

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

PROJETO DE LEI

01 - 0546 / 2013

DE

2013

MATÉRIA LEGISLATIVA:

PL

01 - 0546 / 2013

DE

13/08/2013

PROMOVENTE:

VEREADOR

EDUARDO TUMA

EMENTA:

CRIA D SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SISANSP - COM VISTAS
EM ASSEGURAR O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA, E
DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

ARQUIVADO EM / /

CHEFE DE SEÇÃO



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

VEREADOR EDUARDO TUMA

Projeto de Lei nº

autuado em 30/09/2013 00:00:00
Folha nº 01 do processo
Nº 61-546 do 13
Adelina Ciccone - Ass. Parlamentar
RF. 100.406

01 - PL
01- 00546/2013

Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no Município de São Paulo – SISANSP - com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Esta Lei estabelece o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município de São Paulo – SISANSP - de acordo com as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o Poder Público Municipal, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito à alimentação adequada.

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição da República Federativa do Brasil, devendo o Poder Público Municipal adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Parágrafo único: É dever do Poder Público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional sustentável consiste na efetividade do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Art. 4º A segurança alimentar e nutricional sustentável abrange:

I – a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;

CMSP - STP 22 - 13/08/2013 - 18716 - 005296 - 1/2

Materia PL 546/2013. O arquivo migrado do ECM não contém assinaturas.

Sêgue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) (anexo(s)) sob nº
2 a 5 de informação
sob nº 6 15 8 13
Ed

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 02 do proc. fis. 3
Nº 01.546 de 13
Adelina Cicone - P.S. Pe. Municipal
RF 100 406

- II – a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;
- III – a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;
- IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;
- V – a produção de conhecimento e o acesso à informação;
- VI – a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do Município de São Paulo.

CAPÍTULO II DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 5º A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional da população far-se-á por meio da adesão ao SISAN, bem como através de convênios firmados com instituições públicas ou privadas, com ou sem fins lucrativos, afetas à segurança alimentar e nutricional e que manifestem interesse em integrar o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo, respeitada a legislação aplicável.

§ 1º A participação no SISANSP de que trata este artigo deverá obedecer aos princípios e diretrizes do Sistema e será definida a partir de critérios estabelecidos pelo Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo – COMUSAN e pela Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN -, a ser criada em ato do Poder Executivo Municipal.

§ 2º Os órgãos responsáveis pela definição dos critérios de que trata o § 1º deste artigo poderão estabelecer requisitos distintos e específicos para os setores público e privado.

§ 3º Os órgãos e entidades públicos ou privados que integram o SISANSP o farão em caráter interdependente, assegurada a autonomia dos seus processos decisórios.

§ 4º O dever do Poder Público não exclui a responsabilidade das entidades da sociedade civil integrantes do SISANSP.

Art. 6º O SISANSP reger-se-á pelos seguintes princípios:

- I – universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação;
- II – preservação da autonomia e respeito à dignidade da pessoa humana;
- III – participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional;
- IV – transparência dos programas, das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para sua concessão.

Art. 7º O SISANSP tem como base as seguintes diretrizes:

- I – desenvolvimento da intersetorialidade das políticas, programas e ações governamentais e não-governamentais;



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 03 do proc fls. 5
Nº 01-546 do 13
Adelina Ciccone - Ass. Parlamentar
RF. 100.406

II – descentralização das ações e articulação, em regime de colaboração, entre o Poder Público e a sociedade civil;

III – monitoramento e realização de diagnóstico da situação da segurança alimentar e nutricional sustentável do Município de São Paulo, visando a subsidiar o ciclo de gestão das políticas para a área;

IV – conjugação de medidas diretas e imediatas de garantia de acesso à alimentação adequada, com ações que ampliem a capacidade de subsistência autônoma da população;

V – articulação entre orçamento e gestão;

VI – estímulo ao desenvolvimento de pesquisas e à capacitação de recursos humanos.

VII – formação de Comissão Local de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável que agregue os representantes das Secretarias Municipais e a sociedade civil;

VIII – elaboração, a partir da Comissão Local, de Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável.

Art. 8º. O SISANSP tem por objetivos:

I - Formular e implementar políticas e planos de Segurança Alimentar e Nutricional sustentável;

II - Estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil;

III - Promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo.

Art. 9º. Integram o SISANSP:

I – a Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo, instância responsável pela indicação ao COMUSAN das diretrizes e prioridades da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como pela avaliação do SISANSP;

II – o COMUSAN, órgão de assessoramento imediato ao Prefeito Municipal, responsável pelas seguintes atribuições:

a) convocar a Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, com periodicidade não superior a 2 (dois) anos, bem como definir seus parâmetros de composição, organização e funcionamento, por meio de regulamento próprio;

b) propor ao Poder Executivo Municipal, considerando as deliberações da Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo, as diretrizes e prioridades da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo-se requisitos orçamentários para sua consecução;

c) articular, acompanhar e monitorar, em regime de colaboração com os demais integrantes do Sistema, a implementação e a convergência de ações inerentes à Política e ao Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

d) definir, em regime de colaboração com a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional, os critérios e procedimentos de adesão ao SISANSP;

e) instituir mecanismos permanentes de articulação com órgãos e entidades congêneres de segurança alimentar e nutricional no Município de São Paulo, com a finalidade de promover o diálogo e a convergência das ações que integram o SISANSP;

f) mobilizar e apoiar entidades da sociedade civil na discussão e na implementação de ações públicas de segurança alimentar e nutricional;



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 04 do proc. fls. 7
Nº 01.546 de 13
Adalina Cicone - Ass. Parlamentar
RF. 100.406

III – a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional, integrada por Secretários Municipais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da Segurança Alimentar e Nutricional, com as seguintes atribuições, dentre outras:

a) elaborar, a partir das diretrizes emanadas do COMUSAN, a Política e o Plano de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo, indicando diretrizes, metas, fontes de recursos e instrumentos de acompanhamento, monitoramento e avaliação de sua implementação;

b) coordenar a execução da Política e do Plano;

c) articular as políticas e planos de suas congêneres estaduais e do Distrito Federal;

IV – os órgãos e entidades de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo;

V – as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISANSP.

§ 1º A Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional deverá ser convocada e organizada pelos órgãos e entidades congêneres do Município de São Paulo ou que neste atuem.

§ 2º O COMUSAN será composto a partir dos seguintes critérios, nos termos do Decreto nº 50.126, de 17 de Outubro de 2008:

I – 1/3 (um terço) de representantes governamentais constituído pelos Secretários Municipais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional;

II – 2/3 (dois terços) de representantes da sociedade civil escolhidos a partir de critérios de indicação aprovados na Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

III – observadores, incluindo-se representantes dos Conselhos de âmbito Municipal afins, de organismos internacionais e do Ministério Público Estadual.

§ 3º O COMUSAN será presidido por um de seus integrantes, indicado pelo Plenário do Colegiado, na forma do regulamento, e designado pelo Prefeito do Município de São Paulo.

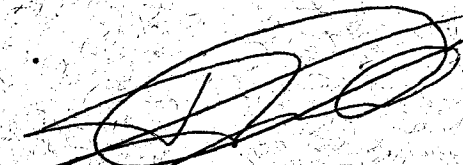
§ 4º A atuação dos Conselheiros, efetivos e suplentes, no COMUSAN, será considerada serviço de relevante interesse público e não remunerada.

CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10. Ficam mantidas as atuais designações dos membros do COMUSAN com seus respectivos mandatos.

Parágrafo único. O COMUSAN deverá, no prazo do mandato de seus atuais membros, definir a realização da próxima Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a composição dos delegados, bem como os procedimentos para sua indicação, conforme o disposto no § 2º do art. 11 desta Lei.

Art. 11. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.


EDUARDO TUMA
VEREADOR

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Folha nº 05 do proc
Nº 01.546 de 13
Adelina Cicone - Ass. Parlamentar
RF 100.406

fs. 9

JUSTIFICATIVA

O tema da Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável tem sido trazido à baila não apenas no Brasil como se mostra assunto de relevância indubitável em todo o Mundo.

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), por Segurança Alimentar e Nutricional - SAN entende-se a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Objetivando de diminuir a miséria e os males da fome propostas de políticas públicas e ações de iniciativas governamentais têm sido desenvolvidas através dos debates a cerca do tema. Uma sequência de fatores despertou o interesse mundial sobre a temática, mobilizando segmentos sociais para a garantia do direito à alimentação de qualidade.

Quando Hipócrates disse: "Faça do alimento sua Medicina, e da Medicina seu alimento", provavelmente já tinha consciência de que boa parte dos problemas de saúde do ser humano, vem do consumo de alimentos e águas de má qualidade, assim como um bom estado de saúde e equilíbrio, depende de alimentos e água saudáveis.

Atualmente, com o objetivo de produzir alimentos em quantidade suficiente para alimentar uma população grande e crescente a preços competitivos usam-se, muitas vezes, tecnologias agrícolas inadequadas, nas quais compostos perigosos contaminam os alimentos e, conseqüentemente, os consumidores. Entre estes procedimentos estão o uso indiscriminado de agrotóxicos, hormônios e antibióticos para animais e aditivos.

Promover a segurança alimentar e nutricional é conhecer e integrar as diversas etapas do circuito alimentar: produção, processamento, distribuição, abastecimento, armazenamento e consumo consciente. É a realização do direito humano à alimentação de forma sustentável, preservando os recursos naturais para as gerações futuras. É também valorizar a cultura do alimentar saudável de cada região. É educar para a conscientização das pessoas para a manipulação e consumo adequado do alimento, reconhecendo seu significado cultural e social. É aproveitar ao máximo o que está disponível nos alimentos.

Desta feita, a criação de um Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Município de São Paulo vem a ser um instrumento a mais para garantir o desenvolvimento sustentável e salutar da Cidade.

Por considerar, portanto, a importância da efetivação deste Projeto de Lei, que de acordo com o Decreto nº 50.126/08 está, contamos com o apoio dos Vereadores desta Casa.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação, rubricado como folha nº 06

do processo nº01 - 546..... de 2013....., 15, 8, 13 (a) CD.....

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100.406

LIDO HOJE ÀS COMISSÕES DE: <u>14 AGO 2013</u> <u>CONSTITUICÃO, JUSTIÇA E LEG. PARTICIPATIVAS;</u> <u>PLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E METROPOLITANA;</u> <u>ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA;</u> <u>EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE;</u> <u>SANIDADE, PLANEJAMENTO SOCIAL, TRANSPORTES E</u> <u>COMUNICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO</u> _____ PRESIDENTE

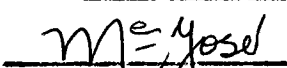
MARCO AURELIO CUNHA

À Procuradoria – Setor de Pesquisa e Assessoria de Análise Prévia das Proposituras

Efetuada a autuação, encaminho os presentes autos para prosseguimento.

16/08/2013
Pimenta
Jader Augusto Pimenta
Supervisor – SGP.22

RECEBIDO NA PROCURADORIA DE SÃO PAULO SETOR DE PESQUISA E AVALIAÇÃO DE PROPOSTAS EM <u>16/08/2013</u> às <u>17:26</u> hs POR <u>M. J. J. J.</u> SAÍDA: <u>05/09/13</u> ÀS: <u>10</u> h ASS: <u>[assinatura]</u>

Segue(m) juntado(s), nesta data, documento(s),
rubricado(s) sob n°(s) 07 a 94 e folha de
informação sob n° 04/09/2013

Maria José de Oliveira
RF 10.94



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

Folha nº 07 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
M. J. Oliveira
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

fls. 13

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL 0546/13

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

- Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências;
- Resolução da ANVISA nº 216/04, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- Lei Municipal nº 11.683, de 17 de novembro de 1994, que dispõe sobre a proibição de comercializar todos os tipos de carnes, peixes e aves abatidas em barracas de feiras-livres que não apresentam condições mínimas de higiene;
- Lei Municipal nº 13.327, de 13 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre a criação do "Banco de Alimentos", e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 13.702, de 24 de dezembro de 2003, que institui a criação de varejões noturnos destinados à comercialização de gêneros básicos de alimentação e afins. Com a regulamentação do Decreto nº 45.312/04;
- Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo (cópia parcial). Com a regulamentação do Decreto nº 50.079/08;
- Decreto Municipal nº 47.492, de 19 de julho de 2006, que dispõe sobre a transferência da Supervisão Geral de Abastecimento e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Serviços para a Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras;
- Decreto Municipal nº 50.126, de 17 de outubro de 2008, que confere nova disciplina ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e revoga o Decreto nº 42.862/03;
- Decreto Municipal nº 51.359, de 25 de março de 2010, que cria o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã, vinculado à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente;
- Decreto Municipal nº 52.090, de 19 de janeiro de 2011, que aprova o regime interno do Conselho de Alimentação Escolar-CAE;
- Portaria da Secretaria Municipal de Saúde nº 2619/11, que aprova regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e procedimentos padronizados para produção de alimento;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

Folha nº 08 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

fls. 14

- PL 178/2008, que institui os Mercados Populares Paulistanos – MPP, a serem construídos, instalados e geridos pelo Poder Público, nas áreas mais periféricas do Município, com o objetivo de baratear o custo da alimentação e da higiene da população mais carente;
- PL 556/2009, que institui a coordenadoria da colheita urbana junto à Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social com vistas à segurança alimentar e nutricional e combate ao desperdício;
- PL 132/2013, que autoriza o Executivo a criar o programa de fornecimento de alimentos e combate ao desperdício alimentício no Município de São Paulo;
- PL 311/2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e dá outras providências.

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

À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Sr. Presidente de fls. 06.

São Paulo, 03 de setembro de 2013.

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

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

Matéria PL 546/2013. O arquivo migrado do ECM não contém assinaturas.



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

folha nº 09 do proc.
Nº 01-0546 de 2015
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006.

Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

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

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

§ 1º A adoção dessas políticas e ações deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais.

§ 2º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Art. 4º A segurança alimentar e nutricional abrange:

I – a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;

II – a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;

III – a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;

IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população;

V – a produção de conhecimento e o acesso à informação; e

VI – a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País.

Art. 5º A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos. fls. 16

Art. 6º O Estado brasileiro deve empenhar-se na promoção de cooperação técnica com países estrangeiros, contribuindo assim para a realização do direito humano à alimentação adequada no plano internacional.

Folha nº 18
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

CAPÍTULO II

DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA

ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 7º A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional da população far-se-á por meio do SISAN, integrado por um conjunto de órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e pelas instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, afetas à segurança alimentar e nutricional e que manifestem interesse em integrar o Sistema, respeitada a legislação aplicável.

§ 1º A participação no SISAN de que trata este artigo deverá obedecer aos princípios e diretrizes do Sistema e será definida a partir de critérios estabelecidos pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA e pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, a ser criada em ato do Poder Executivo Federal.

§ 2º Os órgãos responsáveis pela definição dos critérios de que trata o § 1º deste artigo poderão estabelecer requisitos distintos e específicos para os setores público e privado.

§ 3º Os órgãos e entidades públicos ou privados que integram o SISAN o farão em caráter interdependente, assegurada a autonomia dos seus processos decisórios.

§ 4º O dever do poder público não exclui a responsabilidade das entidades da sociedade civil integrantes do SISAN.

Art. 8º O SISAN reger-se-á pelos seguintes princípios:

- I – universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação;
- II – preservação da autonomia e respeito à dignidade das pessoas;
- III – participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional em todas as esferas de governo; e
- IV – transparência dos programas, das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para sua concessão.

Art. 9º O SISAN tem como base as seguintes diretrizes:

- I – promoção da intersetorialidade das políticas, programas e ações governamentais e não-governamentais;
- II – descentralização das ações e articulação, em regime de colaboração, entre as esferas de governo;
- III – monitoramento da situação alimentar e nutricional, visando a subsidiar o ciclo de gestão das políticas para a área nas diferentes esferas de governo;
- IV – conjugação de medidas diretas e imediatas de garantia de acesso à alimentação adequada, com ações que ampliem a capacidade de subsistência autônoma da população;
- V – articulação entre orçamento e gestão; e
- VI – estímulo ao desenvolvimento de pesquisas e à capacitação de recursos humanos.

Art. 10. O SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover

acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do País.

Art. 11. Integram o SISAN:

I – a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, instância responsável pela indicação ao CONSEA das diretrizes e prioridades da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar, bem como pela avaliação do SISAN;

II – o CONSEA, órgão de assessoramento imediato ao Presidente da República, responsável pelas seguintes atribuições:

a) convocar a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com periodicidade não superior a 4 (quatro) anos, bem como definir seus parâmetros de composição, organização e funcionamento, por meio de regulamento próprio;

b) propor ao Poder Executivo Federal, considerando as deliberações da Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, as diretrizes e prioridades da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo-se requisitos orçamentários para sua consecução;

c) articular, acompanhar e monitorar, em regime de colaboração com os demais integrantes do Sistema, a implementação e a convergência de ações inerentes à Política e ao Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

d) definir, em regime de colaboração com a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, os critérios e procedimentos de adesão ao SISAN;

e) instituir mecanismos permanentes de articulação com órgãos e entidades congêneres de segurança alimentar e nutricional nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, com a finalidade de promover o diálogo e a convergência das ações que integram o SISAN;

f) mobilizar e apoiar entidades da sociedade civil na discussão e na implementação de ações públicas de segurança alimentar e nutricional;

III – a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, integrada por Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional, com as seguintes atribuições, dentre outras:

a) elaborar, a partir das diretrizes emanadas do CONSEA, a Política e o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, indicando diretrizes, metas, fontes de recursos e instrumentos de acompanhamento, monitoramento e avaliação de sua implementação;

b) coordenar a execução da Política e do Plano;

c) articular as políticas e planos de suas congêneres estaduais e do Distrito Federal;

IV – os órgãos e entidades de segurança alimentar e nutricional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; e

V – as instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.

§ 1º A Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional será precedida de conferências estaduais, distrital e municipais, que deverão ser convocadas e organizadas pelos órgãos e entidades congêneres nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, nas quais serão escolhidos os delegados à Conferência Nacional.

§ 2º O CONSEA será composto a partir dos seguintes critérios:

I – 1/3 (um terço) de representantes governamentais constituído pelos Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional;

II – 2/3 (dois terços) de representantes da sociedade civil escolhidos a partir de critérios de indicação aprovados na Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; e

III – observadores, incluindo-se representantes dos conselhos de âmbito federal afins, de organismos. 18 internacionais e do Ministério Público Federal.

§ 3º O CONSEA será presidido por um de seus integrantes, representante da sociedade civil, indicado pelo plenário do colegiado, na forma do regulamento, e designado pelo Presidente da República.

§ 4º A atuação dos conselheiros, efetivos e suplentes, no CONSEA, será considerada serviço de relevante interesse público e não remunerada.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Folha nº 12 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
M. J. Oliveira
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Art. 12. Ficam mantidas as atuais designações dos membros do CONSEA com seus respectivos mandatos.

Parágrafo único. O CONSEA deverá, no prazo do mandato de seus atuais membros, definir a realização da próxima Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a composição dos delegados, bem como os procedimentos para sua indicação, conforme o disposto no § 2º do art. 11 desta Lei.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 15 de setembro de 2006; 185º da Independência e 118º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
Patrus Ananias

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 18.9.2006.

título: Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

ementa: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004

órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

alcance do ato: federal - Brasil

área de atuação: Alimentos

relacionamento(s):

atos relacionados:

- Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977
- Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969
- Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976
- Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988
- Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993
- Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999
- Portaria nº 3523, de 28 de agosto de 1998
- Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999
- Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999
- Resolução RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000
- Resolução RDC nº 277, de 16 de abril de 2001
- Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001
- Resolução RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003
- Portaria nº 518, de 25 de março de 2004

revoga:

- Resolução nº 16, 1978

 [Versão para impressão](#)

 [Enviar por email](#)

RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Folha nº 13
Materiais de 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. 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 dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999.

Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001.

Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 COEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 COEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As calhas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

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

Matéria Pls 5646
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RE 10.940
ECM não contém assinaturas.

registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refectórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, adonado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em qualquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em

Técnico Administrativo - R.F. 10.940

Maria José de Oliveira

O funcionário

Matéria PL 546/2013 - não contém assinaturas.

número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

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

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

4.6 MANTPULADORES

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

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

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

Impa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses Insumos contaminem o alimento preparado.

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

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

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

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

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

Matéria PL 556/1993
Nº 01-0546 de 20/15
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF nº 940

combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

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

fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

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

Matéria PL 576/2018. O arquivo migrado para PDF não contém assinaturas.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnica Administrativa nº 10.940

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle Integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle Integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

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

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

4.12. RESPONSABILIDADE

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

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

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

Folha nº 29 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 20 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
M^{re} José
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 11683

Total de referências : 1

1/1

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

Sem revogação expressa

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

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

Autor(es): Wadih Mutran

Regulamentação: Decreto nº 34.850/1995 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

Notas complem.: - Decreto nº 36.955/1997 - Art. 3º - Para a instalação das feiras permanentes e confinadas, de que trata o art. 1º, deverão ser obedecidas as disposições contidas no Decreto nº 25.545/1988, e demais legislação aplicável a matéria, em especial esta Lei, o Decreto nº 34.555/1994, o Decreto nº 34.850/1995, e a Portaria nº 213/SEMAB-SEC/94.

[\[Back \]](#)

Folha nº 21 do proc.
 Nº 01-0546 de 2013
 O funcionário
Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo - RF 10.940

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de novembro de 1994, 441º da fundação de São Paulo.

PAULO MALUF, PREFEITO

JOSÉ ALTINO MACHADO, Secretário dos Negócios Jurídicos
 CELSO ROBERTO PITTA DO NASCIMENTO, Secretário das Finanças
 WALDEMAR COSTA FILHO, Secretário Municipal de Abastecimento
 Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de novembro de 1994.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 22 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 13327

Total de referências : 1

1/1

Título: LEI Nº 13.327 13/02/2002 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Dispoe sobre a criação do "Banco de Alimentos", e da outras providencias.

Projeto: Projeto de Lei Nº 406/2000 (ver documento)

Autor(es): Arselino Tatto; Antonio Carlos Rodrigues

Regulamentação: Decreto nº 42.177/2002 - Regulamenta esta Lei. (ver documento)

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

[[Back](#)]

LEI Nº 13.327, 13 DE FEVEREIRO DE 2002

(Projeto de Lei nº 406/00, dos Vereadores Arselino Tatto - PT e Antonio Carlos Rodrigues - PL)

Dispõe sobre a criação do "Banco de Alimentos", e dá outras providências.

MARTA SUPLICY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 27 de dezembro de 2001, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Fica instituído, no âmbito da cidade de São Paulo, o programa "Banco de Alimentos", com objetivo de captar doações de alimentos e promover sua distribuição, diretamente ou através de entidades previamente cadastradas às pessoas e/ou famílias em estado vulnerável.

Parágrafo único - O programa terá como principal objetivo arrecadar junto a indústrias, cozinhas industriais, restaurantes, mercados, feiras, sacolões e assemelhados, os alimentos, industrializados ou não, (VETADO) que por qualquer razão tenham perdido sua condição de comercialização sem, no entanto, terem tido alteradas as propriedades que garantam condições plenas e seguras para o consumo humano.

Art. 2º - Ao Poder Executivo caberá promover a coleta dos alimentos doados, através de veículos adequados e devidamente autorizados pela autoridade sanitária municipal e/ou estadual, mediante solicitação do doador.

Parágrafo único - Poderão habilitar-se como doadores pessoas físicas ou jurídicas, responsáveis pelos estabelecimentos referidos no artigo anterior.

Art. 3º - A distribuição de alimentos às pessoas ou famílias poderá ser através de entidades assistenciais, sem fins lucrativos, previamente cadastradas junto ao Executivo.

§ 1º - As entidades assistenciais que promoverem a distribuição de alimentos deverão informar quinzenalmente o número de pessoas e/ou famílias atendidas com as doações deste programa.

§ 2º - As entidades que promoverem a distribuição de alimentos deverão preservar a identidade dos beneficiários finais.

Art. 4º - O Poder Executivo deverá coordenar o programa buscando racionalizar a coleta e a distribuição, devendo incentivar a instituição do presente Programa em todas as regiões da cidade de São Paulo, (VETADO).

Art. 5º - O Poder Executivo deverá promover campanhas de esclarecimento e estímulo à doação, redução de desperdício, aproveitamento integral de alimentos e demais atividades de educação para o consumo.

Art. 6º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias, contados de sua publicação.

Art. 7º - As despesas decorrentes com a execução desta lei correrão por conta de dotações financeiras próprias, consignadas no orçamento vigente e suplementadas, se necessário, devendo as previsões futuras destinar recursos específicos para o seu fiel cumprimento.

Art. 8º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 13 de fevereiro de 2002, 449º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

ANTONIO CARLOS REA, Secretário Municipal de Abastecimento

JILMAR AUGUSTINHO TATTO, Secretário de Implementação das Subprefeituras

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 13 de fevereiro de 2002.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 24 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 13702

Total de referências : 1

1/1

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

Sem revogação expressa

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

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

Autor(es): Jose Nogueira

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

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

[\[Back \]](#)

Folha nº 25 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MARTA SUPLICY, PREFEITA

LUIZ TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Abastecimento

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 24 de dezembro de 2003.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 26 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - PF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 45312

Total de referências : 1

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.

[\[Back \]](#)

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 hortalças tuberosas, como a beterraba e a cenoura, desde que acompanhadas de suas respectivas folhas comercializadas em maços);

II - Grupo 2 - legumes (hortaliças que produzem frutos comestíveis ou cujas partes alimentícias são subterrâneas - raízes, caules modificados e outros - inclusive abóboras, à exceção de batata, cebola e alho) e tomates;

III - Grupo 3 - batatas, cebolas e alhos;

IV - Grupo 4 - frutas frescas em geral, nacionais ou importadas, exceto coco verde e banana;

V - Grupo 5 - bananas;

VI - Grupo 6 - ovos;

VII - Grupo 7 - mel industrializado;

VIII - Grupo 8 - cereais e grãos alimentícios;

IX - Grupo 9 - macarrão e massas industrializadas; bolachas e biscoitos; doces em geral (enlatados ou empacotados);

X - Grupo 10 - laticínios em geral; embutidos em geral (salsichas, linguiças industrializadas, paos, salames e outros frios); bacalhau e outros peixes secos ou salgados; carnes secas, salgadas ou defumadas; azeitonas e picles;

XI - Grupo 11 - produtos alimentícios orientais (tofu, broto de feijão, broto de bambu e outros);

XII - Grupo 12 - pescados de toda espécie, frescos ou resfriados;

XIII - Grupo 13 - aves abatidas inteiras ou fracionadas; miúdos bovinos e de frango; bisteca, costela e lombo suínos;

XIV - Grupo 14 - pastel, massa para pastel e salgados diversos fritos na hora; refrigerantes e água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis;

XV - Grupo 15 - churros; refrigerantes e água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis;

XVI - Grupo 16 - caldo de cana, refrigerantes e água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis;

XVII - Grupo 17 - coco verde e água de coco "in natura"; sucos de frutas industrializados.

CAPÍTULO III

DOS EQUIPAMENTOS

Art. 5º. Os equipamentos serão divididos em setores, segundo seus ramos de comércio.

Art. 6º. Para a comercialização dos produtos nos varejões, serão utilizadas barracas, obrigatoriamente dotadas de toldos que não permitam a passagem da luz e que abriguem todas as mercadorias expostas, bem como de anteparos (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

Matéria P. 5416 2014 - O funcionário nº 01-05462 Maria José de Oliveira Técnico Administrativo - R= 10.940

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

Técnico Administrativo - R# 10.940
Maria José de Oliveira

Nº 01-054 de 2013
O funcionário

promovida a extração por meio de utensílio apropriado, confeccionado em aço inoxidável e a polpa deverá ser servida com a utilização de pratos e garfos descartáveis, sendo que a faca utilizada para a abertura do coco também deve ser confeccionada em aço inoxidável e apresentar-se sempre bem conservada e higienizada.

Art. 23. A comercialização do mel só será permitida desde que embalado, inspecionado e devidamente rotulado no estabelecimento de origem.

Art. 24. O gelo utilizado pelos comerciantes cadastrados para a venda dos produtos classificados nos Grupos 10, 11, 12, 13, 16 e 17 deverá ser produzido com água potável e proveniente de estabelecimentos devidamente legalizados.

Art. 25. Todos os cooperados, durante o período de comercialização de seus produtos, deverão utilizar vestimentas (jaleco e acessórios) padronizadas conforme especificação constante do Anexo Único, integrante deste decreto.

CAPÍTULO V

DO FUNCIONAMENTO DOS VAREJÕES

Art. 26. Os varejões diurnos funcionarão de segunda a sexta-feira e nos finais de semana das 6 às 14 horas, e os varejões noturnos, das 17 às 23 horas.

§ 1º. O descarregamento e a montagem dos equipamentos não poderão ser iniciados antes das 6 horas, no caso de varejões diurnos, e das 17 horas, no caso de varejões noturnos, assim como a desmontagem e o carregamento deverão estar concluídos até as 14 e 23 horas, respectivamente, quando os locais utilizados para o funcionamento dos varejões deverão estar livres e desimpedidos para os serviços de limpeza.

§ 2º. Durante o horário de funcionamento dos varejões, fica proibido o trânsito e o estacionamento de veículos nas ruas a eles destinados, excetuando-se aqueles de propriedade dos cooperados e que fazem parte integrante dos respectivos equipamentos.

Art. 27. Nas ruas em que são realizados os varejões, a localização dos equipamentos será feita de modo a não impedir o acesso de pedestres às residências, mantendo-se obrigatoriamente entre os equipamentos uma passagem mínima de 60 (sessenta) centímetros, que deverá estar sempre desimpedida.

Art. 28. Excepcionalmente, a critério do órgão competente, poderão funcionar no período das 6 às 14 horas os varejões já existentes na data de publicação deste decreto.

Parágrafo único. O Executivo publicará, no prazo de 30 dias, a relação dos varejões contemplados no "caput" deste artigo.

CAPÍTULO VI

DA PERMISSÃO DE USO

Art. 29. A ocupação dos espaços públicos destinados aos varejões será deferida na forma de permissão de uso, outorgada a título precário, oneroso, intransferível, por prazo indeterminado e por intermédio de regular certame licitatório, a cargo da SEMAB.

§ 1º. Poderão participar da licitação a que alude o "caput" deste artigo, as Cooperativas de Varejistas definidas no artigo 2º e constituídas segundo a legislação vigente.

§ 2º. Os documentos necessários à obtenção da permissão de uso, por intermédio de procedimento licitatório, serão os exigidos na legislação que regula a matéria.

§ 3º. As Cooperativas iniciarão suas atividades somente após o deferimento da permissão de uso e a lavratura do competente termo.

§ 4º. Constará do termo de permissão de uso a relação dos varejões nos quais as Cooperativas estarão aptas a comercializar.

CAPÍTULO VII

DA REMUNERAÇÃO DE USO

Art. 30. A remuneração devida pela ocupação de área nos varejões será anual,

calculada de acordo com a quantidade de varejões designados às Cooperativas, bem como das áreas por elas utilizadas - metro quadrado por varejão - com o acréscimo ofertado na proposta apresentada por ocasião do processo licitatório, e cobrada em até 12 (doze) parcelas mensais.

Parágrafo único. O valor do m² (metro quadrado) de que trata o "caput" deste artigo será estabelecido e atualizado anualmente mediante decreto específico a ser editado pelo Executivo, prevalecendo para o ano em curso os preços constantes da Tabela II, item 11, do Decreto nº 44.281, de 24 de dezembro de 2003.

Art. 31. As Cooperativas, na hipótese de desistência da permissão de uso e consequente desocupação dos varejões, deverão comunicar o fato à SEMAB com, no mínimo, 60 (sessenta) dias de antecedência, a fim de que seja providenciada, em tempo hábil, a abertura de certame licitatório para preenchimento das vagas.

CAPÍTULO VIII

DAS COOPERATIVAS

Art. 32. As Cooperativas de Varejistas interessadas em operar nos varejões deverão estar constituídas em conformidade com a legislação vigente, comprovada sua regularidade fiscal por meio da documentação pertinente.

Parágrafo único. As Cooperativas respondem perante a Administração pelos atos de seus cooperados, no que diz respeito à observância da legislação municipal que rege a matéria.

Art. 33. As Cooperativas serão responsáveis pela execução dos serviços de varrição, lavagem e desodorização de todos os locais utilizados para o funcionamento dos varejões ao final do período de comercialização, bem como pela instalação de equipamento sanitário, quando inexistente no local.

CAPÍTULO IX

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 34. Os cooperados cadastrados para a comercialização de pescados, aves abatidas, 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

Nº 01-0542
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo- RF 10.940
 não contém assinaturas.

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

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

Matéria PL 547/2013, de 09/09/2013, não contém assinaturas.

Folha nº 36 do proc.

O funcionário

Maria José de Oliveira

Técnico Administrativo-RF 10.940

Folha nº 31 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - 10.940

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 nº 32 de 13
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

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 nº 33 do proc. fls. 39
 Nº 01-0546 de 2013
 O funcionário
Maria José de Oliveira
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo-RF 10.940

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

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 fabricação ou venda, 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 cientificado 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 cientificação 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 irreversível, a imposição de multa diária, arbitrada de

Câmara Municipal de São Paulo

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](#)]

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;

Materia PL 526/2013 do P.O.C.
do P.O.C.
Nº 35
O funcional
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

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

Técnico Administrativo - R.F. 10.940

O funcionário
Maria José de Oliveira

Nº 01-0546-2015-0

Matéria nº 01-0546-2015-0 - Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - ECM não contém assinaturas.

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

Matéria PL 646/2013. O arquivo digitalizado do ECM não contém assinaturas.

Nº 01-1-0546 de 2013

O funcionário

Maria José de Oliveira

Técnico Administrativo - R\$ 10,00

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 39 de
Nº 01-0546 de 20.13
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo nº 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 47492

Total de referências : 1

1/1

Título: DECRETO Nº 47.492 19/07/2006 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Dispõe sobre a transferência da Supervisão Geral de Abastecimento e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, ambos da Secretaria Municipal de Serviços, para a Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.

Notas complem.: - Decreto nº 52.278/2011 - Transfere cargo de provimento em comissão constante deste Decreto.

[\[Back \]](#)

DECRETO Nº 47.492, DE 19 DE JULHO DE 2006

Dispõe sobre a transferência da Supervisão Geral de Abastecimento e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, ambos da Secretaria Municipal de Serviços, para a Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

DECRETA:

Art. 1º. A Supervisão Geral de Abastecimento e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, previstos no Decreto nº 46.220, de 18 de agosto de 2005, ficam transferidos da Secretaria Municipal de Serviços para a Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.

§ 1º. Em decorrência do disposto no "caput", a estrutura organizacional da Supervisão Geral de Abastecimento transfere-se para a nova situação com suas competências, atribuições, pessoal, acervo, bens patrimoniais e os cargos de provimento em comissão previstos no Anexo Único integrante deste decreto.

§ 2º. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional fica igualmente remanejado, nos termos do "caput", com suas atribuições, pessoal, acervo e bens patrimoniais.

Art. 2º. De acordo com o disposto no artigo 43 do Decreto nº 46.888, de 4 de janeiro de 2006, fica o titular da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras autorizado a movimentar as seguintes dotações orçamentárias:

I - 23.10.08.605.0271.6.502 - Apoio Emergencial a Desabrigados;

II - 23.10.08.605.0271.6.541 - Programas Municipais de Abastecimento;

III - 23.10.20.306.0263.6.501 - Operação e Manutenção do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

IV - 23.10.20.605.0271.6.521 - Operação e Manutenção das Unidades de Abastecimento;

V - 23.10.20.605.0271.7.000 - Ampliação e Reforma das Unidades de Abastecimento;

VI - 23.10.20.605.0.271.9.538 - Construção do Mercado Municipal de São Mateus; e

VII - 23.10.20.605.0.271.9.664 - Reforma do Mercado Municipal de Sapopemba - E3037.

Art. 3º. Este decreto entrará em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 19 de julho de 2006, 453º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

JANUARIO MONTONE, Secretário Municipal de Gestão

ANTONIO MARSIGLIA NETTO, Secretário Municipal de Serviços

ANGELO ANDRÉA MATARAZZO, Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 19 de julho de 2006.

ALOYSIO NUNES FERREIRA FILHO, Secretário do Governo Municipal

Anexo Único a que se refere o § 1º do artigo 1º do Decreto nº 47.492, de 19 de julho de 2006.
Cargos de Provimento em Comissão da Secretaria Municipal de Serviços, transferidos para a Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.

Situação Atual				Situação Nova			
Denominação do Cargo/Lotação	Ref.	Qtd.	Parte Tabela	Denominação do Cargo/Lotação	Ref.	Qtd.	Parte Tabela
Supervisor Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-14	1	PP-1	Supervisor Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-14	1	PP-1
Diretor de Departamento Técnico de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-14	1	PP-1	Diretor de Departamento Técnico de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-14	1	PP-1
Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-12	1	PP-1	Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-12	1	PP-1

Folha nº 40 de 40
Nº 01-0544 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.
Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.
Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Fiscalização de Feiras, Antiguidades e Artesanato, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.	Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Fiscalização de Feiras, Antiguidades e Artesanato, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.

Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível universitário.	Diretor de Divisão Técnica - Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível universitário.
Supervisor Técnico II - Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.	Supervisor Técnico II - Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.
Supervisor Técnico II - Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.	Supervisor Técnico II - Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-12	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.
Assistente Técnico II - Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível universitário.	Assistente Técnico II - Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível universitário.
Assistente Técnico II - Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível universitário.	Assistente Técnico II - Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível universitário.

Diretor de Divisão - Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão, pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira administrativa, preferentemente portadores de diploma de nível universitário, ou dentre integrantes da carreira de Administrador.	Diretor de Divisão - Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão, pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira administrativa, preferentemente portadores de diploma de nível universitário, ou dentre integrantes da carreira de Administrador.
Diretor de Divisão - Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão, pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira administrativa, preferentemente portadores de diploma de nível universitário, ou dentre integrantes da carreira de Administrador.	Diretor de Divisão - Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão, pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira administrativa, preferentemente portadores de diploma de nível universitário, ou dentre integrantes da carreira de Administrador.
Diretor de Divisão - Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão, pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira administrativa, preferentemente portadores de diploma de nível universitário, ou dentre integrantes da carreira de Administrador.	Diretor de Divisão - Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-11	1	PP-I	Livre provimento em comissão, pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira administrativa, preferentemente portadores de diploma de nível universitário, ou dentre integrantes da carreira de Administrador.
Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Contabilidade, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Contador classe II ou classe I.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Contabilidade, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Contador Classe II ou Classe I.

Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Contabilidade, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Contador classe II ou classe I.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Contabilidade, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Contador Classe II ou Classe I.
Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Contabilidade, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Contador classe II ou classe I.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Contabilidade, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Contador Classe II ou Classe I.
Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Projetos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Projetos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.

Folha nº 43 do proc
Nº 01-0546 de 20 13 S. 49
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Obras, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Obras, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.
Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Orçamentos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Orçamentos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.
Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Manutenção Civil, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Manutenção Civil, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.

Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Manutenção Elétrica, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Manutenção Elétrica, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.
Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Manutenção Hidráulica, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Manutenção Hidráulica, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Engenheiro ou Arquiteto.
Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Programação, da Divisão Técnica de Sistemas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Engenheiro Agrônomo.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Programação, da Divisão Técnica de Sistemas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Engenheiro Agrônomo.

Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Orientação e Cursos de Treinamento, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Nutricionista.	Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Orientação e Cursos de Treinamento, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Nutricionista.
Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Planejamento Agropecuário, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo.	Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Planejamento Agropecuário, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Médico Veterinário ou Engenheiro Agrônomo.
Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Controle, da Divisão Técnica de Sistema de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.	Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Controle, da Divisão Técnica de Sistema de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.
Chefe de Seção Técnica -Seção de Arte e Artesanato, Flores e Atividades Correlatas, da Divisão Técnica de Fiscalização de Feiras, Antiquidades e Artesanato, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	5	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira de Agente Vistor.	Chefe de Seção Técnica -Seção de Arte e Artesanato, Flores e Atividades Correlatas, da Divisão Técnica de Fiscalização de Feiras, Antiquidades e Artesanato, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	5	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira de Agente Vistor.

Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Cadastro de Estabelecimentos Comerciais, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Médico Veterinário classe II ou classe I.	Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Cadastro de Estabelecimentos Comerciais, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Médico Veterinário classe II ou classe I.
Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais portadores de certificado de 2º Grau ou equivalente.	Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais portadores de certificado de 2º Grau ou equivalente.
Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais portadores de certificado de 2º Grau ou equivalente.	Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais portadores de certificado de 2º Grau ou equivalente.
Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Planejamento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.	Chefe de Seção Técnica -Seção Técnica de Planejamento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.

folha nº 45 do N° 01-0546 de 2013 51

O funcionário

W. E. Gomes

Técnico Administrativo, 10.940

Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Controle Sanitário de Alimentos Manipulados, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	12	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível superior.	Chefe de Seção Técnica - Seção Técnica de Controle Sanitário de Alimentos Manipulados, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	12	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível superior.
Chefe de Seção Técnica - Seção de Fiscalização de Feiras Livres e Antiguidades, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	10	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira de Agente Vistor.	Chefe de Seção Técnica - Seção de Fiscalização de Feiras Livres e Antiguidades, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	10	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre integrantes da carreira de Agente Vistor.
Chefe de Seção Técnica - Seção de Controle de Autos de Infração, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre Agentes Vistores da Secretaria Municipal de Abastecimento.	Chefe de Seção Técnica - Seção de Controle de Autos de Infração, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre Agentes Vistores da Supervisão Geral de Abastecimento.
Administrador de Mercado e Frigorífico II - Mercado Municipal Paulistano, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível médio.	Administrador de Mercado e Frigorífico II - Mercado Municipal Paulistano, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAS-10	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível médio.

Administrador de Mercado e Frigorífico I - Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-08	3	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível médio.	Administrador de Mercado e Frigorífico I - Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-08	3	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de diploma de nível médio.
Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RE 10.940

Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

Chefe de Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Cadastro, da Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Cadastro, da Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Informática, da Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Informática, da Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras, Feirantes e Artesãos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe de Seção II - Seção de Expediente e Pessoal, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

Me - 40501

DAI-07 Maria José de Oliveira Técnico Administrativo

Chefe da Seção II - Seção de Cadastro, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe da Seção II - Seção de Cadastro, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe da Seção II - Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe da Seção II - Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe da Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe da Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Chefe da Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Chefe da Seção II - Seção de Expediente, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-07	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Assistente Administrativo - Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-06	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais.	Assistente Administrativo - Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-06	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais.
Chefe da Seção I - Seção de Cadastro de Produtores, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-06	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.	Chefe da Seção I - Seção de Cadastro de Produtores, da Divisão Técnica de Agropecuária, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-06	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.

Chefe da Seção I - Seção de Frota de Veículos e Manutenção, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-06	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais com comprovada experiência na área.	Chefe da Seção I - Seção de Frota de Veículos e Manutenção, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-06	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais com comprovada experiência na área.
Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Protocolo, da Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Protocolo, da Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Almoxarifado, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Almoxarifado, da Divisão Técnica de Manutenção, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargo de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

O funcionário
Maria José de Oliveira

Encarregado de Setor II - Setor de Desenho, da Seção Técnica de Projetos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Desenho, da Seção Técnica de Projetos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Topografia, da Seção Técnica de Projetos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Suporte Técnico.	Encarregado de Setor II - Setor de Topografia, da Seção Técnica de Projetos, da Divisão Técnica de Projetos e Obras de Equipamentos de Abastecimento, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Suporte Técnico.
Encarregado de Setor II - Setor de Expediente e Pessoal, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	13	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente e Pessoal, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	13	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito.
Encarregado de Setor II - Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

Encarregado de Setor II - Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Sacolão da Prefeitura Central-Leste, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Sacolão da Prefeitura Central-Leste, do Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Mercado Municipal Paulistano, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Mercado Municipal Paulistano, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Mercado Municipal Kinjo Yamato, da Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Mercado Municipal Kinjo Yamato, da Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

Maria José de Oliveira

Assessoria Administrativa - RE 10.940

Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Frigorífico Municipal da Penha, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Frigorífico Municipal da Penha, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Frigorífico Municipal Central, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Frigorífico Municipal Central, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Frigorífico Municipal Rinaldo Rivetti, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Expediente, do Frigorífico Municipal Rinaldo Rivetti, da Seção Técnica de Frigoríficos Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Pessoal, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

Encarregado de Setor II - Setor de Protocolo, da Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Protocolo, da Seção de Expediente, da Divisão Administrativa, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Almoxarifado, da Seção Técnica de Contabilidade, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Almoxarifado, da Seção Técnica de Contabilidade, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.
Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Autos de Infração, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	20	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais.	Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Autos de Infração, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	20	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais.
Encarregado de Setor II - Setor de Escrituração Contábil, da Seção Técnica de Contabilidade, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Suporte Técnico.	Encarregado de Setor II - Setor de Escrituração Contábil, da Seção Técnica de Contabilidade, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Suporte Técnico.
Encarregado de Setor II - Setor de Arquivo, da Seção Técnica de Cadastro de Estabelecimentos Comerciais, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Arquivo, da Seção Técnica de Cadastro de Estabelecimentos Comerciais, da Supervisão das Divisões de Controle de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistente de Gestão de Políticas Públicas.

Maria José de Oliveira

Técnico Administrativo-RE 10.940

Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Expediente, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistência de Gestão de Políticas Públicas.	Encarregado de Setor II - Setor de Controle de Pessoal, da Seção de Expediente, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-05	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre titulares de cargos de Assistência de Gestão de Políticas Públicas.
Administrador de Mini-Mercado - Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-04	3	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de certificado de conclusão do 2º Grau ou equivalente.	Administrador de Mini-Mercado - Seção Técnica de Mercados Municipais, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-04	3	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de certificado de conclusão do 2º Grau ou equivalente.
Administrador de Mini-Mercado - Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-04	2	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de certificado de conclusão do 2º Grau ou equivalente.	Administrador de Mini-Mercado - Gabinete do Supervisor, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-04	2	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de certificado de conclusão do 2º Grau ou equivalente.
Administrador de Mini-Mercado - Mercado Municipal Paulistano, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-04	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de certificado de conclusão do 2º Grau ou equivalente.	Administrador de Mini-Mercado - Mercado Municipal Paulistano, da Supervisão de Mercados e Frigoríficos Municipais, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-04	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre portadores de certificado de conclusão do 2º Grau ou equivalente.
Encarregado de Setor I - Setor de Reprografia, da Seção de Expediente, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais.	Encarregado de Setor I - Setor de Reprografia, da Seção de Expediente, do Gabinete do Diretor, do Departamento de Políticas de Abastecimento, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre servidores municipais.

Encarregado de Setor I - Setor de Tráfego, da Seção de Frota de Veículos e Manutenção, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre Agentes de Apoio.	Encarregado de Setor I - Setor de Tráfego, da Seção de Frota de Veículos e Manutenção, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre Agentes de Apoio.
Encarregado de Setor I - Setor de Inspeção de Veículos, da Seção de Frota de Veículos e Manutenção, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Serviços.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre Agentes de Apoio Municipais.	Encarregado de Setor I - Setor de Inspeção de Veículos, da Seção de Frota de Veículos e Manutenção, da Divisão Técnica de Apoio da Frota de Veículos, da Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão pelo Prefeito, dentre Agentes de Apoio Municipais.
Encarregado de Setor I - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos de carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Setor I - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos de carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Armazenagem - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	5	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Armazenagem - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	5	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Carpintaria - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Carpintaria - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.

Folha nº 51 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

fls. 57

Encarregado de Serralheria - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Serralheria - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Serviços de Eletricidade - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	2	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Serviços de Eletricidade - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	2	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Serviços de Eletricidade de Veículos - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Serviços de Eletricidade de Veículos - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Serviços de Hidráulica - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Serviços de Hidráulica - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Serviços Mecânicos - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	2	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Serviços Mecânicos - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	2	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Turma de Limpeza Pública - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Turma de Limpeza Pública - Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	1	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.
Encarregado de Turma de Conservação e Construção - Secretaria Municipal de Serviços	DAI-02	7	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.	Encarregado de Turma de Conservação e Construção - Supervisão Geral de Abastecimento, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.	DAI-02	7	PP-I	Livre provimento em comissão, dentre titulares de cargos da carreira de Agente de Apoio.

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 52 do proc.
Nº 01-0546 de 20 13
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 50126

Total de referências : 1

1/1

Título: DECRETO Nº 50.126 17/10/2008 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Confere nova disciplina ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMUSAN-SP e revoga o Decreto nº 42.862, de 13 de fevereiro de 2003.

Revogação: Revoga o Decreto nº 42.862/2003. (ver documento)[Back]

DECRETO Nº 50.126, DE 17 DE OUTUBRO DE 2008

Confere nova disciplina ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMUSAN-SP e revoga o Decreto nº 42.862, de 13 de fevereiro de 2003.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

D E C R E T A:

Art. 1º. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMUSAN-SP, instituído pelo Decreto nº 42.862, de 13 de fevereiro 2003, vinculado à Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras, com o objetivo de contribuir para a concretização do direito constitucional de cada pessoa humana à alimentação e à segurança alimentar e nutricional, passa a ser disciplinado nos termos deste decreto.

Art. 2º. Caberá ao COMUSAN-SP:

- I - propor, acompanhar e fiscalizar as ações do governo municipal nas áreas de segurança alimentar e nutricional;
- II - cooperar na articulação de áreas do governo municipal com as organizações da sociedade civil para a implementação de ações voltadas ao combate das causas da miséria e da fome, no âmbito do Município;
- III - incentivar parcerias de caráter regional que garantam mobilização dos setores envolvidos e racionalização do uso dos recursos disponíveis;
- IV - coordenar campanhas de conscientização da opinião pública com vistas à união de esforços;
- V - cooperar na formulação do plano municipal de segurança alimentar e nutricional;
- VI - propor estratégias, normatizações, projetos e ações que implementem o Código Sanitário do Município de São Paulo, no que concerne à segurança alimentar e nutricional, bem como opinar a esse respeito.

Art. 3º. O COMUSAN-SP será composto por 45 (quarenta e cinco) membros titulares, com mandato de 36 (trinta e seis) meses, observada a seguinte representação:

- I - 15 (quinze) representantes governamentais, por meio dos respectivos órgãos;
- II - 30 (trinta) representantes da sociedade civil organizada, incluindo representantes de trabalhadores de áreas afins do setor de alimentos, por meio das respectivas instituições ou entidades de classe, juridicamente constituídas.

§ 1º. Cada membro titular contará com um suplente que o substituirá em seus impedimentos.

§ 2º. A representação se dará pela lógica regional (Norte, Sul, Leste I, Leste II e Oeste/Centro), conforme delimitação das regiões a ser estabelecida em portaria específica da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.

§ 3º. Os órgãos, instituições e entidades integrantes do Conselho deverão optar por atuar prioritariamente em uma das regiões referidas no § 2º deste artigo, no desenvolvimento de projetos/trabalho ou tutoria, sem prejuízo das atribuições inerentes ao colegiado.

Art. 4º. A representação governamental contará com:

- I - 5 (cinco) representantes da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras - SMSP, sendo um por região (Norte, Sul, Leste I, Leste II e Oeste/Centro);
- II - 1 (um) representante da Supervisão Geral de Abastecimento - ABAST, da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras - SMSP;
- III - 1 (um) representante da Secretaria Municipal da Saúde - SMS;
- IV - 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Educação - SME;
- V - 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social - SMADS;
- VI - 1 (um) representante da Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente - SVMA;
- VII - 1 (um) representante da Secretaria Estadual da Saúde;

VIII - 1 (um) representante da Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento;

IX - 2 (dois) representantes de instituições públicas estaduais de ensino técnico/superior e de pesquisa, sendo 1 (um) do Centro Tecnológico Paula Souza - CEETC e 1 (um) da Universidade de São Paulo - USP;

X - 1 (um) representante do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo - CONSEA-SP.

Parágrafo único. Na falta de indicação de representante por quaisquer dos segmentos governamentais relacionados neste artigo, a substituição far-se-á na forma que dispuser o Regimento Interno do Conselho, mantido o caráter público da representação.

Art. 5º. Os representantes da sociedade civil organizada serão indicados em plenária específica da Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, contemplando as Comissões Regionais de Segurança Alimentar e Nutricional, na seguinte conformidade:

I - 5 (cinco) representantes dos movimentos populares, sociais e comunitários, com interface nas questões de segurança alimentar;

II - 5 (cinco) representantes de entidades sindicais e associações gerais patronais e de entidades sindicais e associações patronais da área;

III - 5 (cinco) representantes de instituições de ensino privado técnico/superior e de pesquisa;

IV - 2 (dois) representantes de entidades de portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição;

V - 1 (um) representante de entidades de pessoas com deficiências;

VI - 2 (dois) representantes de entidades prestadoras de serviços.

Art. 6º. Os representantes dos trabalhadores de áreas afins ao setor de alimentos, por intermédio de suas respectivas entidades de classe, serão indicados em plenária específica da Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, contemplando as Comissões Regionais de Segurança Alimentar e Nutricional, na seguinte conformidade:

I - 3 (três) representantes de entidades sindicais de trabalhadores de áreas afins à segurança alimentar e nutricional;

II - 3 (três) representantes de associações de trabalhadores em áreas afins à segurança alimentar e nutricional;

III - 3 (três) representantes de conselhos regulamentadores de profissões, ligados à área de segurança alimentar e nutricional;

IV - 1 (um) representante de entidades que congreguem profissionais com atuação relevante em questões de sustentabilidade ambiental.

Art. 7º. Os suplentes dos representantes governamentais serão indicados pelos respectivos órgãos de origem e os representantes dos trabalhadores e os da sociedade civil organizada poderão ter, como suplentes, representantes de outras entidades, desde que aprovado na plenária específica da Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional que indicar os membros do COMUSAN-SP.

Art. 8º. O COMUSAN-SP será composto por membros eleitos e empossados na Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Art. 9º. A presidência do COMUSAN-SP será exercida por servidor da Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras, designado pelo Prefeito.

Art. 10. O COMUSAN-SP terá uma Comissão Técnica Institucional composta por representantes do setor público, entidades de classe, sociedade civil organizada e instituições científicas, cujo funcionamento será definido no regimento interno do Conselho.

Art. 11. O COMUSAN-SP deverá elaborar seu Regimento Interno, a ser aprovado por maioria simples de seus membros.

Folha nº 55 do proc.
Nº 01-0546 de 2013 fls. 61
O funcionário
M. J. Oliveira
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Art. 12. O COMUSAN-SP solicitará aos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal dados, informações e colaboração para o desenvolvimento de suas atividades, sempre que necessário.

Art. 13. Caberá à Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras dotar o COMUSAN-SP dos recursos materiais e humanos necessários ao seu funcionamento.

Art. 14. As despesas com a execução deste decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 15. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o Decreto nº 42.862, de 13 de fevereiro de 2003.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 17 de outubro de 2008, 455º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

ANGELO ANDREA MATARAZZO,

Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 17 de outubro de 2008.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha nº 56 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Base de dados : legis

Pesquisa : 51359

Total de referências : 1

1/1

Título: DECRETO Nº 51.359 25/03/2010 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Cria o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã - CRSANS-BT, vinculado à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente.

[[Back](#)]

DECRETO Nº 51.359, DE 25 DE MARÇO DE 2010

Cria o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã – CRSANS-BT, vinculado à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente. GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

D E C R E T A:

Art. 1º. Fica criado o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã – CRSANS-BT, voltado à melhoria qualitativa do padrão alimentar dos moradores da região, à conscientização para a sustentabilidade do consumo, à inclusão social e à criação de um espaço para o diálogo entre a população local e o Poder Público.

Parágrafo único. O Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã manterá suas atividades em edificação para esse fim especialmente destinada nas dependências do Parque Municipal Raposo Tavares.

Art. 2º. A Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente disponibilizará os recursos humanos e materiais necessários ao funcionamento do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã.

Parágrafo único. À Divisão Técnica do Núcleo de Gestão Descentralizada Centro-Oeste 1, do Departamento de Gestão Descentralizada – DGD, da Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente, incumbirá a responsabilidade pelas providências administrativas relativas à gestão do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã, com o suporte da administração do Parque Municipal Raposo Tavares.

Art. 3º. O Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã contará com um Conselho, de caráter consultivo, composto pelos seguintes membros:

I – 1 (um) representante da Divisão Técnica do Núcleo de Gestão Descentralizada Centro-Oeste 1, do Departamento de Gestão Descentralizada – DGD, da Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente, que será responsável pela coordenação das atividades do Conselho;

II – o Administrador do Parque Municipal Raposo Tavares;

III – 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, por meio do Centro de Referência de Assistência Social – Regional Butantã;

IV – 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Participação e Parceria;

V – 1 (um) representante indicado pela Subprefeitura do Butantã;

VI – 5 (cinco) representantes indicados pelas organizações que integram a Rede de Segurança Alimentar e Nutricional do Butantã, nos termos do regimento interno.

Parágrafo único. O Conselho do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã – CRSANS-BT elaborará e aprovará o seu regimento interno, obedecidas as disposições legais pertinentes.

Art. 4º. As atividades do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional do Butantã serão desenvolvidas em consonância com as diretrizes dos Conselhos Municipal, Estadual e Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Art. 5º. A Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente poderá celebrar convênios, termos de cooperação ou outros ajustes previstos em lei para o desenvolvimento das atividades do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã.

Art. 6º. A Secretaria Municipal de Participação e Parceria poderá implantar, sob sua responsabilidade, atividades integradas ao Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã.

Art. 7º. As despesas com a execução deste decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 8º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 25 de março de 2010, 457º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

EDUARDO JORGE MARTINS ALVES SOBRINHO, Secretário Municipal do Verde e do Meio Ambiente

RONALDO SOUZA CAMARGO, Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras

ALDA MARCO ANTONIO, Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

JOSÉ RICARDO FRANCO MONTORO, Secretário Municipal de Participação e Parceria

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 25 de março de 2010.

CLOVIS DE BARROS CARVALHO, Secretário do Governo Municipal

Folha nº 59 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RF 10.940

fls. 65

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 52090

Total de referências : 1

1/1

Título: DECRETO Nº 52.090 19/01/2011 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Aprova o Regimento Interno do Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

Revogação: Revoga o Decreto nº 40.278/2001. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

PUBLICADO DOC 20/01/2011, p. 1 c. 2-4

DECRETO Nº 52.090, DE 19 DE JANEIRO DE 2011

Aprova o Regimento Interno do Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO a edição do Decreto nº 52.089, de 19 de janeiro de 2011, que reorganiza o Conselho de Alimentação Escolar - CAE, adequando-o às normas previstas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, bem como na Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE,

D E C R E T A:

Art. 1º. Fica aprovado, nos termos do Anexo Único deste decreto, o Regimento Interno do Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

Art. 2º. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o Decreto nº 40.278, de 5 de fevereiro de 2001.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 19 de janeiro de 2011, 457º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

ALEXANDRE ALVES SCHNEIDER, Secretário Municipal de Educação

NELSON HERVEY COSTA, Secretário do Governo Municipal

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 19 de janeiro de 2011.

Anexo Único do Decreto nº 52.090, de 19 de janeiro de 2011

REGIMENTO INTERNO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

Capítulo I

Da Natureza e Finalidade

Art. 1º. O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, criado pelo Decreto nº 35.412, de 18 de agosto de 1995, e reorganizado pelo Decreto nº 52.089, de 19 de janeiro de 2011, é órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, conforme previsto na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e na Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, e passa a ser regido pelas normas constantes deste Regimento Interno.

Art. 2º. O Conselho de Alimentação Escolar - CAE tem por finalidade principal controlar, fiscalizar e acompanhar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, de maneira a assegurar alimentos de boa qualidade e padrões de higiene adequados, desde a aquisição até a distribuição aos educandos atendidos, pautando-se pelos seguintes princípios:

I - o direito à alimentação adequada, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos;

II - a universalidade do atendimento da alimentação escolar gratuita, consistente na atenção aos alunos matriculados na rede pública municipal de educação básica;

III - a equidade, compreendendo o direito constitucional à alimentação escolar, com vistas à garantia do acesso ao alimento de forma igualitária;

IV - a sustentabilidade e a continuidade, objetivando o acesso regular e permanente à alimentação saudável e adequada;

V - o respeito aos hábitos alimentares, considerados como tais as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local saudáveis;

VI - o compartilhamento da responsabilidade pela oferta da alimentação escolar e das ações de educação alimentar e nutricional entre os entes federados, conforme previsto no artigo 208 da Constituição Federal;

VII - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelo Município de São Paulo para garantir a execução do Programa.

Art. 3º. A atuação do Conselho de Alimentação Escolar - CAE embasa-se nas seguintes diretrizes:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, que compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a faixa etária, o sexo, a atividade física e o estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

Capítulo II

Da Constituição e Organização

Art. 4º. O Conselho de Alimentação Escolar - CAE será integrado por:

I - 3 (três) representantes indicados pelo Poder Executivo;

II - 6 (seis) representantes das entidades dos docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação do Município de São Paulo, indicados pelo respectivo órgão de representação e escolhidos por meio de assembleias realizadas para essa finalidade específica, devidamente registradas em ata, sendo 3 (três) deles docentes ativos ou inativos, escolhendo-se, no caso dos discentes, apenas maiores de 18 (dezoito) anos ou emancipados;

III - 6 (seis) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, sendo 1 (um), necessariamente, representante de comunidade indígena, mediante prévia escolha em assembleia realizada para essa finalidade específica, devidamente registrada em ata;

IV - 6 (seis) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia realizada para essa finalidade específica, devidamente registrada em ata.

Art. 5º. Cada membro titular do CAE terá um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares previstos no inciso II do artigo 4º deste Regimento, os quais poderão ter como suplentes qualquer um dos segmentos citados no referido inciso.

Art. 6º. Os membros do CAE terão mandato de 4 (quatro) anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos respectivos segmentos.

Art. 7º. Fica vedada a indicação de Ordenadores de Despesas do Município de São Paulo para compor o CAE.

Art. 8º. O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante, vedando-se, contudo, sua remuneração.

Art. 9º. A designação dos membros do CAE será feita mediante portaria do Prefeito, observadas as disposições previstas neste Regimento.

Art. 10. Para a eleição do Presidente, do Vice-Presidente e do Secretário do CAE, deverão ser observados os seguintes critérios:

I - o Presidente, o Vice-Presidente e o Secretário serão eleitos dentre os membros titulares do CAE por, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares, em sessão plenária especificamente voltada para essa finalidade, para exercício de mandatos coincidentes com os dos integrantes do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez;

II - o Presidente, o Vice-Presidente e o Secretário poderão ser destituídos pelo voto de 2/3 (dois terços) dos conselheiros do CAE presentes em assembléia especialmente convocada para essa finalidade, hipótese em que deverão ser imediatamente eleitos outros membros para completar os períodos restantes dos respectivos mandatos;

III - a escolha do Presidente, do Vice-Presidente e do Secretário poderá recair apenas entre os representantes referidos nos incisos II, III e IV do artigo 4º deste Regimento.

Art. 11. Após a designação dos membros do CAE, as substituições dar-se-ão somente nos seguintes casos:

I - mediante renúncia expressa do conselheiro;

II - por deliberação do segmento representado;

III - pelo não comparecimento às sessões do Conselho, observado o limite máximo de 3 (três) reuniões consecutivas ou 5 (cinco) interpoladas, sem justificativa, durante o ano civil;

IV - pelo descumprimento das disposições previstas neste Regimento Interno, desde que a substituição seja aprovada em reunião convocada especificamente para discutir o assunto.

Parágrafo único. As ausências dos conselheiros às reuniões poderão ser justificadas até a data da reunião subsequente, mediante apresentação de requerimento, por escrito, dirigido ao Presidente.

Art. 12. Nas hipóteses previstas nos incisos I a IV do "caput" do artigo 11 deste Regimento, o CAE deverá encaminhar à Secretaria Municipal de Educação a cópia do correspondente termo de renúncia ou da ata da sessão plenária do CAE ou da ata da reunião do segmento em que se deliberou pela substituição do membro, para fins de comunicação ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.

Art. 13. Ocorrendo a saída de membro do CAE, de acordo com as hipóteses previstas no artigo 11 deste Regimento, o segmento representado indicará novo membro para o preenchimento da vaga, mantida a exigência de designação mediante portaria do Prefeito, de maneira a preservar a composição fixada no artigo 4º deste Regimento.

Art. 14. No caso de substituição de membro do CAE, o novo conselheiro exercerá suas funções pelo tempo restante do mandato do membro substituído.

Capítulo III Das Atribuições

Ar. 15. São atribuições do CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes da alimentação escolar estabelecidas pela Lei Federal nº 11.947, de 2009, e Resolução CD/FNDE nº 38, de 2009;

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas e à aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

IV - receber o Relatório Anual de Gestão do PNAE, bem como analisar e emitir parecer conclusivo acerca da aprovação ou não da execução do programa;

V - comunicar ao FNDE, ao Tribunal de Contas do Município de São Paulo, ao Ministério Público do Estado de São Paulo e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

VI - fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

VII - realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares;

VIII - elaborar seu Regimento Interno.

Parágrafo único. O CAE poderá desenvolver suas atividades em regime de cooperação com os conselhos de segurança alimentar e nutricional estaduais e municipais e demais conselhos afins, bem como deverá observar as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA.

Capítulo IV

Das Reuniões e do Funcionamento

Art. 16. O CAE é colegiado deliberativo, pleno e conclusivo que, para o desenvolvimento de suas atividades, reúne-se ordinária e extraordinariamente de acordo com os requisitos de funcionamento estabelecidos neste Regimento Interno.

Art. 17. O CAE reunir-se-á, ordinariamente, uma vez por mês e, extraordinariamente, sempre que convocado por seu Presidente ou por solicitação de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seus membros titulares.

§ 1º. As datas e horários das reuniões ordinárias serão fixadas pelo colegiado, mediante consenso, na primeira reunião ordinária de cada semestre.

§ 2º. A solicitação de reunião extraordinária deverá ser feita pelos membros postulantes, mediante requerimento protocolado com, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas de antecedência, dirigido ao Presidente do CAE, cabendo-lhe expedir a convocação de todos os membros com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Art. 18. As convocações para as reuniões poderão ser realizadas por correspondência ou meio eletrônico.

Art. 19. As reuniões instalar-se-ão, em primeira convocação, com, pelo menos, 50% (cinquenta por cento) dos membros titulares presentes ou, após 30 (trinta) minutos, com qualquer número, momento em que os membros suplentes presentes assumirão o lugar dos respectivos titulares ausentes.

Parágrafo único. Os suplentes presentes, cujos titulares também estiverem presentes, poderão participar das reuniões ordinárias e extraordinárias com direito a voz, porém sem direito a voto.

Art. 20. Das reuniões ordinárias e/ou extraordinárias poderão participar, com direito a voz e sem direito a voto, assessores técnicos ou jurídicos, autoridades constituídas ou, ainda, convidados que possam trazer informações ou pareceres técnicos de interesse do CAE, mediante convite expedido por seu Presidente.

§ 1º. Qualquer membro, titular ou suplente, poderá submeter ao CAE nomes de pessoas para serem convidadas.

§ 2º. O credenciamento de interessados no acompanhamento das reuniões ordinárias será feito perante o Presidente, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 21. Os membros do CAE farão, durante o período letivo, no mínimo, 1 (uma) diligência a cada mês nas unidades educacionais da Secretaria Municipal de Educação, para acompanhamento e fiscalização do PNAE.

Parágrafo único. Para a realização de diligências, o quórum mínimo é de 2 (dois) membros.

Capítulo V

Das Disposições Gerais

Art. 22. Este Regimento Interno poderá ser alterado, total ou parcialmente, por meio de proposta expressa de qualquer um de seus membros, desde que aprovada,

em reunião específica e com pauta predefinida, pelos votos de, pelo menos, 2/3 (dois terços) de seus integrantes.

Art. 23. Este Regimento Interno, aprovado em reunião do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, por maioria simples de seus membros, entrará em vigor a partir da data de sua publicação no Diário Oficial da Cidade.

[Serviços](#) | [A Cidade](#) | [Compras](#) | [Notícias](#) | [Governo](#)

CGE INFORMA: Chuviscos em pontos isolados da Capital.

[Busca no portal](#)

21°C

1 e 2

Folha nº 65 do P.O.C.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.940

Pesquisa de Legislação MunicipalTipo: **PORTARIA**Número: **2619** Ano: **2011** Secretaria: **SMS****Enviar****Limpar**

Foi encontrada 1 ocorrência

1. PORTARIA Nº: 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Publicação
6/12/2011, Folha 23

Ementa:

APROVA O REGULAMENTO TECNICO DE BOAS PRATICAS. ESTABELECE CRITERIOS/PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA PRODUCAO DE ALIMENTOS. REVOGA P 1210/06(SMS).

[Ver texto integral](#)**Voltar**

Prefeitura da Cidade de São Paulo | Expediente | Portal e Inclusão Digital | São Paulo, 26 de Agosto de 2013 | [Contato](#) | [Mapa do site](#) |

Pesquisa de Legislação Municipal

Nº 2619 Ano: 2011 Secretaria: SMS

Voltar

Imprimir

PORTARIA 2619/11 - SMS

O Secretário Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e, CONSIDERANDO as disposições contidas nos artigos 10, 45 e 46 da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo);

CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

Art. 2º - Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Portaria.

Art. 3º - A desobediência ao disposto no Regulamento aprovado por esta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo).

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Portaria SMS.G nº 1.210/06.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

ANEXO

Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

1. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento considera-se:

Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação,

processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

Alimento: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

Alimento preparado: Alimento pronto para consumo que foi manipulado em cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisseries e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

fls. 72

a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;

b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

Animais Sinantrópicos: São aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos a saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.

Boas Práticas: Procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos com a legislação.

Contaminante: Qualquer agente de origem física, biológica ou química, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

Contaminação cruzada: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

Cozinhas industriais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fixas, como indústrias e empresas.

Cozinhas institucionais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

Higienização das mãos: Termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos.

Higienização simples das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido comum.

Higienização antisséptica das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.

Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Lote: Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Material sanitário: Material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

Manipulação de alimentos: Toda pessoa que manipula diretamente os alimentos embalados ou não.

Folha nº 66
Não contém assinaturas.
Materia PL 546/2013. O arguido nº 10.944.944-1, Maria José de Oliveira, Técnico Administrativo, não contém assinaturas.

manipulador de alimentos. Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos, preparados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos.

Manipulação de alimentos: Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.

Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Rastreabilidade: Processo de acompanhamento do produto na cadeia produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Responsável técnico: É o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde.

Restos alimentícios: Alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária e desinfestantes.

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

2.1. Os estabelecimentos devem situar-se em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes. As áreas circundantes não devem oferecer condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores.

2.2. Área externa - Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, pré-preparo, preparo, armazenamento e expedição de alimentos devem ser revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos. A vegetação deve ser mantida aparada.

2.2.1. A área destinada ao armazenamento de resíduos deve ter dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, ser revestida com material sanitário e ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto. Deve ser protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

2.2.2. As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser construídos com material de fácil limpeza, possuir tampas bem ajustadas e permanecer dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto.

2.2.2.1. Esses recipientes devem estar disponíveis em número suficiente e possuir capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados.

2.2.3. A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.

2.3. Áreas Externas e Internas - Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, flocos, 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

Matéria PL 546/2013. O arquibancado do CM não contém assinaturas.
Folha nº 6
de 7
Assinatura do responsável técnico
Marta Lopes de Oliveira
Técnico Administrativo nº 940

nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no ambiente 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. fls. 74

2.4.15.4. Os componentes dos equipamentos de climatização devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.4.15.5. A higienização, a manutenção programada e periódica dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros devem ser realizadas conforme legislação específica.

2.4.15.6. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

2.4.15.6.1. É proibida a utilização de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para o consumo.

2.4.15.7. Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão de ar.

2.4.16. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em:

I. Sanitários para funcionários e público;

II. Vestiários para os funcionários;

III. Pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção, de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada, considerando-se as áreas de guarda de resíduos, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumo de alimentos.

2.4.17. As pias exclusivas para a higienização das mãos devem ser instaladas em número suficiente considerando-se o fluxo de produção, a dimensão das instalações e as características dos alimentos manipulados em cada setor.

2.4.18. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em todos os locais destinados ao consumo de alimentos, tais como refeitórios, salões de restaurantes e praças de alimentação.

2.4.19. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos no setor de venda de frutas, verduras e legumes nas lojas dos supermercados e hipermercados.

2.4.20. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser específicas para cada sexo. Os vasos sanitários e os chuveiros devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários. É vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos:

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. Lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. Lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos;

VI. Suporte para papel higiênico devidamente suprido.

2.4.21. Os vestiários devem ser específicos para cada sexo, possuir armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais que devem ser organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

2.4.21.1. Os calçados devem ser dispostos em local limpo e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos.

Matéria PL 546/2013 nº 10, arquivada em 30/09/2015 00:00:00. O funcionário Maria José de Oliveira, Técnico Administrativo-RF nº 10, não contém assinaturas.

fls. 75

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.

3.20. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos

Folha nº 67 do proc.
10-980
Materia de alimentos

O funcionalário
Marin José de Oliveira
Técnico Administrativo - IV - 10.980

Materia de alimentos

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.

4.1.1. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados para que seja possível a higienização adequada.

4.2.1. Os equipamentos que não possam ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.

4.3. Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

4.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

4.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

4.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

4.7. Todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

4.8. A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

- I. Durante a lavagem: 55°C a 65°C;
- II. Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

4.9. A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

4.10. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

4.11. É vedado:

- I. Varrer a seco;
- II. Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;
- III. Reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;
- IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;
- V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante;
- VI. Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;
- VII. Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.

4.12. Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deve ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.13. O Sistema de limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

4.13.1. Os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando-se escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície.

4.14. No sistema de limpeza a seco, a lavagem e a desinfecção só devem ser empregadas quando o nível de contaminação exigir.

5. RECEBIMENTO

5.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, 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.

O funcionário de nível de
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo nº 940
 Assina nº 20
 Material 546-2015-14-1-000000000 do ECM não contém assinaturas.

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 recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;

VIII. As características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

IX. A integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 5.7 não devem ser recebidos.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6.1. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios:

I. Protegidos da incidência de raios solares;

II. Separados por categorias;

III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;

IV. Separados dos alimentos que exalem odores;

V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;

VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;

VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VIII. Acondicionados em embalagens 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. Incluem-se também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e a legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

6.1.3. Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro.

6.1.4. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

6.2. As embalagens primárias para alimentos e os descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada. Devem ser mantidos protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

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

6.4. Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos.

6.5. Os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos devem ser armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado.

6.6. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.

6.7. Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, ingredientes, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso e paredes.

6.8. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios

devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando 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;

fls. 78

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

Folha nº 78 de 102
Matéria PL 546/2013. O arquivo não contém assinaturas.
Técnico Administrativo Maria José da Graça
Téc. Adm. - RF 10.940

7.4 É proibido manter a dienseição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazo de

I. Em água potável, sob refrigeração até 5° C;

Folha nº 13 do proc. 14.307.000-0
 Matéria: PR 506/2011 - O ADULTO
 Assinatura: Maria José de Oliveira
 Cargo: Procuradora
 OAB/RJ: 10.940

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:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

III. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

IV. Data de validade;

V. Identificação do lote;

VI. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;

VII. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que possam sofrer alterações após a abertura das embalagens;

VIII. Informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX. Registro, quando obrigatório.

8.2.2. Os alimentos fabricados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações:

I. Denominação de venda do alimento;

II. Marca;

III. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. Data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para 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

Mat. 507, Op. 5462643-4, 10.940
Nº 01250-15
O funcionário
M. P. José de Oliveira
Técnico Administrativo
Nº 01250-15
Mat. 507, Op. 5462643-4, 10.940

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, e preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

fls. 81

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.

Matéria: 2014/02/03. O arquivo não contém assinaturas.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Mário José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10390

Matéria nº 56.902-1, de 13/06/2013, do proc. nº 021.113-1, do funcionalismo público do Estado do Rio de Janeiro, tendo o ECM não contém assinaturas.

Material PL 546/2013, 14 de novembro de 2013, 15h 02 ep

14.1. O fornecedor deve ser selecionado por meio de abertura, avaliação de propostas técnicas 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 corretivos 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:

fls. 84

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;

Matéria PL 546/2013. O assessor técnico administrativo nº 10.944
Marta José de Oliveira
Técnico Administrativo-RF 10.944
O funcionário nº 10.944
em assinaturas.

III – Barba e bigode aparados. Os funcionários que possuam barba ou bigode devem utilizar protetor específico e descartável, que deve ser mantido corretamente posicionado. Os protetores devem ser trocados frequentemente durante a jornada de trabalho e descartados imediatamente após o uso.

15.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.

15.3. Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

15.3.1. É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

15.4. É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.

15.4.1. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores.

15.5. Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação dos mesmos.

15.6. As roupas dos uniformes, incluindo-se os aventais, devem ser trocados diariamente.

15.7. No caso de contaminação accidental 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 (EPs) 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 EPs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.

15.15. Os EPs 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 EPs para funcionários que trabalhem no interior de câmaras frias e para os que movimentem mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

fls. 85

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.

Matéria PL 546/2013. O arquivo migrado de 2013 para 2015.
Técnico Administrativo - RF 10.900
Maria José de Oliveira
O funcionário assinou a
Folha nº 69 do processo.

15.26. Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.27. É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

15.28. É proibido, para fins de antissepsia das mãos, o uso de álcool regularizado como saneante na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.29. A utilização única e exclusiva de antisséptico não substitui a lavagem das mãos com água e sabonete líquido neutro e inodoro.

15.30. É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

15.31. Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser mantidas corretamente posicionadas sobre a boca e o nariz.

15.31.1 As máscaras devem ser trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho e descartadas imediatamente após o uso.

15.32. Durante a manipulação de alimentos é vedado aos funcionários:

I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;

IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;

V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

15.33. É proibida a manipulação de alimentos pelo funcionário que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrointestinais, do trato respiratório e cutâneas:

I. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica;

II. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

15.34. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e da norma regulamentadora vigente.

15.34.1. Adicionalmente ao indicado no PCMSO devem ser realizados, na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.

15.34.2. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.

15.35. Os Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.

15.36. O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de trabalho deve ser realizado com base no Programa

autuado em 30/09/2015 00:00:00.
de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, nos termos da legislação vigente.

fls. 86

15.37. Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para todos os envolvidos diretamente e indiretamente na manipulação de alimentos segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Este deve ser compatível com a complexidade das tarefas identificadas no processo produtivo.

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

16. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

16.1. A pessoa física ou jurídica que realize atividades de produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, importação, transporte, distribuição ou venda deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com os critérios estabelecidos pelos Conselhos Profissionais.

16.1.2. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples, estão dispensadas da exigência do item anterior, exceto aquelas que fabriquem, manipulem ou importem produtos incluídos nas seguintes categorias: alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para nutrição enteral, novos alimentos e novos ingredientes, substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde, suplementos vitamínicos ou minerais, aditivos alimentares, adoçantes dietéticos, alimentos para controle de peso, alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para dieta com ingestão controlada de açúcares, alimentos para gestantes e nutrízes, alimentos para idosos, alimentos para atletas e embalagens fabricadas com novas tecnologias.

16.1.3. Os documentos que comprovem o vínculo empregatício ou o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico devem permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

16.1.4. Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de boas práticas, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal Vigilância em Saúde ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

16.2. O responsável técnico e o proprietário das empresas dispensadas de possuir responsável técnico legalmente habilitado ou pessoa por ele designada são responsáveis pelas seguintes atividades:

I. Elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionários;

II. Elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;

III. Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs;

IV. Acompanhamento das inspeções realizadas por autoridade sanitária e prestação de esclarecimentos sobre fórmulas, composição dos produtos, processos de produção, práticas e procedimentos adotados;

V. Notificação aos órgãos de vigilância em saúde dos casos e surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco à saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir riscos à saúde;

VI. Implantação e implementação de serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos;

VII. Implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;

VIII. Elaboração de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto.

Folha nº 80 do proc. 15.0546-1
O fun. 15.0546-1 é o responsável técnico do estabelecimento.
Materiais de 15.0546-1
Téc. de 15.0546-1
Administrativo - 10.940

Matéria PL 546/2013. O arquivo migrado para o sistema contém assinaturas. Nº 01-0546 de 2013. Folha nº 831 do Proc. Maria José da Graça, Técnica Administrativa, 10.940

XIII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XV. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XVI. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;

XVII. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem;

XVIII. Comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;

XIX. Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos;

XX. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

XXI. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes;

XXII. Relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando - se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXIII. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, contendo as seguintes informações:

a) Identificação da contratante: razão social e endereço completo;

b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

c) Descrição dos serviços executados, incluindo a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando a prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;

g) Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município de São Paulo;

h) Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

XXIV. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

XXV. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

17.4. Os estabelecimentos sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar, além dos documentos, ou cópia destes, exigidos neste regulamento, outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas.

17.5. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (II, III, IV, V), 17.3 (I, VIII, IX, XI, XXI) devem

permanecer arquivados pelo período de validade/vigência dos mesmos.

17.6. Devem permanecer arquivados os documentos, ou cópias destes, do mês corrente e do mês anterior citados nos itens 17.2 (I), 17.3 (IV, V, XIII, XIV).

17.7. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (VI, VII), 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 Sistema 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 211, 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.

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

fls. 88

Folha nº 822 de 01-05-2013 de 2013
Materia PL 546/2013
Técnico Administrativo
Mário José de Oliveira
Nº 01-05-2013 de 2013

dos estabelecimentos, cabendo ao dono e estabelecimentos embebedores, gratos, e, 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.

- Lei 13264, de 02/01/02 - Institui, no Município de São Paulo, o Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue, a ser coordenado pela Secretaria Municipal da Saúde. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12265, de 11/12/96 - Proíbe a venda de bebidas alcoólicas pelos mercados, supermercados e hipermercados às crianças e adolescentes. São Paulo, SP, BR.

- Lei 12733 - de 04/09/98 - Dá nova redação ao artigo 1º da Lei 12265, de 11/12/96, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13725, de 09/01/04 - Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 13522, de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos Anexos I, III, IV e VI da Lei 13478, de 30/12/02. São Paulo, SP, BR.

- Lei 15299, de 30/09/10 - Acrescenta Artigo, numerado como 50 A, à Lei 13725, de 09/01/04, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14264, de 06/02/07 - Estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas "in natura" no âmbito do Município de São Paulo e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

- Lei 14722, de 28/05/08 - Dispõe sobre as normas, regulamentos e demais regras que farão parte do

folha nº 89
Matéria PL 546/2010 - Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004, que institui o Código Sanitário do Município de São Paulo e dá outras providências. O migrado do ECM não contém assinaturas.
Nº 01-0546-2010
Maria Jussara de Oliveira
Técnico Administrativo - 10.940

fls. 90

- Lei 14732, de 28/05/06 - Dispõe sobre as pizzarias, restaurantes e demais empreendimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato, obrigadas a usarem selo de garantia ou lacre de inviolabilidade nas embalagens de entrega. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14698, 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 Higiênicos-sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. DF, BR.
- Resolução-RDC 173, de 13/09/06 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. DF, BR.
- Resolução-RDC 45, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). DF, BR.
- Resolução-RDC 46, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de "aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)". DF, BR.
- Resolução-RDC 34, de 16/08/10 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Desinfestantes. DF, BR.
- Resolução-RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Fortemente Ácidos e Fortemente Alcalinos. DF, BR.
- Resolução-RDC 259, de 20/09/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. DF, BR.
- Resolução-RDC 360, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. DF, BR.
- Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.
- Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.
- Resolução-RE 176, de 24/10/00 - MS/ANVISA - Orientação Técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo. DF, BR.
- Resolução-RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados artificialmente, de Uso Público e Coletivo. DF, BR.
- Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de

Alimentação. DF, BR.

- Resolução-RDC 184, de 22/10/01 – MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.
- Resolução-RDC 91, de 11/05/01 – MS/ANVISA – Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.
- Resolução-RDC 14, de 28/02/07 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes com Ação Antimicrobiana Harmonizado no Âmbito do Mercosul. DF, BR.
- Resolução-RDC 211, de 14/07/05 – MS/ANVISA - Estabelece a definição e a classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes, conforme anexos I e II desta resolução. DF, BR.
- Resolução-RDC 52, de 22/10/09 – MS/ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. DF, BR.
- Resolução-RDC 274, de 22/09/05 - MS/ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo. DF, BR.
- Resolução Conjunta 3, de 21/06/06 - SES/SERHS/SMA – Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vigilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de mananciais subterrâneos. SP, BR.
- Resolução Conjunta 1, de 26/12/01 – SS/SAA – Dispõe sobre os açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes frescas que optarem por temperar as carnes. SP, BR.
- Resolução 42, de 19/06/09 - SAA - Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados. SP, BR.
- Resolução SS 48, de 31/03/99 – SES/CCD/CVS - Dispõe sobre o transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências. SP, BR.
- Resolução SS 65, de 12/04/05 - SES/CCD/CVS - Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo e dá outras providências. SP, BR.
- Portaria 518, de 25/03/04 - MS/GM - Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. DF, BR.
- Portaria 854, de 04/07/05 - MD/SELOM - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. DF, BR.
- Portaria 1428, de 26/11/93 - MS/GM - Regulamento Técnico Sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos. DF, BR.
- Portaria 304, de 22/04/96 – MAPA/GM - Determina que os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até sete graus centígrados. DF, BR.
- Portaria 89, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista previamente embaladas e identificadas. DF, BR.
- Portaria 90, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate. DF, BR.
- Portaria 326, de 30/07/97- MS/SVS - Regulamento Técnico sobre as Condições 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

Folha nº 89 do proc. nº 13.146.2003 do 3º Juízo Municipal de 1ª Instância de Maracá-PA. O funcionário Marcelo de Souza não contém assinaturas.

procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades e 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 - Normaliza e padroniza o transporte de alimentos destinados ao consumo humano. SP, BR.

- Portaria 9, de 16/11/00 - SES/ CVS - Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. SP, BR.

- Portaria 18, de 09/09/08 - SES/ CVS - Aprova alteração do item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 - Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS 6, de 10/03/99, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.

- Portaria 110, de 21/10/00 - SMA/SEMA - 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 - SMS/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 - SMS/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.

BR.

- Norma Regulamentadora 7 - MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 8 - MTE - NR 8 e suas alterações - Edificações. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 9 - MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 10 - MTE - NR 10 e suas alterações - Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 11 - MTE - NR 11 e suas alterações - Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 12 - MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 13 - MTE - NR 13 e suas alterações - Caldeiras e Vasos de Pressão. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 14 - MTE - NR 14 e suas alterações - Fornos. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 15 - MTE - NR 15 e suas alterações, Anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 13 A, 14 - Atividades e Operações Insalubres. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 16 - MTE - NR 16 e suas alterações - Atividades e Operações Perigosas. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 17 - MTE - NR 17 e suas alterações - Ergonomia. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 23 - MTE - NR 23 e suas alterações - Proteção Contra Incêndios. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 24 - MTE - NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 28 - MTE - NR 28 e suas alterações - Fiscalização e Penalidades. DF, BR.

- Nota Técnica 94, de 20/04/09 - MTE/SIT/DSST - Estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de panificação, mercearia e açougue. DF, BR.

- Nota Técnica 3/2004: refrigeração industrial por amônia: riscos, segurança e auditoria fiscal. - Brasília: MTE, SIT, DSST, 2005. 31 P. Publicação. Biblioteca. Seção de Processos Técnicos - MTE.

- Instrução Normativa 22, de 31/07/00 - MAPA/SDA - Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de carne bovina dessecada salgada curada, entre outros. DF, BR.

- Instrução Normativa 22, de 24/11/05 - MAPA/GM - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. DF, BR.

- Instrução Normativa 83, 21/11/03 - MAPA/SDA - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva e Carne 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.

Folha nº 85
do processo
Material nº 9946/2003, O autuado do ECM não contém assinaturas.
O funcionário
Marta Rosa de Almeida
Técnica de Administração - RFB 00.940

- Informe-Net DTA - SES/CVE/DDTHA - Manual de Doenças Transmitidas por Água e Alimentos - Diphyllobothrium ssp./Difilobotríase, 2005. SP, BR.

- Informações Básicas sobre a Difilobotríase - Perguntas e Respostas - elaboradas pela equipe técnica da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, 2008. Secretaria de Estado da Saúde/Coordenação de Controle de Doenças/Centro de Vigilância Epidemiológica "Professor Alexandre Vranjac" /Divisão de Doença de Transmissão Hídrica e alimentar. SP, BR.

- Comunidade 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. 1ª ed. 36p.

- O Agente Comunitário de Saúde no Controle da Dengue - Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Série F. Comunicação e Educação em Saúde - Brasília : Ministério da Saúde, 2009.36 p.

- Comercialização de Pescado Salgado e Seco: Cartilha Orientativa, 2007. Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS, com apoio técnico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde/ANVISA. DF, BR.

- Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas / Fundação para o Desenvolvimento da Educação - SES/SE/FDE - 2. ed. São Paulo : FDE/DOS, 2009. 36 p.

- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. NBR 6675 - Instalação de condicionadores de ar de uso doméstico (tipo monobloco ou modular), 30/08/93. Rio de Janeiro, RJ, BR.

- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, 30/06/00. Rio de Janeiro, RJ, BR.

- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. NBR 9191 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo - Requisitos e método de ensaio, 30/10/02. Rio de Janeiro, RJ, BR.

- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9ª edição, 2009. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFQUA, 2ª edição, 2000. Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 3ª edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 1ª edição, 1996. Controle integrado de pragas. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 1ª edição, 1996. Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 3ª edição, 1996. Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - INSA. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição - CSAN. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos - Guia para Controle da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, 2006. Lisboa, PT.

- Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde -

Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

- Food and Drug Administration - FDA. Food Code 2009: Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration U. S. Department of Health and Human Services - Public Health Service, Food and Drug Administration. College Park, MD, 20740, US.

- Associação da Restauração e Similares de Portugal - Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, 2006. Lisboa, PT.

- Organização Mundial da Saúde - OMS. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar, Genebra, CH. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual, 2006. Tradução: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge - INSA, Lisboa, PT.

Voltar

Imprimir

Prefeitura da Cidade de São Paulo | Expediente | Portal e Inclusão Digital | São Paulo, 26 de Agosto de 2013 | Contato | Mapa do site |

Matéria nº 9546/2013. O arquivo migrado do ECM não contém assinaturas.

Nº 05-0580
Folha 01 de 01
Funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - Vivo-RF 10.940

PROJETO DE LEI 01-0178/2008 do Vereador Antonio Carlos Rodrigues (PR)

"Institui os Mercados Populares Paulistanos – MPP, a serem construídos, instalados e geridos pelo Poder Público municipal, nas áreas mais periféricas do Município, com o objetivo de baratear o custo da alimentação e da higiene da população mais carente, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Ficam instituídos, no âmbito do Município de São Paulo, os Mercados Populares Paulistanos – MPP, centros de abastecimento por venda a varejo destinados a fornecer alimentos e material de higiene a baixo custo à população mais carente.

§1º Os mercados de que trata o caput desta lei serão instalados nas áreas periféricas da cidade e construídos e geridos pelo Poder Público, por meio do órgão municipal pertinente.

§2º Entende-se por áreas periféricas, para os fins estabelecidos nesta lei, aquelas de alta densidade demográfica, baixa renda per capita e situadas a mais de 08 (oito) quilômetros do centro geográfico do Município.

§3º O Poder Público estabelecerá anualmente quais produtos serão considerados essenciais para uma vida digna, para os fins visados lei, e que serão vendidos a varejo nos mercados ora instituídos.

Art. 2º Os produtos vendidos nos mercados de que trata o artigo 1º desta lei serão comercializados em boxes individuais por negociantes devidamente habilitados, nos termos da legislação específica vigente, para negociar nesses locais, como permissionários, nas seguintes condições:

I – todos os alimentos e materiais de higiene deverão ser vendidos a um valor no mínimo 30% (trinta por cento) inferior ao valor médio desses mesmos produtos, de acordo com cotação semanal medida com base nos preços fixados pelas 04 (quatro) maiores redes de supermercados existentes no Município;

II – caberá ao Poder Público, nesses mercados, a responsabilidade pelo pagamento dos serviços de água e esgoto, energia elétrica, limpeza e segurança, assim como pela fiscalização do cumprimento das exigências legais higiênico-sanitárias e urbanísticas;

III – os permissionários das instalações dos mercados populares de que trata esta lei, desde que mantidas as vendas nos valores fixados no Inciso I deste artigo, terão, enquanto pessoas jurídicas, total isenção de impostos municipais.

Art. 3º Os mercados instituídos nesta lei serão franqueados a todos os cidadãos e a suas famílias desde que devidamente cadastrados nos termos do regulamento desta lei, sendo que no ato do cadastramento os interessados deverão dizer a quantidade de pessoas a eles ligados por laços de parentesco ou dependência e para as quais as compras se destinarão, comprovando o afirmado por meio da devida documentação.

§1º O Poder Público, por meio do órgão municipal competente, fixará o máximo de mercadorias, por tipo e por peso, que poderá ser vendido a uma única pessoa, respeitada possibilidade de um único comprador adquirir para si e para seus familiares ou dependentes devidamente cadastrados.

§2º Na hipótese de possuir familiares ou dependentes com idade entre 06 (seis) e 18 (dezoito) anos, o comprador beneficiário desta lei deverá, anualmente, comprovar que essas crianças e esses jovens estão devidamente matriculados em escolas de nível fundamental, médio ou superior.

Art. 4º Além de locais de venda de produtos alimentícios e de higiene mais baratos, os mercados populares de que trata esta lei deverão:

I – funcionar 24 (vinte e quatro) horas por dia;

II – ser pólos dinamizadores de cultura, da sociabilidade local e da economia regional;

III – contribuir para a disciplina do comércio ambulante na região;

IV – possuir localização com fácil acesso à Rede Pública de Transportes Coletivos.

Parágrafo único. A construção dos mercados populares deverá levar em conta o menor impacto ambiental sobre seu entorno e incorporar características construtivas que redundem em preservação do meio ambiente e em qualidade de vida de população moradora na sua vizinhança.

Art. 5º Fica o Poder Público municipal autorizado a subsidiar, quando necessário, os preços das mercadorias vendidas nos mercados populares, tendo em vista sua natureza de bens indispensáveis à vida digna.

Art. 6º O Executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 7º As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se for necessário.

Art. 8º esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala de Sessões, Às Comissões competentes.

Folha nº 87 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo nº 10.940

Folha nº 88 do proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - RC 10.940

fls. 94

PROJETO DE LEI 01-0556/2009 da Vereadora Edir Sales (DEM)

“INSTITUI A IMPLANTAÇÃO DA COORDENADORIA DA COLHEITA URBANA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E COMBATE AO DESPERDÍCIO JUNTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E INCLUSÃO SOCIAL (SEAIS) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - Fica instituída, no âmbito do município de São Paulo, a Coordenadoria da Colheita Urbana de Segurança Alimentar e Nutricional para fornecimento de alimentos e combate ao desperdício, com objetivo de captar doações de alimentos e promover sua distribuição, diretamente ou através de entidades previamente cadastradas às pessoas e famílias em estado vulnerável.

Parágrafo Único - A coordenadoria terá como principal objetivo arrecadar junto às indústrias, comércio, cozinhas industriais, restaurantes, mercados, hipermercados, feiras, sacolões e assemelhados, os alimentos, industrializados ou não que por qualquer razão tenham perdido sua condição de comercialização sem, no entanto, terem tido alterado as propriedades que garantam condições plenas e seguras para o consumo humano.

Art. 2º - Caberá à Coordenadoria promover a coleta dos alimentos doados, através de veículos adequados e devidamente autorizados pela autoridade sanitária municipal e estadual, mediante solicitação do doador.

Parágrafo Único - Poderá habilitar-se como doadoras pessoas físicas ou jurídicas, responsáveis pelos estabelecimentos referidos no artigo anterior.

Art. 3º - A distribuição de alimentos às pessoas ou famílias poderá ser através de entidades assistenciais, sem fins lucrativos, previamente cadastradas junto à Coordenadoria.

§ 1º - As entidades assistenciais que promoverem a distribuição de alimentos deverão informar mensalmente o número de pessoas ou famílias atendidas com as doações deste programa.

§ 2º - As entidades que promoverem a distribuição de alimentos deverão preservar a identidade dos beneficiários finais.

Art. 4º - A Coordenadoria deverá coordenar o programa buscando racionalizar a coleta e a distribuição, devendo incentivar a adesão do presente Programa no Município de São Paulo.

Art. 5º - A Coordenadoria deverá promover campanhas de esclarecimento e estímulo à doação, redução de desperdício, aproveitamento integral de alimentos e demais atividades de educação para o consumo.

Art. 6º - O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 90 (noventa) dias, contados de sua publicação.

Art. 7º - As despesas decorrentes com a execução desta lei correrão por conta de dotações financeiras próprias, consignadas no orçamento vigente e suplementadas, se necessário, devendo as previsões futuras destinar recursos específicos para o seu fiel cumprimento.

Art. 8º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes.”

PUBLICADO DOC 27/03/2013, PÁG 90

PROJETO DE LEI 01-00132/2013 do Vereador David Soares (PSD)

"Autoriza o Executivo a criar o Programa de fornecimento -PROFORNE e combate ao desperdício alimentício no Município de São Paulo.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, decreta:

Art. 1º- Dispõe sobre autorização do poder Executivo criar o programa de fornecimento e combate ao desperdício de alimentos no Município de São Paulo.

Art. 2º No programa criam-se bancos de dados de micro, pequenas, médias e grandes empresas públicas ou privadas no ramo alimentício que queiram doar os alimentos para serem distribuídos à população carente. Estes poderão ser doados às comunidades carentes, alojamentos, abrigos, ONGs, entidades assistencialistas, bem como outras que atendam ao cadastro PROFORNE.

Parágrafo único: Fica a critério de o Município estabelecer normas de incentivo às empresas que participarem deste programa.

Art. 3º - Para o fornecimento será criado cadastro de pessoas voluntárias a fazerem a coleta dos alimentos, bem como, os voluntários também serão beneficiados com o programa como forma de gratificação.

Art. 4º - As arrecadações serão feitas durante a manhã, sendo os alimentos selecionados para consumo e entregues após a devida higienização no mesmo dia se possível ou no dia seguinte, para as pessoas necessitadas e já cadastradas.

Art. 5º - Fica facultativa a criação de campanhas de divulgação para possíveis doadores a cada 60 dias, sendo esta divulgada em jornais de grande e pequena circulação a critério do poder executivo.

Art. 6º - No recebimento dos alimentos como doações as empresas doadoras deverão assinar recibo da qualidade dos alimentos, bem como os que a retirarem também assinarão o recibo sobre a qualidade dos alimentos, eximindo de culpa o seu doador.

Art. 7º - As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessárias.

Art. 8º- Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

PUBLICADO DOC 10/05/2013, PÁG 122

PROJETO DE LEI 01-00311/2013 do Vereador Andrea Matarazzo (PSDB)

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

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - deverá atender aos termos fixados nessa lei, excetuadas as feiras livres.

Art. 2º - Para os efeitos dessa lei, considera-se comércio ou doação de alimentos em vias e áreas públicas as atividades que compreendem a venda direta ou a distribuição gratuita ao consumidor, de caráter permanente ou eventual e de modo estacionário.

Parágrafo único, O comércio de alimentos de que trata esse artigo será realizado conforme as seguintes categorias de equipamentos:

I - categoria A: alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6 (seis) metros;

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

III - categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis.

Art. 3º - Será admitida a colocação de equipamento das categorias A e B em bens privados de uso comum, assim definidos aqueles que a população em geral tem livre acesso, mediante termo de anuência do proprietário do imóvel.

Dos Alimentos

Art. 4º - Os grupos de alimentos autorizados a serem comercializados por cada categoria serão definidos em decreto regulamentador.

Art. 5º - Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas pelos equipamentos das categorias A e B.

Art. 6º - Os rótulos dos produtos industrializados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - nome e endereço do fabricante e do distribuidor e/ou importador;

II - data de fabricação, data de validade e/ou prazo de validade;

III - registro no órgão competente, quando assim exigido por lei.

Da Comissão de Comida de Rua

Art. 7º - Fica criada, em cada Subprefeitura, a Comissão de Comida de Rua, composta por:

I - um representante da Secretaria Municipal de Saúde, portador de diploma universitário de médico veterinário ou nutricionista, ou universitário com pós-graduação em segurança e higiene do alimento ou vigilância sanitária;

II - um representante da Subprefeitura;

III - um representante da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET;

IV - um representante do Conselho de Segurança - CONSEG;

V - um representante da sociedade civil oriundo de associações de bairro ou de moradores com atuação no âmbito da Subprefeitura, indicado pelo Subprefeito.

§1º - Os membros da Comissão representantes da sociedade civil exercerão mandato de 2 (dois) anos, prorrogável por igual período.

§2º - Caberá à Subprefeitura organizar o cadastro das associações de bairro ou de moradores que queiram participar da Comissão, ficando vedada a participação de mais de um representante por entidade.

§3º - A função dos membros da Comissão não será remunerada, sendo considerada serviço de relevante interesse público.

Art. 8º - Compete à Comissão de Comida de Rua:

I - analisar e proferir parecer sobre as solicitações de permissão de uso;

II - receber e processar petições;

III - receber recurso das partes interessadas e encaminhar ao Subprefeito.

Art. 9º - A Comissão de Comida de Rua deverá levar em consideração em sua análise e parecer:

I - a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e consumidores;

II - a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento em face dos grupos de alimentos que serão comercializados;

III - a compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, as regras de uso e ocupação do solo;

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

V - eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida.

§1º - Fica vedada a instalação de equipamentos de qualquer categoria nas Zonas Estritamente Residenciais - ZER.

§2º - A instalação de equipamentos em passeios públicos deverá respeitar a faixa livre de 1,20m (um metro e vinte centímetros) para circulação.

Art. 10 - As solicitações de permissão que incidam sobre a utilização de vias e áreas públicas no interior de parques municipais serão analisadas e decididas pelo respectivo conselho gestor, aplicando-se todas as demais regras dessa lei.

Art. 11 - As solicitações de permissão que incidam sobre vias e áreas públicas limítrofes a parques municipais serão analisadas e decididas, conjuntamente, pelo respectivo Conselho Gestor e pela Comissão de Comida de Rua.

Art. 12 - Os casos omissos serão decididos pela Comissão de Comida de Rua.

Art. 13 - Decreto regulamentador disporá sobre o funcionamento e periodicidade da Comissão, complementada, se necessário, por ato do Subprefeito.

Do Termo de Permissão de Uso

Art. 14 - A ocupação dos espaços públicos destinados ao comércio de que trata essa lei será deferida na forma de permissão de uso, outorgada a título precário e intransferível, oneroso e por prazo de 1 (um) ano, renovado uma única vez por igual período.

§1º - O Termo de Permissão de Uso - TPU para os equipamentos instalados para atender a evento ou calendário de eventos do mesmo gênero ou local não será superior a um período de 12 meses, vedada sua renovação.

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

Art. 15 - Caberá ao Subprefeito competente a emissão dos Termos de Permissão de Uso - TPU, aprovados pela Comissão de Comida de Rua.

Parágrafo único - Poderá o Subprefeito negar a emissão de Termo de Permissão de Uso - TPU aprovado pela Comissão de Comida de Rua, sendo-lhe vedada a emissão de Termo não aprovado pela Comissão.

Art. 16 - É vedada a concessão de mais de um Termo de Permissão de Uso - TPU à mesma pessoa jurídica.

§1º - Não será concedida permissão de uso a sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou de titular de firma Individual, já permissionárias.

§2º - Fica vedada a transferência do Termo de Permissão de Uso - TPU por meio da alteração do quadro societário.

§3º - Será admitida a transferência do Termo de Permissão de Uso mediante alteração do quadro societário apenas nos casos de aposentadoria, invalidez e falecimento do permissionário, ficando condicionada ao prazo remanescente do Termo.

Art. 17 - Um mesmo ponto poderá atender a dois permissionários diferentes desde que exerçam suas atividades em dias ou períodos distintos.

Art. 18 - A permissão de uso será cancelada, sem prévio aviso, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação na sinalização da via quando impedirem o regular estacionamento do equipamento no local autorizado, podendo ser suspensa a permissão se a modificação for provisória ou emergencial, enquanto esta perdurar.

Matéria PE 01-00311/2013 - O projeto de lei não contém assinaturas.
 O funcionário
 Maria José de Oliveira
 Técnico Administrativo - Nº 10.940
 2015/09/30

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

Art. 19 - A permissão de uso poderá ser revogada a qualquer tempo, com o consequente cancelamento da matrícula, por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do interessado.

Art. 20 - Todo evento organizado por pessoa jurídica de direito privado que ocorra em vias e áreas públicas ou em área privada de uso comum, com comercialização de alimentos por meio dos equipamentos previstos no artigo 3º, deverá ter controle de qualidade de segurança e higiene do alimento mediante a contratação de empresa especializada.

Parágrafo único - No caso de eventos realizados pelo poder público, o controle de qualidade de segurança e higiene do alimento poderá ser feita mediante contratação de empresa especializada.

Do Procedimento de Solicitação do Termo de Permissão de Uso

Art. 21 - O pedido terá início com a solicitação do interessado junto à Subprefeitura competente, assim considerada aquela em que se situa o local pretendido para localização do equipamento.

§1º - A solicitação deverá ser acompanhada dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros a serem fixados em decreto regulamentador:

I - cópia autenticada do Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal da pessoa jurídica;

II - documentação que comprove a regularidade do registro da empresa;

III - identificação do ponto pretendido contendo rua, número, bairro, CEP, e foto do local, e definição do período e dias da semana em que pretende exercer sua atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) horas nem superior a 12 (doze) por dia pleiteado;

IV - descrição dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender às condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça;

V - indicação dos grupos de alimentos que pretende comercializar;

VI - termo de anuência do proprietário acompanhado de cópia do título da propriedade, no caso de colocação de equipamentos das categorias A e B em área privada de uso comum;

VII - autorização do órgão de proteção do patrimônio cultural, quando se tratar de colocação de equipamentos ou realização de evento em bem tombado ou em sua área envoltória;

VIII - declaração de propriedade do equipamento a ser utilizado ou providenciado.

§2º - Para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas por ocasião de eventos públicos ou privados o interessado deverá indicar o evento ou calendário de eventos do mesmo gênero ou local, os equipamentos e seus respectivos grupos de alimentos a serem comercializados, ficando vedada a autorização quando se tratar de evento que tenha por objeto central feira gastronômica ou similar.

§3º - No caso de equipamentos da categoria A, a descrição da utilização de toldos retráteis fixos ao veículo e de mobiliário (mesas, bancos e cadeiras), se assim desejar.

Art. 22 - Para a realização de eventos na forma do artigo 20, o responsável pelo mesmo deverá solicitar um único alvará, contemplando todos os equipamentos que serão instalados, estando dispensado de aprovação pela Comissão de Comida de Rua.

Art. 23 - A documentação apresentada pelo solicitante será analisada pela Comissão de Comida de Rua, que emitirá parecer, podendo estabelecer as mudanças que julgar necessárias com relação à adequação técnica do equipamento, o grupo de alimentos que se pretende comercializar, localização, e colocação de toldo retrátil e fixo ao equipamento, mesas, bancos e cadeiras.

Art. 24 - Havendo parecer favorável da Comissão, esta convocará chamamento público para recebimento de propostas de interessados no mesmo ponto, que indicarão a categoria de equipamento pretendido e o grupo de alimentos autorizados.

Art. 25 - Edital do chamamento fixará prazo para que os interessados apresentem a documentação constante do §1º do artigo 21 junto à Subprefeitura.

Art. 26 - Para os efeitos do chamamento público, o solicitante inicial não precisará manifestar-se novamente nem juntar nova documentação.

Art. 27 - Havendo mais de um interessado pelo mesmo ponto que também tenha apresentado a documentação completa, tempestivamente e atendendo às disposições da Comissão de Comida de Rua, a seleção será realizada através de critérios técnicos estabelecidos pela Comissão.

Art. 28 - Assessões de seleção pela Comissão de Comida de Rua serão divulgadas no Diário Oficial da Cidade e deverá ocorrer na sede da Subprefeitura, sendo aberto ao acompanhamento dos interessados.

Art. 29 - O indeferimento da solicitação, devido à inadequação do ponto pretendido, deverá ser informado pela Subprefeitura competente, mediante publicação no Diário Oficial da Cidade.

Parágrafo único - Qualquer reconsideração posterior que viabilize a emissão do Termo de Permissão de Uso para o ponto, deverá ser publicado no Diário Oficial da Cidade.

Art. 30 - Aqueles que exerceram continuamente e nos últimos dois anos antes da vigência dessa lei atividade em determinado ponto, terão preferência pelo mesmo, ficando dispensados da seleção técnica, porém dependerão de aprovação pela Comissão.

Art. 31 - Fica dispensado de seleção técnica o solicitante de ponto localizado em bem privado de uso comum, não estando isento do procedimento de aprovação pela Comissão de Comida de Rua, do recolhimento de valores e da observância das demais obrigações previstas nesta lei.

Art. 32 - Findo o procedimento de seleção, a Subprefeitura deverá publicar no Diário Oficial da Cidade, no prazo de 15 (quinze) dias, o Termo de Permissão de Uso, especificando a categoria do equipamento, grupo de alimentos, endereço de sua instalação, dias e períodos de funcionamento.

Art. 33 - Publicado o Termo de Permissão de Uso, o permissionário terá prazo de 60 dias, prorrogável justificadamente uma única vez por igual período, para se instalar efetivamente.

Parágrafo único - Findo o prazo sem que o permissionário esteja operando nos termos fixados no Termo de Permissão de Uso - TPU, esta será cancelada.

Da Renovação do Termo de Permissão de Uso

Art. 34 - O Termo de Permissão de Uso terá validade por 1 (um) ano, podendo ser renovado por igual período uma única vez, mediante pagamento do preço público correspondente e requerimento do interessado dirigido à Subprefeitura competente, entregue no penúltimo mês de validade do Termo.

§1º - A renovação só será concedida ao permissionário que não estiver em débito com as taxas e preços para obtenção do Termo ou inscrito no Cadastro Informativo Municipal - CADIN.

§2º - A Subprefeitura terá o prazo máximo de 60 (sessenta) dias para decidir sobre a renovação do Termo de Permissão de Uso, sob pena de se considerar automaticamente renovado.

§3º - Os equipamentos das categorias A e B deverão realizar vistoria anual para renovação.

Art. 35 - Decreto regulamentador poderá fixar outros requisitos.

Do Preço Público

Art. 36 - O preço público devido pela ocupação da área, a ser pago anualmente, será definido pelo Poder Executivo e terá como base de cálculo o valor do metro quadrado efetivamente utilizado constante da Planta Genérica de Valores e as categorias de equipamento.

Matéria PL 546/2013. O arquivo mfg18-10 ECM não contém assinaturas.

Nº 01-0546 de 2013.

O funcionário

Maria José de Oliveira

Técnico Administrativo nº 10.940

1 - fiscalizar as emissões das permissões,

Matéria PL 542.008 - O arquivamento dos E-CM não contém assinaturas.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário Wesley
Mafra José de Oliveira
Técnico Administrativo - Nº 10.940

II - fiscalizar as condições gerais do equipamento, que deverá conter um selo de vistoria da COVISA, válido por um ano;

III - fiscalizar as condições de segurança e higiene do local, segundo as disposições da legislação sanitária vigente;

IV - fiscalizar o grupo de alimentos autorizado a ser comercializado;

V - fiscalizar a localização dos equipamentos com base no ponto definido pela permissão;

VI - fiscalizar o prazo de validade das permissões e demais obrigações e vedações ao permissionário contidas nessa lei.

Art. 49 - Compete à COVISA a fiscalização higiênico-sanitária.

Art. 50 - 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. 51 - 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. 52 - A doação e a distribuição gratuita, em vias e áreas públicas, de alimentos manipulados e preparados para consumo imediato, dependerão de autorização da Subprefeitura competente e prévia autorização da Comissão de Comida de Rua, dispensado o procedimento de chamamento público.

§1º - O pedido de que trata esse artigo deverá vir acompanhada de descrição do equipamento a ser utilizado, comprovação do atendimento das normas de higiene e segurança do alimento e do registro do local de produção junto à autoridade competente, bem como indicação do local e período pretendidos para a doação e distribuição.

§2º - Fica dispensada da autorização e análise prévia pela Comissão a doação e a distribuição de produtos industrializados registrados nos órgãos de vigilância sanitária que sejam objeto de ações de divulgação do produto.

§3º - O interessado deverá observar, no que couber, as obrigações e vedações previstas nos artigos 37 e 42.

Das Infrações Administrativas

Art. 53 - Considera-se infração administrativa toda ação ou omissão que viole as 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 uma infração, poderá dirigir representação às autoridades relacionadas no parágrafo anterior.

Art. 54 - 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, serão-lhe aplicadas, cumulativamente, as sanções a elas cominadas.

Art. 55 - 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. 56 - 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 recipiente apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado e destinado nos termos dessa lei;

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

IV - da categoria B deixar de comparecer a permanecer 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 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;

X - fazer uso de muros, passelos, 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 - O valor proveniente da aplicação das multas será destinado ao custeio das ações e programas de fiscalização referentes a essa lei.

Art. 57 - A suspensão da atividade será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de pagar o preço público e os demais encargos devidos 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-lo 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 concertos 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 e/ou grupo de comércio de alimentos.

§1º - A suspensão será por prazo variável entre um e sete 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. 58 - A apreensão de equipamentos e mercadorias deverá ser feita acompanhada do respectivo auto de apreensão e ocorrerá nos seguintes casos:

Técnico Administrativo - 10.940

Maria José de Oliveira

Folha nº 01 de 01
Nº 01-0542 de 2013
O funcionário
M. J. de O.

I - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;
II - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela lei;

III - para as categorias A e B, utilizar equipamento que não esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS; que não esteja devidamente licenciado para exercício, que tenha débitos de multas de trânsito ou que esteja inadimplente com o pagamento do Imposto sobre a Propriedade de Veículos Automotores;

Art. 59 - O cancelamento do Termo de Permissão de Uso será aplicado nas seguintes hipóteses e ocorrerá por ato do Subprefeito nos seguintes casos:

I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;

II - quando houver transferência do Termo de Permissão de Uso em desacordo com o §3º do artigo 16;

III - quando houver alteração do quadro societário da empresa permissionária;

IV - quando o permissionário armazenar, transportar, manipular e comercializar bens, produtos ou alimentos diversos daqueles constantes no grupo a que está autorizado.

Parágrafo único - O cancelamento do Termo de Permissão de Uso também implicará na proibição de qualquer obtenção de novo Termo em nome da pessoa jurídica ou de seu representante legal.

Art. 60 - As infrações administrativas serão acompanhadas da lavratura de Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP.

Art. 61 - O Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP será lavrado em nome do permissionário, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus prepostos e auxiliares.

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

Art. 62 - O autuado terá prazo de dez dias para apresentação de defesa, com efeito suspensivo, dirigido ao Supervisor de Fiscalização da Subprefeitura competente, contado da data do recebimento do Auto de Infração.

§1º - Contra o despacho decisório que desacolher a defesa, caberá recurso, com efeito suspensivo, dirigido ao Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da publicação da decisão no Diário Oficial da Cidade.

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

Disposições Finais

Art. 63 - Fica revogada a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e suas posteriores alterações.

Art. 64 - O Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 65 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação. Às Comissões competentes."

Folha nº 94 do Proc.
Nº 01-0546 de 2013
O funcionário
Maria José de Oliveira
Técnico Administrativo - DE 10.940

RECEBIDO

Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa

Em 05/09/13 às 15:00
RF _____

Gabriel S. M. Ribeiro
Técnico Administrativo
RF. 11.317

Às Nobres Vereadoras / À Nobre Vereadora

Laércio Benko
Para Retatar.
Sala da Comissão de Constituição, Justiça e
Legislação Participativa.
Em 06/09/2013

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias,
nos termos do § 3º do artigo 63 do R.I.

RECEBIDO DA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEÇÃO DE PROCESSO LEGISLATIVO

EM 09/09/13 às 14 h
POR Al

SAÍDA: _____ ÀS: _____ h ASS: _____

RECEBIDO DA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SEÇÃO DO PROCESSO LEGISLATIVO

EM 16/09/13 às 16:30 h
POR Isa

SAÍDA: 18/9 ÀS: 13 h ASS: Al

Segue WA juntado 5, nesta data
Documento 5 e papel de informação
Rubricado 5 sob folha 5 nº 9596
Em 10/09/13

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 11336

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**Folha nº 95 do proc.
nº 0-546 de 20 13
João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 1137616 - PAR
16-01895/2013

pl0546-13

PARECER N.º A COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0546/13.

Trata-se de projeto de lei, de autoria do Nobre Vereador Eduardo Tuma, que cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no Município de São Paulo - SISANSP - com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Consoante se depreende de sua justificativa, o objetivo do projeto é criar um instrumento adicional para garantir o desenvolvimento sustentável e salutar da cidade de São Paulo, promovendo a segurança alimentar e nutricional através do conhecimento e integração das diversas etapas do circuito alimentar: produção, processamento, distribuição, abastecimento, armazenamento e consumo consciente.

O projeto pode prosseguir em tramitação, já que elaborado no exercício da competência legislativa desta Casa, espelhada no artigo 30, I e V, da Constituição Federal e nos artigos 13, I, e 37, *caput*, da Lei Orgânica do Município, os quais conferem à Câmara competência para legislar sobre assuntos de interesse local e para a instituição e organização dos serviços públicos de interesse local.

Registre-se que versa o projeto sobre serviços públicos, matéria sobre a qual compete a esta Casa legislar, observando-se que a Lei Orgânica do Município não mais prevê a iniciativa reservada ao Prefeito para apresentação de projetos de lei que versem sobre serviços públicos, como, aliás, não poderia deixar de ser, já que tal previsão não encontrava respaldo na Constituição Federal.

Importante consignar que o acesso à alimentação é um direito humano reconhecido no artigo XXV da Declaração Universal dos Direitos Humanos e que se trata de um direito cuja observância contribui para a efetividade de outros direitos, tais como o direito à vida e à saúde. De fato, indubitavelmente, a garantia de uma alimentação adequada é um dos fatores que propicia a sobrevivência e a saúde das pessoas.

Outrossim, o projeto se encontra em consonância com os mandamentos da Carta Magna e da Lei Orgânica do Município, que dispõem no art. 196 e 215, respectivamente, sobre o



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0546-13

Folha nº 96 do proc.
nº 01-546 de 20 13
João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 11336

dever do Estado de no que tange à saúde pública. Note-se que o citado art. 196 dispõe que o dever do Estado para com a saúde será garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos. Por certo, a carência de alimentos é um fator que, como já salientado, acarreta o adoecimento, de forma que a adoção da política pública nos moldes concebidos pelo projeto encontra-se alinhada ao mencionado dispositivo constitucional.

Por fim, consigne-se que o projeto encontra respaldo, ainda, no art. 216, IV, da Lei Orgânica, o qual elenca como atribuição do Município "participar da fiscalização e inspeção de alimentos, compreendido, inclusive o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e água para o consumo humano".

A aprovação da proposta depende do voto favorável da maioria absoluta dos membros desta Casa, conforme disposto no art. 40, § 3º, inciso XII, da Lei Orgânica do Município.

Em vista do exposto, somos pela **LEGALIDADE**.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, em 25/09/13

ABOU ANNI

ALESSANDRO GUEDES

ARSELINO TATTO

CONTE LOPES

GOULART

EDUARDO TUMA

GEORGE HATO

LAERCIO BENKO

SANDRA TADEU

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 26 / 09 / 13

Pág. 15 Col. 2

Conferido _____

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 11336

A Comissão de urb

Em 26 / 09 / 13

João Carlos Dias Chaves
RF. 11.336

RECEBIDO

Comissão de Política Urbana,
Metropolitana e Meio Ambiente.

Em 03/10/13 às 16:24

gml
Carmen Cristina Malavazzi
RF 11.197

Ao Nobre Vereador / A Nobre Vereadora

Toninho Paiva

Para relatar

Sala da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente.

Em 4/10/2013

Presidente

Para o prazo para manifestação e de 8 dias, nos termos do § 3º,

Art. 20 do R.I.

Segue — juntado —, nesta data documento(s)

e papel de informação rubricado — sob folha(s)

nº 97 Em 26/03/2014

Inamar Alves de Sousa Jr.

RF. 101.204 - SGP-12



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

16 - PAR
16-00280/2014

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE POLÍTICA URBANA,
METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 546/13**

Trata-se do Projeto de Lei nº 546/13, de autoria do nobre Vereador Eduardo Tuma, que cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no Município de São Paulo – SISANSP – com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

O autor justifica a criação do sistema em questão como um instrumento a mais para garantir o desenvolvimento sustentável e salutar da Cidade.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa pronunciou-se pela legalidade da propositura, por meio do Parecer nº 1895/2013.

A alimentação saudável e adequada é uma das condições essenciais para o desenvolvimento físico e mental de qualquer ser humano. Nesse sentido, a propositura procura garantir o “acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais”. Entre os itens abrangidos pela segurança alimentar e nutricional sustentável, a propositura cita “a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos”.

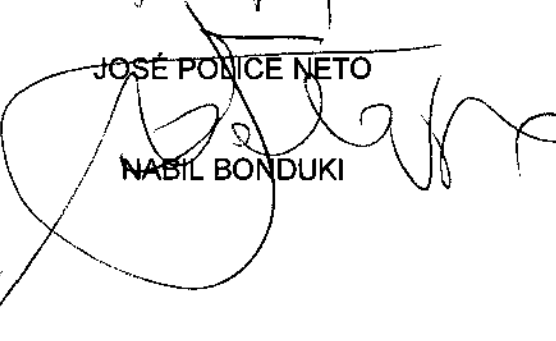
Considerando, portanto, a relevância da medida proposta no que se refere à melhoria da qualidade vida da população, a Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente manifesta-se favoravelmente ao Projeto de Lei.

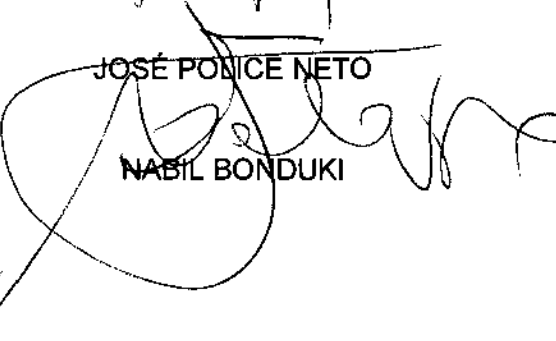
Sala da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente, em 26/03/2014.

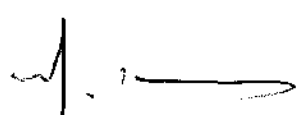

DALTON SILVANO

ANDREA MATARAZZO
Presidente

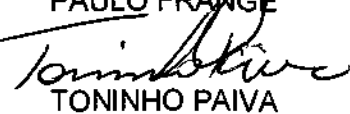

DALTON SILVANO


JOSE POLICE NETO


NABIL BONDUKI


NELE RODOLFO


PAULO FRANGE


TONINHO PAIVA
Relator

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 28 / 03 / 14

Pág. 119 Col. 1

Conferido _____

Inamar Alves de Sousa Jr.

RF. 101.204 - SGP-12

A Comissão de ADMINISTRAÇÃO

Em 31/03/2014
Inamar Alves de Sousa Jr.
RF. 101.204

RECEBIDO

Comissão de Administração Pública

Em 15/4/14 às 18

Elaine Gonçalves Cavalli
Secretaria de Comissão
RF - 100400

Do Vereador / A Vereadora
Marcelo

Para relatar
Sala da Comissão de Administração Pública.

Em 22/04/2014

Presidente
Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º artigo 63 do RI.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Assinado em _____

Assinatura _____

Assinatura _____

Assinatura _____

Assinatura _____

Assinatura _____

Assinatura _____



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

16 - PAR
16- 00526/2014.

Folha nº 98 do 107
Processo nº 01-546/13
Folha 001 de 001

**PARECER DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 0546/2013.**

O projeto de lei do nobre Eduardo Tuma “cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no Município de São Paulo - SISANSP - com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada” por meio do qual o Poder Público Municipal, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito à alimentação adequada.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa emitiu parecer pela legalidade. A Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente manifestou-se favoravelmente a este projeto de lei.

Segundo o autor promover a segurança alimentar e nutricional é conhecer e integrar as diversas etapas do circuito alimentar: produção, processamento, distribuição, abastecimento, armazenamento e consumo consciente. E a realização do direito humano à alimentação de forma sustentável, preservando os recursos naturais para as gerações futuras, valorizando a cultura do alimentar saudável de cada região, educando e conscientizando as pessoas para a manipulação e consumo adequado do alimento, reconhecendo seu significado cultural e social aproveitando ao máximo o que está disponível nos alimentos.

A Comissão de Administração Pública manifesta-se favoravelmente a este projeto de lei.

MÁRIO COVAS NETO

Presidente

DONATO

EDEMILSON CHAVES

CORONEL CAMILO

17 - RELCOM
17- 00534/2014

SOUZA SANTOS

GILSON BARRETO

MARQUINHO-relator

Conferido _____

Elvira Capovilla Gavotti
1920-1921
RF - 1921

A Comissão de Educação, Cultura e Esportes
Em 16/05/2014
Elaine Gonçalves Gavioli
RF. 100.405

16/10/13 as 18:30

RF _____
 Assinado Ferreira
 Assessoria Parlamentar
 RF 101.075

Em 19.05.2014

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º artigo 63 do RI.

Segu... nesta data
Doc...
Rubricado... nº 99
Em 04/09 : 14
João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
Rf: 11236



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

16 - PAR
16- 01146/2014

Folha nº 99 do proc.
nº 02-546 de 2013
João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 11738

PARECER Nº

A COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

SOBRE O PROJETO DE LEI 546/2013.

O Projeto de Lei, de autoria do Nobre Vereador Eduardo Tuma, dispõe sobre a criação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no Município de São Paulo - SISANSP - com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada, e dá outras providências.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela legalidade.

A Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente posicionou-se favoravelmente à propositura.

A Comissão de Administração Pública emitiu parecer favorável.

No âmbito desta Comissão, quanto ao mérito que devemos analisar, entendemos que a propositura é meritória e deve prosperar. O objetivo do projeto é a criação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no âmbito do município de São Paulo - SISANSP, nos moldes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, com a incumbência de formular e implementar políticas, planos, programas, e ações organizadas relativas à garantia do direito à alimentação adequada. Prevê a participação conjunta da sociedade civil, definindo como integrantes do SISANSP a Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo; o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo - COMUSAN e a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN, a ser criada em ato do Poder Executivo Municipal.

Promover a segurança alimentar e nutricional, através da educação e do conhecimento e integração de etapas de produção, processamento, distribuição, abastecimento, armazenamento e o consumo consciente dos alimentos, são diretrizes consonantes com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Pelos motivos expostos, favorável é o nosso parecer.

Sala da Comissão de Educação, Cultura e Esportes, 03/09/14.

REIS
PRESIDENTE

CLAUDINHO DE SOUZA

JEAN MADEIRA

EDIR SALES

OTA

ELISEU GABRIEL

TONINHO VESPOLI- Relator

04 09 14
143 2
Conteúdo:

João Carlos Dias Chaves
Técnico Administrativo
RF 11336

A Comissão de Saúde
Em 04/09/14
João Carlos Dias Chaves
RF. 11.336

RECEBIDO
Comissão de Saúde, Promoção
Social, Trabalho e Mulher

Em 05/09/14 às 12h
Liiane
Liliane Jun Ogura
Técnico Administrativo
RF. 11.095

AO Vereador / A Vereadora

Nelinho de Paula

Para relatar,
Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social,
Trabalho e Mulher
Em 22/09/14 20h

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias, nos
termos do § 3º artigo 63 do RI.

Segue ☒ juntado ☒ nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado ☒ sob folha(s)
no 100 Em 11/02/15

Vera Nice Rodrigues
RF 101.123- SGP-12



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PAR
59/2015

**PARECER Nº DA COMISSÃO DE SAÚDE, PROMOÇÃO SOCIAL,
TRABALHO E MULHER SOBRE O PROJETO DE LEI 546/2013.**

O presente projeto de Lei, de autoria do Nobre Vereador Eduardo Tuma, cria o sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no Município de São Paulo- SISANSP- com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela **legalidade**.

A Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente manifestou-se **favoravelmente** à propositura.

A Comissão de Administração Pública emitiu parecer **favorável**.

A Comissão de Educação, Cultura e Esportes posicionou-se **favoravelmente** à propositura..

A Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher entende que a propositura é meritória e deve prosperar, pois o Projeto pretende estabelecer o Sistema Alimentar e Nutricional Sustentável do Município de São Paulo -SISANSP- de acordo com as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar Nutricional -SISAN-, por meio do qual o Poder Municipal, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas a assegurar o direito à alimentação adequada, considerando que é dever do Poder Público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

Em face do exposto, **favorável** o nosso parecer

Sala da Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher 11/02/15

Calvo
Presidente

Alfredinho

Ricardo Young

RELCOM
59/2015

Netinho de Paula- relator

Natalini

Noemi Nonato

Patricia Bezerra

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
DE 12 / 02 / 15

Pág. 103 Col. 4º.

Conteúdo

Vera Nogueira
Assistente Parlamentar
RF. 101.123

A Comissão de Finanças

Em 19 / 02 / 15

Lilliane Jun Ogura
RF. 11.095

RECEBIDO

Comissão de Finanças e Orçamento

Em 20/2/15 às 15h

RF

Danillo Nunes da Silva
Técnico Administrativo
RF. 14.313

Ao Vereador / A Vereadora

Para relatar.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento

Em

10 / 03 / 15

Presidente

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias, nos termos do § 3º artigo 63 do RI.

Segue juntado, nesta data documento(s)
e papel de informação rubricado sob folha(s)

nº

101

Em

08 / 06 / 15

Relatório de Acompanhamento



Folha nº 101 do
 Processo nº 01-546/13
 Virgíus Moreira do Nascimento
 RF. 11.261 - SGP-12

PAR
PARECER Nº 929/2015 DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 546/2013

O presente projeto de lei, de autoria do nobre Vereador Eduardo Tuma, visa criar o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no Município de São Paulo - SISANSP - com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

A propositura, além de estabelecer o mencionado Sistema, dispõe sobre princípios, abrangência e objetivos da política pública, dentre outros assuntos. Ademais, cria e convoca Conferência sobre o tema, com periodicidade não superior a dois anos.

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

Favorável, portanto, é o parecer.

Sala da Comissão de Finanças e Orçamento, em 02/06/2015.

Ver. José Police Neto
 Presidente

Ver. Paulo Fiorilo
 Relator

Ver. Adilson Amadeu

Ver. Aurélio Nomura

Ver. Jair Tatto

Ver. Milton Leite

Ver. Ota

Ver. Abou Anni

Ver. Ricardo Nunes

RELCOM

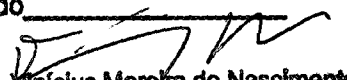
962/2015

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL

DE 04 / 06 / 15

Pág. 111 Col. 2

Conferido _____


Vinícius Moreira do Nascimento
RF. 11.281