Rua de Atuação deverá levar em conta a restrição de que, após a sua instalação a largura remanescente da calçada no local, não seja inferior a 1,50 m para a circulação de pedestres.

Art. 28 - A distância entre equipamentos deverá obedecer os seguintes critérios:

- Modelo A - pelo menos 15 (quinze) metros
- Modelo B - pelo menos 10 (dez) metros

§ Único - Nas Ruas de Pedestres poderão ser instalados no máximo 10 (dez) equipamentos do Modelo A, observando-se a distância mínima de 30 (trinta) metros entre um equipamento e outro.

Art. 29 - Não poderão ser instalados equipamentos:

- a menos de 20 (vinte) metros de estações de embarque e desembarque de metrô, ferrovias, rodovias e aeroportos;
- a menos de 5 (cinco) metros de pontos ou abrigos de ônibus ou táxis;
- a menos de 20 (vinte) metros de monumentos e bens tombados;
- em frente a guias rebaixadas;
- em frente a portões de acesso a edifícios e repartições públicas, quartéis, hospitais, farmácias, bancos e estabelecimentos semelhantes;
- a menos de 100 (cem) metros de qualquer estabelecimento de ensino, em seus portões de acesso;
- a menos de 50 (cinquenta) metros de estabelecimento que venda o mesmo artigo;
- em frente a residências.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 57
Proc. nº PL 230/07

Base de dados : legis

Pesquisa : 11124

Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: LEI Nº 11.124 26/11/1991 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Revoga o art. 15 da Lei 11.039, de 23/08/1991, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 429/1991 ([ver documento](#))

Autor(es): Bruno Feder

Legislação explicativa: Lei nº 11.039/1991 - Disciplina o exercicio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros publicos do Municipio de Sao Paulo. ([ver documento](#))[\[Back \]](#)

LEI Nº 11.124 DE 24 DE NOVENBRO DE 1991
(Projeto de Lei nº 429/91)
(VEREADOR BRUNO FÉDER)

Folha 55
Proc. nº 01.023.05/66

Isla Duarte Rodrigues
RF 11.207

Revoga o art. 15 da Lei
nº 11.039, de 23.00.91,
e dá outras providências

* Arnaldo de Abreu Madeira, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, nos termos dos §§ 3º e 7º do art. 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

Art. 1º - Fica revogado em todos os seus termos o disposto no artigo 15 da Lei 11.039 de 23 de agosto de 1991.

Art. 2º - Fica suprimido o parágrafo único do artigo 17.

Art. 3º - O artigo 18 passa a ter a seguinte redação:

" Os pontos fixos e a sua distribuição entre os interessados serão determinados no âmbito de cada Administração Regional, observando-se a ordem de antiguidade no comércio ambulante através de documento expedido pela Administração Municipal, cabendo aos mais antigos precedência para escolha de ponto fixo e do tipo de equipamento".

Art. 4º - O artigo 23 passa a ter a seguinte redação:

" Os ambulantes da categoria " A " poderão fazer uso de até dois empregados que os auxiliem enquanto que os da categoria " B " apenas um. Os empregados aqui mencionados serão regidos pela legislação em vigor pertinente".

Art. 5º - Passa a ser a seguinte a redação do parágrafo único do artigo 28:

" Nas ruas de pedestres poderão, no máximo, ser instalados 20 (vinte) equipamentos de modelo, observada a distância de 15 (quinze) metros entre um equipamento e outro".

Art. 6º - Passa a ser a seguinte redação da alínea " F " do artigo 29:

" a menos de 20 (vinte) metros dos portões de acesso de qualquer estabelecimento de ensino;

Art. 7º - Passa a ser a seguinte redação da alínea " G " do artigo 29:

" em frente a estabelecimento que venda o mesmo artigo".

Art. 8º - Com as alterações desta lei, passa a ter nova enumeração os artigos da Lei 11.039/91.

Art. 9º - As despesas decorrentes da implantação desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 10 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

Câmara Municipal de São Paulo, 27 de novembro de 1991.

O Presidente,
Arnaldo de Abreu Madeira

Publicado na Diretoria Geral da Câmara Municipal de São Paulo, em 27 de novembro de 1991.

O Diretor Geral,
Nelson Takeo Shimabukuro

Base de dados : legis
Pesquisa : 11405
Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: LEI Nº 11.405 09/09/1993 (ver documento)
Sem revogação expressa
Ementa: Proíbe o comercio de ambulantes proximo a hospitais, casas de saude, prontos-socorros e ambulatorios publicos e particulares.
Projeto: Projeto de Lei Nº 66/1993 (ver documento)
Autor(es): Alberto Calvo

[[Back](#)]

Folha 57
 Proc. nº 01.0230/07
 Isis Duarte Rodrigues
 RF 11.207

LEI Nº 11.405 , DE 9 DE SETEMBRO DE 1993
 (Projeto de Lei nº 66/93, do Vereador Alberto Calvo)

Proíbe o comércio de ambulantes próximo a
 hospitais, casas de saúde, prontos-socorros
 e ambulatorios públicos e particulares.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando
 das atribuições que lhe são conferidas por lei.
 Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do arti
 go 84 da Resolução nº 02/91, a Câmara Municipal de São
 Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica proibido o exercício do co
 mércio de ambulantes num perímetro de 50 m (cinquenta me-
 tros) de distância, contados a partir do ponto mais próxi
 mo, de hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambu
 latorios publicos ou particulares do Município de São Pau
 lo.

Art. 2º - As despesas decorrentes com a
 execução desta lei correrão por conta das dotações orça
 mentarias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 3º - Esta lei entrará em vigor na da
 ta de sua publicação, revogadas as disposições em contrã
 rio.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de setembro
 de 1993, 440ª da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO
 CORNELIO VIEIRA DE MORAIS JUNIOR, Secretário dos Negócios
 Jurídicos

CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças
 SILVANO MARIO ATÍLIO RAIA, Secretário Municipal da Saúde
 RICARDO NAGIB IZAR, Secretário das Administrações Regionais
 Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 9 de
 setembro de 1993.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis

Pesquisa : 11683

Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: LEI Nº 11.683 17/11/1994 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a proibicao de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Municipio de Sao Paulo que nao apresentam as condicoes minimas de higiene, e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 236/1994 (ver documento)

Autor(es): Wadih Mutran

Regulamentação: Decreto nº 34.850/1995 - Regulamenta esta Lei. (ver documento)
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE
REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO
OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

Notas complement.: - Decreto nº 36.955/1997 - Art. 3º - Para a instalação das feiras permanentes e confinadas, de que trata o art. 1º, deverao ser obedecidas as disposicoes contidas no Decreto nº 25.545/1988, e demais legislaçao aplicavel a materia, em especial esta Lei, o Decreto nº 34.555/1994, o Decreto nº 34.850/1995, e a Portaria nº 213/SEMAB-SEC/94.

[Back]

LEI Nº 11.683 , DE 17 DE NOVEMBRO DE 1994.
(Projeto de Lei nº 236/94, do Vereador Wadîh Mutran)

Dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentam as condições mínimas de higiene e dá outras providências.

PAULO MALUF, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 da Resolução nº 02/91, a Câmara Municipal de São Paulo decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica proibida a comercialização de todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres do Município de São Paulo que não apresentarem as condições mínimas de higiene.

Parágrafo único - Os produtos mencionados neste artigo deverão permanecer cobertos e com temperatura ideal para o consumo.

Art. 2º - Aos comerciantes ou funcionários que lidam com tais produtos, tornar-se-á obrigatório o uso de luvas descartáveis.

Art. 3º - O descumprimento do disposto nesta lei acarretará ao infrator multa de 25 (vinte e cinco) UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo que em caso de reincidência o valor da multa duplicará.

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de novembro de 1994, 4419 da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSE ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos

CELSON ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças

WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de novembro de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 60
Proc. nº 01-0230/07 71

Base de dados : legis

Pesquisa : 12318

Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: LEI Nº 12.318 16/04/1997 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Veda a comercialização de mercadorias e prestação de serviços em cruzamentos de vias no Município de São Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 110/1993 (ver documento)

Autor(es): Jooji Hato

Regulamentação: Decreto nº 36.954/1997 - Regulamenta esta Lei. (ver documento)
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE
REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO
OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.[Back]

LEI N. 12.318 - DE 16 DE ABRIL DE 1997

Veda a comercialização de mercadorias e prestação de serviços em cruzamentos de vias no Município de São Paulo.

(Projeto de Lei n. 110/93, do Vereador Jooji Hato)

Nelo Rodolfo, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, de acordo com o § 7º do artigo 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte Lei:

Art. 1º É vedada a comercialização de mercadorias e prestação de serviços de qualquer espécie, em cruzamentos de vias do Município de São Paulo.

Art. 2º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir de sua publicação.

Art. 3º As despesas para execução desta Lei, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário.

Art. 4º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 62
Proc. nº 01.030/Df. 73

Base de dados : legis

Pesquisa : 12736

Total de referências : 1

Sis Duarte Rodrigues
RF nº 207

1/1

Título: LEI Nº 12.736 16/09/1998 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Regula a comercialização do sanduiche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autonomos motorizados no Municipio de Sao Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 69/1997 ([ver documento](#))

Autor(es): Maria Helena Pereira Fontes; Wadih Mutran

Regulamentação: Decreto nº 42.242/2002 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.Alterações: Lei 13.185/2001 - Altera o inciso I do art. 4º e o art. 6º desta Lei. ([ver documento](#))[\[Back \]](#)

LEI N. 12.736 - DE 16 DE SETEMBRO DE 1998

Regula a comercialização do sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados no Município de São Paulo.

(Projeto de Lei n. 69/97, dos Vereadores Maria Helena – PL e Wadih Mutran – PPB)

CELSO PITTA, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei.

Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 18 de agosto de 1998, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Fica permitida no Município de São Paulo a comercialização em logradouros públicos de sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados, obedecidas as disposições desta lei.

Parágrafo único. Para efeitos fiscais a atividade prevista no caput deste artigo será denominada "Dogueiro Motorizado".

Art. 2º Os interessados no exercício da atividade prevista nesta lei deverão requerer ao órgão competente do Executivo a concessão da permissão de uso, comprovando a participação em curso básico de higienização e armazenamento dos alimentos e preparação do lanche, consultadas as entidades representativas da classe.

Art. 3º O valor do preço anual da permissão e a forma de seu pagamento, bem como os locais permitidos para o estacionamento dos veículos serão determinados pelo Executivo.

Art. 4º São deveres do permissionário:

I - Obediência às condições mínimas de higiene impostas pelo órgão competente do Executivo, tais como a utilização de boné, jaleco e luvas descartáveis;

II - Afixação do termo de permissão de uso, do comprovante de pagamento do preço anual da permissão e da lista de preços dos produtos vendidos em local visível do veículo;

III - Utilização de sinais identificadores nos veículos.

Art. 5º Serão credenciados para a utilização do veículo e exercício da atividade prevista nesta lei, o permissionário, sua família e um ajudante.

Art. 6º Qualquer infração ao disposto nesta lei importará na aplicação da multa de 190 UFIR, elevada ao dobro na reincidência.

Art. 7º São tornadas sem efeito as multas aplicadas até a data da sanção desta lei pelo exercício da atividade ora regulamentada.

Art. 8º Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 90 (noventa) dias a contar de sua publicação.

Art. 9º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 54
Proc. nº 01-00250-02-75R. Duarte Rodrigues
RF 11.207

Base de dados : legis

Pesquisa : 13185

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.185 11/10/2001 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Da nova redação ao inciso I do artigo 4º e ao artigo 6º da Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e da outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 16/2000 ([ver documento](#))

Autor(es): Wadih Mutran

Legislação explicativa: Lei nº 12.736/1998 - Regula a comercialização do sanduiche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados no Município de São Paulo. ([ver documento](#))[\[Back \]](#)

LEI Nº 13.185, 11 DE OUTUBRO DE 2001
(Projeto de Lei nº 16/2000, do Vereador Wadih Mutran - PPB)

Dá nova redação ao inciso I do artigo 4º e ao artigo 6º da Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e dá outras providências.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 do seu Regimento Interno, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - O inciso I do artigo 4º da Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, passa a vigorar com a seguinte redação:

"I - Obediência às condições mínimas de higiene impostas pelo órgão competente do Executivo, tais como a utilização do boné, jaleco contendo dispositivo de visualização noturna, constituído de faixas de película refletiva e fosforescente e luvas descartáveis."

Art. 2º - Fica estabelecido o prazo de 120 (cento e vinte) dias para o cumprimento do disposto nesta lei, contados a partir de sua publicação.

Art. 3º - O artigo 6º da Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, passará a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 6º - O não cumprimento das disposições contidas nesta lei acarretará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 2.255,00 (dois mil, duzentos e cinquenta e cinco reais), que será dobrada em caso de reincidência.

Parágrafo único - O valor da multa de que trata este artigo será atualizado, anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda."

Art. 4º - As despesas decorrentes da execução da presente 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.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 11 de outubro de 2001, 448º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

ANNA EMÍLIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

FERNANDO HADDAD, Respondendo pelo Cargo de Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 11 de outubro de 2001.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

Base de dados : legis

Pesquisa : 13702

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.702 24/12/2003 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Institui a criação de varejos noturnos, nas áreas municipais com alta densidade demográfica, destinados a comercialização de gêneros básicos de alimentação e afins, e das outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 501/2003 ([ver documento](#))

Autor(es): Jose Nogueira

Regulamentação: Decreto nº 45.312/2004 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

[[Back](#)]

LEI Nº 13.702, DE 24 DE DEZEMBRO DE 2003
(Projeto de Lei nº 501/03, do Vereador José Nogueira - PT)

Institui a criação de varejões noturnos, nas áreas municipais com alta densidade demográfica, destinados à comercialização de gêneros básicos de alimentação e afins e dá outras providências.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 27 de novembro de 2003, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica instituída, nas áreas municipais com alta densidade demográfica, a criação de varejões noturnos destinados à comercialização de gêneros básicos alimentícios.

Art. 2º - Os varejões noturnos funcionarão de segunda a sexta-feira, das 17:00 às 23:00 h e também nos finais de semana, conforme locais e horários determinados pelo Poder Público.

Art. 3º - O Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da sua publicação.

Art. 4º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 24 de dezembro de 2003, 450º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

LUIZ TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Abastecimento
Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 24 de dezembro de 2003.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis

Pesquisa : 14167

Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: LEI Nº 14.167 06/06/2006 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares.

Projeto: Projeto de Lei Nº 152/2006 (ver documento)

Autor(es): Gilson Barreto

Regulamentação: Decreto nº 47.801/2006 - Regulamenta esta Lei.; (ver documento)
Decreto nº 52.432/2011 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. (ver documento)

PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.

[[Back](#)]

LEI Nº 14.167, DE 6 DE JUNHO DE 2006

(Projeto de Lei nº 152/06, do Vereador Gilson Barreto - PSDB)

Dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 10 de maio de 2006, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Será cassada a licença de funcionamento do estabelecimento, da mesma forma que será cassada a permissão de uso do ambulante, que comercializar, adquirir, estocar ou expuser produtos de qualquer natureza que sejam falsificados, pirateados, contrabandeados ou fruto de descaminho.

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

Art. 4º Esta lei será regulamentada pelo Executivo no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da sua publicação.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementares se necessário.

Art. 6º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 6 de junho de 2006, 453º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 6 de junho de 2006.

ALOYSIO NUNES FERREIRA FILHO, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis

Pesquisa : 42242

Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: DECRETO Nº 42.242 01/08/2002 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Regulamenta a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, que dispõe sobre a comercialização de sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados, no Município de São Paulo.

Alterações: Dec. 46.078/2005 - Altera o art. 6º deste Decreto. (ver documento)[Back]

Folha 71
Proc. n.º 0102821/03
Quarta Turma

DECRETO Nº 42.242 . DE 1º DE AGOSTO DE 2002

Regulamenta a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, que dispõe sobre a comercialização de sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados, no Município de São Paulo.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

DECRETA:

Art. 1º - A comercialização de sandulche denominado "cachorro quente", de refrigerantes e bebidas não alcoólicas e não manipuladas, por vendedores autônomos motorizados, permitida nos logradouros públicos do Município de São Paulo pela Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, fica regulamentada na conformidade das disposições contidas neste decreto e nas legislações sanitária e de comércio ambulante, sem prejuízo das demais normas aplicáveis.

Parágrafo único - Denomina-se "cachorro quente" o sanduíche composto de pão, salsicha e demais ingredientes que o acompanyam, sendo vedado o uso de outros produtos cárneos.

Art. 2º - Para efeitos fiscais, a atividade de que trata este decreto será denominada "dogueiro motorizado".

§ 1º - Os interessados no exercício da atividade mencionada no "caput" deste artigo deverão requerer permissão de uso, a título precário e oneroso, na forma prevista nos artigos 3º e 5º deste decreto, desde que comprovados a participação em Curso para Dogueiro Motorizado sobre Normas Especiais de Manipulação de Alimentos e o atendimento aos demais requisitos disciplinados neste decreto.

§ 2º - Será concedida somente uma permissão de uso para cada permissionário.

§ 3º - Poderão ser credenciados como auxiliares para o exercício da atividade a família do permissonário e um ajudante.

§ 4º - Os locais permitidos para o exercício da atividade serão determinados a critério exclusivo do Poder Executivo Municipal.

Art. 3º - A concessão de uso será concedida, mediante requerimento do interessado, em caráter pessoal e intransferível, a título precário e oneroso, para a comercialização dos produtos mencionados no artigo 1º deste decreto, podendo ser revogada a qualquer tempo, sem que assista ao interessado qualquer direito à indenização.

Parágrafo Único - Obtida a permissão de uso, o "dogueiro motorizado" deverá observar as seguintes regras:

I - o Termo de Permissão de Uso e o comprovante de pagamento do preço anual da permissão, em suas vias originais, serão afixados no canto superior direito do pára-brisa do veículo utilizado, sem o que o "doqueiro" será considerado como não autorizado;

II - qualquer rasura, adulteração ou modificação, empréstimo, uso por terceiros, transferência ou cessão do Termo de Permissão de Uso implicarão no seu imediato cancelamento e apreensão, sem prejuízo da multa prevista no artigo 24 deste decreto, perdendo o "dogueiro motorizado" todo e qualquer direito, em decorrência do cancelamento da permissão, ficando, inclusive, impedido de requerer nova permissão de uso.

III - a qualquer tempo e sem aviso prévio, a permissão de uso perderá sua validade, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação permanente na sinalização de regulamentação da via, que impeçam o regular estacionamento do veículo no local autorizado, podendo ser suspensa se a modificação for provisória ou emergencial, enquanto esta perdurar;

IV - o "dogueiro motorizado" que tiver a sua permissão de uso invalidada, nos casos mencionados no inciso III deste artigo, poderá requerer nova autorização para outro local, tendo prioridade em relação a outros requerentes;

V - a permissão de uso não exige o "doqelro motorizado" da obediência à legislação e às

posturas municipais aplicáveis, inclusive, à legislação sobre ruídos e limpeza pública.

Parágrafo único - O preço público a ser cobrado pela permissão de uso será definido por portaria intersecretarial, de acordo com o valor do metro quadrado da Planta Genérica de Valores.

Art. 4º - Somente será concedida permissão de uso para 1 (um) "dogueiro motorizado" por quarteirão, entendido este como trecho de uma via compreendido entre dois cruzamentos com outras duas vias distintas.

Parágrafo único - Para efeitos de identificação do quarteirão autorizado, serão utilizados, além do nome oficial e Cadlog da via prevista no Termo de Permissão de Uso, os nomes oficiais e Cadlog das vias que delimitam o quarteirão e os nomes constantes do Mapa Oficial da Cidade.

Art. 5º - A emissão do Termo de Permissão de Uso obedecerá as diretrizes, procedimentos e critérios a serem estabelecidos conjuntamente pelas Secretarias Municipais das Subprefeituras e de Transportes, competindo ao Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV, da Secretaria Municipal de Transportes - SMT, por meio da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, sua expedição, renovação, invalidação e cancelamento, quando for o caso, observando-se o seguinte:

I - a permissão de uso só poderá ser requerida pelo interessado mediante a comprovação da obtenção do Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS e da participação no Curso para Dogueiro Motorizado sobre Normas Especiais de Manipulação de Alimentos oferecido pelo Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Abastecimento;

II - somente será concedida permissão de uso para o "dogueiro motorizado" cujo veículo objeto do Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS estiver devidamente licenciado para o exercício, sem débitos de multas de trânsito vencidas e com o Imposto sobre a Propriedade de Veículos Automotores - IPVA pago em dia, que tenham comprimento máximo de 5,50 m (cinco metros e cinquenta centímetros) e classifiquem-se como Veículos de Passageiros, Veículos de Carga ou Veículos Mistos, conforme o Código de Trânsito Brasileiro, instituído pela Lei Federal nº 9.503, de 23 de setembro de 1997;

III - a emissão dos Termos de Permissões de Uso dar-se-á respeitando a ordem de protocolo dos requerimentos dos Interessados para efeito de prioridade da escolha dos locais de permissão;

IV - a permissão de uso somente poderá ser concedida após vistoria e parecer favorável do setor técnico do DSV/CET responsável pelo controle do trânsito do quarteirão objeto da referida permissão;

V - após o parecer favorável pelo DSV/CET, deverá ser ouvida a Secretaria Municipal das Subprefeituras - SMSP no mesmo processo, para que se manifeste quanto ao deferimento da permissão de uso, depois da vistoria do local solicitado;

VI - não poderão ser utilizados na calçada quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira, caixas, móveis, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização em relação à calçada;

VII - não poderão ser colocados na calçada qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização dos produtos mencionados no artigo 1º deste decreto;

comercialização dos produtos mencionados no artigo 1º deste Decreto, VIII - aplica-se, no que couber, a legislação de comércio ambulante, especialmente a Lei Municipal nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, e alterações posteriores, regulamentada pelo Decreto nº 40.342, de 21 de março de 2001, e a Lei Municipal nº 11.111, de 31 de outubro de 1991;

IX - aplicam-se aos equipamentos instalados no veículo as normas pertinentes à segurança, depósito e manuseio de combustíveis líquidos.

Parágrafo único - Portaria Intersecretarial disciplinará os procedimentos e critérios a serem adotados, estabelecendo, ainda, os documentos que instruirão o requerimento do interessado, o qual deverá ser protocolado na Companhia de Engenharia de Tráfego - CET.

Folha 72
Proc. nº 0703309-7

Art. 6º - Os Termos de Permissão de Uso terão prazo de validade de 1 (um) ano, permitida a renovação, a pedido de interessado, conforme critérios a serem estabelecidos em portaria do Secretário.

Art. 7º - Não sendo requerida a renovação da permissão de uso após 90 (noventa) dias contados da data de seu vencimento, será ela considerada automaticamente invalidada.

Art. 8º - A não utilização da permissão de uso pelo prazo máximo de 90 (noventa) dias acarretará a sua invalidação.

Art. 9º - O estacionamento do veículo para a comercialização dos produtos referidos no Artigo 1º deste artigo, nas vias públicas, deverá obedecer às regras previstas no Código de Trânsito Brasileiro - CTB e em Resoluções do Conselho Nacional de Trânsito - CONTRAN, bem como à regulamentação estabelecida pelo órgão executivo municipal de trânsito.

§ 1º - Junto ao veículo estacionado não poderão ser depositadas, na pista, mercadorias, equipamentos ou mobiliário, sob pena de multa e aplicação de medida administrativa prevista na legislação de trânsito, em especial no artigo 245 do Código de Trânsito Brasileiro - CTB.

§ 2º - A manipulação e a comercialização dos produtos mencionados no "caput" deste artigo, quando efetuadas fora do veículo, deverão ser feitas de modo que o vendedor, o manipulador, o consumidor e as demais pessoas envolvidas na atividade permaneçam fora da pista, sob pena de multa prevista na legislação de trânsito, em especial no artigo 254 do Código de Trânsito Brasileiro - CTB.

Art. 8º - Na calçada, quando a manipulação e a comercialização dos produtos de que trata este decreto forem efetuadas fora do veículo, deverá ser assegurada a largura livre mínima de 1,50 m (um metro e meio) para a passagem de pedestres no sentido de circulação na calçada, sob pena de multa prevista na legislação de trânsito, em especial nos artigos 245 e 254 do Código de Trânsito Brasileiro - CTB.

Parágrafo único - A largura mínima de que trata o "caput" deste artigo poderá ser maior do que 1,50 m (um metro e meio), determinada pelo DSV/CET especificamente para o local autorizado, em razão da segurança e/ou volume de pedestres.

Art. 9º - Se no local estabelecido no Termo de Permissão de Uso operar estacionamento regulamentado rotativo pago, do tipo "Zona Azul" ou similar, fica o "dogueiro motorizado" dispensado apenas da obrigação de rotatividade da vaga ocupada, devendo ser obedecidas as demais disposições do sistema, entre as quais o uso de cartões ou pagamento de taxa pelo período de estacionamento.

Art. 10 - O vendedor autônomo motorizado deverá manter à disposição da fiscalização os exames médicos e laboratoriais como coprocultura, hemograma e VDRL, renovados anualmente.

Art. 11 - O Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS do veículo, emitido pelo órgão competente, deverá ser mantido à disposição da fiscalização.

Parágrafo único - O Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS somente poderá ser emitido para veículos automotores dotados de aberturas nas suas laterais para acesso aos equipamentos e utensílios necessários à manipulação e à comercialização de sanduíches "cachorro quente", refrigerantes e bebidas não alcoólicas e não manipuladas.

Art. 12 - O vendedor autônomo motorizado deverá participar do Curso para Dogueiro Motorizado sobre Normas Especiais de Manipulação de Alimentos, promovido pelo Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§ 1º - A habilitação referente ao conhecimento das Normas Técnicas para Manipulação de Alimentos será conferida mediante Certificado de Participação no referido Curso, o qual deverá permanecer exposto no veículo, de modo visível e permanente.

§ 2º - A apresentação do Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS do veículo será obrigatória para participação no curso referido neste artigo.

§ 3º - O missionário assumirá o compromisso de manter sistema de controle de qualidade dos alimentos a serem consumidos.

Art. 13 - A base de operações do "dogueiro motorizado", consistente no local utilizado para o pré-preparo dos alimentos e seus componentes a serem comercializados, deverá contar com:

I - todas as facilidades para a completa higienização dos equipamentos e do veículo;

II - local adequado com cobertura para guarda, limpeza e higienização do veículo e dos utensílios, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

III - local adequado para semi-preparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores, contendo telas milimétricas nas aberturas e proteção na parte inferior das portas;

IV - pia com água corrente tratada; em locais onde não houver fornecimento de água da rede pública de abastecimento, deverá ser feita a cloração da água a ser utilizada;

V - destino adequado dos dejetos, conforme legislação específica vigente.

Parágrafo único - A base de operações deverá, obrigatoriamente, situar-se no Município de São Paulo, podendo localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas as exigências deste artigo.

Art. 14 - O local de instalação do equipamento deverá apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, distante de locais com água parada, esgoto a céu aberto, "bocas de lobo", entulhos, lixo e livre da presença de insetos e roedores.

Art. 15 - Todo equipamento utilizado no comércio ambulante de alimentos deverá apresentar condições de conservação e limpeza compatíveis com as atividades exercidas.

Parágrafo único - O "dogueiro motorizado" deverá dispor dos seguintes equipamentos e utensílios:

I - recipiente para armazenamento de água potável e limpa, com capacidade mínima de 50 (cinquenta) litros, pia com torneira e tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida que deverá ser despejada em ponto da rede de esgoto mais próxima, ficando vedada sua descarga nas vias públicas;

II - recipiente ou unidade frigorífica adequada à conservação de alimentos, usado somente para armazenagem de produtos perecíveis, em material plástico ou similar, atóxico, de fácil limpeza, em bom estado de conservação, que garanta a temperatura necessária para manutenção dos alimentos;

III - local específico e fechado para armazenamento de alimentos não perecíveis, que garanta a qualidade do produto;

IV - recipiente em aço inox com tampa para armazenamento de produtos que necessitem de alta temperatura de conservação, como, por exemplo, purês, cremes, salsichas e molhos;

V - local próprio e fechado para armazenamento de refrigerantes, de modo a impedir o contato direto com o alimento;

VI - depósito para produtos de limpeza, a serem utilizados na higienização pessoal, equipamentos e utensílios.

Art. 16 - O gelo, eventualmente utilizado no processo de conservação dos alimentos, deverá ser feito com água potável e acondicionado em recipiente fechado, sendo permitida a utilização de gelo reciclável.

Art. 17 - Somente poderá ser comercializado alimento com procedência, cuja embalagem contiver todas as informações exigidas na legislação vigente, conforme disposto no § 2º deste artigo, e que apresentar características organolépticas próprias do produto.

§ 1º - As matérias-primas deverão ter procedência conhecida e as notas fiscais de compra deverão ser apresentadas à autoridade sanitária municipal sempre que solicitadas, com a finalidade de possibilitar o seu rastreamento, quando necessário.

§ 2º - Os alimentos expostos ao consumo deverão conter na rotulagem as seguintes informações, salvo quando o preparo final do alimento for feito no local:

I - nome do produto;

Folha 73
Proc. nº 01.030.07

14 - nome e endereço do fabricante e do distribuidor;

15 - peso líquido;

16 - data de fabricação e prazo de validade;

17 - relação dos ingredientes.

§ 3º - Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares deverão ser identificados e oferecidos em recipientes fechados, protegidos dos riscos de contaminação.

§ 4º - São proibidos o preparo e a exposição à venda de malonese caseira e outros produtos elaborados com ovos crus.

§ 5º - Não é permitida a reutilização de restos de alimentos.

§ 6º - A lista de preços dos produtos vendidos deverá ser afixada em local visível do veículo.

Art. 18 - Os alimentos, quando armazenados, deverão ser acondicionados em utensílios lavados, higienizados e tampados, ou em plástico não reciclado que os proteja dos riscos de contaminação.

Art. 19 - É obrigatória a proteção do alimento exposto à venda.

Parágrafo único - Os alimentos perecíveis deverão ser mantidos em equipamentos dotados de vitrines; os produtos deverão permanecer à vista do consumidor e em temperatura adequada.

Art. 20 - Para o consumo de refrigerantes e de bebidas não alcoólicas e não manipuladas, os vendedores autônomos deverão fornecer copos ou canudos descartáveis.

Art. 21 - Deverão ser colocados cestos de lixo com tampa, acoplados ao veículo, ficando sob a responsabilidade do comerciante manter a área do comércio e o entorno de 5 m2 (cinco metros quadrados) limpos e em perfeitas condições de higiene, durante e ao final das atividades.

Art. 22 - Na manipulação deverão ser utilizadas as "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos".

Art. 23 - Os manipuladores deverão usar uniforme composto por boné ou gorro protegendo todo o cabelo e jaleco de cor clara, contendo dispositivo de visualização noturna, constituído de faixas de película reflexiva e fosforescente, fechado, mantido limpo e em condições de uso, luvas descartáveis e sapatos fechados.

§ 1º - Os manipuladores de alimentos não poderão exercer sua atividade quando acometidos de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

§ 2º - Os manipuladores deverão manter higiene pessoal adequada, observados os seguintes itens:

I - unhas limpas e curtas;

II - cabelos e barbas feitas ou aparadas;

III - não fumar, espirrar ou tossir, marcar goma, comer, cuspir ou palitar dentes enquanto estiver lidando com alimentos;

IV - não passar a mão na boca, nariz, cabelos ou cabeça;

V - as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro);

VI - não manusear dinheiro.

Art. 24 - O descumprimento das disposições contidas neste decreto acarretará ao infrator a imposição de multa no valor de R\$ 2.255,00 (dois mil, duzentos e cinquenta e cinco reais), dobrada em caso de reincidência.

Parágrafo único - O valor da multa de que trata este artigo será atualizado, anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 25 - A fiscalização quanto ao cumprimento das disposições previstas na Lei nº 12.736,

de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, será exercida conjuntamente pela Secretaria Municipal das Subprefeituras - SMSP, por intermédio de suas Subprefeituras, pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB e pela Secretaria Municipal de Transportes - SMT, por meio de seus órgãos técnicos, no âmbito de suas respectivas competências, na forma prevista em portaria.

Art. 26 - Os casos omissos serão decididos pelo Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV, da Secretaria Municipal de Transportes - SMT, ouvidas a Secretaria de

Municipal das Subprefeituras - SMSP e a Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB.

Art. 27 - Caberá às Secretarias Municipais das Subprefeituras - SMSP, de Transportes - SMT, de Abastecimento - SEMAB e de Planejamento Urbano - SEMPLA, por meio de ato conjunto, definir os logradouros públicos nos quais, devido à sua relevância histórica, cultural, econômica e social, não será permitida a atividade de "dogueiro motorizado".

Art. 28 - As despesas decorrentes da execução deste decreto, correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 29 - Este decreto entrará em vigor no prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 1º de agosto de 2002, 449º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPPLY, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

CARLOS ALBERTO ROLIM ZARATTINI, Secretária Municipal de Transportes

VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Abastecimento

JILMAR AUGUSTINHO TATTO, Secretário de Implementação das Subprefeituras

JORGE WILHEIM, Secretário Municipal de Planejamento Urbano

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 1º de agosto de 2002.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis
Pesquisa : 42600
Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: DECRETO Nº 42.600 11/11/2002 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Regulamenta a Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio e a prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, de acordo com o disposto na Lei nº 13.399, de 1º de agosto de 2002, que dispôs sobre a criação das Subprefeituras.

Revogação: Revoga o Decreto nº 40.342/2001. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

Folha 75
Proc. nº 023/07

Isis Duarte Rodrigues

DECRETO Nº 42.600, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2002

Regulamenta a Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio e a prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, de acordo com o disposto na Lei nº 13.399, de 1º de agosto de 2002, que dispôs sobre a criação das Subprefeituras.

MARTA SUPLYCY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO a necessidade de adequação da regulamentação da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio e a prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, às normas constantes da Lei nº 13.399, de 1º de agosto de 2002, que dispôs sobre a criação das Subprefeituras,

DECRETA:

CAPÍTULO I

Da Conceituação e Atribuições

Art. 1º - O comércio e a prestação de serviços nas vias e logradouros públicos poderão ser exercidos, em caráter precário e de forma regular, por profissional autônomo, obedecido o disposto na Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, com as alterações posteriores, neste decreto e nas demais disposições legais e regulamentares.

Art. 2º - Para os efeitos deste decreto, considera-se ambulante a pessoa física, civilmente capaz, que exerça atividade lícita por conta própria ou mediante relação de emprego, desde que devidamente autorizada pelo Poder Público.

Art. 3º - Quanto à condição física, os ambulantes ficam classificados nas seguintes categorias:

- a) Deficiente Físico de Natureza Grave (DFNG);
- b) Deficiente Físico de Capacidade Reduzida (DFCR) e sexagenário;
- c) Fisicamente Capaz (FC).

§ 1º - Enquadram-se na categoria "a" as pessoas portadoras de cegueira, paralisia, falta de membros inferiores ou superiores e outras deficiências equiparáveis, conforme definido no artigo 1º da Lei nº 5.440, de 20 de dezembro de 1957.

§ 2º - Enquadram-se na categoria "b" as pessoas que, não abrangidas pelo disposto no parágrafo anterior, sejam portadoras de deficiências físicas que as impossibilitem de exercer atividades normais de trabalho, atestadas por laudo médico expedido por órgão municipal, e aquelas que, mesmo fisicamente capazes, tenham mais de 60 (sessenta) anos de idade.

§ 3º - Enquadram-se na categoria "c" as pessoas fisicamente capazes.

Art. 4º - Quanto à forma pela qual a atividade é exercida, os ambulantes classificam-se em:

- a) efetivos - os que exercem suas atividades carregando junto ao corpo a sua mercadoria ou equipamento e em circulação, respeitados os locais permitidos pela respectiva Subprefeitura, segundo critérios de estética e funcionalidade do meio urbano local;
- b) de ponto móvel - os que exercem suas atividades com auxílio de veículos automotivos, de propulsão humana ou similar, ou, ainda, equipamentos desmontáveis e removíveis, em modelos fixados segundo critérios de estética, funcionalidade e segurança urbana, parando em locais permitidos pela respectiva Subprefeitura, nas vias e logradouros públicos, observadas as especificações definidas em lei e neste decreto, no que diz respeito ao equipamento;
- c) de ponto fixo - os que exercem suas atividades em barracas não removíveis, em locais designados e com equipamentos previamente determinados pela respectiva Subprefeitura, segundo critérios de estética, funcionalidade e segurança urbana, observadas as especificações definidas em lei e neste decreto, no que diz respeito ao equipamento.

Parágrafo único - A permissão aos ambulantes que exerçam a sua atividade mediante veículos automotivos deverá ser regulamentada por meio de portaria da Secretaria

Municipal das Subprefeituras, ouvida previamente a Secretaria Municipal de Transportes.

Art. 5º - Os ambulantes efetivos, os de ponto móvel e os de ponto fixo poderão comercializar produtos alimentícios e não alimentícios adquiridos legalmente.

Parágrafo único - A comercialização dos produtos alimentícios será regulamentada no âmbito de cada Subprefeitura.

CAPÍTULO II

Da Localização da Atividade e Identificação dos Pontos Fixos e Horário de Funcionamento

Art. 6º - Para os fins deste decreto, os ambulantes poderão exercer suas atividades na forma a ser definida pela Subprefeitura, observadas as diretrizes específicas estabelecidas pela Secretaria Municipal das Subprefeituras - SMSM em conjunto com a Secretaria Municipal de Planejamento Urbano - SEMPLA, ouvida a Comissão Permanente de Ambulantes, nos seguintes locais:

- a) Áreas de Atuação - os bairros onde a atividade for regulamentada;
- b) Praças de Atuação e Ruas de Atuação - os logradouros e vias públicas onde a atividade for regulamentada;
- c) Bolsões de Comércio (Shopping Popular) - as áreas de comercialização com real viabilidade econômica para sua implantação pela Subprefeitura, com infra-estrutura adequada, dotada de equipamentos instalados, lado a lado ou separadamente, que atendam objetivos turísticos e urbanísticos do local e da cidade;
- d) Bolsões Lineares - as áreas de comercialização com real viabilidade econômica, que poderão ser implantadas em ruas ou praças, dotadas de equipamentos padronizados e individuais.

Art. 7º - Uma vez escolhidas, em cada Subprefeitura, as Áreas de Atuação e, em cada uma, as Praças e Ruas de Atuação, os pontos fixos resultantes da aplicação dos dispositivos da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, serão identificados por códigos numéricos, contendo os seguintes campos de identificação:

- a) da Subprefeitura;
- b) da Área de Atuação;
- c) da Praça ou Rua de Atuação;
- d) do Ponto Fixo.

§ 1º - A Secretaria Municipal das Subprefeituras observará a sequência numérica das Subprefeituras já estabelecida no campo destinado à identificação constante da alínea "a".

§ 2º - Cada Subprefeitura estabelecerá a sequência numérica das Áreas de Atuação e, dentro de cada uma, das Praças e Ruas de Atuação e, dentro destas, dos Pontos Fixos, criando e mantendo atualizado o registro competente.

Art. 8º - Os ambulantes poderão exercer suas atividades nos horários estabelecidos pela Subprefeitura, ouvida a respectiva Comissão Permanente de Ambulantes e observada a legislação referente à poluição sonora.

CAPÍTULO III

Das Comissões Permanentes de Ambulantes

Art. 9º - As Comissões Permanentes de Ambulantes, criadas pelo artigo 7º da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, sob a coordenação do Subprefeito, serão constituídas por:

- I - no mínimo 2 (dois) e no máximo 5 (cinco) membros de entidades representativas do comércio estabelecido;
 - II - no mínimo 2 (dois) e no máximo 5 (cinco) membros de entidades representativas do comércio ambulante, de natureza sindical ou não, que tenham, pelo menos, 70 (setenta) associados;
 - III - no mínimo 3 (três) e no máximo 6 (seis) representantes da sociedade civil ou movimentos populares;
 - IV - no mínimo 2 (dois) e no máximo 5 (cinco) representantes da Administração Municipal.
- § 1º - Cada membro titular das Comissões Permanentes de Ambulantes terá um suplente da mesma categoria representada.

76
Folha
Proc. nº 01.033.903

Art. 9º - Os representantes das entidades do comércio estabelecido e do comércio ambulante deverão comprovar que:

a) são a elas associados ou filiados há, pelo menos, um ano;

b) atuam como comerciantes ou ambulantes;

c) participam de sua diretoria ou foram por ela indicados para representá-las;

d) representam entidades legalmente constituídas.

§ 3º - Na hipótese de existirem várias associações representativas de cada categoria, serão escolhidas as que tiverem maior número de associados ou filiados e, no caso de empate, a mais antiga.

§ 4º - As representações de comerciantes e ambulantes deverão sempre ser paritárias.

Art. 10 - Poderão ser convidados, para as reuniões das Comissões Permanentes de Ambulantes, representantes da Receita Federal, Polícia Federal, Polícia Civil, Polícia Militar, Secretaria de Estado da Fazenda, Ministério Público do Estado e demais órgãos municipais, de acordo com a temática em discussão.

Art. 11 - As Comissões Permanentes de Ambulantes contarão com suporte técnico dos diversos órgãos municipais, em especial das Secretarias Municipais de Transportes - SMT, de Planejamento Urbano - SEMPLA e da Segurança Urbana - SMSU, incluindo a Guarda Civil Metropolitana.

Art. 12 - As Comissões Permanentes de Ambulantes deverão manifestar-se sobre aspectos relativos ao comércio ambulante em locais que, devido à sua importância cultural, urbanística, histórica, econômica ou social, estejam englobados na política geral sobre a matéria, compreendendo:

a) Áreas, Praças e Ruas de Atuação;

b) produtos e serviços comercializados e tipos de equipamentos utilizados;

c) expedição dos Termos de Permissão de Uso.

Art. 13 - As Comissões Permanentes de Ambulantes serão regidas por regimento Interno, a ser expedido pela Secretaria Municipal das Subprefeituras.

Art. 14 - A participação dos membros das Comissões Permanentes de Ambulantes constituirá serviço público relevante, não gerando direitos ou benefícios de qualquer natureza.

Art. 15 - As Comissões Permanentes de Ambulantes já constituídas e em funcionamento deverão adequar-se às disposições deste decreto.

CAPÍTULO IV

Dos Critérios de Distribuição dos Pontos

Art. 16 - A distribuição dos pontos será determinada no âmbito de cada Subprefeitura, observando-se, pela ordem, os seguintes critérios:

I - condição física;

II - antigüidade no exercício do comércio ambulante, a ser comprovada mediante critérios estabelecidos por ato do Subprefeito.

Art. 17 - Os pontos fixos estabelecidos em cada Área de Atuação serão destinados preferentemente aos ambulantes das categorias "a" e "b", definidos no artigo 3º deste decreto, até o limite máximo de 2/3 (dois terços), ficando o 1/3 (um terço) restante destinado aos ambulantes da categoria "c".

Parágrafo único - Não havendo número suficiente de interessados das categorias "a" e "b", o total de pontos restantes de cada área de atuação poderá ser preenchido pelos ambulantes da categoria "c".

Art. 18 - Quando o número de ambulantes for superior ao de pontos disponíveis, a Subprefeitura manterá cadastro dos interessados, divididos por categoria e classificados de acordo com o critério de antigüidade, os quais serão convocados, observada a ordem de classificação, para escolha e ocupação dos pontos que se vagarem.

CAPÍTULO V

Da Permissão de Uso

Art. 19 - A atividade de ambulante, qualquer que seja a categoria, só poderá ser exercida

mediante a emissão, pela respectiva Subprefeitura, de Termo de Permissão de Uso, a título precário, oneroso, pessoal e Intransferível, podendo ser revogado a qualquer tempo, sem que assista ao interessado qualquer direito à indenização.

Parágrafo único - Todos os Termos de Permissão de Uso (TPUs) emitidos deverão estar disponíveis, para consulta, no site da Prefeitura do Município de São Paulo.

Art. 20 - Os pedidos de permissão deverão ser instruídos com os documentos relacionados no artigo 14 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, fazendo-se constar do respectivo termo os elementos discriminados no artigo 16 da mesma lei, com as modificações posteriores.

Art. 21 - As revogações e as cassações de Termos de Permissão de Uso se darão por despacho fundamentado do Subprefeito, ouvida previamente a Comissão Permanente de Ambulantes nas hipóteses de cassação.

Art. 22 - Será revogado o Termo de Permissão de Uso concedido a ambulante que, sem motivo justificado e aceito pela Subprefeitura, deixar de iniciar a atividade no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de expedição do TPU.

Art. 23 - Revogada a Permissão de Uso, o permissionário será notificado para a desocupação do local no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 24 - O permissionário poderá requerer a mudança do ramo de atividade ou a alteração da localização do ponto fixo, ficando a decisão do pedido a cargo do Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias, mediante verificação de que a medida não afeta o interesse público e ouvida previamente a Comissão Permanente de Ambulantes.

Art. 25 - Os Termos de Permissão de Uso terão os prazos de validade determinados no artigo 17 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991.

CAPÍTULO VI

Da Fixação do Preço Público

Art. 26 - O preço público a ser cobrado pela permissão de uso será definido por portaria da Secretaria Municipal das Subprefeituras, de acordo com o valor do metro quadrado da Planta Genérica de Valores.

CAPÍTULO VII

Do Auxiliar

Art. 27 - Os ambulantes compreendidos na categoria "a" poderão ter até 2 (dois) auxiliares e os ambulantes da categoria "b" apenas 1 (um).

Art. 28 - Para registro do auxiliar na Subprefeitura, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) requerimento do permissionário indicando o auxiliar;

b) cédula de Identidade do auxiliar;

c) ficha de saúde do auxiliar, nos termos do artigo 14, alínea "f", da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991.

CAPÍTULO VIII

Do Equipamento

Art. 29 - Os equipamentos utilizados no exercício da atividade ora regulamentada, além das restrições impostas no Capítulo IV da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, com as alterações posteriores, observarão, ainda, as seguintes disposições:

a) não poderão ser instalados sobre calçadas com largura inferior a 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros);

b) não poderão avançar no espaço reservado à circulação de pedestres;

c) a face lateral do equipamento, transversal à via pública, não poderá exceder a 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento, bem como a área total não poderá ultrapassar 1,20 m² (um metro e vinte centímetros quadrados), no equipamento de modelo "A", e 2,00 m² (dois metros quadrados), no equipamento do modelo "B";

d) as mercadorias não poderão ser expostas em área cuja projeção horizontal seja maior do que a área autorizada para o equipamento;

e) a projeção horizontal da eventual cobertura para proteção solar ou de chuva não poderá

Folha 37
Proc. nº 01.039.107

Isis Duarte Rodrigues

ultrapassar 110% (cento e dez por cento) da área autorizada para o equipamento;
b) deverão possuir recipientes adequados para coleta de lixo resultante da atividade;
c) deverão manter o entorno de 5 m² (cinco metros quadrados) em perfeitas condições de higiene, durante e ao final da atividade.

Art. 30 - Fica vedada a instalação de equipamentos:

- a) a menos de 5 m (cinco metros) do cruzamento de vias, faixas de travessia de pedestres, pontos de ônibus e de táxis;
- b) a menos de 5 m (cinco metros) de equipamentos públicos, tais como hidrantes e válvulas de incêndio, orelhões e cabines telefônicas, tampas de limpeza de bueiros e poços de visita;
- c) a menos de 20 m (vinte metros) de entradas e saídas de estações de metrô e de trem, rodovias e aeroportos;
- d) a menos de 20 m (vinte metros) de monumentos e bens tombados;
- e) a menos de 20 m (vinte metros) dos portões de acesso a qualquer estabelecimento de ensino;
- f) em frente a estabelecimento que venda o mesmo artigo;
- g) em frente a gulas rebaixadas;
- h) em frente a residências, farmácias, bancos e hotéis;
- i) no perímetro de 50 m (cinquenta metros) de distância, contados a partir do ponto mais próximo de hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambulatórios públicos ou particulares;
- j) em frente a portões de acesso a edifícios e repartições públicas e quartéis.

Art. 31 - O padrão do equipamento para a venda de produtos alimentícios será definido pela Subprefeitura, ouvida a Comissão Permanente de Ambulantes.

CAPÍTULO IX

Dos Deveres, Proibições e Penalidades

Art. 32 - Os deveres e proibições a que estão sujeitos os permissionários são aqueles definidos nos artigos 32 e 33 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991.

Art. 33 - Pela inobservância de suas disposições, serão aplicadas as sanções previstas na Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, com as alterações introduzidas pelas Leis nº 11.111 e nº 11.112, ambas de 31 de outubro de 1991.

Art. 34 - Além dos deveres e proibições expressos na lei, não poderão os permissionários:

- a) utilizar aparelhos sonoros de qualquer tipo para promover a venda ou divulgação de seus produtos;
- b) trabalhar sem camisa;
- c) praticar qualquer tipo de jogo no local de trabalho.

Parágrafo único - Os permissionários que infringirem o disposto neste artigo terão seus

Termos de Permissão de Uso revogados.

CAPÍTULO X

Da Fiscalização

Art. 35 - A fiscalização do comércio ambulante será regulamentada por portaria da Secretaria Municipal das Subprefeituras - SMSP.

CAPÍTULO XI

Das Disposições Finais

Art. 36 - Os casos omissos serão decididos pelo Subprefeito, ouvidas as Comissões Permanentes de Ambulantes e, quando for o caso, a Procuradoria Geral do Município.

Art. 37 - Cabe às Subprefeituras e à Secretaria Municipal de Planejamento Urbano, por meio de ato conjunto, definir os logradouros públicos nos quais, em razão de sua relevância histórica, cultural, econômica ou social, não será permitida, em nenhuma hipótese, a atividade de comércio ambulante.

Art. 38 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 40.342, de 21 março de 2001.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 11 de novembro de 2002, 449º da

fundação de São Paulo.

MARTA SUPLYC, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

CARLOS ALBERTO ROLIM ZARATTINI, Secretário Municipal de Transportes

JILMAR AUGUSTINHO TATTO, Secretário Municipal das Subprefeituras

ELIZABETH BELLO, Respondendo pelo Expediente da Secretaria Municipal de Planejamento Urbano

BENEDITO DOMINGOS MARIANO, Secretário Municipal de Segurança Urbana

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 11 de novembro de 2002.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Base de dados : legis
Pesquisa : 45312
Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: DECRETO Nº 45.312 20/09/2004 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre o funcionamento dos varejões em áreas públicas municipais, bem como regulamenta a Lei nº 13.702, de 24 de dezembro de 2003, que institui os varejões noturnos.

[[Back](#)]

79

Folha

Proc. nº 2003/017

Isis Duarte Rodrigues

RF 11.207

DECRETO Nº 45.312, DE 20 DE SETEMBRO DE 2004

Dispõe sobre o funcionamento dos varejões em áreas públicas municipais, bem como regulamenta a Lei nº 13.702, de 24 de dezembro de 2003, que institui os varejões noturnos.

MARTA SUPPLY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DOS VAREJÕES

Art. 1º. Fica delegada aos Subprefeitos, no âmbito de suas respectivas áreas de atuação, competência para criar, localizar, suspender e extinguir os varejões em áreas públicas municipais, atendendo-se sempre ao interesse público, respeitando-se as exigências higiênico-sanitárias, viárias e urbanísticas em geral e as normas preestabelecidas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB. Parágrafo único. Os varejões noturnos deverão ser localizados em regiões de alta densidade demográfica e funcionarão em áreas públicas municipais, em espaços confinados.

Art. 2º. Os varejões de que trata este decreto serão destinados à comercialização de gêneros básicos de alimentação e produtos afins, realizada por meio de Cooperativas de Varejistas regularmente constituídas, voltadas à distribuição dos produtos especificados nos grupos mencionados no artigo 4º deste decreto, e terão seus preços controlados pela SEMAB.

Art. 3º. Para a instalação dos varejões, deverão ser obedecidas as seguintes normas:

I - sempre que possível, manter distância mínima de 100 (cem) metros de unidades de saúde, postos de venda de combustíveis, templos religiosos e estabelecimentos de ensino públicos ou particulares;

II - utilizar ruas, quando for o caso, que possam acomodá-los sem ocasionar prejuízos ao tráfego de veículos, com largura mínima de 6 (seis) metros entre as guias, preferencialmente planas, pavimentadas com asfalto e dotadas de galerias de águas pluviais (bocas-de-lobo), junto às quais, sempre que possível, se instalará a barraca de pescados;

III - localizá-los, sempre que possível, em áreas que permitam o estacionamento de veículos, tanto dos usuários quanto dos cooperados, e que disponham de instalação sanitária acessível a todos;

IV - quando instalados em vias públicas, evitar-se, sempre que possível, ruas com grande quantidade de árvores, postes e edifícios, além das que apresentem declives. Parágrafo único. Caberá às Subprefeituras delimitar as áreas destinadas à realização dos varejões.

CAPÍTULO II

DOS GRUPOS DE COMÉRCIO

Art. 4º. Os produtos comercializados nos varejões ficam classificados em grupos, a seguir descritos:

I - Grupo 1 - verduras (hortaliças herbáceas, cujas partes comestíveis são as folhas, flores, hastes ou talos, podendo ser incluídas neste grupo as hortaliças tuberosas, como a beterraba e a cenoura, desde que acompanhadas de suas respectivas folhas e comercializadas em maços);

II - Grupo 2 - legumes (hortaliças que produzem frutos comestíveis ou cujas partes alimentícias são subterrâneas - raízes, caules modificados e outros - inclusive abóboras, à exceção de batata, cebola e alho) e tomates;

III - Grupo 3 - batatas, cebolas e alhos;

IV - Grupo 4 - frutas frescas em geral, nacionais ou importadas, exceto coco verde e banana;

V - Grupo 5 - bananas;

VI - Grupo 6 - ovos;

VII - Grupo 7 - mel industrializado;

VIII - Grupo 8 - cereais e grãos alimentícios;

IX - Grupo 9 - macarrão e massas industrializadas; bolachas e biscoitos; doces em geral (enlatados ou empacotados);

X - Grupo 10 - laticínios em geral; embutidos em geral (salsichas, linguiças industrializadas, paços, salames e outros frios); bacalhau e outros peixes secos ou salgados; carnes secas, salgadas ou defumadas; azeitonas e picles;

XI - Grupo 11 - produtos alimentícios orientais (tofu, broto de feijão, broto de bambu e outros);

XII - Grupo 12 - pescados de toda espécie, frescos ou resfriados;

XIII - Grupo 13 - aves abatidas inteiras ou fracionadas; miúdos bovinos e de frango; bisteca, costela e lombo suínos;

XIV - Grupo 14 - pastel, massa para pastel e salgados diversos fritos na hora; refrigerantes e água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis;

XV - Grupo 15 - churros; refrigerantes e água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis;

XVI - Grupo 16 - caldo de cana, refrigerantes e água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis;

XVII - Grupo 17 - coco verde e água de coco "in natura"; sucos de frutas industrializados.

CAPÍTULO III

DOS EQUIPAMENTOS

Art. 5º. Os equipamentos serão divididos em setores, segundo seus ramos de comércio.

Art. 6º. Para a comercialização dos produtos nos varejões, serão utilizadas barracas, obrigatoriamente dotadas de toldos que não permitam a passagem da luz e que abriguem todas as mercadorias expostas, bem como de anteparos (salas) frontais e laterais.

Parágrafo único. Os toldos e anteparos (salas) deverão ser confeccionados em lona ou outro material equivalente, obedecendo ao padrão de cor estabelecido pela SEMAB, na tonalidade azul céu para os toldos e azul escuro para os anteparos (salas).

Art. 7º. As dimensões dos equipamentos utilizados pelos cooperados na comercialização de seus produtos deverão obedecer aos seguintes limites:

I - metragem mínima de 4m² (2m x 2m);

II - metragem máxima de 40m² (4m x 10m).

Parágrafo único. As metragens a que se refere o "caput" deste artigo são válidas também para os cooperados que utilizam seus veículos como parte integrante dos respectivos equipamentos.

Art. 8º. Durante o transporte e a comercialização de seus produtos, os cooperados, conforme os respectivos grupos de comércio, deverão utilizar veículos, equipamentos e utensílios que obedeçam, também, às seguintes especificações:

I - para a comercialização dos produtos classificados nos Grupos 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, deverão ser utilizadas barracas constituídas de cavaletes, tabuleiros de 2 (dois) metros de comprimento e 1 (um) metro de largura com cobertura, sendo que para os produtos classificados no Grupo 3 poderão ser utilizados estrados, para a venda diretamente em sacos;

II - para a comercialização dos produtos classificados nos Grupos 8 e 9, deverão ser utilizadas barracas providas de vitrinas, prateleiras, estrados e balcões, devendo o transporte e a exposição dos produtos ser efetuados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização;

III - para o transporte dos produtos classificados nos Grupos 10 e 11, deverão ser

Folha 02
Proc. nº 02030/07
Isis Quaresma Rodrigues
RF 11.207

utilizados veículos fechados, dotados de revestimento interno confeccionado em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização; os produtos perecíveis, que necessitam de refrigeração para sua conservação, deverão ser transportados em recipientes fechados e isotérmicos, confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, utilizando-se gelo picado em seu interior para a manutenção da temperatura adequada a esses produtos, não sendo permitida a utilização de caixas de isopor; para a comercialização dos produtos deverão ser utilizadas barracas providas de vitrinas, prateleiras, estrados, balcões e ganchos estanhados;

IV - para o transporte e conservação dos produtos classificados nos Grupos 12 e 13, deverão ser utilizados veículos que possuam revestimento isotérmico, recolhendo-se a água proveniente do degelo e os resíduos em recipientes apropriados, sendo vedada a utilização de recipientes de madeira; os produtos deverão estar acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização; para a comercialização dos produtos, deverão ser utilizadas barracas providas de balcões, vitrinas e recipientes para o acondicionamento dos mesmos, confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização; para os produtos classificados no Grupo 13, poderão ser utilizados ganchos estanhados;

V - para a comercialização dos produtos classificados nos Grupos 14 e 15, deverão ser utilizadas barracas com balcões de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização e Incombustível, devendo estar aparelhadas de modo a permitir que todas as operações de fritura sejam feitas em seu interior; todos os utensílios e equipamentos empregados na atividade serão de materiais lisos, resistentes, impermeáveis, de fácil limpeza e higienização e os botijões de gás deverão ser mantidos conforme normas do Conselho Nacional de Petróleo;

VI - para a comercialização dos produtos classificados no Grupo 16, poderão ser utilizadas barracas ou veículos, motorizados ou não, aparelhados de modo a permitir que o armazenamento e todas as operações de moagem sejam realizados em seu interior; os balcões deverão ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, devendo o equipamento compor-se de:

- a) fonte motriz à propulsão humana, elétrica ou combustível;
- b) moenda de fácil limpeza;
- c) utensílio para coletar o produto exclusivamente em aço inoxidável;
- d) recipiente de material resistente e de fácil limpeza para receber os copos usados e os detritos provenientes da moagem, os quais serão acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento;

VII - para a comercialização dos produtos classificados no Grupo 17, deverão ser utilizadas barracas providas de balcões confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, aparelhadas de modo a permitir que o armazenamento dos produtos e a operação de extração da água do coco sejam realizados em seu interior, devendo a extração ser efetuada por meio de equipamento apropriado a esta finalidade, confeccionado em material liso, resistente, de fácil limpeza e higienização, dando-se preferência ao aço inoxidável, sendo o equipamento composto de:

- a) mecanismo para perfuração da casca do coco;
- b) compartimento fechado, munido de serpentina envolta por gelo, no interior da qual circulará a água obtida após a perfuração dos frutos, que será servida por meio de dispositivo apropriado, devendo esse equipamento apresentar-se sempre bem conservado e higienizado;
- c) recipiente de material resistente e de fácil limpeza, para receber os utensílios descartáveis e os detritos provenientes da comercialização, que serão acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento.

Art. 9º. Para os produtos classificados nos Grupos 12, 13, 14, 15, 16 e 17, será obrigatória a utilização de água potável para a lavagem de mãos e utensílios, bem como de materiais apropriados para limpeza.

Parágrafo único. Em caso de inexistência de água corrente, será exigido o uso de recipiente apropriado, com capacidade mínima para 50 (cinquenta) litros de água potável.

CAPÍTULO IV DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 10. É proibida a venda de carne bovina "in natura" nos varejões.

Art. 11. A comercialização de pescado fracionado ou em filés só será permitida desde que sejam preparados, inspecionados, embalados e devidamente rotulados nos estabelecimentos de origem ou quando o pescado for fracionado ou filetado por solicitação do comprador e na sua presença.

Art. 12. A comercialização de camarões frescos sem carapaça, bem como de bisteca, costela e lombo suínos só será permitida desde que sejam preparados, inspecionados, embalados e devidamente rotulados nos estabelecimentos de origem.

Art. 13. Os produtos perecíveis, classificados nos Grupos 10 e 11, deverão permanecer, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior das vitrinas, devidamente embalados, acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização e recobertos por gelo picado para a manutenção da temperatura adequada à sua conservação.

Art. 14. Os produtos classificados no Grupo 12, deverão estar sempre recobertos por gelo picado, permanecendo, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior das vitrinas, acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização.

Art. 15. A comercialização de aves abatidas, inteiras ou fracionadas, e de miúdos bovinos e de frango só será permitida desde que procedentes de estabelecimentos devidamente inspecionados pelas autoridades sanitárias, sendo que esses produtos, bem como bisteca, costela e lombo suínos, deverão permanecer, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior das vitrinas, acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, que por sua vez serão apoiados sobre camadas de gelo, para a manutenção da temperatura adequada à conservação dos produtos.

Art. 16. Os produtos preparados, os que não possam ser higienizados e os que possam ser consumidos sem prévia cocção, deverão estar devidamente protegidos de contaminação por impurezas.

Art. 17. A comercialização de queijo ralado, frios, laticínios e produtos fracionados ou fatiados só será permitida quando os mesmos forem preparados, inspecionados, embalados e devidamente rotulados nos estabelecimentos de origem ou quando o corte for solicitado pelo comprador e na sua presença.

Art. 18. Massas alimentícias e bolachas, quando vendidas a granel, deverão estar devidamente protegidas de qualquer contaminação por impurezas, constando o nome do produto, marca, nome e endereço do fabricante e prazo de validade.

Art. 19. Os pastéis, salgados e churros deverão ser fritos em tachos de aço inoxidável ou ferro galvanizado e servidos de maneira a evitar-se o contato manual com os alimentos, sendo que o cooperado fica obrigado à troca frequente do óleo utilizado para a fritura desses produtos.

Art. 20. O coco deverá ser lavado previamente antes da comercialização, retirando-se todas as sujidades aderidas à casca.

Art. 21. O caldo de cana, os sucos de frutas e a água de coco, quando extraída do fruto, deverão ser servidos em copos plásticos descartáveis, sendo vedado o uso de recipientes que possibilitem sua reutilização.

Art. 22. Para o consumo da polpa do coco, quando o comprador o desejar, deverá ser

81
Folha
Proc. nº 01.123.03
Isa Duarte Rodrigues

promovida a extração por meio de utensílio apropriado, confeccionado em aço inoxidável e a polpa deverá ser servida com a utilização de pratos e garfos descartáveis, sendo que a faca utilizada para a abertura do coco também deve ser confeccionada em aço inoxidável e apresentar-se sempre bem conservada e higienizada.

Art. 23. A comercialização do mel só será permitida desde que embalado, inspecionado e devidamente rotulado no estabelecimento de origem.

Art. 24. O gelo utilizado pelos comerciantes cadastrados para a venda dos produtos classificados nos Grupos 10, 11, 12, 13, 16 e 17 deverá ser produzido com água potável e proveniente de estabelecimentos devidamente legalizados.

Art. 25. Todos os cooperados, durante o período de comercialização de seus produtos, deverão utilizar vestimentas (jaleco e acessórios) padronizadas conforme especificação constante do Anexo Único, Integrante deste decreto.

CAPÍTULO V

DO FUNCIONAMENTO DOS VAREJÕES

Art. 26. Os varejões diurnos funcionarão de segunda a sexta-feira e nos finais de semana das 6 às 14 horas, e os varejões noturnos, das 17 às 23 horas.

§ 1º. O descarregamento e a montagem dos equipamentos não poderão ser iniciados antes das 6 horas, no caso de varejões diurnos, e das 17 horas, no caso de varejões noturnos, assim como a desmontagem e o carregamento deverão estar concluídos até as 14 e 23 horas, respectivamente, quando os locais utilizados para o funcionamento dos varejões deverão estar livres e desimpedidos para os serviços de limpeza.

§ 2º. Durante o horário de funcionamento dos varejões, fica proibido o trânsito e o estacionamento de veículos nas ruas a eles destinados, excetuando-se aqueles de propriedade dos cooperados e que fazem parte integrante dos respectivos equipamentos.

Art. 27. Nas ruas em que são realizados os varejões, a localização dos equipamentos será feita de modo a não impedir o acesso de pedestres às residências, mantendo-se obrigatoriamente entre os equipamentos uma passagem mínima de 60 (sessenta) centímetros, que deverá estar sempre desimpedida.

Art. 28. Excepcionalmente, a critério do órgão competente, poderão funcionar no período das 6 às 14 horas os varejões já existentes na data de publicação deste decreto.

Parágrafo único. O Executivo publicará, no prazo de 30 dias, a relação dos varejões contemplados no "caput" deste artigo.

CAPÍTULO VI

DA PERMISSÃO DE USO

Art. 29. A ocupação dos espaços públicos destinados aos varejões será deferida na forma de permissão de uso, outorgada a título precário, oneroso, intransferível, por prazo indeterminado e por intermédio de regular certame licitatório, a cargo da SEMAB.

§ 1º. Poderão participar da licitação a que alude o "caput" deste artigo, as Cooperativas de Varejistas definidas no artigo 2º e constituídas segundo a legislação vigente.

§ 2º. Os documentos necessários à obtenção da permissão de uso, por intermédio de procedimento licitatório, serão os exigidos na legislação que regula a matéria.

§ 3º. As Cooperativas iniciarão suas atividades somente após o deferimento da permissão de uso e a lavratura do competente termo.

§ 4º. Constará do termo de permissão de uso a relação dos varejões nos quais as Cooperativas estarão aptas a comercializar.

CAPÍTULO VII

DA REMUNERAÇÃO DE USO

Art. 30. A remuneração devida pela ocupação de área nos varejões será anual,

calculada de acordo com a quantidade de varejões designados às Cooperativas, bem como das áreas por elas utilizadas - metro quadrado por varejão - com o acréscimo ofertado na proposta apresentada por ocasião do processo licitatório, e cobrada em até 12 (doze) parcelas mensais.

Parágrafo único. O valor do m² (metro quadrado) de que trata o "caput" deste artigo será estabelecido e atualizado anualmente mediante decreto específico a ser editado pelo Executivo, prevalecendo para o ano em curso os preços constantes da Tabela II, item 11, do Decreto nº 44.281, de 24 de dezembro de 2003.

Art. 31. As Cooperativas, na hipótese de desistência da permissão de uso e consequente desocupação dos varejões, deverão comunicar o fato à SEMAB com, no mínimo, 60 (sessenta) dias de antecedência, a fim de que seja providenciada, em tempo hábil, a abertura de certame licitatório para preenchimento das vagas.

CAPÍTULO VIII

DAS COOPERATIVAS

Art. 32. As Cooperativas de Varejistas interessadas em operar nos varejões deverão estar constituídas em conformidade com a legislação vigente, comprovada sua regularidade fiscal por meio da documentação pertinente.

Parágrafo único. As Cooperativas respondem perante a Administração pelos atos de seus cooperados, no que diz respeito à observância da legislação municipal que rege a matéria.

Art. 33. As Cooperativas serão responsáveis pela execução dos serviços de varrição, lavagem e desodorização de todos os locais utilizados para o funcionamento dos varejões ao final do período de comercialização, bem como pela instalação de equipamento sanitário, quando inexistente no local.

CAPÍTULO IX

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 34. Os cooperados cadastrados para a comercialização de pescados, aves abatidas, mlúdos bovinos e de frango, bisteca, costela e lombo suínos, pastéis e salgados, churros, caldo de cana, laticínios e embutidos em geral, deverão apresentar, quando solicitado pela fiscalização das Subprefeituras ou outro órgão competente, o número de registro dos respectivos veículos junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 35. Ocorrendo o extravio de documentos referentes à sua atividade, as Cooperativas deverão notificar o fato ao setor competente da SEMAB e requerer por escrito a 2ª via.

Art. 36. Os cooperados deverão, ainda, atender às seguintes obrigações:

I - vender somente os produtos classificados em seus respectivos grupos de comércio;
II - afixar preço sobre as mercadorias, de modo bem visível, observados os tabelamentos estabelecidos pelos órgãos competentes;

III - instalar balança, a ser utilizada para a comercialização de seus produtos, em local que permita ao comprador verificar a exatidão do peso da mercadoria adquirida, conservando-a devidamente aferida a cada 6 (seis) meses;

IV - usar, no exercício de sua atividade, o uniforme estabelecido pela SEMAB, conforme o disposto no artigo 25 deste decreto;

V - não lavar nem manipular mercadorias no local do varejão, ressalvado o disposto no artigo 9º deste decreto;

VI - usar papel adequado para embrulhar os gêneros alimentícios, vedado o emprego de jornais, impressos, papéis usados ou quaisquer outros que contenham substâncias químicas prejudiciais à saúde;

VII - manter rigorosa higiene pessoal, do vestuário, dos equipamentos e dos utensílios;

VIII - manter sempre limpa, durante o período de comercialização, a área de localização de suas barracas, instalando, inclusive, recipientes próprios para receber

Folha 82
Proc. nº 01020107

Isis Duarte Rodrigues

todo o lixo produzido, o qual deverá ser acondicionado em sacos plásticos para posterior recolhimento;
IX - observar rigorosamente, naquilo que lhe couber, as exigências de ordem higiênico-sanitárias, previstas na legislação vigente;
X - acatar ordens e instruções dos agentes vistoros das Subprefeituras e demais autoridades competentes, devidamente identificados e credenciados no exercício de suas funções;
XI - franquear o acesso ao local de manipulação e acondicionamento dos alimentos, para do recinto dos varejões, quando solicitado pelas autoridades competentes.
Parágrafo único. Ficam proibidas aos cooperados a oferta e a venda de mercadorias fora do espaço delimitado pelas barracas.

CAPÍTULO X

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 37. A fiscalização dos varejões ficará a cargo das Subprefeituras, no âmbito de suas áreas de atuação, sendo exercida pelos agentes vistoros e demais autoridades competentes.

Parágrafo único. Fica proibido ao agente público, quando no exercício de suas funções nos varejões, efetuar compras, bem como tratar de interesse do cooperado junto a SEMAB ou as Subprefeituras.

CAPÍTULO XI

DAS PENALIDADES

Art. 38. A permissão de uso, formalizada por despacho da SEMAB, poderá ser revogada a qualquer tempo, observado o interesse público, atendendo-se à precariedade do título e, ainda, quando ficar comprovada:

- I - infração a quaisquer dispositivos deste decreto;
- II - falta de pagamento do preço público, taxas e demais encargos devidos em razão do exercício da atividade;
- III - manutenção e exposição, durante a realização do varejão, de carne bovina "in natura", cuja comercialização está vedada por este decreto;
- IV - ausência à testa do equipamento, durante o período de comercialização, do cooperado ou do preposto devidamente cadastrado junto às Cooperativas para esse fim;
- V - prática, pela Cooperativa permissionária ou por um de seus cooperados, de:

- a) atos de indisciplina, turbulência ou atentatórios à boa ordem e à moral;
- b) reincidência de infrações de caráter grave e gravíssimo, relativas à legislação sanitária vigente;
- c) desacato às ordens administrativas.

§ 1º. Anteriormente à revogação da permissão de uso, e considerando-se a gravidade da infração, poderá ser aplicada, preventivamente, uma advertência por escrito, apontando-se suas razões; persistindo a infração no mesmo ano civil, proceder-se-á à suspensão das atividades da Cooperativa permissionária no próximo dia da realização do varejão.

§ 2º. No caso de aplicação de penalidade, em conformidade com o disposto no "caput" deste artigo, ficará ressalvada a cobrança de possíveis débitos existentes, não assistindo à Cooperativa direito a qualquer tipo de indenização, seja a que título for.

CAPÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39. Compete à SEMAB, além das outras atribuições previstas neste decreto:

- I - elaborar normas pertinentes aos varejões, orientando e supervisionando o cumprimento da legislação;
- II - manter atualizado o cadastro das Cooperativas e dos respectivos cooperados;
- III - estabelecer e fiscalizar a cobrança do preço público, taxas e demais encargos devidos pelas Cooperativas, encaminhando relatórios mensais às respectivas

Subprefeituras;

IV - controlar, mediante a realização de estudos técnicos, os preços dos produtos comercializados nos varejões.

Art. 40. Compete às Subprefeituras, além das outras atribuições previstas neste decreto:

I - fiscalizar o cumprimento das normas legais referentes ao funcionamento dos varejões;

II - notificar as Cooperativas que estiverem em desacordo com as normas preconizadas neste decreto e na legislação complementar vigente.

Art. 41. Todos os produtos e equipamentos que se encontrarem em desacordo com as exigências legais serão apreendidos e recolhidos pelas respectivas Subprefeituras.

§ 1º. Os produtos alimentícios apreendidos, depois de relacionados, e constatada sua boa qualidade, serão encaminhados ao Banco de Alimentos da Cidade de São Paulo.

§ 2º. A destinação dos demais produtos apreendidos deverá obedecer o disposto no Decreto nº 44.382, de 17 de fevereiro de 2004.

§ 3º. Nos casos mencionados nos parágrafos 1º e 2º deste artigo, não caberá aos infratores qualquer tipo de indenização.

Art. 42. Os casos omissos serão apreciados e decididos conjuntamente pela SEMAB e pelas Subprefeituras respectivas.

Art. 43. Aplicam-se as disposições deste decreto a todos os varejões instalados em áreas públicas do Município de São Paulo.

Art. 44. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 20 de setembro de 2004, 451º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

LUÍZ TARCÍSIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Abastecimento

CARLOS ALBERTO ROLIM ZARATTINI, Secretário Municipal das Subprefeituras

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 20 de setembro de 2004.

JILMAR AUGUSTINHO TATTO, Secretário do Governo Municipal

ANEXO ÚNICO A QUE SE REFERE O ARTIGO 25 DO DECRETO Nº 45.312, DE 20 DE SETEMBRO DE 2004

GRUPOS	COR DO JALECO	ACESSÓRIOS
1	AZUL-MARINHO	
2	AZUL-MARINHO	
3	AZUL-MARINHO	
4	AZUL-MARINHO	
5	AZUL-MARINHO	
6	BRANCO	
7	BRANCO	
8	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
9	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
10	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
11	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
12	BRANCO	BOTAS DE P.V.C. E GORRO OU BONÉ, AMBOS NA COR BRANCA; LUVAS DESCARTÁVEIS
13	BRANCO	BOTAS DE P.V.C. E GORRO OU BONÉ, AMBOS NA COR BRANCA; LUVAS DESCARTÁVEIS

83
Folha
Proc. nº 0102301/07
Isis Duarte Rodrigues
RF 1152074

BRANCO
BRANCO
BRANCO
BRANCO

GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA

Base de dados : legis

Pesquisa : 52432

Total de referências : 1

1/1

Título: DECRETO Nº 52.432 21/06/2011 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Confere nova regulamentação à Lei nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares no Município de São Paulo; disciplina a fiscalização do comércio irregular e delitos conexos; revoga o Decreto nº 47.801, de 23 de outubro de 2006.

Revogação: Revoga o Decreto nº 47.801/2006. (ver documento)

Legislação explicativa: Decreto nº 47.801/2006 - Regulamenta a Lei nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares no Município de São Paulo. (ver documento)

[Back]

PUBLICADO DOC 22/06/2011, p. 1 c. 2-3

DECRETO Nº 52.432, DE 21 DE JUNHO DE 2011

Confere nova regulamentação à Lei nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares no Município de São Paulo; disciplina a fiscalização do comércio irregular e delitos conexos; revoga o Decreto nº 47.801, de 23 de outubro de 2006.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO competir ao Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M, criado pelo Decreto nº 49.071, de 19 de dezembro de 2007, o planejamento de ações conjuntas envolvendo organismos federais, estaduais e municipais;

CONSIDERANDO o Convênio celebrado em 1º de dezembro de 2009, entre o Ministério da Justiça, a Prefeitura Municipal de São Paulo e o Instituto Brasileiro de Ética Concorrencial - ETCO, para implantar o Programa "Cidade Livre de Pirataria e do Comércio Ilegal" no Município de São Paulo;

CONSIDERANDO a constituição de grupo de trabalho permanente no Gabinete da Secretaria Municipal de Segurança Urbana, integrado por representantes de diferentes entes federativos e da sociedade civil, visando à implementação do referido Programa e ao combate ao crime de contrabando ou descaminho e a delitos conexos,

D E C R E T A:

Art. 1º. A Lei nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares, passa a ser regulamentada de acordo com as normas previstas neste decreto.

Art. 2º. O Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M, criado pelo Decreto nº 49.071, de 19 de dezembro de 2007, alterado pelo Decreto nº 52.179, de 14 de março de 2011, promoverá a articulação com os organismos federais, estaduais, municipais e da sociedade civil, com vistas a ampliar a fiscalização e o combate ao comércio irregular, em ações a serem definidas conforme planejamento realizado com o Comitê de Combate à Pirataria, ao Contrabando e à Sonegação.

Art. 3º. Serão cassados o auto de licença de funcionamento e o termo de permissão de uso, respectivamente, do estabelecimento ou do ambulante que comercializar, adquirir, estocar ou expuser produtos de qualquer natureza que sejam falsificados, pirateados, de origem duvidosa, contrabandeados ou fruto de descaminho.

Parágrafo único. Para os efeitos deste decreto, consideram-se produtos falsificados, pirateados, de origem duvidosa, contrabandeados ou fruto de descaminho aqueles assim caracterizados preliminarmente, em razão de evidências de ausência de comprovação fiscal da origem lícita dos produtos, de representação das empresas titulares da marca ou de constatações realizadas pela Polícia Civil, Polícia Federal, Polícia Militar, Receita Federal, por integrantes da Guarda Civil Metropolitana capacitados para tanto ou por agentes vistoristas da Prefeitura Municipal de São Paulo.

Art. 4º. Ao infrator serão assegurados o contraditório e o exercício do direito à ampla defesa, bem como a produção e a apresentação de provas, de acordo com o seguinte procedimento:

I - se constatada a infração administrativa referida no artigo 3º deste decreto, a Subprefeitura competente autuará processo administrativo, do qual constarão os fatos e os fundamentos legais para aplicação da penalidade;

II - o infrator será intimado para, em 5 (cinco) dias, oferecer defesa e indicar as provas que pretende produzir;

III - se apresentado requerimento para produção de provas, a autoridade competente apreciará sua pertinência, em despacho motivado;

IV - o infrator será intimado para manifestar-se, em 3 (três) dias, sobre novos documentos juntados, quando for o caso;

V - concluída a instrução, o Supervisor de Uso do Solo e Licenciamentos da Subprefeitura competente proferirá a decisão, devidamente motivada;

VI - contra o despacho que determinar a cassação do auto de licença de funcionamento ou do termo de permissão de uso caberá recurso para o Subprefeito, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

§ 1º. Nos casos de edificação de uso não residencial com diferentes estabelecimentos e licenças de funcionamento, será avaliada a regularidade do imóvel e das licenças individuais.

§ 2º. Na hipótese de regularidade do imóvel, poderão funcionar os estabelecimentos que exercerem suas atividades em conformidade com a respectiva licença de funcionamento e que não comercializarem produtos ilícitos.

§ 3º. Proferida a decisão administrativa final, nos termos deste artigo, a Subprefeitura competente procederá à ação fiscalizatória, visando ao encerramento da atividade ou à liberação do imóvel, para funcionamento dos diferentes estabelecimentos, total ou parcialmente.

§ 4º. Nos casos em que for constatada, na ação fiscalizatória, a inexistência de licença de funcionamento, o estabelecimento será fechado e sofrerá às sanções aplicáveis de acordo com as regras previstas na legislação pertinente, sem prejuízo da continuidade da operação de fiscalização e averiguação complementares, inclusive com a apreensão de produtos e equipamentos, bem como a condução de pessoas, conforme o caso.

Art. 5º. A fiscalização do cumprimento das disposições previstas na Lei nº 14.167, de 2006, e neste decreto compete à Supervisão de Fiscalização da Coordenadoria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano - CPDU da Subprefeitura em cujo território estiver situado o estabelecimento ou em que tiver sido emitido o termo de permissão de uso para comércio ambulante.

Art. 6º. A Guarda Civil Metropolitana - GCM, observado o disposto na Lei nº 13.866, de 1º de julho de 2004, alterada pela Lei nº 14.879, de 7 de janeiro de 2009, também participará, mediante planejamento conjunto, da fiscalização de irregularidades nos estabelecimentos a que se refere este decreto, verificando evidências de produtos falsificados, pirateados, de origem duvidosa, contrabandeados ou fruto de descaminho.

§ 1º. A GCM poderá fazer a preservação do local, utilizando-se dos meios necessários para controle de entrada e saída de produtos ou pessoas, podendo também apoiar a ação do agente vistor da Subprefeitura competente, bem como dos demais organismos federais, estaduais e municipais, conforme o caso e observadas as respectivas competências.

§ 2º. As atividades do estabelecimento poderão ser suspensas durante as operações de fiscalização, com vistas à segurança das atividades dos agentes dos diferentes organismos e da agilização e controle das apreensões.

§ 3º. Em situações de flagrante delito, no caso de produtos falsificados, pirateados, contrabandeados ou fruto de descaminho, o Guarda Civil Metropolitano fará a apreensão dos produtos e conduzirá ao Distrito Policial os responsáveis por sua comercialização, bem como os produtos apreendidos; no caso de produtos de origem duvidosa, deverão ser levados ao depósito da Subprefeitura local, para os fins do disposto no artigo 4º deste decreto, em conformidade com o procedimento nele previsto.

§ 4º. Na hipótese prevista no § 4º do artigo 4º deste decreto, a GCM, além de fazer a preservação do local para as apreensões e a proteção da ação fiscalizatória, efetuará monitoramento do local para coibir a reabertura e conduzirá os responsáveis à autoridade policial em caso de infração, por crime de desobediência, cabendo à Subprefeitura as providências de relaxação e aplicação das sanções agravadas previstas na legislação pertinente.

Art. 7º. O Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M, por meio da Secretaria Municipal de Segurança Urbana, e a Secretaria Municipal de Coordenação das

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

Subprefeituras poderão firmar parcerias e convênios e editar portarias conjuntas com organizações afins, visando aos propósitos previstos neste decreto.

Art. 8º. O Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M poderá requisitar apoio das Secretarias Municipais, no âmbito de suas competências, a fim de auxiliar nas operações realizadas para o combate ao comércio irregular e delitos conexos.

Art. 9º. Os produtos ilícitos apreendidos serão acondicionados em embalagens apropriadas, fechadas por lacre, identificadas por lojas ou boxes e natureza dos produtos, e encaminhadas aos depósitos da Polícia Civil, da Receita Federal ou da Prefeitura, conforme a competência, para efeito dos inquéritos instaurados e, no caso de produtos contrafeitos, seus exemplares serão submetidos à perícia.

§ 1º. A Secretaria Municipal de Segurança Urbana poderá viabilizar e manter depósitos específicos, dotados de sistema de segurança e procedimentos de controle, para a guarda dos produtos de apreensões resultantes do combate à pirataria ou contrafação e ao contrabando ou descaminho, especialmente os decorrentes das ações de que trata o artigo 2º deste decreto.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Segurança Urbana designará os agentes que atuarão nos procedimentos de controle e proteção dos depósitos, bem como os responsáveis pela exibição dos produtos perante a autoridade competente, conforme o caso e os entendimentos estabelecidos.

§ 3º. Os produtos apreendidos de origem duvidosa serão encaminhados ao depósito da Subprefeitura competente ou indicado pela Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.

Art. 10. A suspeita de existência de produtos falsificados, pirateados, contrabandeados ou fruto de descaminho, comercializados ou estocados por ambulante ou estabelecimento, poderá ser comunicada à Subprefeitura, à Central de Atendimento 156 da Prefeitura Municipal de São Paulo, à Central 153 da Guarda Civil Metropolitana e a outros, conforme acordos firmados.

Parágrafo único. Todas as denúncias serão disponibilizadas ao Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M e às Subprefeituras, que planejarão ou adotarão as providências necessárias, em articulação com os organismos municipais, estaduais e federais, conforme o caso.

Art. 11. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o Decreto no. 47.801, de 23 de outubro de 2006.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 21 de junho de 2011, 458º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

RONALDO SOUZA CAMARGO, Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras

EDSOM ORTEGA MARQUES, Secretário Municipal de Segurança Urbana

NELSON HERVEY COSTA, Secretário do Governo Municipal

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 21 de junho de 2011.

Base de dados : legis
Pesquisa : 53256
Total de referências : 1

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

1/1

Título: DECRETO Nº 53.256 02/07/2012 (ver documento)
Sem revogação expressa
Ementa: Dispõe sobre a implantação de espaços destinados ao exercício do comércio ambulante.

[[Back](#)]

uma 89 fls. 100
Proc. nº 01.0230/07
Sis Duarte Rodrigues
F 11.207

PUBLICADO DOC 03/07/2012, p. 1 c. 1

DECRETO Nº 53.256, DE 2 DE JULHO DE 2012

Dispõe sobre a implantação de espaços destinados ao exercício do comércio ambulante.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO que a Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, disciplinadora do comércio ambulante, prevê a implantação de áreas de comercialização popular;

CONSIDERANDO a necessidade de reorganizar o comércio ambulante na Cidade de São Paulo, priorizando o uso racional do espaço público e minimizando os graves problemas decorrentes da concentração desordenada dessa atividade nas vias e logradouros públicos;

D E C R E T A:

Art. 1º. A Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras, em conjunto com as Subprefeituras e ouvidas as Comissões Permanentes de Ambulantes, fica autorizada a adotar providências objetivando implantar espaços destinados exclusivamente ao exercício do comércio ambulante por pessoas com deficiências físicas de natureza grave e de capacidade reduzida e sexagenários, definidos nos termos do artigo 4º da Lei 11.039, 23 de agosto de 1991.

Art. 2º. Ficam desde já indicados para a finalidade prevista no artigo 1º os seguintes locais:

I – na região da Subprefeitura da Sé: Rua Rodrigo Silva com a Rua Assembléia, ao lado do Viaduto Dona Paulina, próximo à Praça Clóvis Beviláqua e à Estação Sé do Metrô;

II – na região da Subprefeitura da Sé: Rua Vergueiro, em frente à Estação Vergueiro do Metrô, próximo aos Hospitais da Beneficência Portuguesa e do Servidor Público Municipal;

III – na região da Subprefeitura da Lapa: área sob o Viaduto Comendador Elias Nagib Breim, ao lado da estação de trem e do Terminal de Ônibus da Lapa, em frente ao Mercado Municipal da Lapa;

IV – na região da Subprefeitura do Jabaquara: Rua Anita Costa com a Rua dos Comerciantes, ao lado do Terminal de Ônibus do Jabaquara, próximo à Estação Jabaquara do Metrô;

V – na região da Subprefeitura da Mooca: Rua Toledo Barbosa com a Rua Álvaro Ramos, próximo à Estação Belém do Metrô, ao lado da Radial Leste;

VI – na região da Subprefeitura da Casa Verde: Largo do Peri, próximo ao Terminal de Ônibus Cachoeirinha e do Centro Comercial;

VII – na região da Subprefeitura de São Miguel: Rua Salvador de Medeiros, na antiga Estação São Miguel da CPTM, próximo ao Centro Comercial de São Miguel.

Art. 3º. Na implantação dos espaços destinados ao comércio deverão ser integralmente observadas as disposições previstas na Lei nº 11.039, de 1991.

Art. 4º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 2 de julho de 2012, 459º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

RONALDO SOUZA CAMARGO, Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras

NELSON HERVEY COSTA, Secretário do Governo Municipal

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 2 de julho de 2012.

[Serviços](#) | [A Cidade](#) | [Compras](#) | [Notícias](#) | **Governo**

CGE INFORMA Chuviscos em pontos isolados da Capital.

Folha 38
Proc. nº 0230/08.101
Busca no portal
Isla Duarte Rodrigues
ORF 11.207

Pesquisa de Legislação MunicipalTipo: **PORTARIA**Número: **2619** Ano: **2011** Secretaria: **SMS****Enviar****Limpar**

Foi encontrada 1 ocorrência

1. PORTARIA Nº: 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Publicação
6/12/2011, Folha 23

Ementa:

APROVA O REGULAMENTO TECNICO DE BOAS PRATICAS. ESTABELECE CRITERIOS/PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA PRODUCAO DE ALIMENTOS. REVOGA P 1210/06(SMS).

[Ver texto integral](#)**Voltar**

[Prefeitura da Cidade de São Paulo](#) | [Expediente](#) | [Portal e Inclusão Digital](#) | São Paulo, 17 de Julho de 2013 | ☒ [Contato](#) | [Mapa do site](#) |

Governo
Cruzeiros em pontos isolados da Capital

Busca no portal
18°C 88mm 5 e 6

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Voltar

Imprimir

Folha 91

Proc. nº 01-0234/07
Ils Duarte Rodrigues
DE 11.207

PORTARIA 2619/11 - SMS

O Secretário Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e, CONSIDERANDO as disposições contidas nos artigos 10, 45 e 46 da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo);

CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

Art. 2º - Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Portaria.

Art. 3º - A desobediência ao disposto no Regulamento aprovado por esta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo).

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Portaria SMS.G nº 1.210/06.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

ANEXO

Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

1. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento considera-se:

Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação,

processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Alimento: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

Alimento preparado: Alimento pronto para consumo que foi manipulado em cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisserias e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;

b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

Animais Sinantrópicos: São aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos a saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.

Boas Práticas: Procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos com a legislação.

Contaminante: Qualquer agente de origem física, biológica ou química, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

Contaminação cruzada: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

Cozinhas industriais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fixas, como indústrias e empresas.

Cozinhas institucionais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

Higienização das mãos: Termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos.

Higienização simples das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido comum.

Higienização antisséptica das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.

Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Lote: Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Material sanitário: Material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

Manipulação de alimentos: Toda operação que modifica diretamente os alimentos embalados ou não, os

manipulador de alimentos. Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos.

Manipulação de alimentos: Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.

Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Rastreabilidade: Processo de acompanhamento do produto na cadeia produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Responsável técnico: É o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde.

Restos alimentícios: Alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária e desinfestantes.

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

2.1. Os estabelecimentos devem situar-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes. As áreas circundantes não devem oferecer condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores.

2.2. Área externa - Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, pré-preparo, preparo, armazenamento e expedição de alimentos devem ser revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos. A vegetação deve ser mantida aparada.

2.2.1. A área destinada ao armazenamento de resíduos deve ter dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, ser revestida com material sanitário e ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto. Deve ser protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

2.2.2. As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser construídos com material de fácil limpeza, possuir tampas bem ajustadas e permanecer dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto.

2.2.2.1. Esses recipientes devem estar disponíveis em número suficiente e possuir capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados.

2.2.3. A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.

2.3. Áreas Externas e Internas - Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

2.3.1. Toda construção deve garantir a acessibilidade à pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida conforme legislação vigente.

2.3.2. Os estabelecimentos não podem ter comunicação direta com dependências residenciais, bem como ser utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim. O descanso durante as pausas deve ocorrer em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos.

2.3.3. Os ralos e as grelhas devem ser em número suficiente de forma que seja possível o adequado escoamento de líquidos. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.

2.3.3.1. É proibida a instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias.

2.3.4. É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

I. Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;

II. Possuir capacidade e vazão suficientes;

III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV. Possuir superfície lisa;

V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras.

VI. Ser mantido bem vedado;

VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

2.4. Área interna - As instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, apresentar fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.4.1. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos, o padrão do cardápio e os sistemas de distribuição e venda.

2.4.2. As instalações devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no setor.

2.4.3. As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos demais setores.

2.4.3.1. Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos.

2.4.3.2. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem estar higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos.

2.4.4. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o

nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

2.4.3. Os pisos devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos para não permitir que a água fique estagnada. Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

2.4.4. As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, a higienização e ao calor. Devem estar livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. São vedadas as divisórias de vazão interno. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.5. Os tetos devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor. Devem estar livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras. É proibido forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade. Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.8. As portas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara. Devem estar ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos. Os estabelecimentos que, devido às características de suas atividades, não consigam manter o isolamento adequado do meio externo devem possuir, em todas as portas internas, mecanismos de proteção iguais àqueles exigidos para as portas com acesso direto ao meio externo. É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos.

2.4.9. As janelas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros, ser construídas com material resistente e de fácil limpeza, ser mantidas íntegras e ajustadas aos batentes. As janelas devem estar protegidas de modo que os raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor. A proteção adotada deve ser constituída de material de fácil limpeza.

2.4.10. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

2.4.11. Para as áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos não se aplicam os itens 2.4.5 a 2.4.10. As paredes, tetos, janelas, portas, pisos, grelhas e ralos devem ser mantidos em bom estado de conservação.

2.4.12. Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo. Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.

2.4.13. As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais.

2.4.14. As fiações elétricas devem ser embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente.

2.4.15. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar e garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, póis, fumaça, gordura e condensação de vapores.

2.4.15.1. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

2.4.15.2. O pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local. O pé-direito deve ter, no mínimo, 2,70 metros.

2.4.15.3. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meio de aberturas na edificação, devem ser instalados sistemas de climatização compatíveis com as dimensões

das instalações, o número de ocupantes e as características do processo produtivo, de acordo com os parâmetros e os critérios estabelecidos na legislação específica. A direção do fluxo de ar deve ser da área fíls. 104 limpa para a suja e não deve incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários daquela área.

2.4.15.4. Os componentes dos equipamentos de climatização devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.4.15.5. A higienização, a manutenção programada e periódica dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros devem ser realizadas conforme legislação específica.

2.4.15.6. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

2.4.15.6.1. É proibida a utilização de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para o consumo.

2.4.15.7. Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar.

2.4.16. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em:

I. Sanitários para funcionários e público;

II. Vestiários para os funcionários;

III. Pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada, considerando-se as áreas de guarda de resíduos, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumo de alimentos.

2.4.17. As pias exclusivas para a higienização das mãos devem ser instaladas em número suficiente considerando-se o fluxo de produção, a dimensão das instalações e as características dos alimentos manipulados em cada setor.

2.4.18. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em todos os locais destinados ao consumo de alimentos, tais como refeitórios, salões de restaurantes e praças de alimentação.

2.4.19. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos no setor de venda de frutas, verduras e legumes nas lojas dos supermercados e hipermercados.

2.4.20. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser específicas para cada sexo. Os vasos sanitários e os chuveiros devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários. É vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente suprido.

2.4.21. Os vestiários devem ser específicos para cada sexo, possuir armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais que devem ser organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

2.4.21.1. Os calçados devem ser dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos.

2.4.21.2. Para os estabelecimentos comerciais classificados como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área de sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros na proporção de um para cada vinte funcionários.

2.4.22. As instalações sanitárias destinadas ao público devem possuir:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido.

2.4.22.1. Os estabelecimentos com área de consumação para o público devem dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, exceto quando instalados em centros comerciais que ofereçam esse serviço. Os equipamentos e acessórios devem ser instalados de forma que possam ser utilizados por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida.

2.4.23. Nos locais onde não há consumação é opcional a instalação de sanitário para o público.

2.4.24. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

2.4.25. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto.

2.4.26. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. As caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas.

2.4.27. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

2.4.28. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado. As tubulações devem possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

2.4.29. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas de acordo com as normas vigentes. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

2.4.29.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve obedecer à especificação do fabricante.

2.4.30. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

3. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1. Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

3.2. As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques, balcões de distribuição, caminhos para transporte de alimentos e demais móveis, equipamentos e utensílios devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

3.3. As empresas devem dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, pHmetros, termômetros, termohigrômetros, higrômetros, entre outros.

3.4. Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

3.4.1. As empresas devem manter registros de controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, além de manter a disposição da autoridade sanitária comprovante da execução do serviço realizado por empresa acreditada em órgão oficial competente.

3.5. As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário.

3.6. Os móveis das áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos estão livres das exigências do item anterior. Os mesmos devem ser mantidos limpos e bem conservados.

3.7. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário.

3.8. Os equipamentos devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento.

3.9. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

3.10. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

3.11. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

3.12. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir.

3.13. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

3.14. Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados, de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição.

3.15. É proibido em fornos a lenha o uso de madeira provida de demolição, móveis, caixarias e aquelas utilizadas em obras.

3.16. O arranjo físico dos equipamentos e dos móveis deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários.

3.17. O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.

3.18. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

3.19. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

3.20. Todas as máquinas, equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos

3.20. Todos os máquinas e equipamentos utilizados em áreas destinadas com a produção de alimentos e embalagens devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

3.21. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, tais como: partes móveis, zonas entrantes, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

3.22. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que:

I. Sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

II. Não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;

III. Possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;

IV. Não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental;

V. Não acarretem riscos adicionais.

3.23. A empresa deve utilizar e manter em condições seguras de uso os equipamentos que auxiliem no transporte e movimentação de cargas, cujo peso possa comprometer a segurança ou acarretar agravos à saúde dos funcionários.

3.24. O dimensionamento dos equipamentos e mobiliários deve assegurar a perfeita adaptação às dimensões corporais do manipulador.

3.25. A empresa deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executadas na posição sentada.

3.26. Os motores e casas de máquinas devem possuir sistemas de isolamento que garantam a segurança dos funcionários e operadores.

4. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente fria e quente.

4.1.1. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados para que seja possível a higienização adequada.

4.2.1. Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.

4.3. Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

4.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

4.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

4.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

4.7. Todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

4.8. A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

I. Durante a lavagem: 55°C a 65°C;

II. Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

4.9. A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

4.10. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

4.11. É vedado:

I. Varrer a seco;

II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;

III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;

IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;

V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;

VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.

4.12. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deve ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.13. O Sistema de limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

4.13.1. Os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície.

4.14. No sistema de limpeza a seco, a lavagem e a desinfecção só devem ser empregadas quando o nível de contaminação exigir.

5. RECEBIMENTO

5.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis. O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos.

5.2. É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos.

5.3. Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

5.4. Os produtos devem permanecer nesta área apenas o tempo necessário para realização das atividades

relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento.

5.7. É proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens para alimentos e descartáveis nos pátios e nas áreas de recebimento.

5.8. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores.

6. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. Deve-se, ainda, observar:

I. Integridade e legibilidade da rotulagem;

II. Denominação de venda;

III. Data de validade;

IV. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;

V. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

VI. Temperatura dos alimentos perecíveis que, quando do recebimento, devem obedecer aos seguintes parâmetros:

a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

b) Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

c) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;

d) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

e) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 5°C;

f) Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C;

g) Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

h) Produtos quentes: no mínimo a 60°C.

VII. Indícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;

VIII. As características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

IX. A integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 5.7 não devem ser recebidos.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6.1. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios:

I. Protegidos da incidência de raios solares;

II. Separados por categorias;

III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;

IV. Separados dos alimentos que exalem odores;

V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;

VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;

VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VIII. Acondicionados em embalagens integras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;

IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

6.1.2. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Incluem-se também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e a legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

6.1.3. Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro.

6.1.4. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

6.2. As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada. Devem ser mantidos protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

6.3. As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras.

6.4. Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos.

6.5. Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos devem ser armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado.

6.6. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.

6.7. Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes.

6.8. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios

deverem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.

6.9. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, deverão ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.

6.10. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

6.11. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.

6.12. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos.

6.13. Os equipamentos de refrigeração devem ser dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.

6.14. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes.

6.15. Os alimentos estocados em câmaras frias devem ser armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio. Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.

6.16. Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando da existência de apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro.

6.17. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus ou não higienizados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

6.18. Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas específicas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato direto com os alimentos do recipiente inferior, quando empilhados. O material descartável utilizado neste procedimento não deve ser reaproveitado.

6.19. Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.20. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

6.21. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

6.22. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.

6.23. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir:

- I. Antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;
- II. Revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem;

III. Prateleiras confeccionadas com material sanitário;

IV. Estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento;

V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;

VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;

VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;

VIII. Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;

IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

6.24. As embalagens dos alimentos armazenados devem estar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento.

6.25. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, entre outros produtos, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.26. Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso.

6.27. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade.

6.28. Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade.

6.29. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

I. De 0 a -5°C: 10 dias;

II. De -6 a -10°C: 20 dias;

III. De -11 a -18°C: 30 dias;

IV. Abaixo de -18°C: 90 dias.

6.30. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

I. Leite e derivados: no máximo a 7°C por 5 dias;

II. Ovos e outros produtos: no máximo a 10°C por 7 dias;

III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por 3 dias;

IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por

- 2 dias;
- V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias;
- VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C por 5 dias;
- VII. Peixes e embutidos fatiados, picados ou moldos: no máximo a 4°C por 3 dias;
- VIII. Alimentos pós-cozção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;
- IX. Pescados pós-cozção: no máximo a 2°C por 1 dia;
- X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia ou acima de 6°C até 8°C por 1 dia;
- XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia;
- XII. Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5° C por 3 dias;
- XIII. Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4°C por 3 dias.
- 6.31. Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas no item 6.30, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.
- 6.31.1. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 6.29 e 6.30 devem ser descartados.
- 6.32. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro.
- 6.33. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.
- 6.34. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados.
- 6.35. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de congelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, e que não atenderem o estabelecido no Subitem 6.1.2, devem ser descartados.
- 6.36. É vedada a utilização de sacolas para transporte de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração e de aquecimento de refeições.
- 7. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO**
- 7.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e acondicionamento dos alimentos deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.
- 7.1.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada.
- 7.2. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos.
- 7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- 7.4. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazos de

validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

7.5. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não integras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.

7.6. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente e potável.

7.7. Todos os equipamentos e utensílios que entram em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

7.8. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.9. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

I. Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas;

II. Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores;

III. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;

IV. Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado;

V. Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

7.9.1. Não precisam sofrer desinfecção:

I. As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor;

II. As frutas cujas cascas não serão consumidas;

III. As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas cujas cascas não serão utilizadas no processo.

7.10. Para higienização de vegetais os estabelecimentos devem possuir utensílios, equipamentos ou cubas de material não contaminante, próprios para este fim, resistentes à corrosão, de tamanho que permita a imersão completa dos mesmos, e em número suficiente de acordo com as quantidades de alimentos manipulados e os procedimentos utilizados.

7.11. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes.

7.12. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

7.13. Os produtos hortifrutícolas minimamente processados devem ser manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos.

7.14. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalgue deve ser realizado:

I. Em água potável, sob refrigeração até 5° C;

II. Por meio de reserva.

7.16. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote.

7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

7.17. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.

7.18. Os produtos congelados devem ser preparados segundo a recomendação do fabricante expressa na rotulagem. Na ausência dessa informação, o descongelamento pode ser realizado diretamente sob cocção, desde que o método de cocção assegure o disposto no subitem 7.21.

7.19. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio. Devem ser asseguradas as condições estabelecidas no subitem 7.21.

7.20. Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos.

7.22. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o alimento preparado deve ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado.

7.23. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante.

7.24. As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

7.25. A reutilização de óleos e gorduras só é permitida enquanto estes não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor.

7.26. Os óleos e gorduras devem ser filtrados em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, devem ser obedecidas as recomendações do fabricante e observadas as características físico-químicas e sensoriais dos óleos e gorduras.

7.27. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

- I. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas;
- II. Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca, de forma a evitar a contaminação cruzada;
- III. São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

7.28. Na etapa de reaquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C.

7.29. É vedada a utilização de restos alimentares.

7.30. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos.

7.31. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.

8. EMBALAGEM E ROTULAGEM

8.1. As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas. Devem ser adequadas às características intrínsecas do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

8.1.1. As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

8.2. A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características.

8.2.1. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

III. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

IV. Data de validade;

V. Identificação do lote;

VI. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;

VII. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que possam sofrer alterações após a abertura das embalagens;

VIII. Informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX. Registro, quando obrigatório.

8.2.2. Os alimentos fabricados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Marca;

III. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. Data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições.

9. DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO

9.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.

9.2. É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

9.3. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos de forma a propiciar o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos.

9.4. Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.

9.5. As plantas em terra não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, sobre balcões e mesas de distribuição. É vedada a adubação orgânica.

9.6. É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

9.7. É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

9.8. É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

9.9. É proibido expor para venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros.

9.10. As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos devem ser higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

9.11. Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos devem ser imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos.

9.12. É proibido expor para venda, em sistema de autosserviço, alimentos não embalados, exceto vegetais não higienizados, grãos e refeições prontas para consumo imediato servidas em restaurantes e similares.

9.13. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.

9.14. É permitida também a comercialização de carne moída processada e embalada em estabelecimento regularizado junto aos órgãos oficiais competentes.

9.15. No comércio varejista de carnes, somente será permitido empanar e adicionar temperos em carnes quando existir local que atenda os mesmos requisitos da área de pré-preparo. O responsável pelas atividades deve estar devidamente treinado em manipulação de carnes.

9.16. São vedadas no comércio varejista de carnes a manipulação de preparações com carnes moldas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas.

9.17. São proibidas a comercialização e a utilização de carne seca, carne de sol, charque e outros produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sem registro nos órgãos oficiais competentes.

9.18. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados desde que esteja em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem e que ocorra em estabelecimentos que possuam equipamentos destinados para este fim. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo. Deve ser informada, também, a data de descongelamento do produto.

9.19. É proibida a comercialização de produtos descongelados contrariando a recomendação do fabricante, indicada na rotulagem, de preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

9.20. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser mantidos limpos e bem conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material sanitário, conforme as características dos alimentos.

9.21. Os produtos vendidos a granel devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações:

I. Denominação de venda do produto;

II. Marca;

III. Data de validade segundo a recomendação do fabricante.

9.22. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.

9.23. Os expositores de alimentos resfriados e congelados devem indicar, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais vigentes.

9.24. Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

9.25. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.

9.26. Os alimentos das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

9.27. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.

9.28.1. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

9.29. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C.

9.30. Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

I. Alimentos quentes:

a) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo por 6 horas;

b) Em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora.

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação.

a) Até 10°C, por no máximo 4 horas;

b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas. Exceto preparações com pescados e carnes cruas.

9.31. Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.

9.26. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 9.24 e 9.25 devem ser descartados.

9.27. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos.

9.28. É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, em tamanho e local de ampla visibilidade, afixado s em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente.

9.28.1. Nos estabelecimentos que operam no sistema de autosserviço, as bebidas alcoólicas deverão ser dispostas em locais ou estandes específicos, distintos dos demais produtos expostos, com a afixação da sinalização de proibição, conforme regulamentação vigente.

10. TRANSPORTE

10.1. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

10.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais junto com alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos.

10.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

10.2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

10.3. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.

10.3.1. Os procedimentos para a utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado.

10.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

10.5. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

10.6. As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

10.7. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

10.8. Os equipamentos de refrigeração devem garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto.

10.9. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

10.10. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas:

- I. Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;
- II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante; fls. 112

IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C;

V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C;

VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C.

10.11. A exigência de veículos com equipamentos de refrigeração fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto.

10.11.1. Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.

10.11.2. Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

10.12. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

10.12.1. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

10.12.2. É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

10.13. Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

10.14. Os estabelecimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato são obrigados a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido.

10.15. A água potável deve ser transportada em tanque:

I. Revestido de material anticorrosivo, atóxico e que não altere a qualidade da água;

II. Provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização;

III. Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;

IV. Provido de mangueira para transferência da água do tanque para o reservatório do usuário dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;

V. Higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses. Para desinfecção deve ser utilizado produto regularizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante.

10.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, a seguinte inscrição: "Transporte de Alimentos ou Água Potável", nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível", quando for o caso.

11. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

11.1. A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou

equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, provenientes de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

11.2 Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

11.3 O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias adequadas.

11.4 O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

11.5 O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

11.6 A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

11.7 A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes.

11.8. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água desde que devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.

11.8.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

11.9. A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.

11.10. A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.

11.11. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provida de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

11.12. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.

11.13. O vapor utilizado na produção de alimentos não pode representar risco de contaminação para os produtos e para as superfícies que entrem em contato com estes.

11.13.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações e corrosão nas tubulações, e eliminar possíveis contaminações.

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1. Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.

12.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes.

12.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

12.4. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de

atuado em 30/09/2015 00:00:00.

uso de saneantes desinfestantes, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

12.4.2. A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

12.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

13. RESÍDUOS

13.1. Os estabelecimentos devem contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsáveis pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas e externas.

13.2. No interior dos estabelecimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, construídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos, que devem ser retirados sempre que necessário. O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta.

13.3. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos próprios para lixo domiciliar ou comercial, confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio.

13.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.5. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.6. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem mantidos organizados e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores.

13.7. É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e no lixo.

13.8. Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível".

13.9. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos, de óleo e gordura comestível, sebo e ossos para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes.

13.10. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada cadastrada no Departamento de Limpeza Urbana/Secretaria de Serviços/Prefeitura do Município de São Paulo e no contrato deve constar o destino do material recolhido.

13.11. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão oficial competente.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1 O fornecedor deve ser selecionado por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de

sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.

14.2.1. A empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples deve avaliar o fornecedor por meio de cadastro baseado nos critérios do item 5.7.

14.3. A empresa é responsável pelo cumprimento das normas de boas práticas em todas as etapas de manipulação dos produtos, bem como, pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança desses.

14.3.1. A empresa deve executar, periodicamente, auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação e elaborar planos de ações corretivas com prazos e responsáveis definidos.

14.3. As temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação e manutenção das temperaturas dos alimentos das cadeias fria e quente devem ser monitoradas durante as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento das refeições transportadas, embalagem, espera para distribuição, distribuição e exposição para a venda e consumo.

14.3.1. As temperaturas dos pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo devem ser aferidas e registradas de 2 em 2 horas.

14.3.2. As temperaturas dos equipamentos de refrigeração devem ser aferidas e registradas, no mínimo, 2 vezes ao dia.

14.4. A indústria de alimentos deve manter disponíveis para a autoridade sanitária todos os procedimentos relativos à identificação do lote e dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição.

14.5. A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.

14.5.1. Nas indústrias, as amostras do produto acabado devem ser conservadas pelo período referente ao prazo de validade.

14.5.2. As amostras de pratos prontos para consumo preparados em estabelecimentos com sistema de autosserviço, escolas, creches, casas de longa permanência e em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, devem ser guardadas por 96 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob refrigeração até 4°C.

14.5.3. As amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

14.5.4. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

14.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade. Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado.

14.7. A empresa deve possuir Programa de Recolhimento de Alimentos quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores. O aviso de recolhimento deve ser dirigido ao público e aos órgãos de vigilância em saúde.

14.8. O Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC deve manter registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.

14.9. As indústrias alimentícias devem implantar e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados, relacionados com:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Higienização do reservatório de água;
- III. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa;
- IV. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- V. Manejo dos resíduos;
- VI. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VII. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VIII. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- IX. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto final;
- X. Programa de recolhimento de alimentos.

14.10. Os estabelecimentos do comércio varejista, cozinhas industriais e as cozinhas institucionais devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Higienização do reservatório de água;
- V. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.11. Os estabelecimentos do comércio atacadista de alimentos devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Programa de recolhimento de alimentos;
- V. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VI. Higienização do reservatório de água;
- VII. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.12. Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização para estes grupos de alimentos.

15. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

15.1. O manipulador deve manter o asseio pessoal:

- I - Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- II - Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;

III - Barba e bigode aparados. Os funcionários que possuam barba ou bigode devem utilizar protetor específico e descartável, que deve ser mantido corretamente posicionado. Os protetores devem ser trocados frequentemente durante a jornada de trabalho e descartados imediatamente após o uso.

15.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.

15.3. Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

15.3.1. É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

15.4. É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.

15.4.1. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores.

15.5. Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação dos mesmos.

15.6. As roupas dos uniformes, incluindo-se os aventais, devem ser trocados diariamente.

15.7. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a higienização corporal.

15.7.1. As peças de roupas dos uniformes disponíveis para os funcionários devem possibilitar a troca diária e aquela necessária em casos emergenciais.

15.8. Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

15.9. Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção inclusive, aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas.

15.10. O avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, durante as etapas de higienização de utensílios e de vegetais, durante a manipulação de pescados e carnes cruas, e de outros alimentos que possam contaminar os uniformes, sendo vedada sua utilização próxima à fonte de calor. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.

15.11. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

15.12. As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e, quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura, e outras que acarretem riscos de acidentes. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.

15.13. A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPIs) em número suficiente e em tamanhos adequados considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.

15.14. É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.

15.15. Os EPIs devem estar limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários em local de fácil acesso.

15.16. É obrigatório o uso de EPIs para funcionários que trabalhem no interior de câmaras frias e para os que movimentem mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

fls. 115

15.17. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes. Quando necessário, no corte de vegetais e outros produtos, devem ser utilizadas luvas de material resistente ao corte e adequado à manipulação de alimentos. Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

15.17.1. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

15.18. As luvas térmicas devem ser mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos.

15.19. É obrigatório o uso de luvas de cano longo durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. Após a utilização as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio. As luvas devem ser confeccionadas com material resistente ao manuseio e aos produtos químicos utilizados.

15.20. O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

I. Chegar ao trabalho;

II. Utilizar os sanitários ou vestiários;

III. Iniciar, interromper ou trocar de atividade;

IV. Após manipular alimentos crus ou não higienizados;

V. Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;

VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo;

VII. Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;

VIII. Manipular lixo e outros resíduos;

IX. Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;

X. Pegar em dinheiro;

XI. Tocar em máscaras;

XII. Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.

15.21. É obrigatório o abastecimento das pias exclusivas para a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

15.22. Nas áreas destinadas ao consumo de alimentos, depósitos, áreas de guarda de resíduos e em outras áreas, as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro e toalha de papel não reciclado.

15.23. Nos sanitários para o público as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.

15.24. Em locais próximos as pias exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

15.25. Próximo às pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar disponíveis lixeiras sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.

15.26. Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.27. É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

15.28. É proibido, para fins de antissepsia das mãos, o uso de álcool regularizado como saneante na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.29. A utilização única e exclusiva de antisséptico não substitui a lavagem das mãos com água e sabonete líquido neutro e inodoro.

15.30. É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

15.31. Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser mantidas corretamente posicionadas sobre a boca e o nariz.

15.31.1 As máscaras devem ser trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho e descartadas imediatamente após o uso.

15.32. Durante a manipulação de alimentos é vedado aos funcionários:

I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;

IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;

V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

15.33. É proibida a manipulação de alimentos pelo funcionário que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrointestinais, do trato respiratório e cutâneas:

I. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica;

II. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

15.34. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e da norma regulamentadora vigente.

15.34.1. Adicionalmente ao indicado no PCMSO devem ser realizados, na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.

15.34.2. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.

15.35. Os Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.

15.36. O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de trabalho deve ser realizado com base no Programa

de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, nos termos da legislação vigente.

fls. 116

15.37. Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para todos os envolvidos diretamente e indiretamente na manipulação de alimentos segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Este deve ser compatível com a complexidade das tarefas identificadas no processo produtivo.

15.38. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados rotineiramente e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

16. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

16.1. A pessoa física ou jurídica que realize atividades de produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, importação, transporte, distribuição ou venda deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com os critérios estabelecidos pelos Conselhos Profissionais.

16.1.2. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples, estão dispensadas da exigência do item anterior, exceto aquelas que fabriquem, manipulem ou importem produtos incluídos nas seguintes categorias: alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para nutrição enteral, novos alimentos e novos ingredientes, substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde, suplementos vitamínicos ou minerais, aditivos alimentares, adoçantes dietéticos, alimentos para controle de peso, alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para dieta com ingestão controlada de açúcares, alimentos para gestantes e nutrízes, alimentos para idosos, alimentos para atletas e embalagens fabricadas com novas tecnologias.

16.1.3. Os documentos que comprovem o vínculo empregatício ou o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico devem permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

16.1.4. Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de boas práticas, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal Vigilância em Saúde ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

16.2. O responsável técnico e o proprietário das empresas dispensadas de possuir responsável técnico legalmente habilitado ou pessoa por ele designada são responsáveis pelas seguintes atividades:

I. Elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionários;

II. Elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;

III. Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs;

IV. Acompanhamento das inspeções realizadas por autoridade sanitária e prestação de esclarecimentos sobre fórmulas, composição dos produtos, processos de produção, práticas e procedimentos adotados;

V. Notificação aos órgãos de vigilância em saúde dos casos e surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco à saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir riscos à saúde;

VI. Implantação e implementação de serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos;

VII. Implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;

VIII. Elaboração de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto.

16.8. Em cumprimento do que dispõe o Artigo 179, Inciso XVII, da Lei Municipal 8.989, de 29 de outubro de 1979, os servidores lotados nas unidades que constituem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde não podem assumir a responsabilidade técnica de empresas ou entidades públicas ou privadas, nem tampouco prestar consultoria ou assessoria em matéria de vigilância em saúde.

DOCUMENTAÇÃO

17.1. Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

17.2. Todos os estabelecimentos devem possuir os documentos apresentados a seguir:

I. Registro das reclamações efetuadas por consumidores;

II. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;

III. Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;

IV. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;

V. Comprovantes de higienização do reservatório de água;

VI. Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme estabelecido no item Controle de Qualidade deste Regulamento. Os POPs devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, o POP deve contemplar esta operação;

b) Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água: devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações;

c) Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores: devem abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização;

d) Manejo dos resíduos: devem indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento;

e) Controle integrado de vetores e pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas;

f) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: devem especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado;

g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado: devem contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote e a determinação do prazo de validade;

h) Programa de recolhimento de alimentos: devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade. O Programa escrito para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança deve conter minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação. A empresa deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança;

i) Higienização de frutas, verduras e legumes: devem conter informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

VII. Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

VIII. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste regulamento e de outras legislações específicas, quando couber.

17.3. Considerando-se as atividades desenvolvidas e as características dos estabelecimentos, os mesmos devem possuir os documentos referidos a seguir:

I. Comprovante de contratação do responsável técnico;

II. Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para as empresas classificadas como EPP ou ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

III. Comprovante de treinamento específico para manipulação de carnes com registro nominal de participação dos funcionários do comércio varejista de carnes que realizem atividades de empanar e adicionar temperos em carnes;

IV. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;

V. Planilhas de controle de temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de alimentos congelados e refrigerados e exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não;

VI. Planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras;

VII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

VIII. Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;

IX. Cadastro de fornecedores para as empresas classificadas como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

X. Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;

XI. Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XII. Comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;

XIII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa

107
XIII. Laudos de análise laboratorial que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XV. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XVI. Fichas técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;

XVII. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem;

XVIII. Comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;

XIX. Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos;

XX. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

XXI. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes;

XXII. Relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando - se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXIII. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, contendo as seguintes informações:

a) Identificação da contratante: razão social e endereço completo;

b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

c) Descrição dos serviços executados, incluindo a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando a prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;

g) Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município de São Paulo;

h) Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

XXIV. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

XXV. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

17.4. Os estabelecimentos sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar, além dos documentos, ou cópia destes, exigidos neste regulamento, outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas.

17.5. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (II, III, IV, V), 17.3 (I, VIII, IX, XI, XXI) devem

permanecer arquivados pelo período de validade/vigência dos mesmos.

17.6. Devem permanecer arquivados os documentos, ou cópias destes, do mês corrente e do mês anterior citados nos itens 17.2 (I), 17.3 (IV, V, XIII, XV).

17.7. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (VI, VIII), 17.3 (VII, XVI, XVII, XIX, XX) devem permanecer arquivados pelo período de uso ou validade dos mesmos.

17.8. Os documentos, ou cópia destes, citados no item 17.3 (II, III) deve permanecer arquivado permanentemente.

17.9. O documento, ou cópia deste, citado no item 17.3 (XII) deve permanecer arquivado pelo prazo de validade dos produtos alimentícios nos quais foi utilizada a água.

17.10. Deve ser mantido arquivado o último documento emitido ou elaborado, ou cópia deste, que comprove a realização das atividades citadas nos itens 17.2 (VII), 17.3 (VI, X, XV, XVIII, XXII, XXIII, XXIV, XXV).

18. REFERÊNCIAS

- Constituição Federal, de 05/10/88 - Constituição da República Federativa do Brasil - 1988, e suas alterações. DF, BR.

- Constituição Estadual, de 05/10/89 - Constituição do Estado de São Paulo - 1989, e suas alterações. DF, BR.

- Decreto-Lei 986, de 21/10/69 - Institui Normas Básicas sobre Alimentos. DF, BR.

- Decreto-Lei 7841, de 08/08/45 - MME - Código de Águas Minerais. DF, BR.

- Decreto 30691, de 29/03/52 - Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 1255, de 25/06/62 - Altera o Decreto 30691, de 29/03/52 que Aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 5296, de 02/12/04 - Regulamenta as Leis 10048, de 08/11/00, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10098, de 19/12/00, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 9294, de 15/07/96 - Dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal. DF, BR.

- Lei 11725, de 19/06/08 - Altera a Lei 9503, de 23/09/97, que 'institui o Código de Trânsito Brasileiro', e a Lei 9294, de 15/07/96, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal, para inibir o consumo de bebida alcoólica por condutor de veículo automotor, e dá outras providências. DF, BR.

- Decreto 1255, de 29/09/94 - Promulga a Convenção 119, da Organização Internacional do Trabalho, sobre Proteção das Máquinas, concluída em Genebra, em 25/06/63. DF, BR.

- Decreto 6523, de 31/07/08 - Regulamenta a Lei 8078, de 11/09/90, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC. DF, BR.

- Decreto 45248, de 28/09/00 - Dá nova redação ao artigo 461 do Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei 211, de 30/03/70, aprovado pelo Decreto 12342, de 27/09/78, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria da Saúde e dá providência correlata. SP, BR.

- Decreto 52031, de 27/12/10 - Regulamenta a Lei 14724, de 15/05/08, que dispõe sobre a obrigatoriedade das danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares fornecerem gratuitamente água potável bem

como proverem os meios adequados à prestação de primeiros socorros, a seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 4785, de 13/03/02 - Regulamenta a Lei 13113, de 16/03/01, que dispõe sobre a proibição do uso de materiais e elementos construtivos e equipamentos da construção civil constituídos de amianto. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 48172, de 06/03/07 - Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50079, de 07/10/08 - Regulamenta disposições da Lei 13725, de 09/01/04; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e revoga o Decreto 44577, de 07/04/04. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50284, de 01/12/08 - Regulamenta a Lei 14487, de 19/07/07, que introduz o Programa de Conscientização sobre a Reciclagem de Óleos e Gorduras de Uso Culinário no Município de São Paulo, bem como a Lei 14698, de 12/02/08, que dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP, BR.

- Lei 1283, de 18/12/50 - Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configuram as infrações à Legislação Sanitária Federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 7889, de 24/11/89 - Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.

- Lei 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde. DF, BR.

- Lei 9782, de 26/01/99 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 8069, de 13/07/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente. DF, BR.

- Lei 10098, de 19/12/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 11126, de 27/06/05 - Dispõe sobre o direito do portador de deficiência visual de ingressar e permanecer em ambientes de uso coletivo acompanhado de cão-guia. DF, BR.

- Lei 12305, de 02/08/10 - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei 9605, de 12/02/98 e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 9294, de 15/07/96 - Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal. DF, BR.

- Lei 8208, de 30/12/92 - Dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal. SP, BR.

- Lei 14148, de 21/06/10 - Altera a Lei 8208, de 30/12/92, que dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal, institui taxas e dá outras providências. SP, BR.

- Lei Complementar 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a Preservação dos Depósitos Naturais de Águas Subterrâneas do Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 13541, de 07/05/09 - Proíbe o consumo de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro

produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, na forma que especifica. SP, BR.

fls. 119

- Lei 14592, de 19/10/11 - Proíbe vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos de idade, e dá providências correlatas. SP, BR.

- Lei 12907, de 15/04/08 - Consolida a legislação relativa à pessoa com deficiência no Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 10083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.

- Lei 12684, de 26/07/07 - Proíbe o uso, no Estado de São Paulo de produtos, materiais ou artefatos que contenham quaisquer tipos de amianto ou asbesto ou outros minerais que, acidentalmente, tenham fibras de amianto na sua composição. SP, BR.

- Lei 8989, de 29/10/79 - Dispõe sobre o Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de São Paulo e dá providências correlatas. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13113, de 16/03/01 - Proíbe na construção civil a utilização de materiais, elementos construtivos e equipamentos constituídos por amianto. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14450, de 22/06/07 - Institui o Programa de Combate à Venda Ilegal de Bebida Alcoólica e de Desestímulo ao seu Consumo por Crianças e Adolescentes, no âmbito do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14724, de 15/05/08 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de água potável pelas danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares aos seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Lei 10790, de 15/12/89 - Proíbe o manuseio de pães e outros produtos sem o uso de protetores higiênicos nos estabelecimentos comerciais do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 11345, de 14/04/93 - Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12363, de 13/06/97 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápio impresso em Braille em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13264, de 02/01/02 - Institui, no Município de São Paulo, o Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue, a ser coordenado pela Secretaria Municipal da Saúde. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12265, de 11/12/96 - Proíbe a venda de bebidas alcoólicas pelos mercados, supermercados e hipermercados às crianças e adolescentes. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12733 - de 04/09/98 - Dá nova redação ao artigo 1º da Lei 12265, de 11/12/96, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13725, de 09/01/04 - Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD; a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13522, de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos Anexos I, III, IV e VI da Lei 13478, de 30/12/02. São Paulo, SP, BR.

- Lei 15299, de 30/09/10 - Acrescenta Artigo, numerado como 50 A, à Lei 13725, de 09/01/04, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14264, de 06/02/07 - Estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura" no âmbito do Município de São Paulo e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14722, de 28/05/08 - Dispõe sobre as normas para a utilização de equipamentos e materiais para a execução de serviços de limpeza urbana e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14.132, de 26/03/06 - Dispõe sobre as pizzarias, restaurantes e demais empresas que fazem entrega de alimentos para consumo imediato, obrigadas a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14.098, de 02/08 - Dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14.073, de 11/09/09 - Dispõe sobre a organização de sistemas de coleta seletiva nos grandes geradores de resíduos sólidos do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Resolução-RDC 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.

- Resolução-RDC 23, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.

- Resolução-RDC 27, de 06/08/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. DF, BR.

- Resolução-RDC 35, de 17/06/09 - MS/ANVISA - Ovos. Instruções de conservação e consumo. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. DF, BR.

- Resolução-RDC 218, de 29/07/05 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos-sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. DF, BR.

- Resolução-RDC 173, de 13/09/06 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. DF, BR.

- Resolução-RDC 45, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). DF, BR.

- Resolução-RDC 46, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de "aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)". DF, BR.

- Resolução-RDC 34, de 16/08/10 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Desinfestantes. DF, BR.

- Resolução-RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Fortemente Ácidos e Fortemente Alcalinos. DF, BR.

- Resolução-RDC 259, de 20/09/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. DF, BR.

- Resolução-RDC 360, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. DF, BR.

- Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.

- Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Resolução-RE 176, de 24/10/00 - MS/ANVISA - Orientação Técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo. DF, BR.

- Resolução-RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados artificialmente, de Uso Público e Coletivo. DF, BR.

- Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de

Alimentação. DF, BR.

- Resolução-RDC 184, de 22/10/01 - MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.

- Resolução-RDC 91, de 11/05/01 - MS/ANVISA - Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.

- Resolução-RDC 14, de 28/02/07 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes com Ação Antimicrobiana Harmonizado no Âmbito do Mercosul. DF, BR.

- Resolução-RDC 211, de 14/07/05 - MS/ANVISA - Estabelece a definição e a classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes, conforme anexos I e II desta resolução. DF, BR.

- Resolução-RDC 52, de 22/10/09 - MS/ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. DF, BR.

- Resolução-RDC 274, de 22/09/05 - MS/ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo. DF, BR.

- Resolução Conjunta 3, de 21/06/06 - SES/SERHS/SMA - Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vigilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de mananciais subterrâneos. SP, BR.

- Resolução Conjunta 1, de 26/12/01 - SS/SAA - Dispõe sobre os açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes frescas que optarem por temperar as carnes. SP, BR.

- Resolução 42, de 19/06/09 - SAA - Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados. SP, BR.

- Resolução SS 48, de 31/03/99 - SES/CCD/CVS - Dispõe sobre o transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências. SP, BR.

- Resolução SS 65, de 12/04/05 - SES/CCD/CVS - Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo e dá outras providências. SP, BR.

- Portaria 518, de 25/03/04 - MS/GM - Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. DF, BR.

- Portaria 854, de 04/07/05 - MD/SELOM - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. DF, BR.

- Portaria 1428, de 26/11/93 - MS/GM - Regulamento Técnico Sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos. DF, BR.

- Portaria 304, de 22/04/96 - MAPA/GM - Determina que os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até sete graus centígrados. DF, BR.

- Portaria 89, de 15/07/96 - MAPA/SDA - Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista previamente embaladas e identificadas. DF, BR.

- Portaria 90, de 15/07/96 - MAPA/SDA - Institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate. DF, BR.

- Portaria 326, de 30/07/97 - MS/SVS - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Portaria 3523, de 28/08/98 - MS/GM - Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos

procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de Ambientes Climatizados. DF, BR.

- Portaria 166, de 04/09/97 - MAPA/GM - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Portaria 158, de 26/02/99 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para produtos destinados à desinfecção de água para consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas. DF, BR.

- Portaria 540, de 27/10/97 - MS/SVS - Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, Classificação e emprego. DF, BR.

- Portaria 2271, de 08/06/78 - MTb/SIT - Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas a Segurança e Medicina do Trabalho. DF, BR.

- Portaria 1, de 13/01/98 - SES/ CVS - Dispõe sobre Responsabilidade Técnica e Boas Práticas de Fabricação. SP, BR.

- Portaria 6, de 10/03/99 - SES/ CVS - Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.

- Portaria 15, de 07/11/91 - SES/ CVS - Normaliza e padroniza o transporte de alimentos destinados ao consumo humano. SP, BR.

- Portaria 9, de 16/11/00 - SES/ CVS - Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. SP, BR.

- Portaria 18, de 09/09/08 - SES/ CVS - Aprova alteração do item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 - Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS 6, de 10/03/99, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.

- Portaria 110, de 21/10/00 - SMA/SEMAB - Veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão manter a integridade e qualidade dos produtos e manter a higiene e conservação dos alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Portaria 1931, de 07/11/09 - SMS.G - Disciplina os procedimentos necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, bem como à alteração e atualização dos dados constantes do referido Cadastro. São Paulo, SP, BR.

- Portaria 42, de 05/11/10 - SMSP/ABAST - Obriga os responsáveis pelos locais das operações de manipulação de alimentos fora do recinto das feiras a participar de "Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para Feiras Livres", ministrado pela Supervisão Geral de Abastecimento - ABAST. São Paulo, SP, BR.

- Portaria 11, de 28/05/10 - SMSP/ABAST - Disciplina a aplicação do Decreto 41425/01, que dispõe sobre o funcionamento dos Mercados, Centrais de Abastecimento e dos Frigoríficos Municipais, e do Decreto 44754/04, que cria o Complexo de Abastecimento Cantareira, constituído pelos Mercados Municipais Paulistano e Kinjo Yamato. São Paulo, SP, BR.

- Norma Regulamentadora 1 - MTE - NR 1 e suas alterações - Disposições Gerais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 2 - MTE - NR 2 e suas alterações - Inspeção Prévia. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 3 - MTE - NR 3 e suas alterações - Embargo ou Interdição. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 5 - MTE - NR 5 e suas alterações - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 6 - MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 7 - MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 8 - MTE - NR 8 e suas alterações - Edificações. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 9 - MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 10 - MTE - NR 10 e suas alterações - Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 11 - MTE - NR 11 e suas alterações - Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 12 - MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 13 - MTE - NR 13 e suas alterações - Caldeiras e Vasos de Pressão. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 14 - MTE - NR 14 e suas alterações - Fornos. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 15 - MTE - NR 15 e suas alterações, Anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 13 A, 14 - Atividades e Operações Insalubres. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 16 - MTE - NR 16 e suas alterações - Atividades e Operações Perigosas. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 17 - MTE - NR 17 e suas alterações - Ergonomia. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 23 - MTE - NR 23 e suas alterações - Proteção Contra Incêndios. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 24 - MTE - NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 28 - MTE - NR 28 e suas alterações - Fiscalização e Penalidades. DF, BR.

- Nota Técnica 94, de 20/04/09 - MTE/SIT/DSST - Estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de panificação, mercearia e açougue. DF, BR.

- Nota Técnica 3/2004: refrigeração industrial por amônia: riscos, segurança e auditoria fiscal. - Brasília: MTE, SIT, DSST, 2005. 31 P. Publicação. Biblioteca. Seção de Processos Técnicos - MTE.

- Instrução Normativa 22, de 31/07/00 - MAPA/SDA - Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de carne bovina dessecada salgada curada, entre outros. DF, BR.

- Instrução Normativa 22, de 24/11/05 - MAPA/GM - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. DF, BR.

- Instrução Normativa 83, 21/11/03 - MAPA/SDA - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva e Carne Molda de Bovino. DF, BR.

- Instrução Normativa Conjunta 18, 28/05/09 - MAPA/MS - Regulamento Técnico para o Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos. DF, BR.

- Informe Técnico 31, de 30/07/07 - ANVISA/MS - Esclarecimentos sobre a utilização de climatizadores (sistema de aspersão) em áreas de manipulação, armazenamento e comercialização de alimentos. DF, BR.

- Informe Técnico 11, de 05/10/04 - ANVISA/MS - Assunto: Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras. DF, BR.

- Comunicado 60, de 08/03/07 - SES/ CVS - Define procedimentos para cadastramento na exploração de águas subterrâneas na Solução Alternativa de Abastecimento de Água para Consumo Humano. SP, BR.

- Comunicado CVS 6, de 12/01/11 - SES/ CVS - Limpeza e desinfecção de caixas d'água. SP, BR.

- Informe-Net DTA - SES/CVE/DDTHA - Manual de Doenças Transmitidas por Água e Alimentos - *Diphyllobothrium ssp./Difilobotríase*, 2005. SP, BR.

- Informações Básicas sobre a Difilobotríase - Perguntas e Respostas - elaboradas pela equipe técnica da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, 2008. Secretaria de Estado da Saúde/Coordenação de Controle de Doenças/Centro de Vigilância Epidemiológica "Professor Alexandre Vranjac" /Divisão de Doença de Transmissão Hídrica e alimentar. SP, BR.

- Comunidade Europeia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 - Diretiva 90/269/CEE de 29/09/1990 e artigo 16 da Diretiva 89/391/CEE - disposições mínimas de Segurança e de Saúde relativas à manipulação manual de carga que contém riscos, em particular dores lombares para os trabalhadores.

- Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos - 2ª Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Universidade de Brasília - Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.

- Aprovação de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia no Brasil/Guia de Aditivos e Coadjuvantes - 2009 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: ANVISA, 2009. 1º ed. 36p.

- O Agente Comunitário de Saúde no Controle da Dengue - Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Série F. Comunicação e Educação em Saúde - Brasília : Ministério da Saúde, 2009.36 p.

- Comercialização de Pescado Salgado e Seco: Cartilha Orientativa, 2007. Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS, com apoio técnico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde/ANVISA. DF, BR.

- Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas / Fundação para o Desenvolvimento da Educação - SES/SE/FDE - 2. ed. São Paulo : FDE/DOS, 2009. 36 p.

- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. NBR 6675 - Instalação de condicionadores de ar de uso doméstico (tipo monobloco ou modular), 30/08/93. Rio de Janeiro, RJ, BR.

- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, 30/06/00. Rio de Janeiro, RJ, BR.

- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. NBR 9191 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo - Requisitos e método de ensaio, 30/10/02. Rio de Janeiro, RJ, BR.

- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9ª edição, 2009. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFQUA, 2ª edição, 2000. Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 3ª edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 1ª edição, 1996. Controle integrado de pragas. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 1ª edição, 1996. Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 3ª edição, 1996. Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - INSA. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição - CSAN. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos - Guia para Controle da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, 2006. Lisboa, PT.

- Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde -

Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

fls. 122

- Food and Drug Administration - FDA. Food Code 2009: Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration U. S. Department of Health and Human Services - Public Health Service, Food and Drug Administration. College Park, MD, 20740, US.

- Associação da Restauração e Similares de Portugal - Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, 2006. Lisboa, PT.

- Organização Mundial da Saúde - OMS. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar, Genebra, CH. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual, 2006. Tradução: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - INSA, Lisboa, PT.

[Voltar](#)

[Imprimir](#)

[Serviços](#) | [A Cidade](#) | [Compras](#) | [Notícias](#) | [Governo](#) ▼

CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.

Folha 112
Proc. nº 02001015.123

Busca no portal

Sistema de Arquivos
RF 11.207**Pesquisa de Legislação Municipal**Tipo: ▼Número: Ano: Secretaria: ▼

Foi encontrada 1 ocorrência

1. PORTARIA Nº: 495 Ano: 2012 Secretaria: SMSU

Publicação

19/12/2012, Folha 5

Ementa:

APROVA INSTRUMENTAL DE AVALIACAO DO PROGRAMA DE PROTECAO AO ESPACO PUBLICO E FISCALIZACAO DO COMERCIO AMBULANTE, REFERENTE A ATUACAO DA GUARDA CIVIL METROPOLITANA.

[Ver texto Integral](#)

Pesquisa de Legislação Municipal**Nº 495 Ano: 2012 Secretaria: SMSU**[Voltar](#)[Imprimir](#)**PORTARIA 495/12 - SMSU**

EDSOM ORTEGA MARQUES , Secretário Municipal de Segurança Urbana, no uso das atribuições, e

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer os procedimentos a serem adotados pela Guarda Civil Metropolitana na avaliação do Programa de Proteção ao Espaço Público e Fiscalização do Comércio Ambulante;

CONSIDERANDO o Programa de Qualidade da Secretaria Municipal de Segurança Urbana e as diretrizes de publicação de normativos;

RESOLVE:

Art. 1º. Aprovar o Instrumental de Avaliação do Programa de Proteção ao Espaço Público e Fiscalização do Comércio Ambulante, referente à atuação da Guarda Civil Metropolitana – GCM, em ações cotidianas realizadas por suas Unidades voltadas à fiscalização do uso do espaço público e pelo comércio informal de ambulantes.

Art. 2º. O Instrumental de Avaliação do Programa de Proteção ao Espaço Público e Fiscalização do Comércio Ambulante poderá ser reeditado com vistas a incorporar aprimoramentos identificados como relevantes para o melhor alcance dos seus objetivos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA URBANA , aos 18 de dezembro de 2012.

EDSOM ORTEGA MARQUES , Secretário Municipal de Segurança Urbana

[Voltar](#)[Imprimir](#)

| Serviços | A Cidade | Compras | Notícias | **Governo** ▼

CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.

Folha 114
Proc. nº 07-0080-92 125
Busca no Portal S
Oliveira dos Santos, Rodrigues
RF 11.207

Pesquisa de Legislação Municipal

Tipo: **PORTARIA** ▼

Número: **113** Ano: **2013** Secretaria: **SMS** ▼

Enviar

Limpar

Foram encontradas 2 ocorrências

1. PORTARIA Nº: 113 Ano: 2013 Secretaria: SMSP Departamento: SP/CS

Publicação
24/5/2013, Folha 13

Ementa:

NOMEIA SERVIDORES COMO PREGOEIRO E MEMBROS DA EQUIPE DE APOIO, PARA JULGAR E CONDUZIR OS PROCESSOS LICITATORIOS NA MODALIDADE PREGAO PRESENCIAL E ELETRONICO.

[Ver texto Integral](#)

2. PORTARIA Nº: 113 Ano: 2013 Secretaria: SMSP Departamento: SP/PI

Publicação
18/5/2013, Folha 11

Ementa:

ALTERA P 28/11(SMSP/SP/PI)-DETERMINA QUE OS AMBULANTES, DEVERAO TRABALHAR DIARIAMENTE, DE 2A. A 6A., DAS 8:30 AS 18:30, E AOS SABADOS, DAS 8:30 AS 13:00.

[Ver texto Integral](#)

[Voltar](#)

Pesquisa de Legislação Municipal

**Nº 113 Ano: 2013 Secretaria: SMSP
Departamento: SP/PI**

[Voltar](#)[Imprimir](#)**PORTARIA 113/13 - SP/PI/SMSP**

17 de abril de 2013

ANGELO SALVADOR FILARDO JUNIOR, subprefeito de Pinheiros, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a Lei nº 13.399, de 1 de agosto de 2002, que, dentre outras providencias, dispõe sobre a criação das Subprefeituras;

CONSIDERANDO a Lei nº 11.039/91 e suas posteriores alterações, bem como o Decreto nº 42.600/02, que disciplinam o exercício do comércio e a prestação de serviços de ambulantes nas vias e logradouros público do Município de São Paulo;

CONSIDERANDO a edição da Portaria nº 28/SP-PI/GAB/2011, que determinou no item 1) que o horário de trabalho diário dos Ambulantes seria de segunda à sexta feira das 08:30 às 18:30 horas, e aos sábados das 08:30 às 13:00; e

CONSIDERANDO o contido na Portaria nº 34/03 – SMSP;

RESOLVE:

1 - Determinar que os Ambulantes, qualquer que seja a categoria, deverão trabalhar diariamente de segunda a sábado, das 08:00 às 20:00 horas.

2 – Ficam mantidos os demais termos constates da Portaria nº 28/SP-PI/GAB/2011.

3 - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

[Voltar](#)[Imprimir](#)

PROJETO DE LEI 01-0256/2004 do Vereador José Américo (PT)

"Altera redação do Art. 23 da Lei 11039/91, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo decreta:

Art. 1º O art. 23 da Lei 11.039/91, que disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 23 Os ambulantes da categoria "A" poderão fazer uso de até dois empregados que os auxiliem enquanto que os da categoria "B" e "C" apenas um. Os empregados aqui mencionados serão regidos pela legislação em vigor pertinente."

Art. 2º O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 dias, contados a partir da sua publicação.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 4º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, em Às Comissões competentes".

Folha 14
Proc. nº 01-02802
Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

PROJETO DE LEI 01-0619/2005 do Vereador Adolfo Quintas (PSDB)

“Autoriza as Subprefeituras do Município de São Paulo, a elaborar cadastros e emitir Termos de Permissão de Uso, ambos, em caráter provisório, para ambulantes de sua competência territorial e dá outras providências.”

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Artigo 1º - Fica autorizado a todas Subprefeituras do Município de São Paulo, em elaborar cadastros e emitir Termos de Permissão de Uso, ambos, em caráter provisório, aos ambulantes residentes e domiciliados no território de cada subprefeitura, onde exercerão as devidas funções mercantis.

Artigo 2º - A avaliação para a autorização deverá ser encaminhada de acordo com o entendimento dos Assistentes Sociais e demais profissionais técnicos, que emitirão laudo em conjunto, devidamente fundamentado.

Artigo 3º- Para a concessão ou não do cadastro provisório, serão obedecidos os critérios existentes na Lei 11.039/91 e Decretos Lei nºs 33.398/93, 40.342/01 e 42.600/02.

Artigo 4º- O interessado deverá fazer requerimento junto as Subprefeituras de sua região, devidamente justificado.

Artigo 5º- Em sendo deferido o cadastramento provisório ao interessado, desde logo já deverá ser determinado local de atuação (T.P.U), bem como os produtos que deverão ser comercializados.

Parágrafo único: Fica expressamente proibido o desvio da função determinada, como também atuação em local diverso do estabelecido.

Artigo 6º- O Prazo dos cadastros provisórios será de 06 (seis) meses, prorrogáveis pelo mesmo período, quando deverá ser emitido, ou não, o cadastro permanente pelo Poder Executivo, após processo legal.

I – O interessado poderá ou não intervir no processo de concessão do cadastro permanente, trazendo fatos novos que porventura não teve oportunidade em apresentá-lo quando do cadastramento provisório.

II – No processo que concederá ou não o cadastro definitivo para ambulante, será garantido o princípio do contraditório e todos os recursos inerentes.

III – No caso de haver recurso, o mesmo será recebido só no efeito devolutivo, não garantindo ao recorrente o direito de poder atuar enquanto tramitar o recurso.

Artigo 7º- O Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 06 (seis) meses, impreterivelmente.

Artigo 8º- As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentária próprias, suplementadas se necessárias.

Artigo 9º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 19 de setembro de 2005. Às Comissões competentes.”

PROJETO DE LEI 01-0230/2007 do Vereador Adilson Amadeu (PTB)

Dispõe sobre a proibição de comércio ambulante ou de prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais, acrescenta um artigo 11-A, com seus parágrafos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º e 7º à Lei 11.039, de 23 de agosto de 1991, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º A Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, fica acrescida de um artigo 11-A com a seguinte redação:

Art. 11-A Fica proibido o exercício de comércio ambulante ou a prestação de serviços por ambulantes no interior dos jardins e parques públicos municipais.

§ 1º Para os fins deste artigo, entende-se como interior dos jardins e parques públicos municipais toda a sua área interna, inclusive seus equipamentos, áreas livres, gramadas, ajardinadas, arborizadas, suas áreas inundadas, suas áreas de circulação de pedestres e veículos, quando for o caso, além da parte interna dos muros e grades que ao longo de seu perímetro os separam dos espaços exteriores circundantes.

§ 2º Fica autorizado o comércio ambulante de ponto fixo, de que trata o § 3º do artigo 5º desta lei, dentro dos jardins e parques públicos municipais, desde que exclusivamente destinado a venda de bebidas e gêneros alimentícios, obedecidos todos os requisitos sanitários e administrativos estabelecidos na legislação vigente.

§ 3º O comércio autorizado nos termos do parágrafo 2º deste artigo só poderá ser realizado em quiosques construídos de acordo com critérios estabelecidos pelo Poder Público, de modo a que preservem as finalidades estéticas e de lazer próprias de jardins e parques e sejam padronizados e harmonizados com o conjunto paisagístico, permitido, porém, o uso dos equipamentos indispensáveis para a acomodação e o conforto dos usuários e o armazenamento, a preservação, a manipulação e o consumo dos alimentos e das bebidas comercializados.

§ 4º Fica o Poder Executivo autorizado a permitir, excepcionalmente, obedecidas as normas específicas, a comercialização de bens e serviços nos jardins e parques municipais, quando da realização de eventos sociais ou culturais autorizados nesses locais, exclusivamente durante sua duração.

§ 5º A exploração do comércio ambulante de ponto fixo de que trata o parágrafo 3º deste artigo será sempre por meio de permissão de uso de natureza onerosa, que deverá sempre ser procedida do devido processo seletivo, obedecido a legislação vigente.

§ 6º O descumprimento ao disposto neste artigo 11-A implicará em multa no valor de R\$ 1.000,00 (Hum Mil Reais), dobrada na reincidência, com apreensão da mercadoria comercializada, nos termos admitidos na legislação vigente.

§ 7º A multa que trata o parágrafo 6º deste artigo será atualizada anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE acumulada no exercício anterior sendo que, no caso de extinção deste índice, será adotado outro índice criado pela legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 2º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 3º Esta lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber, no prazo Máximo de 30 (trinta) dias, contado de sua publicação.

Art. 4º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 12 de abril 2007. Às Comissões competentes

PUBLICADO DOC 25/02/2010, PÁG. 120

PROJETO DE LEI 01-0034/2010 do Vereador Wadih Mutran (PP)

"Dispõe sobre a criação e implantação de passarelas estilo shopping center, destinadas exclusivamente para o uso de vendedores ambulantes, no Município de São Paulo, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º - Dispõe sobre a criação e implantação de passarelas em estilo shopping center a serem construídos próximos a locais como terminais de ônibus e ou estações de trem, de metrô, grandes avenidas, ou nos pontos determinados pelo Poder Público Municipal, os quais serão destinadas exclusivamente para a travessia de pedestres e instalação de boxes voltados para o uso de vendedores ambulantes devidamente credenciados pela Prefeitura do Município de São Paulo.

Art. 2º - Caberá ainda ao poder público municipal, em parceria com a iniciativa privada, à construção das passarelas mencionadas no artigo anterior, através de contratos emergenciais, devidamente autorizadas pelo Poder Legislativo Municipal, onde através do empenho da iniciativa privada esta poderá inclusive explorar a publicidade nas passarelas shopping center.

Parágrafo Único - Fica a Prefeitura Municipal autorizada a efetuar a cobrança de taxas pelo uso de área pública e também pela manutenção das passarelas

Art. 3º - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias suplementadas se necessário.

Art. 4º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

PUBLICADO DOC 10/05/2013, PÁG 122

PROJETO DE LEI 01-00311/2013 do Vereador Andrea Matarazzo (PSDB)

"Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências".

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - deverá atender aos termos fixados nessa lei, excetuadas as feiras livres.

Art. 2º - Para os efeitos dessa lei, considera-se comércio ou doação de alimentos em vias e áreas públicas as atividades que compreendem a venda direta ou a distribuição gratuita ao consumidor, de caráter permanente ou eventual e de modo estacionário.

Parágrafo único, O comércio de alimentos de que trata esse artigo será realizado conforme as seguintes categorias de equipamentos:

I - categoria A: alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6 (seis) metros;

II - categoria B: alimentos comercializados em carrinhos, assim considerados os equipamentos montados em estrutura tracionada pela força humana;

III - categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis.

Art. 3º - Será admitida a colocação de equipamento das categorias A e B em bens privados de uso comum, assim definidos aqueles que a população em geral tem livre acesso, mediante termo de anuência do proprietário do imóvel.

Dos Alimentos

Art. 4º - Os grupos de alimentos autorizados a serem comercializados por cada categoria serão definidos em decreto regulamentador.

Art. 5º - Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas pelos equipamentos das categorias A e B.

Art. 6º - Os rótulos dos produtos industrializados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - nome e endereço do fabricante e do distribuidor e/ou importador;

II - data de fabricação, data de validade e/ou prazo de validade;

III - registro no órgão competente, quando assim exigido por lei.

Da Comissão de Comida de Rua

Art. 7º - Fica criada, em cada Subprefeitura, a Comissão de Comida de Rua, composta por:

I - um representante da Secretaria Municipal de Saúde, portador de diploma universitário de médico veterinário ou nutricionista, ou universitário com pós-graduação em segurança e higiene do alimento ou vigilância sanitária;

II - um representante da Subprefeitura;

III - um representante da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET;

IV - um representante do Conselho de Segurança - CONSEG;

V - um representante da sociedade civil oriundo de associações de bairro ou de moradores com atuação no âmbito da Subprefeitura, indicado pelo Subprefeito.

§1º - Os membros da Comissão representantes da sociedade civil exercerão mandato de 2 (dois) anos, prorrogável por igual período.

§2º - Caberá à Subprefeitura organizar o cadastro das associações de bairro ou de moradores que queiram participar da Comissão, ficando vedada a participação de mais de um representante por entidade.

§3º - A função dos membros da Comissão não será remunerada, sendo considerada serviço de relevante interesse público.

Art. 8º - Compete à Comissão de Comida de Rua:

I - analisar e proferir parecer sobre as solicitações de permissão de uso;

II - receber e processar petições;

III - receber recurso das partes interessadas e encaminhar ao Subprefeito.

Art. 9º - A Comissão de Comida de Rua deverá levar em consideração em sua análise e parecer:

I - a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e consumidores;

II - a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento em face dos grupos de alimentos que serão comercializados;

III - a compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, as regras de uso e ocupação do solo;

IV - o número de permissões já expedidas para o local e período pretendidos;

V - eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida.

§1º - Fica vedada a instalação de equipamentos de qualquer categoria nas Zonas Estritamente Residenciais - ZER.

§2º - A instalação de equipamentos em passelos públicos deverá respeitar a faixa livre de 1,20m (um metro e vinte centímetros) para circulação.

Art. 10 - As solicitações de permissão que incidam sobre a utilização de vias e áreas públicas no interior de parques municipais serão analisadas e decididas pelo respectivo conselho gestor, aplicando-se todas as demais regras dessa lei.

Art. 11 - As solicitações de permissão que incidam sobre vias e áreas públicas limítrofes a parques municipais serão analisadas e decididas, conjuntamente, pelo respectivo Conselho Gestor e pela Comissão de Comida de Rua.

Art. 12 - Os casos omissos serão decididos pela Comissão de Comida de Rua.

Art. 13 - Decreto regulamentador disporá sobre o funcionamento e periodicidade da Comissão, complementada, se necessário, por ato do Subprefeito.

Do Termo de Permissão de Uso

Art. 14 - A ocupação dos espaços públicos destinados ao comércio de que trata essa lei será deferida na forma de permissão de uso, outorgada a título precário e intransferível, oneroso e por prazo de 1 (um) ano, renovado uma única vez por igual período.

§1º - O Termo de Permissão de Uso - TPU para os equipamentos instalados para atender a evento ou calendário de eventos do mesmo gênero ou local não será superior a um período de 12 meses, vedada sua renovação.

§2º - Fica vedada a concessão de Termos de Permissão de Uso - TPU a Interessado inscrito no Cadastro Informativo Municipal - CADIN.

Art. 15 - Caberá ao Subprefeito competente a emissão dos Termos de Permissão de Uso - TPU, aprovados pela Comissão de Comida de Rua.

Parágrafo único - Poderá o Subprefeito negar a emissão de Termo de Permissão de Uso - TPU aprovado pela Comissão de Comida de Rua, sendo-lhe vedada a emissão de Termo não aprovado pela Comissão.

Art. 16 - É vedada a concessão de mais de um Termo de Permissão de Uso - TPU à mesma pessoa jurídica.

§1º - Não será concedida permissão de uso a sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou de titular de firma individual, já permissionárias.

§2º - Fica vedada a transferência do Termo de Permissão de Uso - TPU por meio da alteração do quadro societário.

§3º - Será admitida a transferência do Termo de Permissão de Uso mediante alteração do quadro societário apenas nos casos de aposentadoria, invalidez e falecimento do permissionário, ficando condicionada ao prazo remanescente do Termo.

Art. 17 - Um mesmo ponto poderá atender a dois permissionários diferentes desde que exerçam suas atividades em dias ou períodos distintos.

Art. 18 - A permissão de uso será cancelada, sem prévio aviso, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação na sinalização da via quando impedirem o regular estacionamento do equipamento no local autorizado, podendo ser suspensa a permissão se a modificação for provisória ou emergencial, enquanto esta perdurar.

Isis Duane Rodrigues
RF 11.207
Materia P...
GODINIS
T...
10/09/2015

Parágrafo único - O permissionário cuja permissão de uso tenha sido cancelada ou suspensa nos casos de que trata esse artigo, poderá requerer à Comissão a sua transferência para um raio de até 50 m do ponto atual, que decidirá.

Art. 19 - A permissão de uso poderá ser revogada a qualquer tempo, com o consequente cancelamento da matrícula, por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do Interessado.

Art. 20 - Todo evento organizado por pessoa jurídica de direito privado que ocorra em vias e áreas públicas ou em área privada de uso comum, com comercialização de alimentos por meio dos equipamentos previstos no artigo 3º, deverá ter controle de qualidade de segurança e higiene do alimento mediante a contratação de empresa especializada.

Parágrafo único - No caso de eventos realizados pelo poder público, o controle de qualidade de segurança e higiene do alimento poderá ser feita mediante contratação de empresa especializada.

Do Procedimento de Solicitação do Termo de Permissão de Uso

Art. 21 - O pedido terá início com a solicitação do Interessado junto à Subprefeitura competente, assim considerada aquela em que se situa o local pretendido para localização do equipamento.

§1º - A solicitação deverá ser acompanhada dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros a serem fixados em decreto regulamentador:

I - cópia autenticada do Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal da pessoa jurídica;

II - documentação que comprove a regularidade do registro da empresa;

III - identificação do ponto pretendido contendo rua, número, bairro, CEP, e foto do local, e definição do período e dias da semana em que pretende exercer sua atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) horas nem superior a 12 (doze) por dia pleiteado;

IV - descrição dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender às condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça;

V - indicação dos grupos de alimentos que pretende comercializar;

VI - termo de anuência do proprietário acompanhado de cópia do título da propriedade, no caso de colocação de equipamentos das categorias A e B em área privada de uso comum;

VII - autorização do órgão de proteção do patrimônio cultural, quando se tratar de colocação de equipamentos ou realização de evento em bem tombado ou em sua área envoltória;

VIII - declaração de propriedade do equipamento a ser utilizado ou providenciado.

§2º - Para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas por ocasião de eventos públicos ou privados o interessado deverá indicar o evento ou calendário de eventos do mesmo gênero ou local, os equipamentos e seus respectivos grupos de alimentos a serem comercializados, ficando vedada a autorização quando se tratar de evento que tenha por objeto central feira gastronômica ou similar.

§3º - No caso de equipamentos da categoria A, a descrição da utilização de toldos retráteis fixos ao veículo e de mobiliário (mesas, bancos e cadeiras), se assim desejar.

Art. 22 - Para a realização de eventos na forma do artigo 20, o responsável pelo mesmo deverá solicitar um único alvará, contemplando todos os equipamentos que serão instalados, estando dispensado de aprovação pela Comissão de Comida de Rua.

Art. 23 - A documentação apresentada pelo solicitante será analisada pela Comissão de Comida de Rua, que emitirá parecer, podendo estabelecer as mudanças que julgar necessárias com relação à adequação técnica do equipamento, o grupo de alimentos que se pretende comercializar, localização, e colocação de toldo retrátil e fixo ao equipamento, mesas, bancos e cadeiras.

Art. 24 - Havendo parecer favorável da Comissão, esta convocará chamamento público para recebimento de propostas de interessados no mesmo ponto, que indicarão a categoria de equipamento pretendido e o grupo de alimentos autorizados.

Art. 25 - Edital do chamamento fixará prazo para que os interessados apresentem a documentação constante do §1º do artigo 21 junto à Subprefeitura.

Art. 26 - Para os efeitos do chamamento público, o solicitante inicial não precisará manifestar-se novamente nem juntar nova documentação.

Art. 27 - Havendo mais de um interessado pelo mesmo ponto que também tenha apresentado a documentação completa, tempestivamente e atendendo às disposições da Comissão de Comida de Rua, a seleção será realizada através de critérios técnicos estabelecidos pela Comissão.

Art. 28 - Assessorias de seleção pela Comissão de Comida de Rua serão divulgadas no Diário Oficial da Cidade e deverá ocorrer na sede da Subprefeitura, sendo aberto ao acompanhamento dos interessados.

Art. 29 - O indeferimento da solicitação, devido à inadequação do ponto pretendido, deverá ser informado pela Subprefeitura competente, mediante publicação no Diário Oficial da Cidade.

Parágrafo único - Qualquer reconsideração posterior que viabilize a emissão do Termo de Permissão de Uso para o ponto, deverá ser publicado no Diário Oficial da Cidade.

Art. 30 - Aqueles que exerceram continuamente e nos últimos dois anos antes da vigência dessa lei atividade em determinado ponto, terão preferência pelo mesmo, ficando dispensados da seleção técnica, porém dependerão de aprovação pela Comissão.

Art. 31 - Fica dispensado de seleção técnica o solicitante de ponto localizado em bem privado de uso comum, não estando isento do procedimento de aprovação pela Comissão de Comida de Rua, do recolhimento de valores e da observância das demais obrigações previstas nesta lei.

Art. 32 - Findo o procedimento de seleção, a Subprefeitura deverá publicar no Diário Oficial da Cidade, no prazo de 15 (quinze) dias, o Termo de Permissão de Uso, especificando a categoria do equipamento, grupo de alimentos, endereço de sua instalação, dias e períodos de funcionamento.

Art. 33 - Publicado o Termo de Permissão de Uso, o permissionário terá prazo de 60 dias, prorrogável justificadamente uma única vez por igual período, para se instalar efetivamente.

Parágrafo único - Findo o prazo sem que o permissionário esteja operando nos termos fixados no Termo de Permissão de Uso - TPU, esta será cancelada.

Da Renovação do Termo de Permissão de Uso

Art. 34 - O Termo de Permissão de Uso terá validade por 1 (um) ano, podendo ser renovado por igual período uma única vez, mediante pagamento do preço público correspondente e requerimento do Interessado dirigido à Subprefeitura competente, entregue no penúltimo mês de validade do Termo.

§1º - A renovação só será concedida ao permissionário que não estiver em débito com as taxas e preços para obtenção do Termo ou inscrito no Cadastro Informativo Municipal - CADIN.

§2º - A Subprefeitura terá o prazo máximo de 60 (sessenta) dias para decidir sobre a renovação do Termo de Permissão de Uso, sob pena de se considerar automaticamente renovado.

§3º - Os equipamentos das categorias A e B deverão realizar vistoria anual para renovação.

Art. 35 - Decreto regulamentador poderá fixar outros requisitos.

Do Preço Público

Art. 36 - O preço público devido pela ocupação da área, a ser pago anualmente, será definido pelo Poder Executivo e terá como base de cálculo o valor do metro quadrado efetivamente utilizado constante da Planta Genérica de Valores e das categorias de equipamento.

Isis Duarte Rodrigues
RF 11.307
Proc. nº 24.029.123
Materia PL 23/2017 - DANIELE GODOI

I - fiscalizar as emissões das permissões:

06-07-20 - alha
Materia de Daniel MARTINS GODOI
Isis Duarte Rodrigues
RF 11.207

I - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;

II - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela lei;

III - para as categorias A e B, utilizar equipamento que não esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS; que não esteja devidamente licenciado para exercício, que tenha débitos de multas de trânsito ou que esteja inadimplente com o pagamento do Imposto sobre a Propriedade de Veículos Automotores;

Art. 59 - O cancelamento do Termo de Permissão de Uso será aplicado nas seguintes hipóteses e ocorrerá por ato do Subprefeito nos seguintes casos:

I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;

II - quando houver transferência do Termo de Permissão de Uso em desacordo com o §3º do artigo 16;

III - quando houver alteração do quadro societário da empresa permissionária;

IV - quando o permissionário armazenar, transportar, manipular e comercializar bens, produtos ou alimentos diversos daqueles constantes no grupo a que está autorizado.

Parágrafo único - O cancelamento do Termo de Permissão de Uso também implicará na proibição de qualquer obtenção de novo Termo em nome da pessoa jurídica ou de seu representante legal.

Art. 60 - As infrações administrativas serão acompanhadas da lavratura de Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP.

Art. 61 - O Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP será lavrado em nome do permissionário, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus prepostos e auxiliares.

Parágrafo único - Presumir-se-á o recebimento do Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP quando encaminhado ao endereço constante do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do permissionário.

Art. 62 - O autuado terá prazo de dez dias para apresentação de defesa, com efeito suspensivo, dirigido ao Supervisor de Fiscalização da Subprefeitura competente, contado da data do recebimento do Auto de Infração.

§1º - Contra o despacho decisório que desacolher a defesa, caberá recurso, com efeito suspensivo, dirigido ao Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da publicação da decisão no Diário Oficial da Cidade.

§2º - A decisão do recurso encerra a instância administrativa.

Disposições Finais

Art. 63 - Fica revogada a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e suas posteriores alterações.

Art. 64 - O Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 65 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação. Às Comissões competentes."

Isis Duarte Rodrigues
Rf 11.207

Folha 2
135
GODOI
MATR. 11.207

À SGP-33, PARA ARQUIVAMENTO nos
termos do artigo 275 do Regimento Interno.

02/01/2017

Lizib Oshirp
Supervisora de Equipe de
Apoio do Plenário - SGP 21
RF 11.020

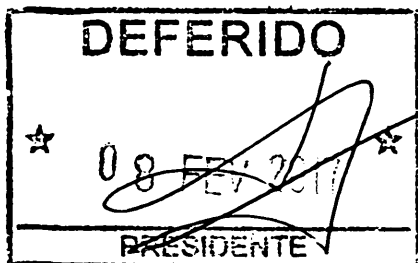
64245

SECRETARIA DE DOCUMENTAÇÃO
SUPERVISÃO DE ARQUIVO GERAL
Requisitado em 28/02/2013
Arquivado novamente em 18/01/2017
Com 124 folhas.

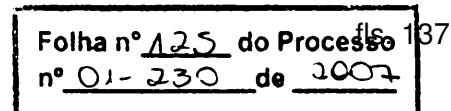
Adriana de França Silva
Consultor Técnico Legislativo
CRB 8/5579
RF 11.139

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob
nº 125a.127 e folha de informação
sob nº 128 18 / 02 / 2017

André de Oliveira Leonardo
Técnico Administrativo
RF 11.226



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**



André de Oliveira Leonardo
André de Oliveira Leonardo
Técnico Administrativo
RF 11.226

45º GV - VEREADOR PAULO FRANGE

REQUERIMENTO

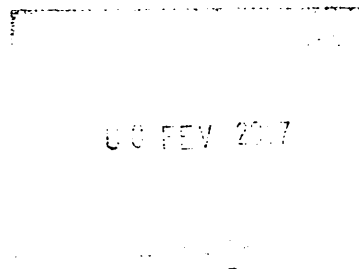
RDS

65/2017

Requeiro na qualidade de Líder do Partido Trabalhista Brasileiro – PTB, com fundamento no artigo 275§ 2º do Regimento Interno, o desarquivamento de todos os Projetos de Lei, de autoria do vereador **ADILSON AMADEU**, conforme relação abaixo:

PDL – 63/2016
PDL- 74/2016
PDL -97/2016
PDL- 119/2016
PL-3/2006
PL-3/2010
PL-20/2006
PL 26/2008
PL – 27/2014
PL- 31/2010
PL-32/2008
PL-37/2011
PL-38/2011
PL- 39/2008
PL- 40/2006
PL- 46/2016
PL-50/2011
PL-55/2005
PL-56/2005
PL-73/2005
PL-76/2015
PL-77/2009
PL-78/2009
PL-79/2009
PL-84/2014
PL-97/2010

18:27 07/02/2017 017029 - Protocolo Legislativo - SR.22





**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL- 106/2016
PL-118/2008
PL-128/2007
PL-133/2006
PL-134/2008
PL-134/2012
PL-152/2008
PL-153/2008
PL-169/2015
PL-178/2005
PL-203/2016
PL-210/2014
PL-223/2006
PL-224/2012
PL-225/2014
PL-229/2006
PL-230/2007
PL-231/2007
PL-231/2012
PL-238/2011
PL-248/2014
PL-249/2014
PL-250/2014
PL-289/2010
PL-290/2010
PL-293/2007
PL-301/2016
PL-307/2008
PL-308/2008
PL-311/2006
PL-329/2016
PL-356/2010
PL-357/2011
PL-357/2016
PL-377/2008
PL-386/2008
PL-387/2006
PL-388/2006
PL-398/2012
PL-399/2012
PL-404/2012
PL-420/2008
PL-421/2008
PL-421/2012



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

André de Oliveira Leonardo
André de Oliveira Leonardo
Técnico Administrativo
RF 11.276

PL-447/2013
PL-467/2005
PL-474/2012
PL-474/2013
PL-485/2012
PL-488/2007
PL-493/2011
PL-493/2016
PL-501/2014
PL-526/2007
PL-527/2014
PL-535/2014
PL-545/2009
PL-546/2007
PL-549/2014
PL-555/2009
PL-558/2007

São Paulo, 06 de fevereiro de 2017.

PAULO FRANGE

Vereador
Lider do PTB na CMSP



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 128

do processo nº 01-230 de 20.07.13, 02/2017 (a) André

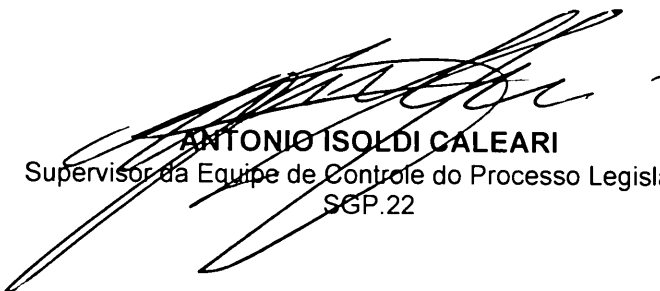
André de Oliveira Leonardo
Técnico Administrativo
RF 11.226

À SGP.33

Sr. Supervisor,

Encaminho o presente requerimento para as providências pertinentes.

09/02/2017


ANTONIO ISOLDI CALEARI
Supervisor da Equipe de Controle do Processo Legislativo
SGP.22

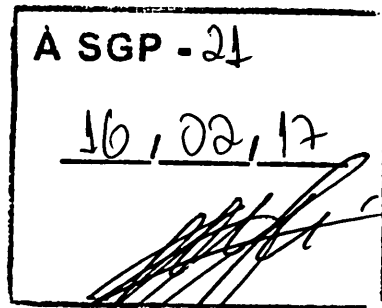
À SGP.-22

Sr. Supervisor,

Conforme solicitado pelo RDS nº 13-65/2017, segue o presente expediente para volta à tramitação.

13 / 02 / 2017


UBIRAJARA DE FARIAS PRESTES FILHO
Supervisor da Equipe de Arquivo Geral
SGP.33



Antonio Isoldi Caleari
Supervisor - SGP. 22
RF 11.300