



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PROJETO DE LEI 644/2015 DE 18/11/2015

Promovente:

Ver. RICARDO NUNES (PMDB)

Ementa:

ALTERA A REDAÇÃO DO INCISO II DO ART. 3º, OS ARTIGOS 6º, 12, 15, 19, 23 E 31, TODOS DA LEI 15.947 DE 26 DE DEZEMBRO DE 2013, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Observações:

Arquivado em ____/____/____

Chefe de Seção



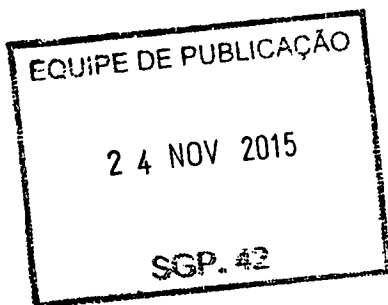
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 01 do proc.
Nº 01-644/2015 fls. 1
Adelina Cicone - Ass. Parlamentar
RF 100 406

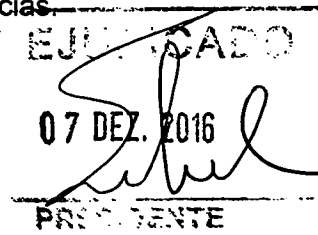
PROJETO DE LEI Nº

PL
644/2015



Altera a redação do inciso II do art. 3º, os artigos 6º, 12, 15, 19, 23 e 31, todos da Lei 15.947 de 26 de dezembro de 2013, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo **D E C R E T A**:



Art. 1º A redação do inciso II do art. 3º, os artigos 6º, 12, 15, 19, 23 e 31, da Lei 15.947 de 26 de dezembro de 2013 passam a vigorar com a seguinte redação:

" Art 3º . . .

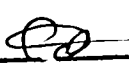
(. . .)

II - categoria B: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 3m² (três metros quadrado);

.....
Art. 6º Fica permitida a comercialização de bebidas alcoólicas em equipamentos das categorias A, B e C.

Parágrafo único. Fica vedada a comercialização de bebidas servidas em recipiente de vidro.

.....
Art. 12. Poderão ser objeto de permissão de uso as vias e logradouros públicos, largos, praças e parques municipais previamente definidos pela Administração Municipal, nos termos deste decreto.

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº
2 a 7 e rubricado(s) sob nº
sob nº 8 . 25/11/15
Ass: 

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 02 do proc
Nº 02.644-02/15 fls. 3
Adelina Cicoto - Ass. Parlamentar
RF 100.406

§ 1º Para efeitos de identificação do ponto, serão utilizados, além do nome oficial e número de inscrição no Cadastro de Logradouro - CODLOG da via constante do Termo de Permissão de Uso - TPU, os nomes oficiais e CODLOG das vias que delimitam o quarteirão e os nomes constantes do Mapa Oficial da Cidade.

§ 2º Um mesmo ponto poderá ser objeto de outorga de permissão de uso a permissionários diferentes, após análise técnica dos órgãos competentes para a definição da quantidade máxima de equipamentos e suas respectivas categorias.

§ 3º A concessão do Termo de Permissão de Uso deverá levar em consideração:

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 alimentos que serão comercializados;

III- a qualidade técnica da proposta;

IV- 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;

V- o número de permissões já expedidas para o local e período pretendidos;

VI- as eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida;

VII- a qualidade do serviço prestado, no caso de permissionário que pleiteia novo Termo de Permissão de Uso para o mesmo ponto.

.....
Art. 15. As solicitações de permissão que incidam sobre a utilização de vias e áreas públicas no interior de parques municipais serão analisadas pelo respectivo conselho gestor e decididas pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes da Secretaria do Verde e Meio Ambiente, aplicando-se todas as demais regras dessa lei e os seguintes critérios:



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
Folha nº 03 do proc. fls. 4
Nº 01.644 de 15
Adelina Cicova - 1ª. Parlamentar
RF 100 406

I – distância mínima de 5m (cinco metros) de:

- a) cruzamento de vias;*
- b) faixas de pedestres;*
- c) rebaixamento para acesso de pessoas com deficiência;*
- d) pontos de ônibus e de táxis;*
- e) equipamentos públicos, hidrantes e válvulas de incêndio, orelhões e cabines telefônicas, tampas de limpeza de bueiros e poços de visita;*

II – distância mínima de 20m (vinte metros) de:

- a) entradas e saídas de estações de metrô e de trem, e de plataformas de embarque, rodoviárias e aeroportos;*
- b) hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambulatórios públicos ou particulares, medida a partir do ponto de contato mais próximo;*
- c) ginásios esportivos e estádios de futebol, medida a partir do ponto de contato mais próximo;*

III – distância mínima de 25m (vinte e cinco metros) de entradas e saídas de estabelecimentos com comércio varejista de alimentos e de mercados municipais que comercializem categorias de produtos alimentícios, pratos e preparações culinárias iguais;

IV – não estar em frente a guias rebaixadas;

V – não estar em frente a portões de acesso a estabelecimentos de ensino, farmácias, portões de acesso a edifícios e repartições públicas.

.....
Art. 19. Um mesmo ponto poderá atender a mais de um permissionário.
.....



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

atuado em 30/09/2015 00:00:00
Folha nº 04 do proc. 115. 5
Nº 01.644/2015
Adelina Cicova - P.S. Parlamentar
RF 100 456

Art. 23. 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.

I- a categoria do equipamento a ser utilizado;

II- os alimentos a serem comercializados;

III- os dias e os períodos requeridos para o funcionamento.

§ 1º O solicitante poderá indicar mais de um ponto para exercício do comércio de comida de alimentos em vias e áreas públicas e em mais de uma Subprefeitura, desde que todos os pontos pretendidos não sejam utilizados concomitantemente.

§ 2º O pedido deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I- cópia do contrato social da pessoa jurídica solicitante, devidamente registrado, ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, emitido pela Receita Federal do Brasil;

II- cópia do documento de identidade e do CPF dos sócios da pessoa jurídica;

III- comprovante de residência atualizado em nome do requerente ou de pessoa da família, desde que comprovado o parentesco, ou no nome do locador, mediante apresentação do contrato de locação;

IV- comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

V- comprovante de inscrição no CCM – Cadastro de Contribuintes Mobiliários;

VI- comprovante do Cadastro Informativo Municipal – CADIN em nome da pessoa jurídica requerente;

VII- identificação do ponto pretendido, contendo os seguintes itens:

a) definição do período e dias da semana em que pretende exercer a atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) nem superior a 12 (doze) horas por dia;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

autuado em 30/09/2015 00:00:00
Folha nº 05 do pros. 6
Nº 01.644-05
Adelina Cicone - 7. Adm. Documentar
RF 100.406

b) croqui do local de instalação, que deverá conter o layout e o dimensionamento da área a ser ocupada, com indicação do posicionamento do equipamento e das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso;

VIII- descrição da categoria e 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;

IX- indicação dos alimentos que pretende comercializar;

X- indicação dos auxiliares, com o respectivo documento de identidade, Cadastro de Pessoa Física - CPF e atestado médico de aptidão para o exercício da atividade;

XI- certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos em nome dos sócios da pessoa jurídica e dos auxiliares;

XII- certificado de Registro e Licenciamento de Veículos – CRLV em nome da empresa permissionária para os equipamentos da categoria A; em nome de sócio da empresa permissionária.

XIII- No caso de veículos locados: contrato de locação do veículo em nome da empresa permissionária e certificado de Registro e Licenciamento de Veículos – CRLV em nome do locador.

XIV- Caso possua outro Termos de Permissão de Uso – TPU para comércio de alimentos em vias e áreas públicas de outras Subprefeituras, cópias das mesmas e documento especificando dias, horários e localização das mesmas.

.....
Art. 31. Havendo mais de um interessado pelo mesmo ponto que também tenha apresentado a documentação completa e tempestivamente, a seleção será realizada atendendo aos critérios estabelecidos no § 3º do art. 12."

.....(NR)



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

Art. 2º O Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

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

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

Sala das Sessões em 17 de novembro de 2015.


RICARDO NUNES
Vereador
PMDB

RN/maf



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

JUSTIFICATIVA

A proposta ora apresentada tem como objetivo principal a atualização e aperfeiçoamento das disposições da legislação de comida de rua aprovada por esta Casa de Leis em 2013.

Após o sucesso da regulamentação e implantação da atividade de comércio de alimentos em vias e áreas públicas de São Paulo, solidificada como importante fonte de renda alternativa e oportunidade de emprego, bem como opção aos cidadãos que fazem suas refeições fora de casa e em locais pouco servidos de bares e restaurantes, necessário se faz, neste momento, atualizar algumas das regras estabelecidas para que os benefícios da Lei sejam garantidos a todo cidadão interessado em participar das atividades deste tipo de comércio.

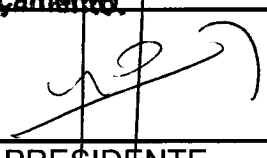
Diante da inegável importância da proposta, conto com o apoio dos Nobres Pares para sua imediata aprovação.



Papel para informação, rubricado como folha nº62.....

do processo nº 01- PL 644 de 2015.,25.11.15..... (a)CO.....

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

LIDO HOJE
ÀS COMISSÕES DE: 24 NOV 2015
Const. Just. e Leg. Particp.
Pol. Urb., Metrop. e Meio Amb.
Administração Pública
Trâns., Transp., At. Econ., Tur., Lcz. e Gestões
Saúde, Prom. Soc., Trab., Meio e Mulher
Finanças e Orçamento

PRESIDENTE

À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras
Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

25.11.2015


Jader Augusto Pimenta

Supervisor da Equipe de Controle do Processo Legislativo - SGP.22

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEÇÃO DE FISCALIAÇÃO E ACESSO DE INFORMAÇÃO
EM 25/11/2015 ÀS 17 H 00
POR *[assinatura]*
SAÍDA 14/12 ÀS 15 H 00 ASS: *[assinatura]*

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Seguem, juntados nesta data Papel para Informação Documento rubricados sob
Folhas de nºs 09/73 em 14/12/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
Técnico Administrativo
RF 11.441



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

Folha 09 fls. 11
Proc. N° 01.546/15
Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL 644/15

Realizada a pesquisa legislativa, a respeito do assunto foi localizado o seguinte:

- Portaria nº 2619/11, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas e controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas aos alimentos, nos termos que especifica;
- Lei Municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas (a denominada 'comida de rua');
- Lei Municipal nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes. Com a alteração da Lei nº 13.635/03;
- 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;
- 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;
- Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. Regulamentada pelo Decreto nº 50.079/08;
- Decreto Municipal 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 Municipal nº 50.079, de 7 de outubro de 2008, que regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município;
- PL 26/2015, que dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua, nos termos que especifica;
- PL 546/2015, que dispõe sobre a concessão de alvará de autorização para eventos temporários dos denominados "foodtruck", nos termos que especifica.

Cópias dos textos normativos acima indicados acompanham a presente informação.

À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Sr. Presidente de fls. 08.

São Paulo, 11 de dezembro de 2015.

Christianha Samara Chebib

Procuradora Supervisora do Setor de Pesquisa e Análise Prévia
OAB/SP 244.472

PORTARIA 2619/11 - SMS – Publicada em DOC 06/12/2011, página 23

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

2. 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, rotisseries 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.

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 seqüenciais 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.

Folha

Proc. N° 07.654/15

Leonardo F. M. Biepo Ribeiro
CPF 03441

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.

2.4.5. 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.

2.4.6. As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à 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.

2.4.7. 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, pós, 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 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;

Folha

Proc. Nº 01.644.115

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

- I. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;
- II. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;
- III. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;
- IV. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;
- V. 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 do 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 consumo 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 consumo 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, carrinhos 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, termo-higrômetros, 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 e equipamentos utilizados em atividades relacionadas 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.

Folha

Proc. N°

01.644.115

Leandro F. M. Bispo Ribeiro

PL 644/2015

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.

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.

5.5. É proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens para alimentos e descartáveis nos pátios e nas plataformas de recebimento.

5.6. 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.

5.7. 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 congelamento 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 íntegras, 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. Incluemse 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

Folha

Proc. Nº

01.644.115

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

de higiene das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada. Devem ser mantidos protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

As embalagens secundárias e terciárias para alimentos devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras.

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 devem 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, devem 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. Frios e embutidos fatiados, picados ou moldos: no máximo a 4°C por 3 dias;
 VIII. Alimentos pós-cocção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;
 IX. Pescados pós-cocção: 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 2 dias 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.

Folha

Proc. Nº 01.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

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 entrem 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 fervura.

7.15. 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:

Folha

Proc. N° 01-644-115

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

- Denominação de venda do alimento;
 Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;
 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.

9.1.1. É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

9.1.2. 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.

9.2. Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.

9.2.1. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos devem ser imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos.

9.9. 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.

9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.

9.10.1. É permitida também a comercialização de carne moída processada e embalada em estabelecimento regularizado junto aos órgãos oficiais competentes.

9.11. 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.

9.11.1. São vedadas no comércio varejista de carnes a manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas.

9.12. 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.

9.13. 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.

9.14. É proibida a comercialização de produtos descongelados contrariando a recomendação do fabricante, indicada na rotulagem, de preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

9.15. 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.

9.16. 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.

9.17. 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.

9.18. 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.

9.19. 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.

9.20. 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.

9.21. 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.

9.22. 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.

9.22.1. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

9.23. 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.

9.24. 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.

9.25. 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

Folha

Proc. N° 01-644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

10. 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;

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;

V. 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 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 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

Folha

Proc. Nº 07.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

RE 1.441

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.

14.1.1. 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 próprio baseado nos critérios do item 5.7.

14.2. 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 destes.

14.2.1. 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.

Folha

Proc. Nº 01.644/10

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
15.11.441

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.

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 antisepsia 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.

Folha

Proc. Nº 07-644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
CPF: 13.441

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.

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 a 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.

16.3. 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-lhes consultoria ou assessoria em matéria de vigilância em saúde.

17. 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. Registros 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 antissepsia 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. Comprovações 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. Comprovações 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 transportada por veículos;

Folha

Proc. Nº 01.644.113

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

XXIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;
 XXV. Comprovações 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. Comprovações 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. Comprovações 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. Comprovações 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, incluído 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. Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
 XXV. Comprovações 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, XIV).

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 41788, 13/03/02 - Regulamenta a Lei 13113, de 16/03/01, que dispõe sobre a proibição do uso de materiais, 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, 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 fumífero, derivado ou não do tabaco, na forma que especifica. SP, BR.

- 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.

Folha

Proc. N°

123 - 644/15

Leonardo F. M. Bispo-Ribeiro

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 14732, de 28/05/08 - 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 14698, de 12/02/08 - Dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP.

Lei 14973, 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 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 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 Higiênico-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 Higiênico-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 368, de 04/09/97 - MAPA/GM - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Portaria 152, de 26/02/99 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o 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 3214, 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 - Normatiza 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.

Folha

Proc. Nº 01.699/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

- 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 Moida 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 – *Diphylobotrium ssp./Difilobotriase*, 2005. SP, BR.
- Informações Básicas sobre a Difilobotriase – 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 Européia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 – Diretiva 90/269/CEE de 29/05/1990 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 Controlo 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.
- 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.

Base de dados : legis

Pesquisa : 15947

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 15.947 26/12/2013 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 311/2013 ([ver documento](#))

Autor(es): Andrea Matarazzo; Arselino Tatto; Floriano Pesaro; Antonio Goulart; Marco Aurélio Cunha; Ricardo Nunes

Regulamentação: Decreto nº 55.085/2014 - Regulamenta este Decreto. ([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 a Lei nº 12.736/1998. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

PUBLICADO DOC 27/12/2013, p. 1, 3 c. todas, 1-2

LEI Nº 15.947, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2013

(Projeto de Lei nº 311/13, dos Vereadores Andrea Matarazzo - PSDB, Arselino Tatto - PT, Floriano Pesado - PSDB, Goulart - PSD, Marco Aurélio Cunha - PSD e Ricardo Nunes - PMDB)

Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências.

FERNANDO HADDAD, 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 27 de novembro de 2013, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

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 Esta lei tem como objetivo geral fomentar o empreendedorismo, propiciar oportunidades de formalização, e promover o uso democrático e inclusivo do espaço público.

Art. 3º 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 6,30m (seis metros e trinta centímetros);

II - categoria B: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos montados em estrutura tracionada ou carregada pela força humana;

III - categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis.

Art. 4º (VETADO)

Dos Alimentos

Art. 5º Os alimentos autorizados a serem comercializados por cada categoria serão definidos em decreto regulamentador.

Art. 6º Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas pelos equipamentos das categorias A, B e C, exceto em caso de eventos mediante autorização específica do Poder Executivo.

Da Comissão de Comida de Rua

Art. 7º (VETADO)

§ 1º (VETADO)

§ 2º (VETADO)

§ 3º (VETADO)

§ 4º (VETADO)

§ 5º (VETADO)

Art. 8º (VETADO)

Art. 9º Decreto regulamentador disporá sobre o funcionamento e periodicidade da Comissão, complementada, se necessário, por ato do Subprefeito.

Do Termo de Permissão de Uso

Art. 10. (VETADO)

§ 1º (VETADO)

§ 2º Fica vedada a concessão de Termo de Permissão de Uso - TPU a interessado inscrito no Cadastro Informativo Municipal - CADIN.

Art. 11. Caberá ao Subprefeito competente a emissão do Termo de Permissão de Uso - TPU.

§ 1º (VETADO)

§ 2º (VETADO)

Art. 12. A concessão do Termo de Permissão de Uso deverá levar em consideração:

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 alimentos que serão comercializados;

III - a qualidade técnica da proposta;

IV - 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;

V - o número de permissões já expedidas para o local e período pretendidos;

VI - as eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida;

VII - a qualidade do serviço prestado, no caso de permissionário que pleiteia novo Termo de Permissão de Uso para o mesmo ponto.

Art. 13. Fica vedada a instalação de equipamentos de qualquer categoria nas Zonas Estritamente Residenciais - ZER.

Art. 14. A instalação de equipamentos em passeios públicos deverá respeitar a faixa livre de 1,20m (um metro e vinte centímetros) para circulação.

Art. 15. As solicitações de permissão que incidam sobre a utilização de vias e áreas públicas no interior de parques municipais serão analisadas pelo respectivo conselho gestor e decididas pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes da Secretaria do Verde e Meio Ambiente, aplicando-se todas as demais regras dessa lei.

Parágrafo único. Poderá o Diretor negar, motivadamente, a emissão de Termo de Permissão de Uso - TPU, sendo-lhe vedada a emissão de Termo sem parecer favorável do Conselho Gestor.

Art. 16. As solicitações de permissão que incidam sobre vias e áreas públicas limítrofes a parques municipais serão analisadas e decididas, conjuntamente, pelo Subprefeito e pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes - DEPAVE.

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 17. Os casos omissos serão decididos pelo Subprefeito.

Art. 18. É vedada a concessão de mais de um Termo de Permissão de Uso - TPU à mesma pessoa jurídica.

§ 1º É vedada a concessão de Termo de Permissão de Uso - TPU à pessoa física.

§ 2º Não será concedida permissão de uso a sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou de titular de firma individual, já permissionárias.

§ 3º (VETADO)

§ 4º Fica limitado a 2 (dois) Termos de Permissão de Uso os contratos celebrados por meio de franquia empresarial, atendido ao disposto neste artigo.

Art. 19. Um mesmo ponto poderá atender a dois permissionários diferentes desde que exerçam suas atividades em dias ou períodos distintos.

Art. 20. A permissão de uso será suspensa, 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.

Parágrafo único. O permissionário cuja permissão de uso tenha sido suspensa nos casos de que trata esse artigo poderá requerer à Subprefeitura a sua transferência para um raio de até 50 m do ponto atual, que decidirá.

Art. 21. A permissão de uso poderá ser revogada a qualquer tempo 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. 22. 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 art. 3º, deverá ter responsável pelo controle de qualidade, segurança e higiene do alimento.

Do Procedimento de Solicitação do
Termo de Permissão de Uso

Art. 23. 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 feita em formulário próprio e acompanhada dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros a serem fixados em decreto regulamentador:

- I - cópia do Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal da pessoa jurídica;
- II - cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica;
- 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 alimentos que pretende comercializar;
- VI - (VETADO)
- VII - (VETADO)
- VIII - cópia do certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos;
- IX - descrição da utilização de toldos retráteis fixos ao veículo e de mobiliário (mesas, bancos e cadeiras), se assim desejar, no caso de equipamentos das categorias A, B e C.

§ 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 alimentos a serem comercializados, ficando vedada a permissão quando se tratar de evento que tenha por objeto central feira gastronômica ou similar.

Art. 24. (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 25. Para a realização de eventos na forma do art. 22, o responsável pelo mesmo deverá solicitar um único alvará junto à Subprefeitura, contemplando todos os equipamentos que serão instalados.

Art. 26. (VETADO)

Art. 27. Poderá a análise do pedido 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. 28. Em caso de análise favorável do pedido, será realizado chamamento público para recebimento de propostas de interessados no mesmo ponto, que indicarão a categoria de equipamento pretendido e os alimentos a serem comercializados.

Art. 29. Edital do chamamento fixará prazo para que os interessados apresentem a documentação constante do art. 23 junto à Subprefeitura.

Art. 30. Para os efeitos do chamamento público, o solicitante inicial não precisará manifestar-se novamente nem juntar nova documentação.

Art. 31. Havendo mais de um interessado pelo mesmo ponto que também tenha apresentado a documentação completa e tempestivamente, a seleção será realizada atendendo aos critérios estabelecidos no art. 12.

Art. 32. As sessões de seleção serão divulgadas no Diário Oficial da Cidade e deverão ocorrer na sede da Subprefeitura, sendo aberto ao acompanhamento dos interessados.

Art. 33. 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, então considerado inadequado, deverá ser publicada no Diário Oficial da Cidade.

Art. 34. Aqueles que, comprovadamente, exerceram de modo contínuo nos últimos 2 (dois) anos, antes da vigência dessa lei, atividade em determinado ponto, terão preferência pelo mesmo, ficando dispensados da seleção técnica, porém dependerão do atendimento dos requisitos constantes do art. 23.

Art. 35. (VETADO)

Art. 36. 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, alimentos autorizados na forma do art. 5º, endereço de sua instalação, dias e períodos de funcionamento.

Art. 37. Publicado o Termo de Permissão de Uso, o permissionário terá prazo de 90 (noventa) dias, prorrogável justificadamente uma única vez por igual período, para se instalar efetivamente, realizar inspeção junto à Coordenação de Vigilância Sanitária antes de seu efetivo funcionamento, e comprovar a regularidade das alterações do veículo junto ao órgão de trânsito quando aplicável, sob pena de cancelamento do TPU.

Da Renovação do Termo de Permissão de Uso

Art. 38. (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 39. (VETADO)

Do Preço Público

Art. 40. 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 as categorias de equipamento.

Do Permissionário

Art. 41. O permissionário fica obrigado a:

- I - apresentar-se, durante o período de comercialização, munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio, exigência que se aplica também em relação aos prepostos e auxiliares;
- II - responder, perante a Administração Municipal, pelos atos praticados por seu preposto e auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua permissão e dos termos dessa lei;
- III - pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade, bem como renovar a permissão no prazo estabelecido;
- IV - afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso;
- V - armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;
- VI - manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado em saco plástico resistente e colocado na calçada,

observando-se os horários de coleta bem como cumprir, no que for aplicável, o disposto na Lei nº 13.478, de 30 de dezembro de 2002;

VII - coletar e armazenar todos os resíduos sólidos e líquidos para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial;

VIII - manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares e prepostos;

IX - manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;

X - manter cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos pelo permissionário e por seus prepostos e auxiliares, e emitido por instituição de ensino regularmente inscrita no Ministério da Educação ou por técnicos das Supervisões de Vigilância em Saúde - SUVIS, ou por entidade particular credenciada junto à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA.

Art. 42. Ao menos um dos sócios da pessoa jurídica permissionária de qualquer equipamento deverá comparecer e permanecer presente no local da atividade e durante todo o período constante de sua permissão, sendo-lhe facultada a colaboração de auxiliares e prepostos.

Art. 43. Somente será concedida permissão de uso para o solicitante cujo veículo esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, para os equipamentos das categorias A e B.

Art. 44. Será permitido ao titular da permissão solicitar, a qualquer tempo, o cancelamento de sua permissão, respondendo pelos débitos relativos ao preço público.

Art. 45. Os permissionários de equipamentos das categorias A e B poderão obter, junto à concessionária de eletricidade, sua respectiva ligação elétrica, dentro dos procedimentos especificados pela concessionária.

Art. 46. Fica proibido ao permissionário:

I - alterar o seu equipamento;

II - manter ou ceder equipamentos e/ou mercadorias para terceiros;

III - manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com a sua permissão;

IV - colocar caixas e equipamentos em áreas públicas e em desconformidade com o Termo de Permissão de Uso;

V - causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VI - permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;

VII - montar seu equipamento fora do local determinado;

VIII - utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;

IX - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar seu equipamento;

X - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;

XI - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;

XII - apregoar suas atividades através de quaisquer meios de divulgação sonora;

XIII - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;

XIV - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinado para tal;

XV - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou logradouros públicos;

XVI - utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira, caixas, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;

XVII - colocar na via ou área pública qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização.

Dos Equipamentos

Art. 47. O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverá observar as legislações sanitárias vigentes no âmbito federal, estadual e municipal.

Art. 48. Os equipamentos das categorias A e B deverão realizar, antes de seu efetivo funcionamento, inspeção de conformidade com a legislação sanitária junto à Coordenação de Vigilância Sanitária - COVISA.

Art. 49. Decreto regulamentador poderá dispor sobre os equipamentos mínimos necessários para exercício da atividade.

Art. 50. Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação dos resíduos líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial.

Art. 51. Os equipamentos não terão demarcação exclusiva em vias e áreas públicas, bem como estarão isentos do pagamento de zona azul, podendo permanecer nos termos de sua permissão.

Da Fiscalização

Art. 52. Compete à COVISA a fiscalização higiênico-sanitária e à Subprefeitura o atendimento do estabelecido no Termo de Permissão de Uso.

Art. 53. Fica submetido à fiscalização o estabelecimento usado pelo permissionário para qualquer tipo de preparo ou manipulação do alimento a ser comercializado em vias e áreas públicas.

Da Lei Cidade Limpa

Art. 54. A veiculação de anúncios em qualquer equipamento deverá atender ao disposto na Lei nº 14.223, de 26 de setembro de 2006.

Da Doação e Distribuição

Art. 55. Fica autorizada a doação e a distribuição gratuita, em vias e áreas públicas, de alimentos manipulados e preparados para consumo imediato, condicionada à previa autorização da Subprefeitura competente, dispensados o procedimento de chamamento público, a obtenção de Termo de Permissão de Uso e o pagamento de preço público.

§ 1º O pedido de que trata esse artigo deverá vir acompanhado de descrição do equipamento a ser utilizado na doação ou distribuição, comprovação do atendimento das normas de higiene e segurança do alimento, do registro do local de produção junto à autoridade competente, se o caso, e indicação do local, dias e períodos pretendidos para a doação e distribuição.

§ 2º Fica dispensada de autorização a distribuição de produtos industrializados registrados nos órgãos de vigilância sanitária e que não dependam de manipulação para preparo.

§ 3º O interessado deverá observar, no que couber, as obrigações e vedações previstas nos arts. 41 e 46.

Das Infrações Administrativas

Art. 56. Considera-se infração administrativa toda ação ou omissão que viole regras para comercialização, doação ou distribuição de alimentos em vias e áreas públicas nos termos fixados nessa lei.

§ 1º São autoridades competentes para lavrar Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP e instaurar processo administrativo os funcionários da Coordenação de Vigilância Sanitária - COVISA e os assim designados pelas Subprefeituras.

§ 2º Qualquer pessoa, constatando infração, poderá dirigir representação às autoridades relacionadas no parágrafo anterior.

Art. 57. As infrações a essa lei ficam sujeitas, conforme o caso, às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das de natureza civil e penal:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de equipamentos e mercadorias;

IV - suspensão da atividade;

V - cancelamento do Termo de Permissão de Uso.

Parágrafo único. Se o infrator cometer, simultaneamente, duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas, cumulativamente, as sanções a elas cominadas.

Art. 58. A advertência será aplicada pela inobservância das disposições desta lei e da legislação em vigor, ou de preceitos regulamentares, quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso;

II - deixar de portar cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

Art. 59. A multa será aplicada, de imediato, sempre que o permissionário:

I - não estiver munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio;

II - descumprir com sua obrigação de manter limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado e destinado nos termos dessa lei;

III - deixar de manter higiene pessoal e do vestuário, bem como exigi-las de seus auxiliares e prepostos;

IV - deixar de comparecer e permanecer, ao menos um dos sócios, no local da atividade durante todo o período constante de sua permissão;

V - colocar caixas e equipamentos em áreas particulares e áreas públicas ajardinadas;

VI - causar dano a bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VII - montar seu equipamento ou mobiliário fora do local determinado;

VIII - utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e residências ou imóveis públicos ou particulares para a montagem do equipamento e exposição de mercadoria;

IX - permitir a presença de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento e mobiliário;

X - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados, toldos ou outros equipamentos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;

XI - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;

XII - colocar 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;

XIII - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar equipamento.

§ 1º Será aplicada multa em caso de reincidência das infrações punidas com advertência.

§ 2º O valor da multa de que trata este artigo será fixado em regulamento próprio.

§ 3º (VETADO)

Art. 60. A suspensão da atividade será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de pagar o preço público devido em razão do exercício da atividade;

II - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio, ou de outra origem nas vias e logradouros públicos;

III - deixar de destinar os resíduos líquidos em caixas de armazenamento e, posteriormente, descartá-los na rede de esgoto;

IV - utilizar na via ou área pública quaisquer elementos que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;

V - não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene, bem como deixar de providenciar os consertos que se fizerem necessários;

VI - descumprir as ordens emanadas das autoridades municipais competentes;

VII - apregoar suas atividades através de qualquer meio de divulgação sonora;

VIII - efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos;

IX - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;

X - alterar o seu equipamento.

§ 1º A suspensão será por prazo variável entre 1 (um) e 360 (trezentos e sessenta) dias em função da gravidade da infração.

§ 2º Será aplicada a pena de suspensão das atividades em caso de reincidência das infrações punidas com multa.

Art. 61. A apreensão de equipamentos e mercadorias deverá ser feita acompanhada do respectivo auto de apreensão e ocorrerá nos seguintes casos:

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 ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária;

III - para as categorias A e B, utilizar equipamento que não esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS.

Art. 62. O Termo de Permissão de Uso será cancelado por ato do Subprefeito nas seguintes hipóteses:

I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;

II - quando houver transferência do Termo de Permissão de Uso ou alteração do quadro societário da empresa permissionária em desacordo com esta lei;

III - quando o permissionário armazenar, transportar, manipular e comercializar bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com a sua permissão.

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 e de seus sócios.

Art. 63. As infrações administrativas serão acompanhadas da lavratura de Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP.

Art. 64. O Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP será lavrado em nome do permissionário sócio-administrador, 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. 65. O autuado terá prazo de 10 (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. 66. Fica revogada a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e suas posteriores alterações.

Art. 67. Fica estabelecido prazo de 6 (meses) para que permissionários nos termos da Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, procedam à compatibilização com esta lei, estando dispensados de pagamento de novo preço público.

Art. 68. Fica estabelecido prazo de 6 (seis) meses para a regularização de que trata o art. 33 desta lei.

Art. 69. O Executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 70. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 26 de dezembro de 2013, 460º da fundação de São Paulo.

FERNANDO HADDAD, PREFEITO

ROBERTO NAMI GARIBE FILHO, Respondendo pelo cargo de Secretário do Governo Municipal

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 26 de dezembro de 2013.

Folha _____
 Proc. N° 02.644/15
 Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
 RP 11.441

Matéria PL 644/2015. Não foi possível extrair as informações de assinaturas do arquivo migrado do ECM.



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

DECRETO Nº 55.085, DE 6 DE MAIO DE 2014

Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua.

FERNANDO HADDAD, Prefeito do Município de São Paulo, no uso da atribuição conferida por lei,

DECRETA:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas no Município de São Paulo obedecerão ao disposto na Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, e às disposições deste decreto.

Parágrafo único. As disposições da Lei nº 15.947, de 2013, e deste decreto não se aplicam ao comércio de alimentos em feiras livres nem a quaisquer outras atividades previstas em legislação específica.

Art. 2º O comércio de alimentos em vias e áreas públicas será exercido mediante permissão de uso, a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, podendo ser revogada a qualquer tempo, sem que assista ao permissionário qualquer direito à indenização.

§ 1º Incumbe às Subprefeituras e à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente, no âmbito das respectivas atribuições, estabelecer o número de permissões de uso a serem outorgadas nas vias e áreas públicas sob sua administração, mediante portaria a ser publicada no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data da publicação deste decreto, devendo nela indicar os pontos passíveis de outorga de permissão de uso.

§ 2º A divulgação dos pontos de que trata o § 1º deste artigo será acompanhada de chamamento público para apresentação dos requerimentos por eventuais interessados.

§ 3º A indicação dos pontos passíveis de outorga de permissão de uso e o chamamento previsto neste artigo serão divulgados anualmente ou, quando houver disponibilidade de locais, em periodicidade menor, a critério da autoridade responsável.

Art. 3º Para fins deste decreto, consideram-se:

I - produto ou alimento perecível: produto alimentício, "in natura", semi-preparado, industrializado ou preparado pronto para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessita de condições especiais de temperatura para sua conservação (refrigeração, congelamento ou aquecimento), tais como bebidas e alimentos à base de leite, produtos lácteos, ovos, carne, aves, pescados, mariscos ou outros ingredientes;

II - produto ou alimento não perecível: produto alimentício que, pela sua natureza e composição, pode ser mantido em temperatura ambiente até seu consumo e não necessita de condições especiais de conservação (refrigeração, congelamento ou aquecimento), desde que

observadas as condições de conservação e armazenamento adequadas, as características intrínsecas dos alimentos e bebidas e o tempo de vida útil e o prazo de validade.

CAPÍTULO II DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Seção I Dos equipamentos

Art. 4º O comércio de alimentos em vias e áreas públicas compreende a venda direta, em caráter permanente ou eventual, sempre de modo estacionário, 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, com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque, e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros);

II - categoria B: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1m² (um metro quadrado);

III - categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 4m² (quatro metros quadrados).

Parágrafo único. Os equipamentos das categorias B e C não estão autorizados a permanecer na via de rolamento.

Seção II Dos alimentos

Art. 5º Poderão ser comercializados nas vias e áreas públicas alimentos preparados e produtos alimentícios industrializados prontos para consumo, sejam estes produtos perecíveis ou não perecíveis.

§ 1º O Subprefeito poderá estabelecer, por portaria, a lista de produtos que não poderão ser comercializados em cada via ou área de atuação, de acordo com as normas estabelecidas pela Coordenação de Vigilância Sanitária em Saúde - COVISA e pela Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS.

§ 2º Somente será permitida a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos.

§ 3º Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas em equipamentos das categorias A, B e C, exceto na hipótese prevista no Capítulo VI deste decreto.

Art. 6º O armazenamento, o transporte, a manipulação e a venda de alimentos deverão observar a legislação sanitária vigente no âmbito federal, estadual e municipal.

Parágrafo único. Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação dos resíduos líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial.

Art. 7º A Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA e as Supervisões de Vigilâncias em Saúde - SUVIS poderão aplicar, além do disposto neste decreto, outras normas vigentes que assegurem as condições higiênico-sanitárias e o cumprimento das boas práticas nas atividades relacionadas com alimentos, equipamentos e utensílios mínimos para a comercialização de alimentos com segurança sanitária.

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

Proc. Nº 82-644/15

Seção III Dos pontos para o exercício do comércio

Art. 8º Poderão ser objeto de permissão de uso as vias e logradouros públicos, largos, praças e parques municipais previamente definidos pela Administração Municipal, nos termos deste decreto.

§ 1º Para efeitos de identificação do ponto, serão utilizados, além do nome oficial e número de inscrição no Cadastro de Logradouro - CODLOG da via constante do Termo de Permissão de Uso - TPU, os nomes oficiais e CODLOG das vias que delimitam o quarteirão e os nomes constantes do Mapa Oficial da Cidade.

§ 2º Um mesmo ponto poderá ser objeto de outorga de permissão de uso a permissionários diferentes, desde que exerçam suas atividades em dias ou períodos distintos.

Art. 9º É vedada a instalação de equipamentos de qualquer categoria nas Zonas Estritamente Residenciais - ZER e em vagas especiais de estacionamento.

Art. 10. A instalação de equipamentos em passeios públicos deverá respeitar a faixa livre de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Parágrafo único. A Subprefeitura poderá estabelecer uma faixa livre maior do que a prevista no "caput" deste artigo, considerando as normas e diretrizes fixadas pelo Departamento de Operação do Sistema Viário e pela Companhia de Engenharia de Tráfego.

Art. 11. A definição dos pontos para o exercício de comércio deverá observar os seguintes limites mínimos e condições:

- I - distância mínima de 5m (cinco metros) de:
 - a) cruzamento de vias;
 - b) faixas de pedestres;
 - c) rebaixamento para acesso de pessoas com deficiência;
 - d) pontos de ônibus e de táxis;
 - e) equipamentos públicos, hidrantes e válvulas de incêndio, orelhões e cabines telefônicas, tampas de limpeza de bueiros e poços de visita;
- II - distância mínima de 20m (vinte metros) de:
 - a) entradas e saídas de estações de metrô e de trem, e de plataformas de embarque, rodoviárias e aeroportos;
 - b) monumentos e bens tombados, medida a partir do ponto de contato mais próximo;
 - c) hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambulatórios públicos ou particulares, medida a partir do ponto de contato mais próximo;
 - d) ginásios esportivos e estádios de futebol, medida a partir do ponto de contato mais próximo;
- III - distância mínima de 25m (vinte e cinco metros) de entradas e saídas de estabelecimentos com comércio varejista de alimentos e de mercados municipais que comercializem categorias de produtos alimentícios, pratos e preparações culinárias, incluindo as típicas, iguais ou semelhantes;
- IV - não estar em frente a guias rebaixadas;
- V - não estar em frente a portões de acesso a estabelecimentos de ensino, farmácias, portões de acesso a edifícios e repartições públicas.

CAPÍTULO III DO PROCEDIMENTO

Seção I Do Pedido

Art. 12. No prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da divulgação dos pontos passíveis de outorga de permissão de uso, o interessado deverá formalizar o pedido mediante preenchimento de formulário próprio dirigido à respectiva Subprefeitura ou à Secretaria Municipal do Verde e Meio Ambiente, conforme o caso, indicando:

- I - a categoria do equipamento a ser utilizado;
- II - os alimentos a serem comercializados;
- III - os dias e os períodos requeridos para o funcionamento.

§ 1º O pedido deverá ser instruído com os seguintes documentos:

- I - cópia do contrato social da pessoa jurídica solicitante, devidamente registrado, ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, emitido pela Receita Federal do Brasil;
- II - cópia do documento de identidade e do CPF dos sócios da pessoa jurídica;
- III - comprovante de residência atualizado em nome do requerente ou de pessoa da família, desde que comprovado o parentesco, ou no nome do locador, mediante apresentação do contrato de locação;
- IV - comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- V - comprovante de inscrição no CCM - Cadastro de Contribuintes Mobiliários;
- VI - comprovante do Cadastro Informativo Municipal - CADIN em nome da pessoa jurídica requerente;

VII - identificação do ponto pretendido, contendo os seguintes itens:

a) definição do período e dias da semana em que pretende exercer a atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) nem superior a 12 (doze) horas por dia;

b) croqui do local de instalação, que deverá conter o layout e o dimensionamento da área a ser ocupada, com indicação do posicionamento do equipamento e das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso;

VIII - descrição da categoria e 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;

IX - indicação dos alimentos que pretende comercializar;

X - indicação dos auxiliares, com o respectivo documento de identidade, Cadastro de Pessoa Física - CPF e atestado médico de aptidão para o exercício da atividade;

XI - certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos em nome dos sócios da pessoa jurídica e dos auxiliares;

XII - certificado de Registro e Licenciamento de Veículos - CRLV em nome do permissionário para os equipamentos da categoria A;

XIII - declaração de que não é detentor de outro Termo de Permissão de Uso - TPU para comércio de alimentos em vias e áreas públicas.

§ 2º O solicitante poderá indicar mais de um ponto para exercício do comércio de comida de alimentos em vias e áreas públicas, desde que todos os pontos pretendidos estejam localizados no território administrativo da Subprefeitura competente e não sejam utilizados concomitantemente.

§ 3º O modelo de formulário e a lista de documentos necessários para a instrução do pedido serão disponibilizados no Portal da Prefeitura do Município de São Paulo na Internet.

Art. 13. Os pedidos de permissão de uso para o exercício do comércio de alimentos em parques municipais serão apresentados perante a Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente - SVMA, instruídos com os documentos indicados no artigo 12 deste decreto.

Seção II Da análise preliminar das condições de viabilidade do pedido

Art. 14. A análise da viabilidade do pedido de permissão de uso para determinado ponto levará em consideração os seguintes requisitos:

I - a compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, considerando as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres, automóveis e demais veículos, as regras de uso e ocupação do solo e as normas de acessibilidade;

II - a qualidade técnica da proposta;

III - a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento tendo em vista os alimentos comercializados, nos termos dos §§ 2º e 3º do artigo 5º deste decreto;

IV - o número de permissões já expedidas para os dias e períodos pretendidos;

V - as eventuais incomodidades que poderão ser geradas pela atividade pretendida.

§ 1º Para os pedidos relativos aos equipamentos da categoria A, o processo administrativo será submetido à análise da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, emitirá parecer técnico sobre a sua viabilidade.

§ 2º O pedido será indeferido quando constatada a inadequação do ponto pretendido ou a incompatibilidade entre o ponto, o equipamento a ser utilizado, os dias e horários pretendidos e os alimentos a serem comercializados.

Seção III Da seleção técnica

Art. 15. Concluída a análise preliminar de viabilidade do pedido e havendo mais de um interessado no ponto indicado no edital, as propostas apresentadas serão selecionadas, com base nos critérios estabelecidos no artigo 14 deste decreto, por Comissão de Avaliação constituída no âmbito da Subprefeitura.

§ 1º As sessões de seleção serão divulgadas no Diário Oficial da Cidade e deverão ocorrer na sede da Subprefeitura, sendo aberto ao acompanhamento dos interessados.

§ 2º Em caso de empate, a proposta vencedora será escolhida por meio de sorteio, que ocorrerá na própria sessão de seleção prevista no § 1º deste artigo.

§ 3º O resultado da seleção de propostas será publicado no Diário Oficial da Cidade e no Portal da Prefeitura do Município de São Paulo na Internet.

Seção IV Da permissão de uso

Art. 16. Definida a proposta vencedora, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o Subprefeito ou o Secretário Municipal do Verde e do Meio Ambiente, conforme o caso, procederá à análise final da documentação apresentada e, constatada sua regularidade, proferirá despacho de deferimento da permissão de uso.

Parágrafo único. O despacho de deferimento da permissão de uso conterá o nome do permissionário, a categoria do equipamento, a descrição do ponto, os alimentos a serem comercializados e os dias e períodos de atividade, e será publicado no Diário Oficial da Cidade.

Art. 17. Após a publicação do despacho de deferimento da permissão de uso, o permissionário dos equipamentos das categorias A, B e C deverá requerer inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde.

§ 1º A inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde publicada no Diário Oficial da Cidade deverá ser apresentada pelo permissionário à Subprefeitura, ou à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente, conforme o caso, em até 10 (dez) dias contados da publicação, para instrução do processo e emissão do Termo de Permissão de Uso, que deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 2º Após a publicação do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde no Diário Oficial da Cidade, a Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA e as Supervisões de Vigilância em Saúde - SUVIS, terão o prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis uma vez por igual período, para realizar a inspeção sanitária do equipamento.

Art. 18. O Termo de Permissão de Uso - TPU para comércio de alimentos constitui documento indispensável para a instalação dos equipamentos nas vias e áreas públicas, bem como para o início da atividade, devendo conter todos os dados necessários à qualificação do permissionário, identificação da permissão e do equipamento.

Parágrafo único. Não será concedido mais de um Termo de Permissão de Uso - TPU à mesma pessoa jurídica nem àquela composta por um ou mais sócios de pessoa jurídica já detentora de permissão de uso para comércio de alimentos em vias e áreas públicas.

Art. 19. Os pedidos de permissão de uso para o exercício do comércio de alimentos em parques municipais serão analisados pelo respectivo Conselho Gestor e submetidos à decisão do Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes - DEPAVE.

§ 1º Poderá o Diretor negar, motivadamente, a emissão de Termo de Permissão de Uso - TPU, sendo-lhe vedada a emissão do documento sem parecer favorável do Conselho Gestor.

§ 2º Aos pedidos de outorga de permissão de uso em parques municipais aplicam-se todos os procedimentos e prazos previstos neste decreto, no que for pertinente.

Art. 20. Os pedidos de permissão de uso que incidam sobre vias e áreas públicas limítrofes a parques municipais serão analisados e decididos, conjuntamente, pelo Subprefeito e pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes - DEPAVE.

Parágrafo único. As Secretarias Municipais de Coordenação das Subprefeituras e do Verde e do Meio Ambiente editarão portaria intersecretarial para estabelecer o fluxo de análise dos pedidos de permissão de uso de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 21. Na hipótese de qualquer solicitação de intervenção por parte da Prefeitura, obras na via ou implantação de desvios de tráfego, restrição total ou parcial ao estacionamento no lado da via, implantação de faixa exclusiva de ônibus, bem como em qualquer outra hipótese de interesse público, o permissionário será notificado pela Prefeitura quanto à suspensão da permissão de uso.

§ 1º No caso de serviços ou obras emergenciais, a permissão de uso será suspensa sem prévio aviso.

§ 2º O permissionário cuja permissão de uso tenha sido suspensa nos termos do "caput" deste artigo poderá requerer sua transferência para um raio de até 50m (cinquenta metros) do ponto atual.

§ 3º Não havendo local adequado para realocação do permissionário dentro do raio de 50m (cinquenta metros), a permissão será revogada, podendo o permissionário fazer novo pedido para outro local.

Art. 22. Ao permissionário é facultado solicitar, a qualquer tempo, o cancelamento de sua permissão, respondendo pelos débitos relativos ao preço público.

CAPÍTULO IV DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO

Art. 23. O permissionário fica obrigado a:

I - apresentar-se pessoalmente durante o período de comercialização, munido dos documentos necessários à sua identificação, exigência que se aplica também aos auxiliares;

II - responder, perante a Administração Municipal, por seus atos e pelos atos praticados por seus auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua permissão e dos termos da Lei nº 15.947, de 2013, e deste decreto;

III - comunicar previamente à Subprefeitura as mudanças de auxiliar, acompanhadas da documentação indicada no inciso X do artigo 12 deste decreto;

IV - pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade;

V - afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso - TPU;

VI - armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;

VII - manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado em saco plástico resistente e colocado na calçada, observando-se os horários de coleta, bem como cumprir, no que for aplicável, o disposto na Lei nº 13.478, de 30 de dezembro de 2002;

VIII - coletar e armazenar todos os resíduos sólidos e líquidos para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial;

IX - manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares;

X - manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;

XI - manter cópia do certificado de curso de boas práticas realizado pelo sócio da pessoa jurídica permissionária e por seus auxiliares, com carga horária mínima de 8h (oito horas), promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, ou apresentar certificado de curso de capacitação promovido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC, à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo ou outras entidades com profissionais devidamente habilitados;

XII - atender as disposições do Decreto nº 36.996, de 11 de agosto de 1997, no que for pertinente;

XIII - obter autorização prévia da autoridade que expediu o Termo de Permissão de Uso - TPU para quaisquer alterações nos equipamentos utilizados e, em se tratando de equipamentos da categoria A, o processo administrativo deverá ser instruído com novo parecer técnico do DSV e da CET.

Art. 24. O estacionamento do veículo do equipamento da categoria A nas vias públicas deverá obedecer às regras previstas no Código de Trânsito Brasileiro - CTB e nas resoluções do Conselho Nacional de Trânsito - CONTRAN, bem como à regulamentação estabelecida pelo órgão executivo municipal de trânsito.

Parágrafo único. O órgão executivo municipal de trânsito poderá regulamentar mediante portaria específica o estacionamento de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 25. Caberá ao permissionário obter a necessária ligação elétrica perante a empresa concessionária de eletricidade.

Art. 26. Fica proibido ao permissionário:

I - alterar o equipamento, sem prévia autorização da autoridade que expediu o Termo de Permissão de Uso - TPU;

II - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;

III - manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com a sua permissão;

IV - depositar caixas ou qualquer outro objeto em áreas públicas e em desconformidade com o Termo de Permissão de Uso - TPU;

V - causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VI - permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;

VII - montar seu equipamento fora dos limites estabelecidos para o ponto;

VIII - estacionar o equipamento da categoria A em desacordo com a regulamentação expedida pelo órgão executivo municipal de trânsito;

IX - utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;

X - perfurar ou de qualquer forma danificar calçadas, áreas e bens públicos com a finalidade de fixar seu equipamento;

XI - comercializar ou manter em seu equipamento produtos em desacordo com a legislação sanitária aplicável;

XII - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento ou de alterar os termos de sua permissão;

XIII - apregoar suas atividades através de quaisquer meios de divulgação sonora ou utilizar qualquer tipo de equipamento sonoro;

XIV - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou áreas públicas;

XV - utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira, caixas, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;

XVI - manipular e comercializar os produtos de forma que o vendedor, o manipulador, o consumidor e as demais pessoas envolvidas na atividade permaneçam na pista de rolamento;

XVII - transferir, a qualquer título, o Termo de Permissão de Uso.

CAPÍTULO V DA DOAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 27. Fica autorizada a doação e a distribuição gratuita, em vias e áreas públicas, de alimentos manipulados e preparados para consumo imediato, condicionada a prévia autorização da Subprefeitura competente, dispensados o procedimento de seleção técnica, a obtenção de Termo de Permissão de Uso - TPU e o pagamento de preço público.

§ 1º O pedido de que trata o "caput" deste artigo deverá vir acompanhado de descrição do equipamento a ser utilizado na doação ou distribuição, comprovação do atendimento das normas de higiene e segurança do alimento, do registro do local de produção junto à autoridade competente, se cabível, e a indicação do local, dias e períodos pretendidos para a doação e distribuição.

§ 2º Fica dispensada de autorização a distribuição de produtos industrializados devidamente regularizados perante os órgãos de vigilância sanitária e que não dependam de manipulação para preparo.

§ 3º O interessado deverá observar, no que couber, as obrigações e vedações previstas nos artigos 23 e 26 deste decreto.

CAPÍTULO VI DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS DURANTE A REALIZAÇÃO DE EVENTOS

Art. 28. A comercialização de alimentos e bebidas alcoólicas em evento organizado por pessoa jurídica de direito privado que ocorra em vias e áreas públicas, independentemente da lotação ou área ocupada, depende da obtenção de autorização prévia do Subprefeito ou da Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente, conforme o caso.

§ 1º O responsável pela organização do evento deverá solicitar uma única autorização contemplando a relação de todas as pessoas jurídicas participantes, bem como a indicação de responsável pelo controle de qualidade, segurança e higiene dos alimentos a serem comercializados.

§ 2º O requerimento deverá ser instruído com a documentação prevista nos incisos I a VI do § 1º do artigo 12 deste decreto, bem como:

I - identificação do local da realização do evento, contendo a completa identificação da via ou área pública;

II - indicação do dia e horário do evento ou calendário de eventos;

III - croqui do local com o layout e o dimensionamento da área a ser ocupada, indicação do posicionamento do equipamento e das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso;

IV - descrição da categoria e 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 alimentos a serem comercializados.

Art. 29. A autorização de que trata o artigo 28 deste decreto será concedida pelo Subprefeito ou pela Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente juntamente com a autorização de uso do bem público para a realização do evento, quando for o caso.

Art. 30. A autorização de que trata o artigo 28 deste decreto não dispensa o interessado da obtenção, se o caso, do competente Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários de que trata o artigo 5º do Decreto nº 49.969, de 28 de agosto de 2008, que tem por objeto a análise das condições de segurança do evento a ser realizado.

Art. 31. O comércio de alimentos e bebidas alcoólicas em eventos organizados pela Administração Municipal dependerá de autorização prévia e específica das entidades ou dos órgãos públicos promotores do evento.

Art. 32. Aplica-se o disposto neste Capítulo à realização de feiras gastronômicas.

Parágrafo único. O comércio de alimentos em feiras gastronômicas será incentivado por órgãos e entidades da Administração Municipal.

CAPÍTULO VII DA COMISSÃO PERMANENTE DE COMIDA DE RUA

Art. 33. Fica criada a Comissão Permanente de Comida de Rua, com caráter consultivo e paritário, que se reunirá bimestralmente para apresentação de propostas e discussão das questões relativas ao comércio de comida de rua na Cidade de São Paulo, cujos membros serão designados mediante portaria do Prefeito.

§ 1º A Comissão será presidida pelo Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras ou por servidor por ele indicado, que proferirá voto de desempate.

§ 2º A Comissão será constituída por 2 (dois) membros de entidades representativas do comércio estabelecido, 2 (dois) membros de entidades representativas do comércio de alimento de rua, 1 (um) membro da sociedade civil e por 5 (cinco) membros da Administração Municipal, dentre servidores da Coordenação de Vigilância Sanitária em Saúde - COVISA, Companhia de Engenharia de Tráfego - CET e das Secretarias Municipais do Verde e do Meio Ambiente, de Segurança Urbana e de Coordenação das Subprefeituras.

§ 3º Sempre que entender necessário, o Subprefeito poderá solicitar, fundamentadamente, que a Comissão se reúna para a apreciação de questão estratégica relacionada à comida de rua ou de questão relevante surgida por ocasião da outorga de determinada permissão de uso.

§ 4º Os membros da Comissão serão designados no prazo de 30 (trinta) dias, contado da publicação deste decreto.

CAPÍTULO VIII DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 34. As infrações às disposições da Lei nº 15.947, de 2013, e deste decreto ficam sujeitas, conforme o caso, às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das de natureza civil e penal:

I - advertência;

II - multa no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais);

III - apreensão de equipamentos e mercadorias;

IV - suspensão da atividade;

V - cassação do Termo de Permissão de Uso - TPU.

§ 1º Se o infrator cometer, simultaneamente, duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas, cumulativamente, as sanções a elas cominadas.

§ 2º Para efeito de aplicação das penalidades previstas neste artigo, considera-se reincidência a prática da mesma infração, em período igual ou inferior a 1 (um) ano.

§ 3º O valor da multa de que trata o inciso II do "caput" deste artigo será atualizado anualmente pelo índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro que venha a substituí-lo.

Art. 35. A advertência será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso - TPU;

II - deixar de portar cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

Art. 36. A multa será aplicada, de imediato, sempre que o permissionário:

I - não estiver munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio;

II - descumprir com sua obrigação de manter limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como seu entorno, deixar de instalar recipientes apropriados para receber o lixo produzido, ou deixar de acondicioná-lo e destiná-lo nos termos das normas aplicáveis;

III - deixar de manter higiene pessoal e do vestuário, bem como exigi-las de seus auxiliares;

IV - deixar de comparecer e permanecer, ao menos um dos sócios, no local da atividade durante todo o período constante de sua permissão;

V - colocar caixas e equipamentos em áreas particulares e áreas públicas ajardinadas;

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
Proc. Nº 07.694/15
Materia PL 644/2015. Não foi possível extrair as informações de assinaturas do arquivo migrado do ECM.

- VI - causar dano a bem público ou particular no exercício de sua atividade;
- VII - montar seu equipamento ou mobiliário fora do local determinado;
- VIII - utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e residências ou imóveis públicos ou particulares para a montagem do equipamento e exposição de mercadoria;
- IX - permitir a presença de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento e mobiliário;
- X - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados, toldos ou outros equipamentos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;
- XI - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;
- XII - colocar 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;
- XIII - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar equipamento.

Parágrafo único. Será aplicada multa em caso de reincidência das infrações punidas com advertência.

Art. 37. A suspensão da atividade será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

- I - deixar de pagar o preço público devido em razão do exercício da atividade;
- II - jogar lixo ou detritos provenientes de seu comércio ou de outra origem nas vias e logradouros públicos;
- III - deixar de destinar os resíduos líquidos em caixas de armazenamento e, posteriormente, descartá-los na rede de esgoto;
- IV - utilizar na via ou área pública quaisquer elementos que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;
- V - não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene, bem como deixar de providenciar os consertos que se fizerem necessários;
- VI - descumprir as ordens emanadas das autoridades municipais competentes;
- VII - apregoar suas atividades através de qualquer meio de divulgação sonora;
- VIII - efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos;
- IX - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;
- X - alterar o seu equipamento sem prévia ciência e autorização do órgão competente.

§ 1º Será aplicada pena de suspensão de 10 (dez) dias para as infrações descritas nos incisos I, VI e VII do "caput" deste artigo.

§ 2º Será aplicada pena de suspensão de 30 (trinta) dias para as infrações descritas nos incisos II, III, IV e V do "caput" deste artigo.

§ 3º Será aplicada pena de suspensão de 90 (noventa) dias para as infrações descritas nos incisos VIII, IX e X do "caput" deste artigo.

§ 4º Será aplicada a pena de suspensão das atividades, pelo prazo de 30 (trinta) dias, em caso de reincidência das infrações punidas com multa.

Art. 38. A apreensão de equipamentos e mercadorias deverá ser feita mediante a lavratura do respectivo auto de apreensão e ocorrerá nos seguintes casos:

- 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 ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária;

III - utilizar equipamento que não esteja cadastrado no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

Art. 39. O Termo de Permissão de Uso - TPU será cassado por ato do Subprefeito, ou do Diretor do DEPAVE, nas seguintes hipóteses:

- I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;
- II - transferência do Termo de Permissão de Uso - TPU ou alteração do quadro societário da empresa permissionária em desacordo com a Lei nº 15.947, de 2013, e com este decreto;
- III - armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com a permissão de uso.

Parágrafo único. A cassação do Termo de Permissão de Uso - TPU impede a outorga de nova permissão à mesma pessoa jurídica ou àquela composta por um ou mais sócios do permissionário cujo Termo foi cassado, pelo prazo de 2 (dois) anos, a contar da desocupação do ponto.

Art. 40. O Auto de Infração e Auto de Multa será lavrado em nome do permissionário, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus auxiliares.

Parágrafo único. Presumir-se-á o recebimento do Auto de Infração e Auto de Multa quando encaminhado ao endereço constante do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do permissionário.

Art. 41. Contra a aplicação das penalidades previstas no artigo 34 deste decreto, caberá apresentação de defesa, com efeito suspensivo, dirigida ao Supervisor de Fiscalização da Subprefeitura, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP.

§ 1º Contra o despacho decisório que rejeitar a defesa, caberá recurso, com efeito suspensivo, dirigido ao Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias contado da data da publicação da decisão no Diário Oficial da Cidade, excluído o dia do início e incluído o dia do fim.

§ 2º A decisão do recurso encerra a instância administrativa.

§ 3º O permissionário de áreas situadas em parques deverá apresentar defesa ao Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes - DEPAVE e interpor recurso ao Secretário Municipal do Verde e do Meio Ambiente, observados os prazos e demais procedimentos previstos neste artigo.

CAPÍTULO IX DA FISCALIZAÇÃO

Art. 42. A fiscalização das normas higiênico-sanitárias e a apuração das infrações de natureza sanitária serão exercidas pela Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA e pelas Supervisões de Vigilância em Saúde - SUVIS, com base nas disposições do Código Sanitário do Município, podendo incidir sobre o equipamento utilizado para o exercício do comércio e sobre o estabelecimento usado pelo permissionário para preparação ou manipulação do alimento a ser comercializado em vias e áreas públicas.

Art. 43. A fiscalização das demais regras atinentes à permissão de uso será exercida pela Subprefeitura competente, com apoio da Guarda Civil Metropolitana, com exceção dos Termos de Permissão de Uso emitidos pelo Departamento de Parques e Áreas Verdes, que serão fiscalizados pela Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha

Proc. N°

33

fls. 53

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

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 exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São 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 complement.: - Lei nº 11.111/1991 - Altera o valor das multas pela prática de infrações as normas reguladoras do comércio ambulante.
- Lei nº 11.112/1991 - Autoriza o Executivo Municipal a ampliar o prazo de retenção de mercadorias apreendidas através do comércio irregular.
- Lei nº 11.405/1993 - Proíbe o comércio de ambulantes próximo a hospitais, casas de saúde, pronto-socorros e ambulatorios públicos e particulares.
- Decreto nº 36.045/1996 - Regulamenta o exercício do comércio ambulante nos parques municipais.
- Decreto nº 36.834/1997 - Disciplina a verificação de sanidade, condição física ou invalidez em interessados em exercer comércio ou prestação de serviço ambulante em vias ou logradouros públicos de que trata o art. 14 desta Lei.
- Decreto nº 37.054/1997 - Art. 3º - A transferência de ambulantes para os Bolsoes a serem implantados deverá se dar mediante critérios a serem previamente definidos e divulgados pela Administração Regional da Se, respeitadas as disposições desta Lei.
- Decreto nº 37.143/1997 - Dispõe sobre a implantação de Bolsoes de Comércio Ambulante na Região Central da Cidade.
- Decreto nº 37.594/1998 - Dispõe sobre a constituição das Comissões Permanentes de Ambulantes, criadas pelo artigo 7º desta Lei.
- Alterações: Lei 13.635/2003 - Altera e acrescenta par. 3º ao art. 4º, acrescenta alínea "I" ao art. 14, altera o par. 1º do art. 18, todos desta Lei. (ver documento)

[Back]

LEI Nº 11.832, DE 23 DE AGOSTO DE 1.991

(Projeto de Lei nº 34/09 - 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 Nader, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, de acordo com o nº 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 delegação de poder, 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-guerridos;
- c) Fisicamente capazes.

Art. 5º - 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 12 da Lei nº 5.440, de 20 de Dezembro de 1.972.

Art. 6º - 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 emitido por órgão municipal, e, aquelas que, mesmo normais, tenham mais de 60 anos de idade.

Art. 7º - 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.

Art. 8º - Efetivos, são os Ambulantes que exercem sua atividade carregando junto ao corpo a sua mercadoria ou equipamento e em circulação.

Art. 9º - De ponto móvel, são os Ambulantes que exercem a sua atividade com o auxílio de veículos, automotores ou não, ou equipamentos desmontáveis e removíveis, parando os locais permitidos de vias e logradouros públicos.

Art. 10º - 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. 11º - Para efeito do que dispõe esta Lei entender-se-á 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 o objetivo turístico do local e da Cidade.

Art. 12º - 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 Associação através de sua representação organizadas e da Administração Municipal, sob a coordenação do Administrador Regional competente.

Art. 13º - As Comissões serão constituídas e regidas por ato da Secretaria das Administrações Regionais.

Art. 14º - Compete à Comissão Permanente do Ambulante:

- a) Indicar as Áreas, Praças e Atuação e os Pontos Fixos para o exercício da atividade do Ambulante;
- b) Indicar os locais para a implantação dos Bolsas de Comércio;
- c) Selecionar os produtos e serviços a serem comercializados e prestados;
- d) Dirigir as atividades surgidas na aplicação da presente Lei, na sua jurisdição competente.

Art. 15º - Fica delegada ao Administrador Regional, quida a Comissão Permanente do Ambulante, a competência de baixar os atos atinentes ao comércio de Ambulantes e a prestação de serviços nas vias e logradouros públicos da sua jurisdição 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. 16º - 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, edifícios bancários, hotéis, lojas, farmácias, cemitérios e estabelecimentos semelhantes;
- c) Paradas de veículos, transportes coletivos, assim considerados ônibus e táxis, veículos de carga e para descargas;
- d) Preservação de espaços significativos de valor histórico, cultural e cívico;
- e) Instalação de equipamentos públicos (parque, calça de correio, etc...).

Art. 17º - A utilização das vias e logradouros públicos será feita através de Permissão de Uso, a título precário, onerosa, pessoal e intransferível, que poderá ser revogada a qualquer tempo, a juízo da Administração, caso esta se assente ao interessado qualquer direito a indenização.

Art. 18º - A Administração Regional notificará o permissionário de sua respectiva jurisdição, com prazo não inferior a 30 (trinta) dias, quando da renovação da Permissão de Uso.

Art. 19º - 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. 20º - A Permissão de Uso é uma outorga unilateral feita pelo Poder Público Municipal a pessoas físicas que satisficam as disposições contidas nesta Lei.

Art. 21º - 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) Cópia de Identidade;
- b) Coprovente de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda (CPF);
- c) Coprovente de inscrição no Cadastro de Contribuintes Mobiliário (CCM);
- d) Atestado de bons antecedentes;
- e) Coprovente 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 respuante;
- g) Prova de pagamento de contribuição sindical, quando for o caso.

Art. 22º - 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. 23º - Da Permissão de Uso deverá constar obrigatoriamente:

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

Art. 24º - Com o objetivo de se criar oportunidade permanente as pessoas que desejam iniciar-se nesta atividade e de se induzir os 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, sob prejuízo de disposto no artigo 13 desta Lei e seu § 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.

Art. 25º - Os períodos acima poderão ter no máximo, duas renovações iguais, a critério da Administração Regional competente.

Atuação e os

do Ambulan-

tes;

do Comércio;

a serem co-

mercilizadas e prestados;

a aplicação da

competente.

Regional

a competência

de comércio de

e a prestação

de serviços nas

e logradouros

públicos da sua

jurisdição admi-

nistrativa, em espe-

cialmente:

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 pre-

stados, respeitadas

as normas de

controle sanitário

e de Saúde Pública;

c) A expedição do

respectivo Termo

de Permissão de

Uso.

Art. 16º - 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,

Art. 18 - Os pontos fixos e a sua distribuição entre os interessados serão determinados no âmbito de cada Administração Regional, observando-se o orden de prioridade de residência a 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 pretende desenvolver.

Art. 19 - 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.

Art. 20 - 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 no prazo de 30 (trinta) dias da data do protocolo do recebimento.

Art. 21 - 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 - A não utilização do Ponto Fixo pelo prazo máximo de 90 (noventa) dias, implicará na perda do mesm, considerado como vago o respectivo Ponto.

Art. 23 - 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. 24 - As Administrações Regionais, ao regulamentarem a atividade de Ambulantes em suas jurisdições, deverão determinar as vias e logradouros públicos onde será permanentemente proibido a sua presença e atuação, dadas as características indesejadas dos mesmos para essas atividades.

CAPÍTULO III Do Auxiliar

Art. 25 - Os Ambulantes das Categorias A e B poderão ter 1 (um) empregado ou os auxílios observada a legislação em vigor no que lhe for pertinente.

Art. 26 - Para o seu registro na respectiva Regional, o auxiliar deverá apresentar os documentos por ela determinados reservados o direito de ser recusado o pedido daqueles que cujos antecedentes não o recomendem para a atividade.

CAPÍTULO IV Do Equipamento

Art. 27 - No exercício das atividades de Ambulantes, previstos nesta Lei, serão permitidos o uso dos seguintes equipamentos:

- a) Modelo A - desmontáveis e removíveis, com dimensões máximas de 1,28 m;
- b) Modelo B - fixos, com dimensões máximas de 2,00 m;
- c) Modelo C - fixos, com dimensões máximas de 2,00 m.

Art. 28 - O modelo B, destina-se apenas aos Ambulantes da categoria A, enquanto que o modelo A, destina-se a todos os Ambulantes.

Art. 29 - Os equipamentos previstos nesta Lei, serão padronizados sob Portaria da Secretaria das Administrações Regionais, obedecendo as características da área de atuação.

Art. 30 - Os Ambulantes de Ponto Móvel independentes da padronização prevista no parágrafo anterior.

Art. 31 - No equipamento do permissionário deverá estar previsto local para recipiente de coleta de lixo decorrente da sua atividade, bem como cartão de identificação de local visível e apropriado.

Art. 32 - 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. 33 - A distância entre equipamentos deverá obedecer os seguintes critérios:

- a) Modelo A - pelo menos 15 (quinze) metros;
- b) Modelo B - pelo menos 10 (dez) metros;
- c) Modelo C - pelo menos 5 (cinco) metros.

Art. 34 - 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. 35 - Não poderão ser instalados equipamentos:

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

CAPÍTULO V Das Bolsas de Comércio

Art. 36 - As Administrações Regionais deverão selecionar as Áreas de Atuação de sua jurisdição, locais disponíveis para implantação de Bolsas de Comércio, conforme o que já foi determinado anteriormente.

Art. 37 - 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 a Senhora Prefeita, projeto básico de implantação de Bolsas de Comércio.

Art. 38 - A colaboração da iniciativa privada é desejável e permitida, desde que atenda o interesse público.

CAPÍTULO VI Dos Deveres e das Proibições

Art. 39 - Além de outras obrigações previstas nesta Lei, são deveres do Ambulante:

- a) Portar o Termo de Permissão de Uso, o Cartão de Identificação e outros determinados quando da expedição da Permissão;
- b) Portar o coprovente de pagamento dos preços públicos e de outros impostos devidos conforme esta Lei e outras disposições vigentes;
- c) Exercer pessoalmente a sua atividade;
- d) Demonstrar rigorosa higiene pessoal, bem como do seu equipamento;
- e) Conservar o equipamento dentro das especificações prescritas pela Administração Municipal;
- f) Vender produtos em bom estado de conservação e de acordo com a legislação vigente;
- g) Usar papel adequado para embrulhar os gêneros alimentícios;
- h) Manter limpo o seu local de trabalho, obedecendo ao que couber o disposto na Lei 7.775/72;
- i) Observar irrepreensível compostura e polidez no trato público;
- j) Respeitar o horário de trabalho determinado pela Administração;
- k) Afiliar-se a 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. 40 - É proibido aos Ambulantes:

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

CAPÍTULO VII Das Penalidades

Art. 41 - 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. 42 - 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. 43 - Os casos omissos nesta Lei, serão solucionados pela Secretaria das Administrações Regionais, ouvidas as Comissões Permanentes do Ambulante das Administrações Regionais.

Art. 44 - 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 de respectiva Região Administrativa.

Art. 45 - As despesas decorrentes da implantação desta Lei, correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 46 - O Executivo regulamentará esta Lei, no prazo de 60 (sessenta) dias a contar de sua aprovação.

Art. 47 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições anteriores, e os artigos os decretos 27.419, de 04 de janeiro de 1989, nº 27.649, de 22 de fevereiro de 1989.

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

D. Presidente,
Arnaldo de Abreu Nader

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

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

Folha 14

Proc. Nº 01.649/95

Materia PL 649/2015. Não for para extrair as informações de assinaturas do arquivo migrado do ECM.

LEI Nº 13.635, DE 1º DE SETEMBRO DE 2003
(Projeto de Lei nº 204/00, do Vereador Ítalo Cardoso - PT)

Dispõe sobre a ressociação de egressos do sistema penitenciário, altera dispositivos da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, e dá outras providências.

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

Art. 1º - O artigo 4º da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 4º - Do ponto de vista da condição pessoal do Ambulante e das cominações previstas nesta lei, os Ambulantes ficam divididos nas seguintes categorias:

- a) deficiente físico de natureza grave;
- b) deficiente físico de capacidade reduzida e sexagenários;
- c) egressos do sistema penitenciário e fisicamente capazes."

Art. 2º - O artigo 4º da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, passa a ter o parágrafo 3º com a seguinte redação:

"§ 3º - Enquadram-se na categoria "c" as pessoas fisicamente capazes que não satisfaçam o disposto nos dois parágrafos anteriores, ou sejam regularmente egressas do sistema penitenciário, após cumprimento de pena de detenção ou reclusão."

Art. 3º - O artigo 14 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, passa a ser acrescido de uma alínea "i" com a seguinte redação:

"i) certidão provando ser regularmente egresso do sistema penitenciário, após cumprimento de pena de detenção ou reclusão, quando for o caso."

Art. 4º - O parágrafo 1º do artigo 18 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, renumerado como artigo 17 pela Lei nº 11.124, de 26 de novembro de 1991, passa a ter a seguinte redação:

"§ 1º - Os pontos fixos estabelecidos em cada Regional serão destinados preferencialmente aos Ambulantes das categorias "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", sendo que 1/3 (um terço) destes ficam reservados preferencialmente para os egressos do sistema penitenciário."

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

Art. 6º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 7º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 1º de setembro de 2003, 450º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPPLY, PREFEITA

LUIS TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUIS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

ANTONIO DONATO MADORMO, Secretário Municipal das Subprefeituras

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 1º de setembro de 2003.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Proc. Nº 07.644/15
Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441
Materia PL 644/2015. Não foi possível extrair as informações de assinaturas do arquivo migrado do ECM.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha 36 fls. 56
Proc. N° 07.644/15
Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

Base de dados : legis

Pesquisa : 12318

Total de referências : 1

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](#)]

Folha 31 fls. 57
Proc. N° 01.649.115
Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

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.

Folha

38

Proc. N°

02-644/15

Câmara Municipal de São Paulo

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

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 da 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 SUPPLY, 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 SUPPLY, 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

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 : 13725

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.725 09/01/2004 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

Projeto: Projeto de Lei Nº 718/2003 ([ver documento](#))

Autor(es): EXECUTIVO; Marta Suplicy

Regulamentação: Decreto nº 44.577/2004 - Regulamenta esta Lei.; ([ver documento](#))Decreto nº 50.079/2008 - 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 a Lei nº 10.153/1986.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 10.770/1989.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 11.728/1995.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.039/1996.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.268/1996.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.369/1997.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.371/1997.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 13.456/2002.; ([ver documento](#))Revoga a Lei nº 12.580/1998.; ([ver documento](#))Revoga os arts. 2º, 3º e 35 a 39 da Lei nº 10.309/1987. ([ver documento](#))Alterações: Lei 15.299/2010 - Acrescenta o art. 50-A a esta Lei. ([ver documento](#))[\[Back \]](#)

Folha

Proc. Nº

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

LEI Nº 13.725, DE 9 DE JANEIRO DE 2004

Projeto de Lei nº 718/03, do Executivo, aprovado na forma do Substitutivo do Legislativo)

Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo.

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 19 de dezembro de 2003, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

TÍTULO I

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PRINCÍPIOS, PRECEITOS E DIRETRIZES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de São Paulo, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal, na Constituição do Estado de São Paulo, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código de Saúde do Estado de São Paulo - Lei Complementar nº 791, de 9 de março de 1995, e na Lei Orgânica do Município de São Paulo, com os seguintes preceitos:

I - descentralização, preconizada nas Constituições Federal e Estadual, bem como na Lei Orgânica do Município de São Paulo, observando-se as seguintes diretrizes:

- a) direção única no âmbito municipal;
- b) municipalização dos recursos, serviços e ações de saúde, estabelecendo-se em legislação específica os critérios de repasse de verbas das esferas federal e estadual;
- c) integração das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo, adequado às diversas realidades epidemiológicas;
- d) universalização da assistência com igual qualidade e acesso da população urbana e rural a todos os níveis dos serviços de saúde;

II - participação da sociedade, por meio de:

- a) conferências de saúde;
- b) conselhos de saúde;
- c) representações sindicais;
- d) movimentos e organizações não-governamentais;

III - articulação intra e interinstitucional, mediante o trabalho integrado e articulado entre os diversos órgãos que atuam ou se relacionam com a área de saúde;

IV - publicidade, para garantir o direito à informação, facilitando seu acesso mediante sistematização, divulgação ampla e motivação dos atos;

V - privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, que só poderá ser sacrificado quando não existir outra maneira de evitar perigo atual ou iminente para a saúde pública.

TÍTULO II

OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

Art. 2º - Para os efeitos deste Código, entende-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde Ambiental e Vigilância em Saúde do Trabalhador, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidos por meio de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento.

§ 1º - As ações de vigilância sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive o do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

§ 2º - As ações de vigilância epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que

proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

§ 3º - As ações de vigilância em saúde ambiental abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-meio ambiente, o conjunto de medidas de vigilância sanitária e epidemiológica, incluindo-se as ações específicas de prevenção e controle das zoonoses e enfermidades transmitidas por vetores, bem como dos agravos causados pelas diversas formas de poluição do meio ambiente, que serão exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas e meio ambiente.

§ 4º - As ações de vigilância em saúde do trabalhador abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-trabalho, um conjunto de atividades que se destina, por meio das ações de vigilância sanitária e epidemiológica, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos dos ambientes, das condições e dos processos de trabalho, da manutenção ou incorporação de tecnologias potencialmente nocivas à saúde e, ainda, das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos.

Art. 3º - Os princípios expressos neste Código dispõem sobre precaução, bioética, proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

II - assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;

III - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

IV - garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

V - assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

Art. 4º - Entende-se por princípio da precaução a garantia de proteção contra os riscos potenciais que, de acordo com o estágio atual do conhecimento científico, não podem ser ainda identificados com segurança, porém podem ensejar a ocorrência de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente.

§ 1º - A ausência de absoluta certeza científica não deverá ser utilizada como motivo para postergar a adoção de medidas eficazes que visem prevenir o comprometimento da vida, da saúde e do meio ambiente.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde municipais, quando houver ameaça de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente, adotarão medidas intervencionistas preventivas norteadas pelo princípio da precaução.

Art. 5º - Entende-se por bioética o estudo sistemático das dimensões morais, incluindo uma visão moral, decisões, condutas e políticas, das ciências da vida e cuidados da saúde, empregando uma variedade de metodologias éticas em um ambiente multidisciplinar, que surgiu em função da necessidade de se discutir moralmente os efeitos resultantes do avanço tecnológico das ciências do campo da saúde, bem como aspectos tradicionais da relação de profissionais da saúde com pacientes e voluntários de pesquisas clínicas.

§ 1º - Para os efeitos deste Código, adotam-se as seguintes definições:

I - pesquisa - classe de atividades cujo objetivo é desenvolver ou contribuir para o conhecimento generalizável. O conhecimento generalizável consiste em teorias,

§ 3º - Os órgãos municipais de vigilância em saúde zelarão pelo cumprimento das normas de segurança e mecanismos de fiscalização referentes ao uso das técnicas de

II - a divulgação periódica de informações sobre morbidade e mortalidade registrada na população residente no Município de São Paulo, bem como nos estabelecimentos de

Folha

Proc. N° 01.654/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

1441

assistência à saúde neles instalados, em especial naqueles que assistem seus usuários em regime de internação hospitalar.

Art. 15 - Os órgãos e entidades públicos e as entidades do setor privado, participantes ou não do Sistema Único de Saúde - SUS, deverão fornecer informações à direção municipal do Sistema e ao órgão competente de vigilância em saúde, na forma solicitada, para fins de planejamento, de correção finalística de atividades, de monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, de controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e de elaboração de estatísticas de saúde.

Art. 16 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e outros tipos de estabelecimentos de interesse da saúde, de natureza agropecuária, industrial ou comercial, e os profissionais de saúde, quando solicitados, deverão remeter aos órgãos de vigilância em saúde:

I - dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde;

II - informações e depoimentos de importância para a vigilância em saúde.

Art. 17 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, deve manter fluxo adequado de informações aos órgãos estadual e federal competentes, de acordo com a legislação em vigor.

TÍTULO III

SAÚDE E MEIO AMBIENTE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 18 - Constitui finalidade das ações de vigilância em saúde sobre o meio ambiente o enfrentamento dos problemas ambientais e ecológicos, de modo a serem sanados ou minimizados a fim de não representarem risco à vida, levando em consideração aspectos da economia, da política, da cultura e da ciência e tecnologia, com vistas ao desenvolvimento sustentado, como forma de garantir a qualidade de vida e a proteção ao meio ambiente.

Art. 19 - São fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados à organização territorial, ao ambiente construído, ao saneamento ambiental, às fontes de poluição, à proliferação de artrópodes nocivos, a vetores e hospedeiros intermediários, às atividades produtivas e de consumo, às substâncias perigosas, tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas, bem como a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

§ 1º - Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo são os definidos neste Código, em normas técnicas e nos demais diplomas legais vigentes.

§ 2º - Os proprietários de imóveis particulares ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de animais sinantrópicos que possam comprometer a preservação da saúde pública.

Art. 20 - A autoridade sanitária, motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, pode determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e da saúde da população.

§ 1º - Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter programação permanente de monitoramento das atividades potencialmente contaminadoras de áreas urbanas ou rurais, bem como garantir a concretização dos projetos de remediação de áreas contaminadas.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter cadastro atualizado das áreas contaminadas.

CAPÍTULO II

ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL

Art. 21 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, por meio do órgão competente de vigilância em saúde, deve emitir parecer técnico de avaliação de impacto à saúde sobre projetos de organização territorial, assentamentos humanos e saneamento ambiental que, por sua magnitude, representem risco à saúde pública. Parágrafo único - O parecer referido no "caput" deverá versar, dentre outros, sobre aspectos de drenagem, infra-estrutura sanitária, manutenção de áreas livres e institucionais, sistemas de lazer, índices de ocupação e de densidade demográfica.

Art. 22 - Toda e qualquer edificação, urbana ou rural, deve ser construída e mantida, observando-se:

I - a proteção contra as enfermidades transmissíveis e enfermidades crônicas, inclusive aquelas transmitidas ao homem por animais e vetores;

II - a prevenção de acidentes e intoxicações;

III - a redução dos fatores de estresse psicológico e social;

IV - a preservação do ambiente do entorno;

V - o uso adequado da edificação em função de sua finalidade;

VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis.

Art. 23 - Toda e qualquer instalação destinada à criação, à manutenção e à reprodução de animais, em zona urbana ou rural, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e sem causar incômodo à população e transtornos ao entorno.

§ 1º - Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos, onde existam criações de animais, são responsáveis pela manutenção das instalações destinadas a esse fim.

§ 2º - As instalações devem obedecer aos princípios de bem-estar animal e adequar-se às exigências da espécie abrigada no local.

§ 3º - A criação de outros animais em área urbana do Município estará sujeita às normas emanadas da autoridade sanitária municipal.

§ 4º - Todo biotério, mantido por estabelecimento ou instituição pública ou privada, deve contar com responsável técnico cadastrado no órgão de vigilância em saúde municipal, bem como dispor de instalações, equipamentos e recursos humanos adequados à execução de suas atividades técnicas.

§ 5º - A vacinação anti-rábica e o registro de cães e gatos são obrigatórios, cabendo a sua regulamentação ao órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

Art. 24 - Além da observância à legislação municipal pertinente, toda edificação, ampliação ou reforma de imóvel, qualquer que seja o fim a que se destine, deve também atender às normas de edificações específicas federais, estaduais e municipais.

SEÇÃO I

ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Art. 25 - Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

§ 1º - Os órgãos de vigilância em saúde manterão programação permanente de vigilância e controle da qualidade da água fornecida pelo sistema de abastecimento de água para consumo humano, inclusive no caso de soluções alternativas de abastecimento de água para essa finalidade.

§ 2º - A Secretaria Municipal da Saúde ou o órgão competente em vigilância em saúde publicará norma técnica sobre a programação permanente de monitoramento da qualidade da água para consumo humano no Município de São Paulo.

§ 3º - Os órgãos de vigilância em saúde, no âmbito de sua competência, colaborarão para a preservação de mananciais.

Folha

Proc. N°

01.694.15

Leonardo F. M. Biepo Ribeiro

11.441

Art. 26 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme as normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 27 - Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas:

I - a água distribuída deve obedecer às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

II - todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída;

III - toda água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida, obrigatoriamente, a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com norma técnica;

IV - deve ser mantida pressão positiva em qualquer ponto da rede de distribuição;

V - a fluoretação da água distribuída por meio de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pela legislação vigente.

SEÇÃO II

ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 28 - Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 29 - Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 30 - A utilização, em atividades agropecuárias, de água fora dos padrões de potabilidade, de esgotos sanitários ou de lodo proveniente de processos de tratamento de esgotos só será permitida se em conformidade com as pertinentes normas técnicas.

SEÇÃO III

RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 31 - Todo e qualquer sistema, individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados ou introduzidos no Município, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

§ 1º - Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela disposição adequada de resíduos provenientes da manutenção e criação de animais, de acordo com a legislação municipal, estadual e federal vigente.

§ 2º - Os responsáveis legais e técnicos pelos estabelecimentos de assistência à saúde, bem como pelos estabelecimentos industriais e comerciais relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, devem inserir, em suas normas de rotinas e procedimentos e normas de boas práticas de fabricação, as orientações adequadas sobre resíduos sólidos que abordem o acondicionamento no local da geração, o armazenamento interno, o armazenamento externo e o transporte no interior dos estabelecimentos.

Art. 32 - Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela

legislação vigente.

Art. 33 - Fica proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 34 - As instalações destinadas ao manuseio de resíduos com vistas à sua reciclagem devem ser projetadas, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e o meio ambiente.

Art. 35 - As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, devem obedecer às normas técnicas específicas e ficam sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

TÍTULO IV

SAÚDE E TRABALHO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 36 - A saúde do trabalhador deve ser resguardada, tanto nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, quanto no processo de produção.

§ 1º - Nas relações estabelecidas entre o capital e o trabalho, estão englobados os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

§ 2º - As ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código compreendem o meio ambiente urbano e rural.

§ 3º - Para os efeitos do disposto no "caput", as autoridades sanitárias deverão executar ações de inspeção em ambientes de trabalho, visando ao cumprimento da legislação sanitária vigente, incluindo a análise dos processos de trabalho que possam colocar em risco a saúde dos trabalhadores.

Art. 37 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho, garantindo a promoção, proteção e preservação da saúde dos trabalhadores;

II - garantir e facilitar o acesso aos locais de trabalho, pelas autoridades sanitárias, Comissões Internas de Prevenção de Acidentes - CIPAs e pelos representantes dos sindicatos de trabalhadores, a qualquer dia e horário, fornecendo-lhes todas as informações e dados solicitados;

III - garantir a participação, nas atividades de fiscalização, dos trabalhadores para tal fim requisitados pela autoridade sanitária;

IV - dar ampla informação aos trabalhadores e CIPAs sobre os riscos aos quais estão expostos;

V - arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecer os riscos decorrentes das condições de trabalho e do meio ambiente;

VI - comunicar imediatamente à autoridade sanitária a detecção de quaisquer riscos para a saúde do trabalhador, de qualquer natureza, tais como físicos, químicos, biológicos, operacionais ou provenientes da organização do trabalho, elaborando cronograma de implementação de sua correção.

Art. 38 - As autoridades sanitárias que executam ações de vigilância em saúde do trabalhador devem desempenhar suas funções, observando os seguintes princípios e diretrizes:

I - informar aos trabalhadores, CIPAs e respectivos sindicatos sobre os riscos e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;

II - assegurar a participação das CIPAs, das comissões de saúde e dos sindicatos de trabalhadores na formulação, planejamento, avaliação e controle de programas de saúde do trabalhador;

III - assegurar às CIPAs, às comissões de saúde e aos sindicatos de trabalhadores a participação nos atos de fiscalização, avaliação e pesquisa referentes ao ambiente de trabalho ou à saúde, garantindo acesso aos resultados obtidos;

Folha

Proc. N.º 07-69415

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

17/11/15

Art. 39 - assegurar ao trabalhador em condições de risco grave ou iminente no local de trabalho a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;

Art. 40 - assegurar aos sindicatos o direito de requerer ao órgão competente do Serviço de Vigilância em Saúde a interdição de máquinas, de parte ou de todo o ambiente de trabalho, quando houver exposição a risco iminente para a vida ou saúde dos trabalhadores e da população, com imediata ação do poder público competente;

VI - considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de risco e dos danos à saúde;

VII - estabelecer normas técnicas para a proteção da saúde no trabalho, da mulher no período de gestação, do menor e dos portadores de deficiência;

VIII - considerar os preceitos e as recomendações dos organismos internacionais do trabalho na elaboração de normas técnicas específicas.

Art. 39 - É dever da autoridade sanitária competente indicar, bem como obrigação do empregador, adotar todas as medidas necessárias para a plena correção de irregularidades nos ambientes de trabalho, observados os seguintes níveis de prioridades:

I - eliminação das fontes de riscos;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente de trabalho;

IV - utilização de equipamentos de proteção individual, que somente deverá ser permitida nas situações de emergência ou nos casos específicos em que for a única possibilidade de proteção, e dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva.

CAPÍTULO II

ESTRUTURAÇÃO DAS ATIVIDADES E ORGANIZAÇÃO

DO TRABALHO

SEÇÃO I

DOS RISCOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 40 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nessas operações devem obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

Art. 41 - A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos devem, de igual modo, obedecer ao disposto no artigo 40 desta lei.

Art. 42 - As empresas devem manter sob controle os fatores ambientais de risco à saúde do trabalhador, como ruído, iluminação, calor, frio, umidade, radiações, agentes químicos, pressões hiperbáricas e outros de interesse da saúde, dentro dos critérios estabelecidos em normas técnicas ou reconhecidos como cientificamente válidos.

Art. 43 - A organização do trabalho deve adequar-se às condições psicofisiológicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer diretamente por meio dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química, biológica e psicossocial, presentes no processo de produção.

Parágrafo único - Na ausência de norma técnica federal e estadual, o órgão competente do Sistema de Vigilância em Saúde Municipal deve elaborar instrumentos normativos relacionados aos aspectos da organização do trabalho e ergonômicos que possam expor a risco a saúde dos trabalhadores.

TÍTULO V

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 44 - Entende-se por produtos e substâncias de interesse da saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes, domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento e embalagens ou outros produtos que possam trazer riscos à saúde.

Art. 45 - Compete à autoridade sanitária a avaliação e controle de riscos, a normatização, a fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, embalagem e reembalagem, aplicação, comercialização e uso, referentes aos produtos e substâncias de interesse da saúde.

Parágrafo único - A fiscalização de que trata este artigo estende-se à propaganda e à publicidade dos produtos e substâncias de interesse da saúde.

Art. 46 - Os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, definidos a partir de normas técnicas, aprovadas pelo órgão competente, bem como pelo cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

§ 1º - Os estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar o fluxograma de produção e os documentos e instrumentos que expressem o cumprimento das normas de boas práticas de fabricação e de prestação de serviços.

§ 2º - Deve ser assegurado ao trabalhador o acesso aos documentos e instrumentos que expressem o cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

Art. 47 - Os profissionais de saúde devem formular suas prescrições de medicamentos com base na sua denominação genérica, aprovada pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, fará afixar, em todos os dispensários de medicamentos, a lista de medicamentos identificados por sua denominação genérica.

Art. 48 - A comercialização dos produtos importados de interesse da saúde fica sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 49 - A rotulagem de produtos de interesse da saúde deve obedecer às exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 50 - As disposições referentes às condições de funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, no que for pertinente, devem seguir as regulamentações específicas vigentes.

§ 1º - Os estabelecimentos farmacêuticos, industriais e comerciais, devem ter local adequado e seguro para guarda de produtos e substâncias de controle sanitário especial, definido pela legislação vigente.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos no parágrafo 1º deste artigo devem manter registro de controle de estoque dos produtos e substâncias de controle sanitário especial.

Art. 51 - As farmácias e drogarias podem manter serviços de atendimento ao público para a aplicação de injeções e curativos de pequeno porte, desde que realizados pelo farmacêutico, de acordo com normas técnicas específicas.

Parágrafo único - Às ervanárias e postos de medicamentos, fica vedado o exercício das

Folha

Proc. N°

01.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

441

atividades mencionadas neste artigo.

CAPÍTULO III

PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS

DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 52 - As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos devem ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião-dentista e ao médico veterinário, devendo a propagandadesses produtos restringir-se à sua identidade, qualidade e indicação de uso, de acordo com as normas federais vigentes.

Art. 53 - Fica vedada a permanência, nos estabelecimentos comerciais farmacêuticos, de amostras grátis e de produtos destinados à distribuição gratuita.

Art. 54 - É proibida a veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros correlatos que contenham promoções, ofertas, doações, concursos e prêmios dirigidos aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde, de acordo com as normas federais vigentes.

CAPÍTULO IV

EVENTOS ADVERSOS À SAÚDE

Art. 55 - Para os efeitos deste Código, todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, são obrigados a notificar os órgãos de vigilância em saúde a ocorrência de eventos adversos à saúde, de que vierem a tomar conhecimento ou forem cientificados por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de:

- I - medicamentos e drogas;
- II - produtos correlatos;
- III - cosméticos e perfumes;
- IV - saneantes domissanitários;
- V - agrotóxicos;

VI - alimentos industrializados, a serem definidos em norma técnica;

VII - outros produtos definidos por ato administrativo da autoridade sanitária.

Art. 56 - A obrigatoriedade prevista no artigo 55 desta lei aplica-se aos estabelecimentos de assistência à saúde, a seus responsáveis legais e técnicos, bem como a seus profissionais de saúde, em especial aos médicos e cirurgiões-dentistas.

Art. 57 - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde estabelecerá o fluxo das notificações previstas nos artigos 55 e 56 desta lei, bem assim tornará públicos os instrumentos utilizados para a comunicação, às autoridades sanitárias, de eventos adversos à saúde.

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 58 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, são consideradas de interesse da saúde todas as ações que, direta ou indiretamente, estejam relacionadas com a promoção, proteção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas, outras pessoas jurídicas de direito público ou direito privado, bem como pessoas físicas.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 59 - Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, considera-se assistência à saúde a atenção à saúde prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados em norma técnica, destinados precipuamente à promoção, proteção, recuperação e à reabilitação da saúde, bem como à prevenção de doenças, inclusive asilos, casas de repouso ou congêneres.

Art. 60 - Devem implantar e manter programação permanente de controle de infecção os estabelecimentos de assistência à saúde que:

I - precipuamente, assistem usuários em regime de internação hospitalar;

II - assistem usuários em regime ambulatorial e contam com centro cirúrgico no qual sejam realizados procedimentos médico-cirúrgicos ambulatoriais;

III - assistem usuários em regime ambulatorial e realizem procedimentos médicos invasivos em diagnose e terapia;

IV - estejam definidos em norma técnica.

§ 1º - A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da programação permanente referida neste artigo.

§ 2º - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter comissão de controle de infecção que elabore procedimentos técnicos padronizados e coordene e execute ações inerentes à programação permanente de controle de infecção.

§ 3º - A composição da comissão de controle de infecção dos estabelecimentos aludidos no inciso I do "caput" deste artigo deve atender às disposições da legislação federal pertinente e, no caso dos estabelecimentos referidos nos incisos II, III e IV, às disposições de regulamentação específica.

Art. 61 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de paciente devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, observando-se as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 62 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Art. 63 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação, recuperação e reabilitação da saúde.

Art. 64 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir quadro de profissionais legalmente habilitados, em número adequado à demanda, às atividades desenvolvidas e à legislação profissional vigente.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de assistência à saúde que, por suas características e finalidades, destinam-se a prestar serviços em regime de internação hospitalar e em urgência e emergência ambulatorial ou pronto atendimento, devem contar com quadro de profissionais legalmente habilitados nas 24 (vinte e quatro) horas do dia, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas, especialmente médicos e enfermeiros.

Art. 65 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

Art. 66 - Cabe ao responsável técnico pelo estabelecimento e/ou serviço, o funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, durante sua vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

§ 1º - Respondem solidariamente pelo funcionamento adequado dos equipamentos:

I - o proprietário, a quem caberá a compra do equipamento adequado, sua instalação, manutenção permanente e reparos;

II - o fabricante, cabendo-lhe prover os equipamentos do certificado de garantia, manual de instalação, operacionalização, especificações técnicas e assistência técnica permanente;

III - a rede de assistência técnica, cabendo-lhe garantir o acesso aos equipamentos nas condições estabelecidas no inciso II deste parágrafo.

Folha

Proc. N° 07.644/15

Eduardo E. M. Bispo Ribeiro

Art. 65 - Os equipamentos, quando não estiverem em perfeitas condições de uso, devem ficar fora da área de atendimento ou, quando a remoção for impossível, exibir aviso equívoco de proibição de uso.

Art. 67 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem, em seus procedimentos, medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, devem manter controles e registros na forma prevista na legislação sanitária.

Art. 68 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, dos procedimentos realizados ou da terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, apresentando-os à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar, justificadamente, por escrito.

Parágrafo único - Os documentos previstos no "caput" devem ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE INDIRETO DA SAÚDE

Art. 69 - Para os fins deste Código, são considerados de interesse indireto da saúde todos os estabelecimentos e atividades nele não relacionados, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possa constituir risco à saúde pública.

TÍTULO VII

VIGILÂNCIA DE DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

CAPÍTULO I

NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS

E AGRAVOS À SAÚDE

Art. 70 - As doenças e agravos de notificação compulsória, no âmbito do Município, serão definidas mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido na legislação federal e estadual e neste Código.

Parágrafo único - No âmbito do Município, devem também ser notificados aos órgãos de vigilância em saúde:

I - os acidentes de trabalho;

II - as doenças e agravos à saúde relacionados ao trabalho;

III - os eventos adversos à saúde, decorrentes do uso ou emprego de produtos a que se referem os incisos I a VII do artigo 55 deste Código;

IV - as doenças transmitidas por alimentos.

Art. 71 - A notificação de doenças, quando compulsória, deve ser feita à autoridade sanitária local por:

I - médicos chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - responsáveis por estabelecimentos de assistência à saúde e instituições médico-sociais de qualquer natureza;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anátomo-patológicos ou radiológicos;

IV - farmacêuticos, bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

V - responsáveis por estabelecimentos prisionais, de ensino, creches, locais de trabalho, ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - responsáveis pelos serviços de verificação de óbito e institutos médico-legais;

VII - responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

§ 1º - A notificação de quaisquer doenças e agravos referidos neste artigo deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária.

§ 2º - As doenças e agravos referidos no "caput", que dependem de confirmação diagnóstica, devem ter a confirmação da suspeita notificada após a realização dos

exames complementares, conforme norma técnica específica.

Art. 72 - É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumível, de doença e agravos à saúde de notificação compulsória, nos termos do artigo 71.

Art. 73 - A notificação compulsória de casos de doenças e agravos tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

Parágrafo único - Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

Art. 74 - As informações essenciais à notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de normas técnicas.

CAPÍTULO II

INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

Art. 75 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária deve proceder à investigação epidemiológica pertinente.

§ 1º - A autoridade sanitária pode exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da saúde, mediante justificativa por escrito.

§ 2º - Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária pode exigir a coleta de amostra de material para exames complementares, mediante justificativa por escrito.

Art. 76 - Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo 75, fica a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas indicadas para controle da doença ou agravo à saúde, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ao meio ambiente.

Parágrafo único - De acordo com a doença, as ações de controle devem ser complementadas por medidas de combate a vetores biológicos e seus reservatórios.

Art. 77 - As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença ou agravo à saúde, bem como as medidas de controle indicadas, serão objeto de normas técnicas.

Art. 78 - Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local deve adotar medidas pertinentes, podendo, inclusive, providenciar o fechamento total ou parcial de estabelecimentos, centros de reunião ou diversão, escolas, creches e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário, observada a legislação vigente.

CAPÍTULO III

VACINAÇÃO DE CARÁTER OBRIGATÓRIO

Art. 79 - A direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, é responsável pela coordenação e execução dos programas de imunizações de interesse da saúde pública.

Parágrafo único - A relação das vacinas de caráter obrigatório no Município deverá ser regulamentada por norma técnica, em consonância com a legislação federal e estadual.

Art. 80 - É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único - Só deve ser dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e contra-indicação explícita de aplicação da vacina.

Art. 81 - O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deve ser comprovado mediante atestado da vacinação, adequado à norma técnica referida no parágrafo único do artigo 80, emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Folha

Proc. N° 07.694/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

41

Art. 82 - Os atestados de vacinação obrigatória não podem ser retidos por qualquer pessoa, natural ou jurídica.

Art. 83 - Todo estabelecimento de saúde, público ou privado, que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deve cadastrar-se perante a autoridade sanitária competente.

Parágrafo único - A autoridade sanitária deve regulamentar, em norma técnica, o funcionamento dos estabelecimentos referidos no "caput", bem como o fluxo de informações, cabendo-lhe, ainda, a responsabilidade por sua supervisão periódica.

Art. 84 - As vacinas fornecidas pelo Sistema Único de Saúde - SUS são gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como os atestados que comprovem sua aplicação.

Art. 85 - Todo e qualquer estabelecimento de assistência à saúde que desenvolva atividades de imunização, independentemente de sua natureza jurídica e forma de gerenciamento, é obrigado a enviar, trimestralmente, aos órgãos de vigilância em saúde, o número de doses aplicadas por mês, segundo o tipo de imunobiológico aplicado e faixa etária.

CAPÍTULO IV

ATESTADO DE ÓBITO

Art. 86 - O atestado de óbito é documento indispensável para o sepultamento e deverá ser fornecido por médico, em impresso especialmente destinado a esse fim.

Art. 87 - Quando o óbito for decorrente de acidente, violência ou causa suspeita, segundo determinação legal, o atestado será fornecido por perito legista, após necropsia no Instituto Médico Legal.

Art. 88 - Quando o óbito for decorrente de causa mal definida ou ocorrer sem assistência médica, o corpo deve ser encaminhado ao Serviço de Verificação de Óbitos para necropsia, conforme disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO V

INUMAÇÕES, EXUMAÇÕES, TRASLADAÇÕES E CREMAÇÕES

Art. 89 - As inumações, exumações, trasladações e cremações deverão ser disciplinadas em normas técnicas, em consonância com a legislação federal e estadual pertinente.

TÍTULO VIII

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA

SAÚDE E DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, DE

PRODUÇÃO, EMBALAGEM E MANIPULAÇÃO DE

PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE

INTERESSE DA SAÚDE

Art. 90 - Todos os estabelecimentos de interesse da saúde e os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, antes de iniciarem suas atividades, devem encaminhar à autoridade sanitária declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem à legislação sanitária vigente, para fins de obtenção do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde.

§ 1º - Os estabelecimentos devem comunicar à autoridade sanitária competente as modificações nas instalações e equipamentos, bem como a inclusão de atividades e quaisquer outras alterações que repercutam na identidade, qualidade e segurança dos produtos ou serviços oferecidos à população.

§ 2º - Os estabelecimentos comerciais que pretendam vender ou possibilitar o consumo de bebidas alcoólicas deverão informar tal pretensão à autoridade sanitária competente, em formulário próprio.

§ 3º - Constatando que a declaração e a comunicação previstas no "caput" e no parágrafo 1º deste artigo são inverídicas, deverá a autoridade sanitária comunicar o

fato ao Ministério Público, para fins de apuração de eventual ilícito penal, sem prejuízo da adoção dos demais procedimentos administrativos.

Art. 91 - Todo estabelecimento que mantenha serviço de transporte de pacientes, bem como de produtos e substâncias de interesse da saúde, deve apresentar, perante a autoridade sanitária competente, declaração individualizada de cada veículo, dela fazendo constar, obrigatoriamente, equipamentos e recursos humanos, para fins de cadastramento.

Art. 92 - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de interesse da saúde, excetuando-se os estabelecimentos de que trata o "caput" deste artigo.

Art. 93 - Os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, cuja assunção de responsabilidade técnica estiver regulamentada na legislação vigente, devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

Parágrafo único - O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplinará, no que for pertinente, a assunção de responsabilidade técnica de estabelecimentos de produtos e substâncias de interesse da saúde.

Art. 94 - As empresas ou as pessoas físicas que mantêm estabelecimentos de interesse da saúde são responsáveis perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, bem como de outras empresas de prestação de serviços de saúde e semelhantes por ela contratadas.

Art. 95 - Ocorrendo a interdição de estabelecimentos de assistência à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de vigilância em saúde, a direção municipal do Sistema Único de Saúde - SUS deve suspender, de imediato, eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

Art. 96 - Os órgãos públicos municipais responsáveis, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, prestarão as informações necessárias para o cumprimento das disposições desta lei.

CAPÍTULO II

COMPETÊNCIAS

Art. 97 - Os profissionais das equipes de Vigilância em Saúde, investidos nas suas funções fiscalizadoras, são competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, autos de infração e de imposição de penalidades, referentes à prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

Parágrafo único - O Secretário Municipal da Saúde, bem como o dirigente do órgão de Vigilância em Saúde, sempre que se tornar necessário, podem desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

Art. 98 - A toda situação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal deve corresponder, sob pena de responsabilidade administrativa, a lavratura de auto de infração.

Art. 99 - As penalidades sanitárias previstas neste Código devem ser aplicadas sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

Art. 100 - As autoridades sanitárias, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, a qualquer dia e hora, sendo as empresas obrigadas, por seus dirigentes ou prepostos, a prestar os

Folha

Proc. Nº 01.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

RFB 6441

Requerimentos necessários ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 101 - Nenhuma autoridade sanitária pode exercer as atribuições do seu cargo sem exhibir a credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada, fornecida pela autoridade competente.

§ 1º - Fica proibida a outorga de credencial de identificação fiscal a quem não esteja autorizado, em razão de cargo ou função, a exercer ou praticar, no âmbito da legislação sanitária, atos de fiscalização.

§ 2º - A credencial a que se refere este artigo deve ser devolvida para inutilização, sob as penas da lei, em casos de provimento em outro cargo público, exoneração ou demissão, aposentadoria, bem como nos de licenciamento por prazo superior a 90 (noventa) dias e de suspensão do exercício do cargo.

§ 3º - A relação das autoridades sanitárias deve ser publicada semestralmente pelas autoridades competentes, para fins de divulgação e conhecimento pelos interessados, ou em menor prazo, a critério da autoridade sanitária competente, e por ocasião de exclusão e inclusão dos membros da equipe de vigilância sanitária.

CAPÍTULO III

ANÁLISE FISCAL

Art. 102 - (VETADO)

Art. 103 - Compete à autoridade sanitária colher amostras para análise fiscal de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, com vistas à verificação da sua conformidade à legislação sanitária.

Parágrafo único - Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a colheita de amostra para análise fiscal deve ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 104 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal deve ser realizada mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em 03 (três) invólucros invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais.

§ 1º - Se a natureza ou quantidade não permitir a colheita de amostra em triplicata, deve ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse da saúde, não cabendo, no caso, perícia de contraprova.

§ 2º - Na hipótese prevista no parágrafo 1º deste artigo, se estiverem ausentes as pessoas mencionadas, deverão ser convocadas 02 (duas) testemunhas para presenciar a análise.

Art. 105 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deve notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contraprova.

Art. 106 - O laudo analítico condenatório será considerado definitivo na hipótese de não ser apresentada defesa ou de não ser solicitada perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 107 - Não cabe defesa ou recurso, após condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório da perícia final de contraprova.

CAPÍTULO IV

DA INTERDIÇÃO, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 108 - Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto constitui risco à

saúde, é obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.

Art. 109 - O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, fica proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

§ 1º - Os locais de interesse da saúde só podem ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente.

§ 2º - A desobediência por parte da empresa acarretará a aplicação das penas cabíveis por responsabilização civil ou criminal, nos termos da legislação em vigor.

Art. 110 - Os produtos clandestinos de interesse da saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, devem ser interditados pela autoridade sanitária, a qual, após avaliação técnica, decidirá sobre sua destinação.

Art. 111 - Nos casos de condenação definitiva, a autoridade sanitária deve determinar a apreensão ou inutilização do produto.

Art. 112 - Quando o produto for considerado inadequado para uso ou consumo humano, mas passível de utilização para outros fins, a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, definindo o seu destino final.

Art. 113 - Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse da saúde manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, devem ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Na hipótese do "caput", a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

Art. 114 - Cabem ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse da saúde condenados, os encargos decorrentes do recolhimento, transporte e inutilização, acompanhados pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Art. 115 - Os procedimentos de análise fiscal, interdição, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e locais de interesse da saúde deverão ser objeto de norma técnica.

CAPÍTULO V

INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 116 - Considera-se infração sanitária, para fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 117 - Responderá pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Art. 118 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

I - advertência;

II - prestação de serviços à comunidade;

III - multa de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais);

IV - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

V - apreensão de animal;

VI - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VII - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VIII - suspensão de venda de produto;

IX - suspensão de fabricação de produto;

Folha

Proc. Nº

01.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

1.441

- interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- XT - proibição de propaganda;
- XII - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XIII - cancelamento do cadastro do estabelecimento e do veículo;
- XIV - intervenção.

Parágrafo único - Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas com transporte, alimentação, assistência veterinária e outras decorrentes da apreensão.

Art. 119 - A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

Art. 120 - A penalidade de intervenção será aplicada aos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, indústrias de medicamentos, correlatos e outros, sempre que houver riscos iminentes à saúde.

§ 1º - Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção deverão ser cobrados dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao Sistema Único de Saúde - SUS.

§ 2º - A duração da intervenção limitar-se-á ao tempo julgado necessário pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no "caput" deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º - A intervenção e a nomeação do interventor dos estabelecimentos apenados competem ao Secretário Municipal da Saúde, vedada a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

Art. 121 - A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I - nas infrações leves, de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 30.000,00 (trinta mil reais);
- II - nas infrações graves, de R\$ 30.001,00 (trinta mil e um reais) a R\$ 100.000,00 (cem mil reais);
- III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 100.001,00 (cem mil e um reais) a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais).

§ 1º - Os valores previstos neste artigo deverão ser atualizados em 1º de janeiro de cada exercício, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulado no exercício imediatamente anterior.

§ 2º - Na hipótese de extinção do índice referido no parágrafo 1º deste artigo, será adotado outro criado por legislação federal que, de igual modo, reflita a perda do valor aquisitivo da moeda.

Art. 122 - A penalidade de interdição será aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar, nas seguintes modalidades:

- I - cautelar;
- II - por tempo determinado;
- III - definitiva.

Art. 123 - Para a graduação e imposição de penalidades, deverá a autoridade sanitária considerar:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto neste artigo e da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 124 - São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- III - ser o infrator primário.

Art. 125 - São circunstâncias agravantes ter o infrator:

- I - agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- II - cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III - deixado de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;
- IV - coagido outrem para a execução material da infração;
- V - reincidido.

Art. 126 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 127 - A reincidência tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

Art. 128 - Sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética profissional, deverá a autoridade sanitária comunicar os fatos aos conselhos profissionais.

Art. 129 - São infrações de natureza sanitária, entre outras que se enquadrem no disposto no artigo 116 deste Código, com as correspondentes penalidades:

- I - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde e estabelecimentos de assistência e de interesse da saúde, sem licença dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais vigentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

- II - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;

- III - transgredir qualquer norma legal e regulamentar e/ou adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que possam colocar em risco a saúde humana.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, intervenção e/ou multa;

- IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de registro, interdição, cancelamento da licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

- V - construir ou fazer funcionar todo e qualquer estabelecimento de criação, manutenção e reprodução de animais, contrariando as normas legais e regulamentos pertinentes.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão, interdição e/ou multa;

- VI - reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Penalidade: interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

- VII - manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total de equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;

- VIII - obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

Folha

Proc. Nº

01-69415

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

omitir informações referentes a riscos conhecidos à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

X - fabricar, operar, comercializar máquinas ou equipamentos que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição parcial ou total do equipamento, máquina, setor, local, estabelecimento e/ou multa;

XI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar produtos de interesse da saúde, sem os padrões de identidade, qualidade e segurança.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;

XII - comercializar produtos institucionais e de distribuição gratuita.

Penalidade: interdição e/ou multa;

XIII - expor à venda ou entregar ao consumo e uso produtos de interesse da saúde que não tenham prazo de validade, data de fabricação ou prazo de validade expirado, ou apor-lhes novas datas de fabricação e validade posterior ao prazo expirado.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIV - rotular produtos de interesse da saúde contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XV - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de saúde, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVI - fazer propaganda de produtos farmacêuticos e produtos correlatos em promoções, ofertas, doações, ou por meio de concursos ou prêmios aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

XVII - instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, em número insuficiente, conforme definido em norma técnica, em precárias condições de funcionamento ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes em relação ao porte ou finalidade do estabelecimento prestador de serviços de assistência à saúde.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, cancelamento de licença e/ou multa;

XVIII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar seus componentes, nome e demais elementos, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIX - deixar de implantar permanente programação de controle de infecção nos estabelecimentos de assistência à saúde, nos quais seja obrigatório programa de controle de infecção.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XX - realizar pesquisa clínica, de qualquer natureza, envolvendo os seres humanos, sem a autorização dos órgãos competentes.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXI - deixar de remeter à autoridade sanitária competente, na forma solicitada, informações em saúde para fins de planejamento, correção finalística de atividades, monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e elaboração de estatísticas de saúde.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXII - deixar de notificar à autoridade sanitária competente doenças e agravos à saúde de notificação compulsória, inclusive acidentes de trabalho, doenças ou agravos à saúde relacionados ao trabalho, eventos adversos à saúde e doenças transmitidas por alimentos.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXIII - transgredir outras normas legais federais, estaduais e municipais, destinadas à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXIV - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando à aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXV - desacatar autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Penalidade: prestação de serviços à comunidade e/ou multa.

CAPÍTULO VI

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS

INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

SEÇÃO I

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 130 - Quando constatadas irregularidades configuradas como infração sanitária neste Código, ou em outros diplomas legais vigentes, a autoridade sanitária competente lavrará de imediato os autos de infração.

Parágrafo único - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com o auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

Art. 131 - O auto de infração, a ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado, conterá:

I - o nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividade e endereço;

II - o ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - a indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI - o nome e o cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII - o nome, a identificação e a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

§ 1º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, será ele identificado do auto de infração por via postal, mediante carta registrada.

§ 2º - Restando infrutífera, por qualquer motivo, a medida prevista no parágrafo 1º deste artigo, a identificação do interessado far-se-á por meio de edital a ser publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação após 5 (cinco) dias de sua publicação.

Art. 132 - Configuram procedimento irregular de natureza grave a falsidade e a omissão dolosa no preenchimento dos autos de infração.

Art. 133 - O não-cumprimento da obrigação subsistente, além da sua execução forçada, acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa diária, arbitrada de

Folha

Proc. Nº 01.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
PL 644/15

de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

SEÇÃO II

ARTO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

Art. 134 - O auto de imposição de penalidade deve ser lavrado pela autoridade competente, após decorrido o prazo estipulado pelo artigo 131, inciso V, ou imediatamente após a data do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização devem ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2º - O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização, a que se refere o parágrafo 1º deste artigo, deve ser anexado ao auto de infração original, e, quando se tratar de produtos, acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Art. 135 - O auto de imposição de penalidade de multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator, conterá:

I - o nome da pessoa física ou jurídica e seu endereço;

II - o número, a série e a data do auto de infração respectivo;

III - o ato ou o fato constitutivo da infração e o local;

IV - a disposição legal ou regulamentar infringida;

V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;

VII - a assinatura da autoridade autuante;

VIII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VIII deste artigo, observar-se-á o procedimento previsto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

SEÇÃO III

PROCESSAMENTO DAS MULTAS

Art. 136 - Transcorrido o prazo fixado no inciso VI do artigo 135, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 137 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à autoridade autuante, para fins de lavratura da notificação de que trata o artigo 136.

Parágrafo único - Não recolhida a multa no prazo de 30 (trinta) dias, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente para cobrança judicial.

Art. 138 - O recolhimento das multas será feito na conta do Fundo Municipal de Saúde, mediante guia de recolhimento, que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos municipais.

SEÇÃO IV

RECURSOS

Art. 139 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnar o auto de infração no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de sua classificação, observado o disposto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 131 deste Código.

Art. 140 - A defesa ou impugnação será julgada e decidida pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo-se este preliminarmente.

Parágrafo único - No procedimento previsto neste artigo, observar-se-ão os seguintes

prazos, contados da data do respectivo recebimento do processo:

I - 5 (cinco) dias para a manifestação do servidor autuante;

II - 10 (dez) dias para o julgamento e decisão da defesa ou impugnação pelo superior imediato.

Art. 141 - Da imposição de penalidade, poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua ciência.

Parágrafo único - Da aplicação da penalidade de intervenção pelo Secretário Municipal da Saúde, caberá recurso ao Chefe do Poder Executivo, na forma da legislação em vigor, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

Art. 142 - Mantida a decisão cominatória, caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias:

I - à instância definida pelo órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, qualquer que seja a penalidade aplicada;

II - das decisões da autoridade definida no inciso I deste artigo, ao Diretor do órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos IV a XIII do artigo 118 ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do artigo 121.

Art. 143 - Os recursos serão decididos após a oitiva da autoridade autuante, a qual poderá propor a revisão ou manutenção da decisão anterior.

Art. 144 - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 145 - O infrator tomará ciência das decisões proferidas nos recursos pelas autoridades sanitárias mediante publicação, na imprensa oficial, dos respectivos despachos.

TÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 146 - As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º - A prescrição interromper-se-á pela notificação ou qualquer outro ato da autoridade sanitária que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de penalidade.

§ 2º - Não corre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 147 - Os prazos previstos neste Código e nas pertinentes normas técnicas correm ininterruptamente.

Art. 148 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva pela autoridade autuante.

Art. 149 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 150 - O disposto neste Código deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlata vigente, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnico-científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

Art. 151 - Na ausência de norma legal específica, prevista neste Código e nos demais diplomas federais e estaduais vigentes, a autoridade sanitária, fundamentada em documentos técnicos reconhecidos pela comunidade científica, poderá fazer exigências que assegurem o cumprimento do artigo 2º desta lei.

Art. 152 - Os órgãos de vigilância em saúde, em articulação com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, devem proceder à análise e manifestação a respeito dos planos de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde, elaborados pelos estabelecimentos de assistência à saúde, com vistas à sua aprovação ou reprovação.

§ 1º - É de competência exclusiva dos órgãos de vigilância em saúde verificar se as condições propostas no plano de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde aprovado estão sendo cumpridas pelos estabelecimentos de assistência à saúde.

Folha

Proc. Nº 07.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro

RF 11.441

2º - Os órgãos de vigilância em saúde devem cooperar com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, quando solicitada a participação de seu quadro de pessoal especializado.

Art. 153 - O descumprimento das normas constantes da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987, caracteriza infração ao Código Sanitário ora instituído, aplicando-se as penalidades e os procedimentos administrativos nele previstos.

Art. 154 - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 155 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as Leis nº 10.153, de 7 de outubro de 1986, nº 10.770, de 8 de novembro de 1989, nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995, nº 12.039, de 11 de abril de 1996, nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996, nº 12.369, de 13 de junho de 1997, nº 12.371, de 13 de junho de 1997, nº 13.456, de 26 de novembro de 2002, e nº 12.580, de 31 de março de 1998, bem como os artigos 2º, 3º, 35, 36, 37, 38 e 39 da Lei nº 10.309, de 22 de abril de 1987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 9 de janeiro de 2004, 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

GONZALO VECINA NETO, Secretário Municipal da Saúde

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, aos 9 de janeiro de 2004.

UBIRATAN DE PAULA SANTOS, Secretário do Governo Municipal - Substituto

PUBLICADO DOC 01/10/2010, p. 1 c. 1

LEI Nº 15.299, DE 30 DE SETEMBRO DE 2010

(Projeto de Lei nº 03/08, do Vereador Aurélio Miguel - PR)

Acrescenta artigo, numerado como 50-A, à Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, e dá outras providências.

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

Art. 1º Fica acrescido o seguinte artigo à Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que instituiu o Código Sanitário do Município de São Paulo:

"Art. 50-A. Os estabelecimentos que possuam expositores refrigerados para conservação de alimentos indicarão, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar no interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais aplicáveis."

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

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 30 de setembro de 2010, 457º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 30 de setembro de 2010.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha

Proc. N°

55
02.694/15

fls. 75

Base de dados : legis

Pesquisa : 45312

Total de referências : 1

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

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](#)]

Folha 56
Proc. N° 01.644/15
Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

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 SUPLICY, 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;

Folha 58
 Proc. Nº 01.644.15
 Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
 RF 1.441

- 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, paios, salames e outros frios); bacalhau e outros peixes secos ou salgados; carnes secas, salgadas ou defumadas; azeitonas e pickles;
- 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 (saías) frontais e laterais.

Parágrafo único. Os toldos e anteparos (saías) 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 (saías).

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

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 freqüente 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

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 conseqüente 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, miúdos 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

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 vistoristas 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, fora 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 vistoristas 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

Folha 63 de 83
Proc. N° 01.644/15
Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 41.441

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 SUPPLY, PREFEITA

LUIZ 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

Folha 69 fls. 84
Proc. N° 01.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

14	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
15	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
16	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
17	BRANCO	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA

Câmara Municipal de São Paulo

Folha

Proc. N°

65 fls. 85

01.644/15

Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

Base de dados : legis

Pesquisa : 50079

Total de referências : 1

1/1

Título: DECRETO Nº 50.079 07/10/2008 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; 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 nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

Revogação: Revoga o Decreto nº 44.577/2004. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

DECRETO Nº 50.079, DE 7 DE OUTUBRO DE 2008

Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo; 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 nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO as disposições constantes da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo, e dos Decretos nº 43.669, de 26 de agosto de 2003, e nº 46.209, de 15 de agosto de 2005, que transferiram para a Secretaria Municipal da Saúde, respectivamente, o Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e as Coordenadorias de Saúde das Subprefeituras;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 49.460, de 30 de abril de 2008, que estabelece procedimento para a expedição por via eletrônica das licenças de funcionamento, e no Decreto nº 49.969, de 28 de agosto de 2008, que regulamenta a expedição de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento, Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários e Termo de Consulta de Funcionamento;

CONSIDERANDO, finalmente, a necessidade de estruturar o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde e de adequar as atividades de vigilância em saúde à atual organização administrativa municipal e à normatização vigente, prevista na legislação acima referida,

D E C R E T A:

Art. 1º. O Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA, previsto na Lei nº 10.311, de 22 de abril de 1987, e na legislação subsequente, transferido para a Secretaria Municipal da Saúde nos termos do Decreto nº 43.669, de 26 de agosto de 2003, passa a denominar-se Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA, cabendo-lhe, além das atribuições do referido departamento, a prerrogativa precípua de coordenar o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde - SMVS, na conformidade dos preceitos constantes do artigo 1º da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004.

Art. 2º. O Sistema Municipal de Vigilância em Saúde é constituído por:

I - Coordenação de Vigilância em Saúde;

II - Supervisões de Vigilância em Saúde;

III - Centros de Referência em Saúde do Trabalhador.

Art. 3º. Participam do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde todos os serviços de saúde do Município que executam ações de vigilância, de forma direta ou indireta, como os hospitais, unidades básicas de saúde, ambulatorios gerais ou especializados, unidades de Programa de Saúde da Família e Centros de Referência, dentre outros.

Art. 4º. O Secretário Municipal da Saúde é a autoridade máxima do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, cabendo-lhe designar servidor para a coordenação das ações de vigilância no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 5º. O Secretário Municipal da Saúde credenciará como autoridade sanitária servidores públicos municipais de nível universitário, lotados na Secretaria Municipal da Saúde.

Parágrafo único. Também poderão ser credenciados como autoridades sanitárias os servidores de nível universitário da área de saúde de outros órgãos públicos, afastados para a prestação de serviços na Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 6º. Os servidores credenciados como autoridades sanitárias ficarão impedidos de ter outros vínculos funcionais, empregatícios ou associativos, públicos ou privados, que possam caracterizar conflito de interesse com suas funções públicas municipais.

Parágrafo único. Para fins de controle do cumprimento do disposto no "caput" deste artigo, os servidores deverão declarar, em formulário específico, seus eventuais outros vínculos funcionais ou empregatícios.

Art. 7º. Para os efeitos deste decreto, ficam adotadas as seguintes definições:

I - auto de infração: documento lavrado pela autoridade sanitária, sempre que verificada violação da legislação sanitária;

II - autoridade sanitária: aquela credenciada pelo Secretário Municipal da Saúde como competente para o exercício das atribuições de saúde pública, com a prerrogativa de aplicar a legislação sanitária;

III - autorização de funcionamento: ato privativo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que permite o exercício de atividades sob regime de vigilância sanitária a empresas interessadas, nos termos da legislação federal em vigor;

IV - autorização especial: ato da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que permite o exercício de atividades de extração, produção, transformação, fabricação, fracionamento, manipulação, embalagem, distribuição, transporte, reembalagem, importação, exportação de substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial, conforme legislação em vigor;

V - Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS: sistema de registro dos dados de identificação de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde;

VI - dispensa da obrigatoriedade de registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA desobriga o registro de produtos;

VII - inspeção sanitária: procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária em estabelecimento ou equipamento de interesse da saúde, com o objetivo de identificar e intervir sobre os riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de mercadorias, na prestação de serviços e no meio ambiente, inclusive o de trabalho, mediante a avaliação de processos que garantam produtos, serviços e ambientes seguros e saudáveis;

VIII - relatório de inspeção sanitária: documento de registro das condições sanitárias de estabelecimentos, ambientes e equipamentos de interesse da saúde, constatadas em inspeção;

IX - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde (SIVISA): sistema informatizado, descentralizado e hierarquizado, com a finalidade de subsidiar o planejamento e a avaliação de ações de vigilância em saúde nos diferentes níveis de gestão;

X - laudo ou levantamento radiométrico: avaliação dos níveis de radiação nas áreas de uma instalação, com resultados expressos em função das condições de carga máxima de trabalho semanal;

XI - manual de boas práticas: documento produzido pelo responsável pelo estabelecimento, descrevendo as operações realizadas no processo de produção, distribuição e comercialização de produtos de interesse da saúde;

XII - manual de normas de procedimentos e rotinas: documento elaborado sob a coordenação do responsável técnico pelo estabelecimento, descrevendo os procedimentos e as rotinas inerentes à prestação de serviços de saúde e de interesse da saúde;

XIII - plano de radioproteção: conjunto de medidas de proteção ao homem e ao meio ambiente contra possíveis efeitos indevidos da radiação ionizante;

XIV - responsável ou representante legal: pessoa física legitimada a responder pela pessoa jurídica que mantenha estabelecimento, equipamento ou instalações de interesse da saúde, ou que realize processos produtivos específicos inerentes ao campo da saúde;

XV - registro: ato pelo qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA reconhece a adequação de um produto à legislação sanitária vigente, formalizado por meio de publicação no Diário Oficial da União;

- XVI - responsável técnico: profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto ou serviço de interesse da saúde;
- XVII - roteiro de inspeção sanitária: instrumento técnico, instituído pelos órgãos federal, estadual e/ou municipal, para orientar a ação de fiscalização, bem como a elaboração do relatório de inspeção sanitária.
- Art. 8º. São atribuições da Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA:
- I - elaborar o Plano Plurianual de Vigilância em Saúde para o Município de São Paulo e as correspondentes Programações Anuais de Trabalho, em consonância com o Plano Municipal de Saúde;
 - II - estabelecer parâmetros para a descentralização das ações de vigilância em saúde;
 - III - coordenar as ações de vigilância em saúde no âmbito do Município de São Paulo;
 - IV - editar normas técnicas de vigilância em saúde;
 - V - proporcionar às Supervisões de Vigilância em Saúde o apoio técnico necessário ao desenvolvimento das ações de vigilância em saúde;
 - VI - propor parcerias, convênios e ajustes com instituições públicas e privadas, obedecidas as normas de direito público, visando ao desenvolvimento de suas atribuições ou à complementação de ações e serviços de saúde de sua competência;
 - VII - manter bases de dados e informações de interesse da saúde pública e disponibilizar informações de interesse do público em geral e das autoridades sanitárias;
 - VIII - fomentar o desenvolvimento de recursos humanos e a cooperação técnico-científica no âmbito da vigilância em saúde;
 - IX - administrar e controlar as receitas e despesas alocadas à vigilância em saúde;
 - X - dar publicidade às ações e medidas administrativas desenvolvidas no âmbito da vigilância em saúde;
 - XI - utilizar e estimular o uso de métodos epidemiológicos na caracterização dos problemas de saúde, visando ao planejamento das atividades atinentes à vigilância em saúde;
 - XII - criar sistema informatizado, descentralizado e hierarquizado, com a finalidade de subsidiar o planejamento e a avaliação de ações de vigilância em saúde nos diferentes níveis de gestão.
- Art. 9º. Incumbem às Supervisões de Vigilância em Saúde e aos Centros de Referência em Saúde do Trabalhador as seguintes atribuições:
- I - participar do planejamento e da avaliação das ações de vigilância em saúde no âmbito da respectiva região;
 - II - executar as ações de vigilância em saúde definidas no Plano Municipal de Saúde;
 - III - dar publicidade às ações e medidas administrativas desenvolvidas no âmbito da vigilância em saúde;
 - IV - utilizar e estimular o uso de métodos epidemiológicos na caracterização dos problemas de saúde, visando ao planejamento das atividades atinentes à vigilância em saúde;
 - V - remeter periodicamente à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA informações sobre as ações de vigilância em saúde executadas no âmbito de sua competência.
- Art. 10. Para os fins do disposto no artigo 90 do Código Sanitário do Município de São Paulo, o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS fica integrado ao Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária - CEVS.
- Art. 11. O Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS será gerido pela Coordenação de Vigilância em Saúde.
- Art. 12. Os estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde, classificados segundo o risco inerente às suas atividades, indicados em portaria específica do Secretário Municipal da Saúde, deverão requerer sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS antes de iniciarem suas atividades.

Parágrafo único. Os estabelecimentos e equipamentos sujeitos à obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde deverão comunicar à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA quaisquer alterações referentes ao exercício de sua atividade, tais como as relacionadas a endereço, responsabilidade legal, equipamentos, número de leitos, razão social, assunção e baixa de responsabilidade técnica e alteração de atividade.

Art. 13. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão requerer a inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS por meio de formulário próprio, definido em portaria do Secretário Municipal da Saúde, apresentando, no ato do requerimento, a guia de recolhimento do preço público e/ou da taxa porventura devidos.

Parágrafo único. O cadastramento da atividade denominada "dogueiro motorizado", disciplinada pela Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei nº 13.185, de 11 de outubro de 2001, e regulamentada pelo Decreto nº 42.242, de 1º de agosto de 2002, alterado pelo Decreto nº 46.078, de 15 de julho de 2005, devido às suas especificidades, deverá obedecer aos regulamentos técnicos próprios vigentes.

Art. 14. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão apresentar, no ato da solicitação de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, os seguintes documentos:

- I - requerimento de cadastro no CMVS;
- II - cópia do contrato social devidamente registrado na Junta Comercial ou em Cartório de Registro de Títulos e Documentos;
- III - cópia da declaração de firma individual registrada na Junta Comercial, no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- IV - cópia do documento de comprovação de habilitação profissional e vínculo empregatício do responsável técnico, quando exigido pela legislação específica;
- V - cópia do documento do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ, no caso de pessoa jurídica, ou cópia da cédula de identidade - RG e do documento do Cadastro de Pessoa Físicas - CPF, no caso de pessoa física.

Art. 15. A concessão e a atualização do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS independem de prévia inspeção sanitária.

Art. 16. Quaisquer locais, produtos, equipamentos, procedimentos e ambientes, que possam, direta ou indiretamente, acarretar riscos à saúde da população, devem ser objeto de monitoramento e inspeção sanitária, independentemente da obrigatoriedade de sua inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

Parágrafo único. As atividades de inspeção serão priorizadas considerando o risco à saúde e organizadas conforme plano de ação dos serviços municipais de vigilância em saúde.

Art. 17. Após a realização da inspeção, a equipe técnica deverá elaborar relatório de inspeção do qual constará a descrição da situação de risco, a sua avaliação e as exigências sanitárias que deverão ser cumpridas pelo estabelecimento, equipamento, local ou ambiente inspecionado.

Art. 18. A inspeção sanitária poderá ser realizada de ofício ou a requerimento do interessado.

Art. 19. Os responsáveis pelos estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde deverão apresentar, no ato da inspeção ou a qualquer momento, mediante solicitação da autoridade sanitária, os seguintes documentos:

- I - manual de boas práticas operacionais, procedimentos operacionais-padrão ou manuais de rotinas e procedimentos, conforme as atividades desenvolvidas;
- II - cópia(s) do(s) contrato(s) de serviços terceirizados, registrado(s) em Cartório de Registro de Títulos e Documentos, do(s) qual (is) constem cláusulas que definam, clara e detalhadamente, as ações necessárias à garantia da qualidade do produto, do

equipamento ou do serviço prestado, bem como dos ambientes interno e externo, sem prejuízo da responsabilidade da empresa contratante;

III - documento original do plano de radioproteção, do laudo de levantamento radiométrico e do teste de radiação de fuga para o cadastro de equipamentos de radiodiagnóstico médico e odontológico, radioterapia e serviços de medicina nuclear "in vivo", assim como de equipamentos de Raio X de aplicação industrial;

IV - cópia da autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear - CNEN para operação de equipamento de radioterapia e de aplicação industrial;

V - cópia da autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear - CNEN para preparo e uso das fontes radioativas não-seladas e comprovante de registro perante aquela comissão para prestação de serviço de medicina nuclear "in vitro", "in vivo" e de análises laboratoriais clínicas, quando for o caso;

VI - cópia da portaria de lavra concedida pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM para o cadastro de indústria de água mineral;

VII - outros eventuais documentos requeridos para situações específicas.

Parágrafo único. Na hipótese prevista no inciso VII do "caput" deste artigo, os documentos complementares deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados de sua solicitação.

Art. 20. A concessão e o cancelamento do número de inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS deverão ser publicados no Diário Oficial da Cidade.

§ 1º. A publicação de que trata o "caput" deste artigo dispensa a emissão de qualquer outro documento para a comprovação da inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS de estabelecimentos ou de equipamentos de interesse da saúde.

§ 2º. O cadastramento de estabelecimentos prestadores de serviço de remoção de pacientes ou empresas transportadoras de produtos de interesse da saúde dispensará a emissão de documento específico para cada veículo da frota.

§ 3º. A Coordenação de Vigilância em Saúde deverá comunicar ao órgão federal de vigilância sanitária o cancelamento do cadastro municipal do equipamento e o cancelamento do cadastro municipal e encerramento das atividades do estabelecimento, para ciência e adoção das medidas cabíveis no âmbito de sua competência.

Art. 21. Os estabelecimentos e equipamentos sujeitos à obrigatoriedade de atualização do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, indicados em portaria específica do Secretário Municipal da Saúde, devem atualizar seu cadastramento a cada 12 (doze) meses, a partir da data da publicação do número do CMVS no Diário Oficial da Cidade, por meio de formulário próprio, sob pena de cancelamento da inscrição cadastral.

Art. 22. Os estabelecimentos ou equipamentos sujeitos à exigência legal de autorização de funcionamento ou autorização especial do Ministério da Saúde devem requerer, perante a Coordenação de Vigilância em Saúde, a concessão da referida autorização, conforme modelo instituído pelo próprio Ministério da Saúde e segundo as normas federais aplicáveis à espécie.

Art. 23. Os estabelecimentos produtores, distribuidores e importadores de alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro deverão informar à Coordenação de Vigilância em Saúde o início da fabricação ou da comercialização do produto, observada a legislação federal vigente.

Parágrafo único. O requerimento referido no "caput" deste artigo poderá ser simultâneo ao de cadastramento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

Art. 24. As etapas de produção, comercialização, transporte e prestação de serviços realizadas por terceiros são consideradas como extensão da atividade do estabelecimento ou do equipamento e, como tais, passíveis de inspeção sanitária.

Parágrafo único. Na hipótese de os terceiros referidos no "caput" deste artigo estarem instalados em outro município, solicitar-se-á, ao órgão de vigilância sanitária da localidade de origem, laudo de inspeção sanitária atualizado e outros documentos eventualmente considerados necessários, bem como autorização para visita técnica, quando for o caso.

Art. 25. O auto de infração será lavrado quando constatada a desobediência ou inobservância às normas legais e aos regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 26. A defesa ou a impugnação do auto de infração observará os prazos e procedimentos previstos nos artigos 139 e 140 da Lei nº 13.725, de 2004.

Art. 27. Em não tendo havido oferecimento de defesa ou impugnação pelo infrator ou tendo sido mantido o auto de infração, seguir-se-á, imediatamente, a imposição da penalidade cabível pelo Supervisor de Vigilância em Saúde ou pela autoridade responsável pela gerência da subárea temática a que pertença o servidor autuante da Secretaria Municipal da Saúde ou pelo Coordenador do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador, após ouvida a autoridade autuante.

Art. 28. As penalidades serão impostas ao infrator, de acordo com o disposto no artigo 118 da Lei nº 13.725, de 2004, ou em legislação específica.

Art. 29. Os recursos contra o auto de imposição de penalidade obedecerão os procedimentos previstos nos artigos 141 ao 145 da Lei nº 13.725, de 2004, e serão apreciados pela autoridade responsável pela gerência temática da Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA, no âmbito de sua competência.

Art. 30. Mantida a decisão cominatória, qualquer que seja a penalidade aplicada, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, dirigido à autoridade responsável pela Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA da Secretaria Municipal da Saúde.

Parágrafo único. Da decisão da autoridade referida no "caput" deste artigo caberá, ainda, recurso ao Secretário Municipal da Saúde, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, quando se tratar das penalidades previstas nos incisos IV a XIII do artigo 118 ou de multa no valor correspondente ao estabelecido nos incisos II e III do "caput" do artigo 121, ambos da Lei nº 13.725, de 2004.

Art. 31. Da aplicação da penalidade de intervenção pelo Secretário Municipal da Saúde caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação do despacho decisório no Diário Oficial da Cidade, ao Chefe do Poder Executivo, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

Art. 32. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 7 de outubro de 2008, 455º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

JANUARIO MONTONE, Secretário Municipal da Saúde

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 7 de outubro de 2008.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

Folha 72
Proc. N° 01-69415
Leonardo F. M. Bispo Ribeiro
RF 11.441

PROJETO DE LEI 01-00026/2015 da Vereadora Edir Sales (PSD)

"Dispõe sobre a implantação da VAGA EXCLUSIVA DO PERMISSIONÁRIO DE COMIDA DE RUA demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências."

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

Art. 1º Fica permitida à Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, a implantação, a título gratuito de vaga demarcada para estacionamento exclusivo do permissionário de comida de rua na vaga de acordo com a Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 e nos termos da presente lei.

Art. 2º Para cumprimento da presente lei a vaga demarcada será implantada após estudo de viabilidade da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET comprovando a possibilidade da demarcação no local da concessão de permissão de uso TPU publicada ao permissionário em Diário Oficial nos termos do art. 37 da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013.

Parágrafo único. O estudo a que se refere o caput do art. 2º indicará o local adequado dentro dos limites da via pública, para implantação da vaga demarcada para o permissionário de comida de rua, desde que não esteja em desacordo com parada e ponto de ônibus, com local de ponto de taxi e local de vaga de emergência e outras ocasiões da legislação que não permitam a demarcação da vaga.

Art. 3º Nas áreas delimitadas em conformidade com o artigo 1º, o limite do uso da vaga para o estacionamento do veículo será de uso do permissionário ou enquanto durar os efeitos de sua concessão relativo aquele endereço em caráter de uso de exclusividade.

Parágrafo único. Será considerado como estacionamento em desacordo com a regulamentação, sujeitando-se o usuário às penalidades previstas na legislação de trânsito em vigor, o veículo que usar da vaga em desrespeito a sinalização de proibição de uso da vaga por ser destinado a permissionário de Comida de rua.

Art. 4º Caberá ao Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV, fornecer os elementos de fiscalização necessários ao cumprimento do disposto no artigo 1º e 4º da presente lei.

Art. 5º O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 6º As despesas decorrentes desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 7º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes".

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 05/02/2015, p. 77

Para informações sobre este projeto, visite o site www.camara.sp.gov.br.

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo**PROJETO DE LEI 01-00546/2015 do Vereador Ota (PROS)****Autores atualizados por requerimento:**

Ver. EDIR SALES (PSD)

Ver. OTA (PROS)

"Dispõe sobre a concessão de Alvará de Autorização para eventos temporários de "FOODTRUCKS", e dá outras providências

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

Art. 1º - Ficam isentos da exigência de Alvará de Autorização os eventos temporários envolvendo os chamados FOODTRUCKS, que não ultrapassem o limite de 500 (quinhentas) pessoas por dia em caráter rotativo.

Parágrafo único - Para efeitos desta Lei, denominam-se "foodtrucks" os veículos automotores dotados de cozinha móvel que comercializem alimentos de forma itinerante.

Art. 2º - Permanecem inalteradas as demais normas municipais pertinentes, em especial as referentes à segurança e higiene, as quais devem ser estritamente observadas pelos fornecedores de comida sobre rodas.

Art. 3º - O Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 4º - As despesas decorrentes da implantação 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.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 14/10/2015, p. 120

Para informações sobre este projeto, visite o site www.camara.sp.gov.br.

RECEBIDO
Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa
Em 14/12/15 às 16h
9 RF 11120

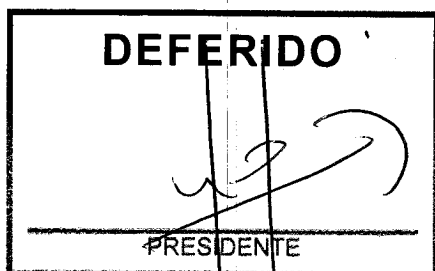
Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

George Nêo
Por 10 12 15
De 10 12 15
Em 10 12 15
Obs. O prazo para a resposta é de 8 dias,
contados a partir da data do R.I.

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO
EM 06/01/2016 AO 14 HS
POR LS
PÁDA ÀS H ASS:

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
Seguem, juntados nesta data 74 folhas de nºs 74 em 18/12/16
Papel para Informação Documento rubricados sob

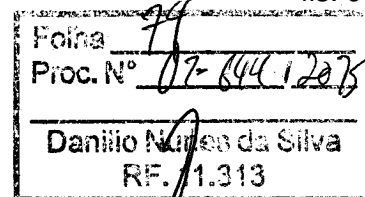
Danillo Nunes da Silva
Técnico Administrativo
RF. 11.313



177 FEV 2016



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO



Gabinete do Vereador Ricardo Nunes

REQUERIMENTO Nº

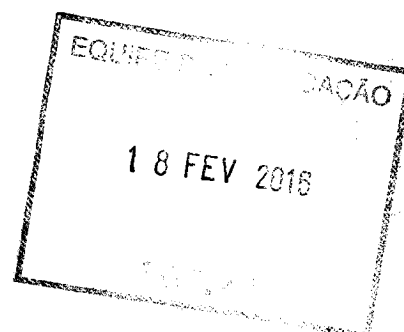
RDS
135/2016

REQUEIRO a Douta Mesa, na forma regimental, seja incluído como coautor do Projeto de Lei nº 644/15, de minha autoria, o Vereador ARSERLINO TATTO do PT, conforme assinatura de anuência abaixo aposta.

Sala das Sessões, 02 de dezembro de 2015.


RICARDO NUNES
Vereador
PMDB


ARSERLINO TATTO
Vereador
PT



RN/maj

A Comissão de:

JUST

18/02/16

Antonio Isoldi Caleari
Supervisor - SGP. 22
RF 11.300

RECEBIDO

Comissão de Constituição e Justiça

Em 18/2/16 às 16h45

RF

Danilo Nunes da Silva
Técnico Administrativo
RF. 11.313

M 3
3
3
Em 19/02/2016 75280



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha n° 75 do Proc.
N° 01-644 de 20 15
João Carlos Dias Chaves
RF 11.326 - SGP.12

PAR

pl0644-15

PARECER N°

75/2016

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI N° 0644/15.

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa do nobre Vereador Ricardo Nunes, que visa alterar a redação da Lei n° 15.947, de 26 de dezembro de 2013 que rege a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas (a denominada "comida de rua").

Dentre as alterações propostas, destacam-se a autorização do comércio de bebidas alcóolicas, exceto as servidas em recipientes de vidro, bem como a permissão, em tese, da exploração de um mesmo ponto por mais de um permissionário.

Sob o aspecto jurídico, a propositura reúne condições para prosseguir em tramitação, encontrando fundamento no artigo 37 da Lei Orgânica Municipal e no chamado Poder de Polícia da Administração.

Cabe observar ainda que na forma da redação proposta, o projeto não esbarra no disposto pelo artigo 111 da Lei Orgânica Municipal porque, a exemplo de outras legislações municipais (Lei n° 10.072/86, das bancas de jornal; Lei n° 12.002/96, lei que regula o uso de passeio fronteiro a bares e assemelhados e da Lei n° 15.947/13, cuja alteração é pretendida), o que se objetiva não é dispor concretamente sobre a outorga da permissão de uso pelo Executivo, mas sim apenas estabelecer parâmetros a serem observados pelo Executivo caso ele decida efetivar a permissão concretamente.

Sob o aspecto de fundo, cumpre observar que a Lei Orgânica, em seu art. 114 estabelece:

"Art. 114. Os bens municipais poderão ser utilizados por terceiros, mediante concessão, permissão, autorização e locação social, conforme o caso e o interesse público ou social, devidamente justificado, o exigir.

...
§ 4º A permissão, que poderá incidir sobre qualquer bem público, independe de licitação e será sempre por tempo indeterminado e formalizada por termo administrativo".

Vê-se que ao Prefeito competirá decidir, segundo seus critérios de conveniência e oportunidade, se possibilitará, ou não, a utilização de bem público por terceiros.

Ressalte-se, entretanto, que embora caiba ao Prefeito possibilitar, concretamente, a utilização de bem público por terceiros, nas formas previstas acima, não há nada que impeça o legislador de estabelecer normas genéricas e abstratas norteadoras desses institutos.

Cabe observar que segundo ensinamento do ilustre doutrinador Hely Lopes Meirelles (*in* Estudos e Pareceres de Direito Público, Ed. RT, 1984, pág. 24), é justamente esse o papel da Câmara:

"Em conformidade com os preceitos constitucionais pertinentes, a atribuição primordial da Câmara é a normativa, isto é, a de regular a



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

pl0644-15

Folha nº 76 do Proc.
Nº 01-644 de 20 15
João Carlos Dias Chaves
RF 11.336 - SGP.12

administração do Município e a conduta dos munícipes, no que afeta aos interesses locais, ao passo que a do Prefeito é a Executiva, compreendendo a função governamental, exercida através de atos políticos, e a administrativa, mediante atos administrativos aqueles e estes concretos e específicos ...

Em conclusão, a Câmara não administra e muito menos governa o Município, mas apenas estabelece normas de administração, reguladoras da atuação administrativa do Prefeito. É nisso exatamente que reside a marca distintiva entre a função normativa da Câmara e a atividade executiva do Prefeito: o Legislativo atua como poder regulatório, genérico e abstrato. O Executivo transforma os mandamentos da norma legislativa em atos específicos e concretos de administração" (grifos nossos)

Sobre o tema, ensina Hely Lopes Meirelles, que "compete ao Município a polícia administrativa das atividades urbanas em geral, para a ordenação da vida da cidade. Esse policiamento se estende a todas as atividades e estabelecimentos urbanos, desde a sua localização até a instalação e funcionamento ... Para esse policiamento deve o Município indicar o proceder do administrado, regulamentar a fiscalização e cobrar as taxas estabelecidas por lei. Nessa regulamentação se inclui a fixação de horário do comércio em geral e das diversificações para certas atividades ou estabelecimentos, bem como o modo de apresentação das mercadorias, utilidades e serviços oferecidos ao público". (in "Direito Municipal Brasileiro", 6ª ed., Ed. Malheiros, págs. 370,371).

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 desta Casa.

O projeto encontra fundamento no art. 30, I, da CF e nos arts. 13, I e 160, II, da Lei Orgânica do Município e no chamado Poder de Polícia, razão pela qual somos,

PELA LEGALIDADE, na forma do seguinte Substitutivo proposto para sanar eventual vício de iniciativa.

SUBSTITUTIVO Nº **DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E**
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA AO PROJETO DE LEI Nº 0644/15.

Altera a redação do inciso II do art. 3º, os artigos 6º, 12, 15, 19, 23 e 31, todos da Lei 15.947 de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo **D E C R E T A** :



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0644-15

Folha nº 77 de Proc.
Nº 01-644 de 20 15
João Carlos das Chaves
RF 11.336 - SGP.12

Art. 1º O inciso II do artigo 3º da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a vigorar com a seguinte redação:

Art 3º...

(...)

II - categoria B: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 3m² (três metros quadrados);
..... (NR)

Art. 2º Os artigos 6º e 12 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passam a vigorar com a seguinte redação:

Art. 6º Fica permitida a comercialização de bebidas alcoólicas em equipamentos das categorias A, B e C.

Parágrafo único. Fica vedada a comercialização de bebidas servidas em recipiente de vidro. (NR)

Art. 12. Poderão ser objeto de permissão de uso as vias e logradouros públicos, largos, praças e parques municipais previamente definidos pela Administração Municipal, nos termos desta lei.

§ 1º Para efeitos de identificação do ponto serão utilizados, além do nome oficial e número de inscrição no Cadastro de Logradouro - CODLOG da via constante do Termo de Permissão de Uso - TPU, os nomes oficiais e CODLOG das vias que delimitam o quarteirão e os nomes constantes do Mapa Oficial da Cidade.

§ 2º Um mesmo ponto poderá ser objeto de outorga de permissão de uso a permissionários diferentes após análise técnica dos órgãos competentes para a definição da quantidade máxima de equipamentos e suas respectivas categorias.

§ 3º A concessão do Termo de Permissão de Uso deverá levar em consideração:

- 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 alimentos que serão comercializados;
- III – qualidade técnica da proposta;
- IV – 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;
- V – o número de permissões já expedidas para o local e período pretendidos;
- VI – as eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida;
- VII – a qualidade do serviço prestado, no caso de permissionário que pleiteia novo Termo de Permissão de Uso para o mesmo ponto. (NR)

Art. 3º O artigo 15 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013 passa a vigorar acrescido de parágrafos, renumerando-se o seu parágrafo único como § 1º:



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0644-15

Folha n° 78 do Proc.
N° 01-644 de 20 15
João Carlos Dias Chaves
RF 11.381 - SGP.12

Art. 15.

§ 1º

§ 2º Para o cumprimento do disposto neste artigo deverão ser observados os seguintes critérios:

I – distância mínima de 5m (cinco metros) de:

- a) cruzamento de vias;
- b) faixas de pedestres;
- c) rebaixamento para acesso de pessoas com deficiência;
- d) pontos de ônibus e de táxis;
- e) equipamentos públicos, hidrantes e válvulas de incêndio, orelhões e cabines telefônicas, tampas de limpeza de bueiros e poços de visita.

II – distância mínima de 20m (vinte metros) de:

- a) entradas e saídas de estações de metrô e de trem, e de plataformas de embarque, rodoviárias e aeroportos;
- b) hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambulatórios públicos ou particulares, medida a partir do ponto de contato mais próximo;
- c) ginásios esportivos e estádios de futebol, medida a partir do ponto de contato mais próximo.

III – distância mínima de 25m (vinte e cinco metros) de entradas e saídas de estabelecimentos com comércio varejista de alimentos e de mercados municipais que comercializem categorias de produtos alimentícios, pratos e preparações culinárias iguais.

IV – não estar em frente a guias rebaixadas;

V – não estar em frente a portões de acesso a estabelecimentos de ensino, farmácias, portões de acesso a edifícios e repartições públicas. (NR)

Art. 4º O artigo 19 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 19. Um mesmo ponto poderá atender a mais de um permissionário. (NR)

Art. 5º Altera a redação dos §§ 1º e 2º do artigo 23 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que passam a vigorar com a seguinte redação:

Art. 23.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0644-15

Folha nº 79 do Proc.
Nº 01-644 de 20 15
João Carlos das Chaves
RF 11.336 / SGP.12

§ 1º A solicitação deverá ser feita em formulário próprio que especifique a categoria do equipamento que será utilizado, os alimentos a serem comercializados e os dias e os períodos requeridos para o funcionamento, devendo ser acompanhada dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros a serem fixados em decreto regulamentador:

- I – cópia do contrato social da pessoa jurídica solicitante, devidamente registrado, ou Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, emitido pela Receita Federal do Brasil;
- II – cópia do documento de identidade e do CPF dos sócios da pessoa jurídica;
- III – comprovante de residência atualizado em nome do requerente ou de pessoa da família, desde que comprovado o parentesco, ou em nome do locador, mediante a apresentação de contrato de locação;
- IV – comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- V – comprovante de inscrição no Cadastro de Contribuintes Mobiliários – CCM;
- VI – comprovante de inscrição no Cadastro Informativo Municipal – CADIN em nome da pessoa jurídica requerente;
- VII- identificação do ponto pretendido, contendo os seguintes itens:
 - a) definição do período e dias da semana em que pretende exercer a atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) nem superior a 12 (doze) horas por dia;
 - b) croqui do local de instalação que deverá conter o layout e o dimensionamento da área a ser ocupada, com indicação do posicionamento do equipamento e das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso;
- VIII – descrição da categoria e 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;
- IX – indicação dos alimentos que pretende comercializar;
- X – indicação dos auxiliares, com o respectivo documento de identidade, Cadastro de Pessoa Física – CPF e atestado médico de aptidão para o exercício da atividade;
- XI – certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos em nome dos sócios da pessoa jurídica e dos auxiliares;
- XII – certificado de Registro e Licenciamento de Veículos – CRLV em nome da empresa permissionária para os equipamentos da categoria A;
- XIII – no caso de veículos locados: contrato de locação do veículo em nome da empresa permissionária e certificado de Registro e Licenciamento de Veículos – CRLV em nome do locador.

Matéria PL 644/2015. Não foi possível extrair as assinaturas do arquivo migrado do ECM.



pl0644-15

Relat. n° 80 de 15
01-644 de 15
Carlos Dias Soares
11.336 - 11.336

XIV – caso possua outros Termos de Permissão de Uso – TPU para comércio de alimentos em vias e áreas públicas de outras Subprefeituras, cópias dos mesmos e documento especificando o dia, horário e localização. (NR)

§ 2º O solicitante poderá indicar mais de um ponto para exercício do comércio de comida de alimentos em vias e áreas públicas e em mais de uma Subprefeitura, desde que todos os pontos pretendidos não sejam utilizados concomitantemente. (NR)

Art. 6º O artigo 31 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 31. Havendo mais de um interessado pelo mesmo ponto que também tenha apresentado a documentação completa e tempestivamente, a seleção será realizada atendendo aos critérios estabelecidos no § 3º do art. 12. (NR)

Art. 7º O Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 8º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

em 17/02/16

ARI FRIEDENBACH

ALFREDINHO

CONTE LOPES

EDUARDO TUMA

RICARDO TEIXEIRA

ARSELINO TAVITO

DAVID SOARES

GEORGE HATO

SANDRA TADEU

RELCOM
76/2016

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 19 / 02 / 2016

Pág. 129 Col. 4

Conferido

João Carlos Dias Chaves
RF. 11.336

À Comissão de URB

Em 19 / 02 / 2016

João Carlos Dias Chaves
RF. 11.336

RECEBIDO, na Comissão de Política Urbana
Metropolitana e Meio Ambiente.

19 FEV. 2016

Secretário RF

Inamar Alves de Sousa Jr.

RF. 101.204 - SGP-12

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

George Hato

Para relatar

Sala da Comissão de Política Urbana Metropolitana e Meio Ambiente

Em 10/03/16

Presidente

Obs: o prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º, artigo 63 do R.I.

Segue(m) juntado(s), nesta data, documento(s) rubricado(s) sob nº(s) 81084 e folha de informação sob nº 1311216

Parla Gladi
Técnico Administrativo
RF 51309

Segue juntado, nesta data, documento(s) e papel de informação rubricado 81084 sob folha(s) 1311216. Em 13 / 12 / 16

Hugo Zanoni Barros - RF 11.391
Técnico Administrativo-SGP. 12

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**Folha nº 81 do Proc
Nº 21644 de 20 15
Hugo Aroni Harbs
RF. 41391 e SGP. 12

PAR

**PARECER CON 1665/2016 DAS COMISSÕES REUNIDAS DE
POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE; DE
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE
ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 644/15**

De autoria dos Vereadores Ricardo Nunes e Arselino Tatto o presente projeto de lei visa alterar a redação do inciso II do art. 3º, os artigos 6º, 12, 15, 19, 23 e 31, todos da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013, e dá outras providências.

Em sua justificativa, seus autores esclarecem que a proposta ora apresentada tem como objetivo principal a atualização e aperfeiçoamento das disposições da legislação de comida de rua aprovada por esta Casa de Leis em 2013.

Após o sucesso da regulamentação da atividade de comércio de alimentos em vias e áreas públicas de São Paulo, solidificada como importante fonte de renda alternativa e oportunidade de emprego, bem como opção aos cidadãos que fazem suas refeições fora de casa e em locais pouco servidos de bares e restaurantes, é necessário atualizar algumas das regras estabelecidas para que os benefícios da Lei nº 15.947 sejam garantidos a todo cidadão.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa manifestou-se pela **legalidade** deste projeto de lei na forma de um **Substitutivo** proposto para sanar eventual vício de iniciativa.

Considerando não haver óbices à aprovação desta proposição, a Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente, dentro dos assuntos que lhe compete opinar, se manifesta **favoravelmente** a sua aprovação na forma do **Substitutivo** proposto.

A Comissão de Administração Pública, considerando o elevado interesse público de que se reveste a iniciativa, também consigna voto **favorável** a este projeto de lei, na forma do **Substitutivo** proposto.

RELCOM
1700/2016



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 82 do Pro.
No 01-644 de 2015
Hugo Zamboni Harbs
RF. 11.701, n.º SGI: 12

**PARECER CONJUNTO Nº DAS COMISSÕES REUNIDAS DE
POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE; DE
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE
ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 644/15**

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia, no âmbito de sua competência, entende que a proposição merece prosperar, posicionando-se também **favoravelmente** a aprovação do referido **Substitutivo**.

A Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher, reconhecendo o caráter meritório da iniciativa, sob o ponto de vista social, também se manifesta de forma **favorável** ao projeto em pauta, na forma do **Substitutivo** proposto..

Quanto ao aspecto financeiro, a Comissão de Finanças e Orçamento nada tem a opor, posicionando-se com parecer **favorável** a esta propositura, na forma do **Substitutivo** proposto pela Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa .

Sala das Comissões Reunidas, em 07/12/2016.

COMISSÃO DE POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE

GILSON BARRETO

DALTON SILVANO

NELO RODOLFO

GEORGE HATO

PAULO FRANGE

NABIL BONDUKI

SOUZA SANTOS



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 83 do Proc
No 01-044 de 2015
Hugo Zanetti Harbs
RF. 11.391 - SGP. 12

**PARECER CONJUNTO Nº DAS COMISSÕES REUNIDAS DE
POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE; DE
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE
ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 644/15**

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

QUITO FORMIGA

ANDREA MATARAZZO

CELSO JATENE

ANTÔNIO CARLOS RODRIGUES

JULIANA CARDOSO

AURÉLIO MIGUEL

RODOLFO DESPACHANTE

**COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO,
LAZER E GASTRONOMIA**

JOSÉ POLICE NETO

ADILSON AMADEU

SALOMÃO PEREIRA

RICARDO TEIXEIRA

• SENIVAL MOURA

RICARDO YOUNG

• TONINHO PAIVA



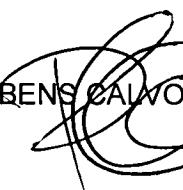
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 84 do Proc
Nº 71.644 de 2015
Hugo Zanoni Harbs
RF. 11.397 - SGP. 12

**PARECER CONJUNTO Nº DAS COMISSÕES REUNIDAS DE
POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE; DE
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE
ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; DE SAÚDE, PROMOÇÃO
SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 644/15**

COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER


ANÍBAL DE FREITAS


RUBENS CALVO


PATRÍCIA BEZERRA

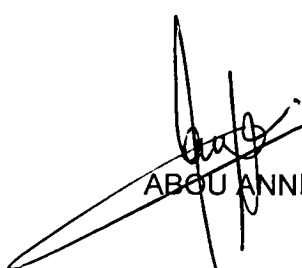

JAMIL MURAD

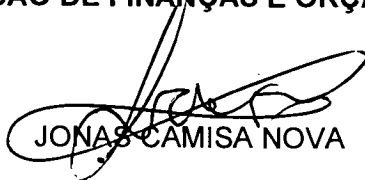
VAVÁ

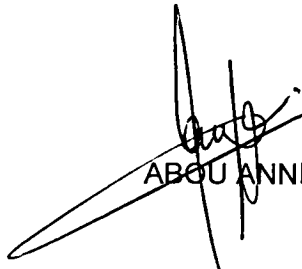

NOEMI NONATO

WADIH MUTRAN

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO


ABOU ANNI


JONAS CAMISA NOVA

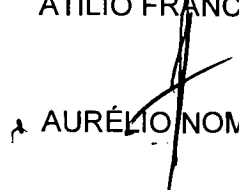

ADOLFO QUINTAS


EDIR SALES


JAIR TATTO

ATÍLIO FRANCISCO


OTA

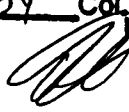

AURÉLIO NOMURA

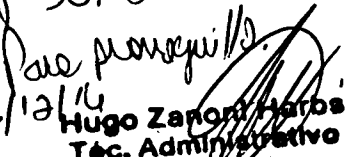

RICARDO NUNES

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

De 13 / 12 / 2014

Pág. 234 Col. 2

Conferido:  Hugo Zanoni Harbs
Téc. Administrativo
RF 11.391

SGT. 21

13/12/14 Hugo Zanoni Harbs
Téc. Administrativo
RF 11.391

Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubricado(s)
sob nº(s) 88 e
folha de informação sob
nº 12, 12, 16
Márcia Calati
Auxiliar Técnico Administrativo
RF 51.539

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o Substitutivo da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa ao PL 644/2015. Os Srs. Vereadores favoráveis permanecem como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Está aprovado em primeira discussão; volta em segunda.

Tem a palavra, pela ordem, o nobre Vereador José Police Neto.

O SR. JOSÉ POLICE NETO (PSD) - (Pela ordem) – Sr. Presidente, requeiro o adiamento dos itens 161 e 162, permitindo a votação do parecer de ilegalidade do Projeto de Lei 275/2014.

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato – PT) – A votos o adiamento dos itens 161 e 162. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Está aprovado.

Passemos ao item seguinte.

- "PL 275/2014, dos Vereadores RICARDO YOUNG (REDE), MÁRIO COVAS NETO (PSDB) E JEAN MADEIRA (PRB). Inclui o item VI no artigo 2º da Lei nº 14.072, de 18 de outubro de 2005, e dá outras providências. (DISPENSA A COBRANÇA DE CUSTOS OPERACIONAIS PELA CET ÀS ENTIDADES ESPORTIVAS SEM FINS LUCRATIVOS). DISCUSSÃO E VOTAÇÃO ÚNICAS DO RECURSO Nº 56/2014 CONTRA PARECER DE ILEGALIDADE."

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato - PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o recurso. Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovado o recurso. A matéria volta a tramitar nas