



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

PROJETO DE LEI 26/2015 DE 03/02/2015

Promovente:

Ver. EDIR SALES (PSD)

Ementa:

DISPÕE SOBRE A IMPLANTAÇÃO DA VAGA EXCLUSIVA DO PERMISSIONÁRIO DE COMIDA DE RUA DEMARCADA PARA USO EM VIAS PÚBLICAS DO PERMISSIONÁRIO DECORRENTE DA LEI Nº 15.947 DE 26 DE DEZEMBRO DE 2013 QUE DISPÕE SOBRE AS REGRAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM VIAS E ÁREAS PÚBLICAS, E FIXA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Observações:

Arquivado em ____/____/____

Chefe de Seção

Folha nº 01 do proc
Nº 26 de 15
Adm. Municipal
100 456

04 FEV 2015

CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

APROVADO EM 1ª DISCU
VOLTA À 2ª DISCUSSÃO

GABINETE DA VICE-PRESIDENCIA
VEREADORA EDIR SALES

28 OUT 2015

PROJETO DE LEI nº

PL
26/2015

PRESIDENTE

APROVADO EM 1ª DISCU
A SANÇÃO
22 JUN 2016
A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO DECRETA:

"Dispõe sobre a implantação da VAGA EXCLUSIVA DO PERMISSIONÁRIO DE COMIDA DE RUA demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências."

Art. 1º Fica permitida à Companhia de Engenharia de Tráfego – CET, a implantação, a título gratuito de vaga demarcada para estacionamento exclusivo do permissionário de comida de rua na vaga de acordo com a Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 e nos termos da presente lei.

Art. 2º Para cumprimento da presente lei a vaga demarcada será implantada após estudo de viabilidade da Companhia de Engenharia de Tráfego – CET comprovando a possibilidade da demarcação no local da concessão de permissão de uso TPU publicada ao permissionário em Diário Oficial nos termos do art. 37 da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013.

Parágrafo único. O estudo a que se refere o caput do art. 2º indicará o local adequado dentro dos limites da via pública, para implantação da vaga demarcada para o permissionário de comida de rua, desde que não esteja em desacordo com parada e ponto de ônibus, com local de ponto de taxi e local de vaga de emergência e outras ocasiões da legislação que não permitam a demarcação da vaga.

Art. 3º Nas áreas delimitadas em conformidade com o artigo 1º, o limite do uso da vaga para o estacionamento do veículo será de uso do permissionário ou enquanto durar os efeitos de sua concessão relativo aquele endereço em caráter de uso de exclusividade.

Parágrafo único. Será considerado como estacionamento em desacordo com a regulamentação, sujeitando-se o usuário às penalidades previstas na legislação de trânsito em vigor, o veículo que usar da vaga em desrespeito a sinalização de proibição de uso da vaga por ser destinado a permissionário de Comida de rua.

Viaduto Jacareí, 100 – 10º andar – Sala 1014 – São Paulo/SP

Segue(m) juntado(s), nesta data,
documento(s) rubricado(s) sob nº
2 a 3 e ficha de informação
sob nº 4. ...5...1...2...1...5..
Ass: 

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100 406



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
GABINETE DA VICE-PRESIDENCIA
VEREADORA EDIR SALES

Folha nº 02 do proc. fls. 3
Nº 01-26 GO 15
Adelina Ciccone - Ass. Parlamentar
RF 100 406

Art. 4º Caberá ao Departamento de Operação do Sistema Viário – DSV, fornecer os elementos de fiscalização necessários ao cumprimento do disposto no artigo 1º e 4º da presente lei.

Art. 5º O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 6º As despesas decorrentes desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

Sala das Sessões, em

EDIR SALES
VEREADORA



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
GABINETE DA VICE-PRESIDENCIA
VEREADORA EDIR SALES

Folha nº 03 do procs. 4
Nº 01.26 de 15
Adelina Cicc... - Av. Parlamentar
RF 100 456

JUSTIFICATIVA

Sob o aspecto jurídico nada obsta o prosseguimento do projeto. Com efeito, segundo disposto no art. 30, I, da Constituição Federal compete aos municípios legislar sobre assuntos de interesse local. Nesse diapasão, a Lei Orgânica do Município preconiza em seu Art. 13 que cabe a Câmara, com sanção do Prefeito, não exigida esta para o especificado no artigo 14, dispor sobre as matérias de competência do Município, especialmente: I legislar sobre assuntos de interesse local. A propositura encontra fundamento ainda no art. 37, caput, da Lei Orgânica do Município segundo o qual a iniciativa das leis cabe a qualquer membro ou Comissão Permanente da Câmara Municipal. Cumpre observar ainda que já não existe mais impedimento em nossa Lei Orgânica para a iniciativa de projetos de lei que versem sobre a matéria uma vez que a reserva de iniciativa para projetos de lei que disponham sobre a prestação de serviço publico foi abolida de nossa Lei Orgânica Municipal através da Emenda nº 28/06.

Quanto ao mérito a iniciativa deve prosperar uma vez que é benéfica, útil, e consolida a Lei nº 15.947 de 26 de Dezembro de 2013 relativo às regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas.

A presente iniciativa visa complementar a Lei de Comida de rua garantindo ao trabalhador ou permissionário que tem a TPU (concessão do Termo de Permissionário de Uso).

Garantir a quem tem a permissão de que a vaga naquela rua e endereço é fundamental uma vez que preserva o local e o ponto do permissionário, que não raras as vezes, chega no local que tem a permissão de uso e tem veiculo estacionado. A finalidade dessa lei é garantir o cumprimento da lei de comida de rua garantindo uma vaga exclusiva nas vias que haja essa possibilidade, tudo devidamente estudo e elaborado pela CET e DSV com outros órgãos da prefeitura regularizando o local com a demarcação da via e colocação de placas de proibição e informativo da destinação daquela vaga.

Diante do exposto, solicito o apoio dos nobres pares com assento a essa Casa de Leis na respectiva proposição que trata de medida relevante e de interesse local nos termos, constitucionalmente previstos.

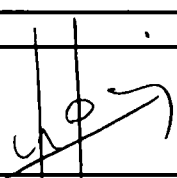


**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Papel para informação rubricado como folha nº 04.

do processo nº 01-26 de 2015.. 5, 2, 15 (a) 04

Adelina Cicone
Assistente Parlamentar
Registro 100 406

LIDO HOJE
ÀS COMISSÕES DE: 04 FEV 2015
<u>Const., Just. e Leg. Particip.</u>
<u>Administração Pública,</u>
<u>Trans., Transp., At. Econ., Tur., Laz. e Gastron.,</u>
<u>Finanças e Orçamento.</u>

PRESIDENTE

ANTONIO DONATO

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

05/ JAN/ 2015

Jader Augusto Pimenta

Supervisor da Equipe de Controle do Processo Legislativo - SGP 22

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
SETOR DE PESQUISA E APOIO À ANÁLISE PRÉVIA DAS PROPOSITURAS	
EM 05/02/15 AS 17 hs	
POA 	
SAÍDA:	AS: h ASS:

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
Seguem, juntados nesta data	Papel para Informação Documento rubricados sob
Folhas de nºs	05 a 79 em 25/02/15

Livia Sacramento Nogueira
Técnico Administrativo
RF: 11.274

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	
Seguem, juntados nesta data	Papel para Informação Documento rubricados sob
Folhas de nºs	05 a 79 em 25/02/15



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO
PROCURADORIA**

Folha 05
Proc. Nº. 026 / 15
[Assinatura]
Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

SETOR DE PESQUISA, ASSESSORIA E ANÁLISE PRÉVIA

PL 0026/15

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

- Lei Municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua, e dá outras providências;
- Decreto Municipal nº 55.085, de 06 de maio de 2014, que regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua;
- Lei Municipal nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que dispõe sobre o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo;
- Lei Municipal nº 12.318, de 16 de abril de 1997, que veda a comercialização de mercadorias e prestação de serviços em cruzamentos de vias no Município de São Paulo;
- Lei Municipal nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares;
- Portaria nº 2619/11, da Secretaria Municipal de Saúde, que aprova o regulamento de boas práticas e controle de condições sanitárias e técnicas de atividades relacionadas a alimentos;
- Lei Municipal nº 14.072, de 18 de outubro de 2005, que autoriza a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET a cobrar pelos custos operacionais de serviços prestados em eventos, relativos à operação do sistema viário;
- Decreto Municipal nº 51.953, de 29 de novembro de 2010, que confere nova regulamentação à Lei nº 14.072, de 18 de outubro de 2005, que autoriza a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET a cobrar pelos custos operacionais de serviços prestados em eventos, relativos à operação do sistema viário, e dá outras providências;
- Lei Municipal nº 8.394, de 28 de maio de 1976, que autoriza a constituição da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, e dá outras providências. Alterada pelas Leis nº 10.795/89 e Lei 10.399/87;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PROCURADORIA

01h2
Nº 026/15-8
Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

- Decreto Municipal nº 37.293, de 28 de janeiro de 1998, que fixa atribuições à Secretaria Municipal de Transportes; designa o Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV para exercer as funções previstas no Código de Trânsito Brasileiro, e dá outras providências

Cópias dos textos normativos acima indicados acompanham a presente informação.

À Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, conforme despacho do Sr. Presidente de fls. 04.

São Paulo, 25 de fevereiro de 2015.

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

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 15947

Total de referências : 1

1/1

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

Sem revogação expressa

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

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

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

Regulamentação: Decreto nº 55 085/2014 - Regulamenta este Decreto. ([ver documento](#))

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

Revogação: Revoga a Lei nº 12.736/1998. ([ver documento](#))

[[Back](#)]

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

LEI Nº 15.947, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2013

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

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

FERNANDO HADDAD, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 27 de novembro de 2013, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art 1º O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - deverá atender aos termos fixados nessa lei, excetuadas as feiras livres.

Art 2º Esta lei tem como objetivo geral fomentar o empreendedorismo, propiciar oportunidades de formalização, e promover o uso democrático e inclusivo do espaço público

Art 3º Para os efeitos dessa lei, considera-se comércio ou doação de alimentos em vias e áreas públicas as atividades que compreendem a venda direta ou a distribuição gratuita ao consumidor, de caráter permanente ou eventual e de modo estacionário

Parágrafo único. O comércio de alimentos de que trata esse artigo será realizado conforme as seguintes categorias de equipamentos.

I - categoria A alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros),

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

III - categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis.

Art 4º (VETADO)

Dos Alimentos

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

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

Da Comissão de Comida de Rua

Art 7º (VETADO)

§ 1º (VETADO)

§ 2º (VETADO)

§ 3º (VETADO)

§ 4º (VETADO)

§ 5º (VETADO)

Art. 8º (VETADO)

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

Do Termo de Permissão de Uso

Art 10. (VETADO)

§ 1º (VETADO)

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

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

§ 1º (VETADO)

§ 2º (VETADO)

Art 12 A concessão do Termo de Permissão de Uso deverá levar em consideração
I - a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e consumidores,

II - a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento em face dos alimentos que serão comercializados,

III - a qualidade técnica da proposta,

IV - a compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, as regras de uso e ocupação do solo,

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

VI - as eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida,

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único (VETADO)

Art 17 Os casos omissos serão decididos pelo Subprefeito

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

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

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

§ 3º (VETADO)

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

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

Art. 20. A permissão de uso será suspensa, sem prévio aviso, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação na sinalização da via quando impedirem o regular estacionamento do equipamento no local autorizado

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

Art 21. A permissão de uso poderá ser revogada a qualquer tempo por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do interessado

LIVRO DE REGISTRO Nº 11.274
Migração PL 26/2015. Não assinado digitalmente.

Art. 22. Todo evento organizado por pessoa jurídica de direito privado que ocorra em vias e áreas públicas ou em área privada de uso comum, com comercialização de alimentos por meio dos equipamentos previstos no art. 3º, deverá ter responsável pelo controle de qualidade, segurança e higiene do alimento.

Do Procedimento de Solicitação do Termo de Permissão de Uso

Art. 23. O pedido terá início com a solicitação do interessado junto à Subprefeitura competente, assim considerada aquela em que se situa o local pretendido para localização do equipamento.

§ 1º A solicitação deverá ser feita em formulário próprio e acompanhada dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros a serem fixados em decreto regulamentador:

- I - cópia do Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal da pessoa jurídica;
- II - cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica;
- III - identificação do ponto pretendido contendo rua, número, bairro, CEP, e foto do local, e definição do período e dias da semana em que pretende exercer sua atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) horas nem superior a 12 (doze) por dia pleiteado;
- IV - descrição dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender às condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça;
- V - indicação dos alimentos que pretende comercializar;
- VI - (VETADO)
- VII - (VETADO)
- VIII - cópia do certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos;
- IX - descrição da utilização de toldos retráteis fixos ao veículo e de mobiliário (mesas, bancos e cadeiras), se assim desejar, no caso de equipamentos das categorias A, B e C.

§ 2º Para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas por ocasião de eventos públicos ou privados o interessado deverá indicar o evento ou calendário de eventos do mesmo gênero ou local, os equipamentos e seus respectivos alimentos a serem comercializados, ficando vedada a permissão quando se tratar de evento que tenha por objeto central feira gastronômica ou similar.

Art. 24. (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

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

Art. 26. (VETADO)

Art. 27. Poderá a análise do pedido estabelecer as mudanças que julgar necessárias com relação à adequação técnica do equipamento, o grupo de alimentos que se pretende comercializar, localização, e colocação de toldo retrátil e fixo ao equipamento, mesas, bancos e cadeiras.

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

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

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

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

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

Art. 33. O indeferimento da solicitação, devido à inadequação do ponto pretendido, deverá ser informado pela Subprefeitura competente, mediante publicação no Diário Oficial da Cidade.

Parágrafo único. Qualquer reconsideração posterior que viabilize a emissão do Termo de Permissão de Uso para o ponto, então considerado inadequado, deverá ser publicada no Diário Oficial da Cidade.

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

Art. 35. (VETADO)

Art. 36. Findo o procedimento de seleção, a Subprefeitura deverá publicar no Diário Oficial da Cidade, no prazo de 15 (quinze) dias, o Termo de Permissão de Uso, especificando a categoria do equipamento, alimentos autorizados na forma do art. 5º, endereço de sua instalação, dias e períodos de funcionamento.

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

Da Renovação do Termo de Permissão de Uso

Art. 38. (VETADO)

Parágrafo único. (VETADO)

Art. 39. (VETADO)

Do Preço Público

Art. 40. O preço público devido pela ocupação da área, a ser pago anualmente, será definido pelo Poder Executivo e terá como base de cálculo o valor do metro quadrado efetivamente utilizado constante da Planta Genérica de Valores e as categorias de equipamento.

Do Permissionário

Art. 41. O permissionário fica obrigado a:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 46. Fica proibido ao permissionário

I - alterar o seu equipamento;

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

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

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

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

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

VII - montar seu equipamento fora do local determinado;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dos Equipamentos

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

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

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

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

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

Da Fiscalização

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

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

Da Lei Cidade Limpa

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

Da Doação e Distribuição

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

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

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

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

Das Infrações Administrativas

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

PRO. N. 11.274
LIV. 11.274
RF. 11.274
09/09/2015
Materia PL 26/2015. Não assinado digitalmente.

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

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

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

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de equipamentos e mercadorias;

IV - suspensão da atividade;

V - cancelamento do Termo de Permissão de Uso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XII - colocar na calçada qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização dos produtos;

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

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

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

§ 3º (VETADO)

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

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

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

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

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

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

VI - descumprir as ordens emanadas das autoridades municipais competentes;

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

VIII - efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos;

IX - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;

X - alterar o seu equipamento.

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

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

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

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

II - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária;

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

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

I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;

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

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

Parágrafo único. O cancelamento do Termo de Permissão de Uso também implicará na proibição de qualquer obtenção de novo Termo em nome da pessoa jurídica e de seus sócios.

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

Art. 64. O Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP será lavrado em nome do permissionário sócio-administrador, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus prepostos e auxiliares.

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

Art. 65. O autuado terá prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa, com efeito suspensivo, dirigido ao Supervisor de Fiscalização da Subprefeitura competente, contado da data do recebimento do Auto de Infração.

§ 1º Contra o despacho decisório que desacolher a defesa, caberá recurso, com efeito suspensivo, dirigido ao Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da publicação da decisão no Diário Oficial da Cidade.

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

Disposições Finais

Art. 66. Fica revogada a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e suas posteriores alterações.

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

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

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

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

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

FERNANDO HADDAD, PREFEITO

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

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

Matéria PL 26/2015. Não assinado digitalmente.
Livre
RF 11.274
15

**DECRETO Nº 55.085, DE 6 DE MAIO DE 2014**

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

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

DECRETA

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

Art 3º Para fins deste decreto, consideram-se

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

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

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

CAPÍTULO II
DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Seção I
Dos equipamentos

Art 4º O comércio de alimentos em vias e áreas públicas compreende a venda direta, em caráter permanente ou eventual, sempre de modo estacionário, conforme as seguintes categorias de equipamentos

I - categoria A alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros),

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

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

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

Seção II
Dos alimentos

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

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

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

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

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

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

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

Protocolo N.º 11.277-11
11
-olha

Seção III
Dos pontos para o exercício do comércio

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III
DO PROCEDIMENTO

Seção I
Do Pedido

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

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

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

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

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

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

IV - comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ,

V - comprovante de inscrição no CCM - Cadastro de Contribuintes Mobiliários,

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

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

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

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

VIII - descrição da categoria e dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender às condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça,

IX - indicação dos alimentos que pretende comercializar;

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

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

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

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

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

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

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

Seção II

Da análise preliminar das condições de viabilidade do pedido

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

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

II - a qualidade técnica da proposta,

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

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

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

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

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

Seção III

Da seleção técnica

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

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

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

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

Seção IV

Da permissão de uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO

Art. 23. O permissionário fica obrigado a

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 26. Fica proibido ao permissionário

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

II - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V DA DOAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

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

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

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

CAPÍTULO VI

DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS DURANTE A REALIZAÇÃO DE EVENTOS

Legislação PL 26/2015. Não assinado digitalmente.

VI - causar dano a bem publico ou particular no exercicio de sua atividade,

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

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

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

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

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

XII - colocar na calçada qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização dos produtos,

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

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

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

I - deixar de pagar o preço público devido em razão do exercicio 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 cauxas de armazenamento e, posteriormente, descartá-los na rede de esgoto;

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

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

VI - descumprir as ordens emanadas das autoridades municipais competentes,

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

VIII - efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos,

IX - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros,

X - alterar o seu equipamento sem prévia ciência e autorização do órgão competente

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

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

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

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

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

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

II - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária,

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

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

I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;

II - transferência do Termo de Permissão de Uso - TPU ou alteração do quadro societário da empresa permissionária em desacordo com a Lei nº 15.947, de 2013, e com este decreto;

III - armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com a permissão de uso.

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

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

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

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

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

§ 2º A decisão do recurso encerra a instância administrativa

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

CAPÍTULO IX DA FISCALIZAÇÃO

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

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

CAPÍTULO X DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art 44 O preço publico anual pela permissão de uso corresponderá a 10% (dez por cento) do valor venal do metro quadrado da respectiva quadra, constante da Planta Genérica de Valores calculado por metro quadrado de área publica aprovada para uso pelo permissionário

§ 1º O preço publico deverá ser recolhido pelo permissionário de acordo com a seguinte fórmula

$P = a (x) PGV (x) 0,10$, onde

P = preço publico por ano,

a = área publica total ocupada pelo permissionário,

PGV = valor do metro quadrado da respectiva quadra de acordo com a Planta Genérica de Valores,

0,10 = 10% (dez por cento)

§ 2º O preço publico resultante da aplicação da fórmula prevista neste artigo terá no minimo, o valor estabelecido pelo item 18.2.1 da Tabela integrante do Decreto nº 54.730 de 27 de dezembro de 2013

§ 3º No primeiro ano de concessão, o preço publico será pago de uma só vez por ocasião da outorga do Termo de Permissão de Uso - TPU

§ 4º Nos anos subsequentes, o preço publico poderá ser pago de uma só vez ou em até 4 (quatro) parcelas com vencimento até o ultimo dia útil de cada trimestre

§ 5º Caso o Termo de Permissão de Uso - TPU permita a instalação do permissionário em diversos pontos correspondentes a diferentes quadras fiscais o cálculo do preço publico deverá levar em consideração a média aritmética dos correspondentes valores constantes da Planta Genérica de Valores

§ 6º O preço publico devido em razão da realização do evento de que trata o artigo 28 deste decreto deverá ser pago de uma só vez e corresponderá a 12% (doze por cento) do valor venal do metro quadrado da respectiva quadra, constante da Planta Genérica de Valores, calculado por metro quadrado de área publica efetivamente utilizada pelo evento, calculado de forma proporcional ao período de sua realização, devendo ser calculado de acordo com a seguinte fórmula

$P = a (x) PGV (x) 0,12$ dividido por 365 (x) D, onde

P = preço publico

a = área publica total ocupada pelo evento,

PGV = valor do metro quadrado da respectiva quadra, de acordo com a Planta Genérica de Valores

0,12 = 12% (doze por cento),

365 = numero de dias do ano civil

D = número de dias de realização do evento

§ 7º Caso o local de realização do evento englobe diversos valores de metro quadrado constante da Planta Genérica de Valores, o cálculo deverá levar em consideração a correspondente média aritmética

Art 45 Fica estabelecido o prazo de 6 (seis) meses, a contar da publicação deste decreto, para que os permissionários de que trata Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998 procedam à compatibilização de seus Termos de Permissão de Uso - TPU com as disposições da Lei nº 15.947, de 2013, e deste decreto

Parágrafo unico As Secretarias Municipais de Coordenação das Subprefeituras e de Transportes editarão portaria intersecretarial para estabelecer os procedimentos para compatibilização do Termo de Permissão de Uso - TPU do "dogueiro motonizado" com as disposições da Lei nº 15.947 de 2013, e deste decreto

Art 46 Aqueles que comprovadamente exerceram atividade em determinada área de permissão de modo contínuo e regular, nos ultimos 2 (dois) anos antes da entrada em vigor da Lei nº 15.947, de 2013, terão o prazo de 6 (seis) meses a contar da publicação deste decreto para solicitar a permanência na área de permissão, ficando dispensada a seleção de propostas, desde que atendidos os requisitos constantes no artigo 12 deste decreto

Parágrafo unico O permissionário do comércio ambulante de que trata a Lei nº 11.039 de 23 de agosto de 1991, poderá comprovar o exercício da atividade mediante a apresentação do Termo de Permissão de Uso - TPU outorgado pela Prefeitura do Município de São Paulo, acompanhado de cópia da decisão judicial que autorizou sua permanência na área de permissão, se cabível, observados os prazos previstos no "caput" deste artigo

Art 47 As despesas decorrentes da execução deste decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário

Art 48 Este decreto entrará em vigor na data da sua publicação

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 6 de maio de 2014, 461ª da fundação de São Paulo

FERNANDO HADDAD PREFEITO

RICARDO TEIXEIRA, Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras

WANDERLEY MEIRA DO NASCIMENTO Secretário Municipal do Verde e do Meio Ambiente

PAULO DE TARSO PUCCINI Secretário Municipal da Saude - Substituto

JILMAR AUGUSTINHO TATTO Secretário Municipal de Transportes

FRANCISCO MACENA DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 6 de maio de 2014

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 07/05/2014 p 1 3 c todas

Para informações sobre revogações ou alterações a esta norma visite o site www.camara.sp.gov.br

RETIFICAÇÃO

Retificação da publicação do dia 7 de maio de 2014

Decreto nº 55.085, de 6 de maio de 2014

No artigo 41, leia-se como e não como constou

Art 41 contados da data do recebimento do Auto de Infração e Auto de Multa

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 08/05/2014 p 1 c 2

11.2/4
 Não assinado digitalmente.
 2015

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 11039

Total de referências : 1

1/1

- Título: LEI Nº 11.039 23/08/1991 ([ver documento](#))
Revogado(a) parcialmente
- Ementa: Disciplina o exercicio do comercio ou prestacao de serviços ambulantes nas vias e logradouros publicos do Municipio de Sao Paulo.
- Projeto: Projeto de Lei Nº 34/1989 ([ver documento](#))
- Autor(es): Bruno Feder
- Regulamentação: Decreto nº 33.398/1993 - Regulamenta esta Lei.; ([ver documento](#))
Decreto nº 40.342/2001 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior.; ([ver documento](#))
Decreto nº 42.600/2002 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. ([ver documento](#))
PARA VERIFICAR SE HÁ ALTERAÇÕES PARA OS ATOS E DECRETOS DE REGULAMENTAÇÃO DESTA NORMA, FAÇA NOVA PESQUISA PELO NÚMERO DE CADA ATO OU DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO.
- Revogação: Revoga o Decreto nº 27.619/1989 e o Decreto nº 27.660/1989;
Lei nº 11.124/1991 - Revoga o art. 15 desta Lei. ([ver documento](#))
- Notas complem.: - Lei nº 11.111/1991 - Altera o valor das multas pela pratica de infrações as normas reguladoras do comercio ambulante.
- Lei nº 11.112/1991 - Autoriza o Executivo Municipal a ampliar o prazo de retenção de mercadorias apreendidas atraves do comercio irregular.
- Lei nº 11.405/1993 - Proibe o comercio de ambulantes proximo a hospitais, casas de saude, pronto-socorros e ambulatorios publicos e particulares.
- Decreto nº 36.045/1996 - Regulamenta o exercicio do comercio ambulante nos parques municipais.
- Decreto nº 36.834/1997 - Disciplina a verificacao de sanidade, condição fisica ou invalidez em interessados em exercer comercio ou prestacao de serviço ambulante em vias ou logradouros publicos de que trata o art. 14 desta Lei.
- Decreto nº 37.054/1997 - Art. 3º - A transferencia de ambulantes para os Bolsoes a serem implantados devera se dar mediante criterios a serem previamente definidos e divulgados pela Administração Regional da Se, respeitadas as disposições desta Lei.
- Decreto nº 37.143/1997 - Dispoe sobre a implantação de Bolsoes de Comercio Ambulante na Regiao Central da Cidade.
- Decreto nº 37.594/1998 - Dispoe sobre a constituição das Comissoes Permanentes de Ambulantes, criadas pelo artigo 7º desta Lei.
- Alterações: Lei 13.635/2003 - Altera e acrescenta par. 3º ao art. 4º, acresce alinea "I" ao art. 14, altera o par. 1º do art. 18, todos desta Lei. ([ver documento](#))

[\[Back \]](#)

LEI Nº 11.832, DE 23 DE AGOSTO DE 1971

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

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

Arnaldo de Abreu Madeira, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, de acordo com o nº 72 do Art. 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

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

CAPÍTULO I

Da Condição e Atribuições

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

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

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

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

§ 1º - Enquadram-se na categoria A), as pessoas portadoras de cegueira, paralisia, falta de membros inferiores ou superiores ou outras deficiências que se equiparam, conforme definido no artigo 12 da Lei nº 5.440, de 20 de Dezembro de 1957.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

Da Permissão

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

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

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

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

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

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

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

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

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

fls. 23

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

Art. 19 - Os pontos fixos estabelecidos em cada Regional serão destinados preferencialmente aos Ambulantes da categoria A e B definidos nesta lei, até a soma das mesmas alcançar o limite máximo de 2/3 (dois terços) das partes designadas, ficando os pontos remanescentes destinados aos Ambulantes da categoria C.

Art. 20 - Uma praça, rua de atuação, deverá abrigar sempre ambulantes da mesma categoria, já definidas nesta lei.

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

Art. 20 - Enquanto aguardar a decisão sobre o seu requerimento, o permissionário deverá continuar exercendo a sua atividade no local inicial, sob pena de perda ou indeferimento.

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

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

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

CAPÍTULO III Do Auxiliar.

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

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

CAPÍTULO IV Do Equipamento

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

- a) Modelo A - desmontável e removível, com dimensões máximas de 1,20 m; e
- b) Modelo B - fixo, com dimensões máximas de 2,00 m.

Art. 26 - O modelo B, destina-se apenas aos Ambulantes da categoria A, enquanto que o modelo A, destina-se a todos os Ambulantes.

Art. 27 - Os equipamentos previstos nesta lei serão padronizados por Portaria da Secretaria das Administrações Regionais, obedecendo as características da área de atuação.

Art. 28 - Os Ambulantes de Ponto Móvel independem da padronização prevista no parágrafo anterior.

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

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

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

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

Art. 29 - Nas Ruas de Pedestres poderão ser instalados no máximo 10 (dez) equipamentos do Modelo A, observando-se a distância mínima de 30 (trinta) metros entre um equipamento e outro.

Art. 29 - Não poderão ser instalados equipamentos:

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

CAPÍTULO V Dos Boletins de Comércio

Art. 30 - As Administrações Regionais deverão sectionalizar em áreas de atuação de sua Jurisdição, locais disponíveis para implantação de Boletins de Comércio, conforme o que já foi determinado anteriormente.

Art. 31 - No prazo de 100 (cento e oitenta) dias a contar da aprovação desta lei, a Secretaria das Administrações Regionais com o auxílio dos órgãos competentes da Prefeitura, deverá elaborar e apresentar a Senhora Prefeita, projeto básico de implantação de Boletins de Comércio.

Art. 32 - A colaboração da iniciativa privada é desejável e permitida, desde que atenda o interesse público.

CAPÍTULO VI Dos Deveres e das Proibições

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

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

j) Respeitar o horário de trabalho determinado pela Administração;

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

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

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

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

Art. 33 - É proibido aos Ambulantes:

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

CAPÍTULO VII Das Penalidades

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

CAPÍTULO VIII Das Disposições Finais

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

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

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

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

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

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

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

O Presidente,
Arnaldo de Abreu Mafra

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

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

Dispõe sobre a ressocialização de egressos do sistema penitenciário, altera dispositivos da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, 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, nos termos do disposto no inciso I do artigo 84 do seu Regimento Interno, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

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

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

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

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

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

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

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

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

"§ 1º - Os pontos fixos estabelecidos em cada Regional serão destinados preferencialmente aos Ambulantes das categorias "a" e "b" definidos nesta lei, até a soma das mesmas alcançar o limite máximo de 2/3 (dois terços) das partes designadas, ficando os pontos remanescentes destinados aos Ambulantes da categoria "c", sendo que 1/3 (um terço) destes ficam reservados preferencialmente para os egressos do sistema penitenciário."

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

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

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

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

MARTA SUPLICY, PREFEITA

LUÍZ TARCISIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos

LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

ANTONIO DONATO MADORMO, Secretário Municipal das Subprefeituras

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

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

DECRETO Nº 42.500 DE 11 DE NOVEMBRO DE 2014.

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

MARTA SUPPLY, Prefeita do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,
CONSIDERANDO a necessidade de adequação da regulamentação da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio e a prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, às normas constantes da Lei nº 13.399, de 1º de agosto de 2002, que dispõe sobre a criação das Subprefeituras,

DECRETA

CAPÍTULO I

Da Conceituação e Atribuições

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Municipal das Subprefeituras, ouvida previamente a Secretaria Municipal de Transportes

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

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

CAPÍTULO II

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

Das Comissões Permanentes de Ambulantes

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

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

Colhido
1036
11.2/4
13

§ 2º - Os representantes das entidades do comércio estabelecido e do comércio ambulante deverão comprovar que:

- a) são a elas associados ou filiados há, pelo menos, um ano;
- b) atuam como comerciantes ou ambulantes;
- c) participam de sua diretoria ou foram por ela indicados para representá-las;
- d) representam entidades legalmente constituídas.

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

§ 4º - As representações de comerciantes e ambulantes deverão sempre ser paritárias.

Art. 10 - Poderão ser convidados, para as reuniões das Comissões Permanentes de Ambulantes, representantes da Receita Federal, Polícia Federal, Polícia Civil, Polícia Militar, Secretaria de Estado da Fazenda, Ministério Público do Estado e demais órgãos municipais, de acordo com a temática em discussão.

Art. 11 - As Comissões Permanentes de Ambulantes contarão com suporte técnico dos diversos órgãos municipais, em especial das Secretarias Municipais de Transportes - SMT, de Planejamento Urbano - SEMPLA e da Segurança Urbana - SMSU, incluindo a Guarda Civil Metropolitana.

Art. 12 - As Comissões Permanentes de Ambulantes deverão manifestar-se sobre aspectos relativos ao comércio ambulante em locais que, devido à sua importância cultural, urbanística, histórica, econômica ou social, estejam englobados na política geral sobre a matéria, compreendendo:

- a) Áreas, Praças e Ruas de Atuação;
- b) produtos e serviços comercializados e tipos de equipamentos utilizados;
- c) expedição dos Termos de Permissão de Uso.

Art. 13 - As Comissões Permanentes de Ambulantes serão regidas por regimento Interno, a ser expedido pela Secretaria Municipal das Subprefeituras.

Art. 14 - A participação dos membros das Comissões Permanentes de Ambulantes constituirá serviço público relevante, não gerando direitos ou benefícios de qualquer natureza.

Art. 15 - As Comissões Permanentes de Ambulantes já constituídas e em funcionamento deverão adequar-se às disposições deste decreto.

CAPÍTULO IV

Dos Critérios de Distribuição dos Pontos

Art. 16 - A distribuição dos pontos será determinada no âmbito de cada Subprefeitura, observando-se, pela ordem, os seguintes critérios:

I - condição física;

II - antiguidade no exercício do comércio ambulante, a ser comprovada mediante critérios estabelecidos por ato do Subprefeito.

Art. 17 - Os pontos fixos estabelecidos em cada Área de Atuação serão destinados preferentemente aos ambulantes das categorias "a" e "b", definidos no artigo 3º deste decreto, até o limite máximo de 2/3 (dois terços), ficando o 1/3 (um terço) restante destinado aos ambulantes da categoria "c".

Parágrafo único - Não havendo número suficiente de interessados das categorias "a" e "b", o total de pontos restantes de cada área de atuação poderá ser preenchido pelos ambulantes da categoria "c".

Art. 18 - Quando o número de ambulantes for superior ao de pontos disponíveis, a Subprefeitura manterá cadastro dos interessados, divididos por categoria e classificados de acordo com o critério de antiguidade, os quais serão convocados, observada a ordem de classificação, para escolha e ocupação dos pontos que se vagarem.

CAPÍTULO V

Da Permissão de Uso

Art. 19 - A atividade de ambulante, qualquer que seja a categoria, só poderá ser exercida

mediante a emissão, pela respectiva Subprefeitura, de Termo de Permissão de Uso, a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, podendo ser revogado a qualquer tempo, sem que assista ao interessado qualquer direito à indenização.

Parágrafo único - Todos os Termos de Permissão de Uso (TPUs) emitidos deverão estar disponíveis, para consulta, no site da Prefeitura do Município de São Paulo.

Art. 20 - Os pedidos de permissão deverão ser instruídos com os documentos relacionados no artigo 14 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, fazendo-se constar do respectivo termo os elementos discriminados no artigo 16 da mesma lei, com as modificações posteriores.

Art. 21 - As revogações e as cassações de Termos de Permissão de Uso se darão por despacho fundamentado do Subprefeito, ouvida previamente a Comissão Permanente de Ambulantes nas hipóteses de cassação.

Art. 22 - Será revogado o Termo de Permissão de Uso concedido a ambulante que, sem motivo justificado e aceito pela Subprefeitura, deixar de iniciar a atividade no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de expedição do TPU.

Art. 23 - Revogada a Permissão de Uso, o permissionário será notificado para a desocupação do local no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 24 - O permissionário poderá requerer a mudança do ramo de atividade ou a alteração da localização do ponto fixo, ficando a decisão do pedido a cargo do Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias, mediante verificação de que a medida não afeta o interesse público e ouvida previamente a Comissão Permanente de Ambulantes.

Art. 25 - Os Termos de Permissão de Uso terão os prazos de validade determinados no artigo 17 da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991.

CAPÍTULO VI

Da Fixação do Preço Público

Art. 26 - O preço público a ser cobrado pela permissão de uso será definido por portaria da Secretaria Municipal das Subprefeituras, de acordo com o valor do metro quadrado da Planta Genérica de Valores.

CAPÍTULO VII

Do Auxiliar

Art. 27 - Os ambulantes compreendidos na categoria "a" poderão ter até 2 (dois) auxiliares e os ambulantes da categoria "b" apenas 1 (um).

Art. 28 - Para registro do auxiliar na Subprefeitura, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) requerimento do permissionário indicando o auxiliar;
- b) cédula de identidade do auxiliar;
- c) ficha de saúde do auxiliar, nos termos do artigo 14, alínea "f", da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991.

CAPÍTULO VIII

Do Equipamento

Art. 29 - Os equipamentos utilizados no exercício da atividade ora regulamentada, além das restrições impostas no Capítulo IV da Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, com as alterações posteriores, observarão, ainda, as seguintes disposições:

- a) não poderão ser instalados sobre calçadas com largura inferior a 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros);
- b) não poderão avançar no espaço reservado à circulação de pedestres;
- c) a face lateral do equipamento, transversal à via pública, não poderá exceder a 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento, bem como a área total não poderá ultrapassar 1,20 m² (um metro e vinte centímetros quadrados), no equipamento de modelo "A", e 2,00 m² (dois metros quadrados), no equipamento do modelo "B";
- d) as mercadorias não poderão ser expostas em área cuja projeção horizontal seja maior do que a área autorizada para o equipamento;
- e) a projeção horizontal da eventual cobertura para proteção solar ou de chuva não poderá

ultrapassar 110% (cento e dez por cento) da área autorizada para o equipamento,
f) deverão possuir recipientes adequados para coleta de lixo resultante da atividade,
g) deverão manter o entorno de 5 m² (cinco metros quadrados) em perfeitas condições de higiene, durante e ao final da atividade

Art. 30 - Fica vedada a instalação de equipamentos

- a) a menos de 5 m (cinco metros) do cruzamento de vias, faixas de travessia de pedestres, pontos de ônibus e de táxis,
- b) a menos de 5 m (cinco metros) de equipamentos públicos, tais como hidrantes e válvulas de incêndio, orelhões e cabines telefônicas, tampas de limpeza de bueiros e poços de visita;
- c) a menos de 20 m (vinte metros) de entradas e saídas de estações de metrô e de trem, rodoviárias e aeroportos,
- d) a menos de 20 m (vinte metros) de monumentos e bens tombados,
- e) a menos de 20 m (vinte metros) dos portões de acesso a qualquer estabelecimento de ensino,
- f) em frente a estabelecimento que venda o mesmo artigo,
- g) em frente a guias rebaixadas;
- h) em frente a residências, farmácias, bancos e hotéis,
- i) no perímetro de 50 m (cinquenta metros) de distância, contados a partir do ponto mais próximo de hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambulatórios públicos ou particulares;
- j) em frente a portões de acesso a edifícios e repartições públicas e quartéis.

Art. 31 - O padrão do equipamento para a venda de produtos alimentícios será definido pela Subprefeitura, ouvida a Comissão Permanente de Ambulantes

CAPÍTULO IX

Dos Deveres, Proibições e Penalidades

Art. 32 - Os deveres e proibições a que estão sujeitos os permissionários são aqueles definidos nos artigos 32 e 33 da Lei nº 11 039, de 23 de agosto de 1991.

Art. 33 - Pela inobservância de suas disposições, serão aplicadas as sanções previstas na Lei nº 11 039, de 23 de agosto de 1991, com as alterações introduzidas pelas Leis nº 11 111 e nº 11 112, ambas de 31 de outubro de 1991

Art. 34 - Além dos deveres e proibições expressos na lei, não poderão os permissionários

- a) utilizar aparelhos sonoros de qualquer tipo para promover a venda ou divulgação de seus produtos,
- b) trabalhar sem camisa;
- c) praticar qualquer tipo de jogo no local de trabalho

Parágrafo único - Os permissionários que infringirem o disposto neste artigo terão seus

Termos de Permissão de Uso revogados

CAPÍTULO X

Da Fiscalização

Art. 35 - A fiscalização do comércio ambulante será regulamentada por portana da Secretaria Municipal das Subprefeituras - SMSP

CAPÍTULO XI

Das Disposições Finais

Art. 36 - Os casos omissos serão decididos pelo Subprefeito, ouvidas as Comissões Permanentes de Ambulantes e, quando for o caso, a Procuradoria Geral do Município

Art. 37 - Cabe às Subprefeituras e à Secretaria Municipal de Planejamento Urbano, por meio de ato conjunto, definir os logradouros públicos nos quais, em razão de sua relevância histórica, cultural, econômica ou social, não será permitida, em nenhuma hipótese, a atividade de comércio ambulante

Art. 38 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 40 342, de 21 março de 2001

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 11 de novembro de 2002, 449º da

fundação de São Paulo

MARTA SUPPLY, PREFEITA

ANNA EMILIA CORDELLI ALVES, Secretária dos Negócios Jurídicos

JOÃO SAYAD, Secretário de Finanças e Desenvolvimento Econômico

CARLOS ALBERTO ROLIM ZARATTINI, Secretário Municipal de Transportes

JILMAR AUGUSTINHO TATTO, Secretário Municipal das Subprefeituras

ELIZABETH BELLO, Respondendo pelo Expediente da Secretaria Municipal de Planejamento Urbano

BENEDITO DOMINGOS MARIANO, Secretário Municipal de Segurança Urbana

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 11 de novembro de 2002.

RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

147 11/2/02
15
61
Materia PL 26/2015. Não assinado digitalmente.

Revoga o art. 15 da Lei
nº 11.039, de 23.08.91,
e dá outras providências.

Arnaldo de Abreu Madeira, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal de São Paulo, nos termos dos §§ 39 e 79 do art. 42 da Lei Orgânica do Município de São Paulo, promulga a seguinte lei:

Art. 12 - Fica revogado em todos os seus termos o disposto no artigo 15 da Lei 11.039 de 23 de agosto de 1991.

Art. 29 - Fica suprimido o parágrafo único do artigo 17.

Art. 39 - O artigo 18 passa a ter a seguinte redação:

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

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

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

Art. 59 - Passa a ser a seguinte a redação do parágrafo único do artigo 28:

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

Art. 69 - Passa a ser a seguinte redação da alínea "F" do artigo 29:

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

Art. 72 - Passa a ser a seguinte redacção da alínea " b " do artigo 29:

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

Art. 82 - Com as alterações desta lei, passa a ter nova enumeração os artigos da Lei 11.039/91.

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

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

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

O Presidente,
Arnaldo de Azevedo Madalena

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

O Director Geral.
Nelson Takeo Shimabukuro

036 15
11.2/4

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 12318

Total de referências : 1

1/1

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

Sem revogação expressa

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

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

Autor(es): Jooji Hato

Regulamentação: Decreto nº 36.954/1997 - Regulamenta esta Lei. ([ver documento](#))

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

[[Back](#)]

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

2026
15
2026
Materia PL 26/2015. Não assinado

DECRETO Nº 36.934, DE 10 DE JULHO DE 1997

Regulamenta a Lei nº 12.318, de 16 de abril de 1997, que veda a comercialização de mercadorias e prestação de serviços de qualquer espécie no cruzamento de vias do Município de São Paulo.

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

DECRETA:

Art. 1º - Fica vedada a comercialização de mercadorias e prestação de serviços de qualquer espécie no cruzamento de vias públicas do Município de São Paulo.

Art. 2º - Considera-se prestação de serviços, para a finalidade prevista na Lei nº 12.318, de 16 de abril de 1997, o exercício ou desempenho de quaisquer atividades materiais ou intelectuais para terceiros, exercidas em serviços públicos.

Art. 3º - A proibição constante do artigo 1º se estende até uma distância de 15,00 (quinze) metros dos pontos de interseção das linhas definidas pelos prolongamentos dos alinhamentos dos lotes das faixas das quadras que compõem as esquinas, conforme representado na peça gráfica, que constitui o Anexo Único, parte integrante deste decreto.

Parágrafo único - Ficam dispensadas da observância da exigência contida no "caput" deste artigo, as atividades desenvolvidas nos equipamentos previstos nos Decretos nº 22.709, de 3 de setembro de 1986, e nº 31.008, de 3 de janeiro de 1992, que deverão respeitar, respectivamente, as distâncias referidas nos artigos 2º e 3º, inciso II, dos mencionados decretos.

Art. 4º - A fiscalização de disposto na Lei nº 12.318, de 16 de abril de 1997, e neste decreto, caberá à Secretaria das Administrações Regionais, através das respectivas Administrações Regionais, com auxílio da Guarda Civil Metropolitana - GCM.

Art. 5º - As infrações às disposições da Lei nº 12.318, de 16 de abril de 1997, e deste decreto, serão punidas na forma prevista no inciso XIV do artigo 1º da Lei nº 10.328, de 3 de junho de 1987.

Parágrafo único - Quando a atividade exercida irrequiridamente infringir qualquer dos dispositivos de Lei nº 10.313, de 30 de abril de 1987, caberá a aplicação concomitante das penalidades nela previstas.

Art. 6º - As despesas com a execução deste decreto correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 10 de julho de 1997, 444ª da fundação de São Paulo.

CELSO PITTA, PREFEITO

EUVALDO PEREIRA DE BRITO, Secretário das Negociações Jurídicas

JOSÉ ANTONIO DE FREITAS, Secretário das Finanças

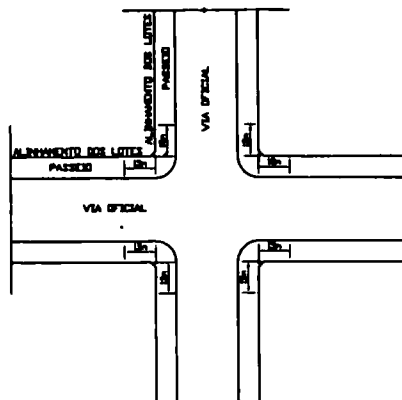
ALFREDO MARIO BAVELLII, Secretário das Administrações Regionais

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 10 de julho de 1997.

EUVALDO ALVES DA SILVA, Secretário de Governo Municipal

ANEXO ÚNICO INTEGRANTE AO DECRETO Nº 36.934
DE 10 DE JULHO DE 1997

PEÇA GRÁFICA



11.2/4

15

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados : legis

Pesquisa : 14167

Total de referências : 1

1/1

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

Sem revogação expressa

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

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

Autor(es): Gilson Barreto

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

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

[\[Back \]](#)

026
15
a

LEI Nº 14.167, DE 6 DE JUNHO DE 2006

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

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

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

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

Art. 2º (VETADO)

Art. 3º (VETADO)

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

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

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

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

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

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

ALOYSIO NUNES FERREIRA FILHO, Secretário do Governo Municipal

PUBLICADO DOC 22/06/2011, p. 1 c. 2-3

DECRETO Nº 52.432, DE 21 DE JUNHO DE 2011

Confere nova regulamentação à Lei nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares no Município de São Paulo; disciplina a fiscalização do comércio irregular e delitos conexos; revoga o Decreto nº 47.801, de 23 de outubro de 2006.

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

CONSIDERANDO competir ao Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M, criado pelo Decreto nº 49.071, de 19 de dezembro de 2007, o planejamento de ações conjuntas envolvendo organismos federais, estaduais e municipais;

CONSIDERANDO o Convênio celebrado em 1º de dezembro de 2009, entre o Ministério da Justiça, a Prefeitura Municipal de São Paulo e o Instituto Brasileiro de Ética Concorrencial - ETCO, para implantar o Programa "Cidade Livre de Pirataria e do Comércio Ilegal" no Município de São Paulo;

CONSIDERANDO a constituição de grupo de trabalho permanente no Gabinete da Secretaria Municipal de Segurança Urbana, integrado por representantes de diferentes entes federativos e da sociedade civil, visando à implementação do referido Programa e ao combate ao crime de contrabando ou descaminho e a delitos conexos,

D E C R E T A:

Art. 1º. A Lei nº 14.167, de 6 de junho de 2006, que dispõe sobre a cassação do auto de licença de funcionamento de lojistas e da permissão de uso de ambulantes que comercializem produtos irregulares, passa a ser regulamentada de acordo com as normas previstas neste decreto.

Art. 2º. O Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M, criado pelo Decreto nº 49.071, de 19 de dezembro de 2007, alterado pelo Decreto nº 52.179, de 14 de março de 2011, promoverá a articulação com os organismos federais, estaduais, municipais e da sociedade civil, com vistas a ampliar a fiscalização e o combate ao comércio irregular, em ações a serem definidas conforme planejamento realizado com o Comitê de Combate à Pirataria, ao Contrabando e à Sonegação.

Art. 3º. Serão cassados o auto de licença de funcionamento e o termo de permissão de uso, respectivamente, do estabelecimento ou do ambulante que comercializar, adquirir, estocar ou expuser produtos de qualquer natureza que sejam falsificados, pirateados, de origem duvidosa, contrabandeados ou fruto de descaminho.

Parágrafo único. Para os efeitos deste decreto, consideram-se produtos falsificados, pirateados, de origem duvidosa, contrabandeados ou fruto de descaminho aqueles assim caracterizados preliminarmente, em razão de evidências de ausência de comprovação fiscal da origem lícita dos produtos, de representação das empresas titulares da marca ou de constatações realizadas pela Polícia Civil, Polícia Federal, Polícia Militar, Receita Federal, por integrantes da Guarda Civil Metropolitana capacitados para tanto ou por agentes vistoristas da Prefeitura Municipal de São Paulo.

Art. 4º. Ao infrator serão assegurados o contraditório e o exercício do direito à ampla defesa, bem como a produção e a apresentação de provas, de acordo com o seguinte procedimento:

I - se constatada a infração administrativa referida no artigo 3º deste decreto, a Subprefeitura competente autuará processo administrativo, do qual constarão os fatos e os fundamentos legais para aplicação da penalidade;

II - o infrator será intimado para, em 5 (cinco) dias, oferecer defesa e indicar as provas que pretende produzir;

III - se apresentado requerimento para produção de provas, a autoridade competente apreciará sua pertinência, em despacho motivado;

IV - o infrator será intimado para manifestar-se, em 3 (três) dias, sobre novos documentos juntados, quando for o caso;

V - concluída a instrução, o Supervisor de Uso do Solo e Licenciamentos da Subprefeitura competente proferirá a decisão, devidamente motivada;

VI - contra o despacho que determinar a cassação do auto de licença de funcionamento ou do termo de permissão de uso caberá recurso para o Subprefeito, cuja decisão encerrará a instância administrativa.

§ 1º. Nos casos de edificação de uso não residencial com diferentes estabelecimentos e licenças de funcionamento, será avaliada a regularidade do imóvel e das licenças individuais.

§ 2º. Na hipótese de regularidade do imóvel, poderão funcionar os estabelecimentos que exercerem suas atividades em conformidade com a respectiva licença de funcionamento e que não comercializarem produtos ilícitos.

§ 3º. Proferida a decisão administrativa final, nos termos deste artigo, a Subprefeitura competente procederá à ação fiscalizatória, visando ao encerramento da atividade ou à liberação do imóvel, para funcionamento dos diferentes estabelecimentos, total ou parcialmente.

§ 4º. Nos casos em que for constatada, na ação fiscalizatória, a inexistência de licença de funcionamento, o estabelecimento será fechado e sofrerá às sanções aplicáveis de acordo com as regras previstas na legislação pertinente, sem prejuízo da continuidade da operação de fiscalização e averiguação complementares, inclusive com a apreensão de produtos e equipamentos, bem como a condução de pessoas, conforme o caso.

Art. 5º. A fiscalização do cumprimento das disposições previstas na Lei nº 14.167, de 2006, e neste decreto compete à Supervisão de Fiscalização da Coordenadoria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano - CPDU da Subprefeitura em cujo território estiver situado o estabelecimento ou em que tiver sido emitido o termo de permissão de uso para comércio ambulante.

Art. 6º. A Guarda Civil Metropolitana - GCM, observado o disposto na Lei nº 13.866, de 1º de julho de 2004, alterada pela Lei nº 14.879, de 7 de janeiro de 2009, também participará, mediante planejamento conjunto, da fiscalização de irregularidades nos estabelecimentos a que se refere este decreto, verificando evidências de produtos falsificados, pirateados, de origem duvidosa, contrabandeados ou fruto de descaminho.

§ 1º. A GCM poderá fazer a preservação do local, utilizando-se dos meios necessários para controle de entrada e saída de produtos ou pessoas, podendo também apoiar a ação do agente vistor da Subprefeitura competente, bem como dos demais organismos federais, estaduais e municipais, conforme o caso e observadas as respectivas competências.

§ 2º. As atividades do estabelecimento poderão ser suspensas durante as operações de fiscalização, com vistas à segurança das atividades dos agentes dos diferentes organismos e da agilização e controle das apreensões.

§ 3º. Em situações de flagrante delito, no caso de produtos falsificados, pirateados, contrabandeados ou fruto de descaminho, o Guarda Civil Metropolitano fará a apreensão dos produtos e conduzirá ao Distrito Policial os responsáveis por sua comercialização, bem como os produtos apreendidos; no caso de produtos de origem duvidosa, deverão ser levados ao depósito da Subprefeitura local, para os fins do disposto no artigo 4º deste decreto, em conformidade com o procedimento nele previsto.

§ 4º. Na hipótese prevista no § 4º do artigo 4º deste decreto, a GCM, além de fazer a preservação do local para as apreensões e a proteção da ação fiscalizatória, efetuará monitoramento do local para coibir a reabertura e conduzirá os responsáveis à autoridade policial em caso de infração, por crime de desobediência, cabendo à Subprefeitura as providências de relacração e aplicação das sanções agravadas previstas na legislação pertinente.

Art. 7º. O Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M, por meio da Secretaria Municipal de Segurança Urbana, e a Secretaria Municipal de Coordenação das

27
0246. 38
desv
a

Subprefeituras poderão firmar parcerias e convênios e editar portarias conjuntas com organizações afins, visando aos propósitos previstos neste decreto.

Art. 8º. O Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M poderá requisitar apoio das Secretarias Municipais, no âmbito de suas competências, a fim de auxiliar nas operações realizadas para o combate ao comércio irregular e delitos conexos.

Art. 9º. Os produtos ilícitos apreendidos serão acondicionados em embalagens apropriadas, fechadas por lacre, identificadas por lojas ou boxes e natureza dos produtos, e encaminhadas aos depósitos da Polícia Civil, da Receita Federal ou da Prefeitura, conforme a competência, para efeito dos inquéritos instaurados e, no caso de produtos contrafeitos, seus exemplares serão submetidos à perícia.

§ 1º. A Secretaria Municipal de Segurança Urbana poderá viabilizar e manter depósitos específicos, dotados de sistema de segurança e procedimentos de controle, para a guarda dos produtos de apreensões resultantes do combate à pirataria ou contrafação e ao contrabando ou descaminho, especialmente os decorrentes das ações de que trata o artigo 2º deste decreto.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Segurança Urbana designará os agentes que atuarão nos procedimentos de controle e proteção dos depósitos, bem como os responsáveis pela exibição dos produtos perante a autoridade competente, conforme o caso e os entendimentos estabelecidos.

§ 3º. Os produtos apreendidos de origem duvidosa serão encaminhados ao depósito da Subprefeitura competente ou indicado pela Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras.

Art. 10. A suspeita de existência de produtos falsificados, pirateados, contrabandeados ou fruto de descaminho, comercializados ou estocados por ambulante ou estabelecimento, poderá ser comunicada à Subprefeitura, à Central de Atendimento 156 da Prefeitura Municipal de São Paulo, à Central 153 da Guarda Civil Metropolitana e a outros, conforme acordos firmados.

Parágrafo único. Todas as denúncias serão disponibilizadas ao Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGI-M e às Subprefeituras, que planejarão ou adotarão as providências necessárias, em articulação com os organismos municipais, estaduais e federais, conforme o caso.

Art. 11. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogado o Decreto no. 47.801, de 23 de outubro de 2006.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 21 de junho de 2011, 458º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

RONALDO SOUZA CAMARGO, Secretário Municipal de Coordenação das Subprefeituras

EDSOM ORTEGA MARQUES, Secretário Municipal de Segurança Urbana

NELSON HERVEY COSTA, Secretário do Governo Municipal

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 21 de junho de 2011.

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:

- a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;
- b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo,
- c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Manipulador de alimentos. Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato

com os alimentos Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos

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

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

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

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

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

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

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

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

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

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

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

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

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

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

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

2.3 Áreas Externas e Internas - Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

2.3.1. Toda construção deve garantir a acessibilidade à pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida conforme legislação vigente

2.3.2. Os estabelecimentos não podem ter comunicação direta com dependências residenciais, bem como ser utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim. O descanso durante as pausas deve ocorrer em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos

2.3.3. Os ralos e as grelhas devem ser em número suficiente de forma que seja possível o adequado escoamento de líquidos. Devem ser dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.

2.3.3.1. É proibida a instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias.

2.3.4 É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

- I. Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais,
- II. Possuir capacidade e vazão suficientes,
- III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável,
- IV. Possuir superfície lisa,
- V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras
- VI. Ser mantido bem vedado,
- VII. Possuir extravasador na sua parte superior

2.4 Área interna - As instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, apresentar fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada

2.4.1. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos, o padrão do cardápio e os sistemas de distribuição e venda.

2.4.2. As instalações devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no setor

2.4.3 As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos demais setores

2.4.3.1. Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos

2.4.3.2. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem estar higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos.

2.4.4. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

2.4.5. 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 vazio 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, pó, fumaça, gordura e condensação de vapores.

2.4.15.1. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

2.4.15.2. O pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local. O pé-direito deve ter, no mínimo, 2,70 metros.

2.4.15.3. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meio de aberturas na edificação, devem ser instalados sistemas de climatização compatíveis com as dimensões das instalações, o número de ocupantes e as características do processo produtivo, de acordo com os parâmetros e os critérios estabelecidos na legislação específica. A direção do fluxo de ar deve ser da área limpa para a suja e não deve incidir sobre os alimentos expostos e os funcionários daquela área.

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

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

Folha 6343
Proc. Nº. 026115
Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

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

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

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

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

I. Sanitários para funcionários e público;

II. Vestiários para os funcionários,

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

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

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

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

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

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática,

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

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

VI. Suporte para papel higiênico devidamente suprido.

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

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

2.4.21.2. Para os estabelecimentos comerciais classificados como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros na proporção de um para cada vinte funcionários

2.4.22. As instalações sanitárias destinadas ao público devem possuir.

I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento,

II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa,

III. Mictórios com descarga, preferencialmente automática,

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

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

VI. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido.

2.4.22.1. Os estabelecimentos com área de consumação para o público devem dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, exceto quando instalados em centros comerciais que ofereçam esse serviço. Os equipamentos e acessórios devem ser instalados de forma que possam ser utilizados por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida

2.4.23. Nos locais onde não há consumação é opcional a instalação de sanitário para o público.

2.4.24. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

2.4.25. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto

2.4.26. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. As caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas

2.4.27. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

2.4.28. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado. As tubulações devem possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

2.4.29. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas de acordo com as normas vigentes. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

2.4.29.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve obedecer à especificação do fabricante.

2.4.30. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

3 EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1. Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

3.2. As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques, balcões de distribuição, carrinhos para transporte de alimentos e demais móveis, equipamentos e utensílios devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

3.3. As empresas devem dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, pHmetros, termômetros, termohigrômetros, higrômetros, entre outros.

3.4. Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

3.4.1. As empresas devem manter registros de controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, além de manter a disposição da autoridade sanitária comprovante da execução do serviço realizado por empresa acreditada em órgão oficial competente.

3.5. As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário.

3.6. Os móveis das áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos estão livres das exigências do item anterior. Os mesmos devem ser mantidos limpos e bem conservados.

3.7. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário.

- 3.8. Os equipamentos devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e sem vazamentos ou gotejamento
- 3.9. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.
- 3.10. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro
- 3.11. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.
- 3.12. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir.
- 3.13. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores
- 3.14. Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados, de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição.
- 3.15. É proibido em fornos a lenha o uso de madeira provida de demolição, móveis, caixas e aquelas utilizadas em obras
- 3.16. O arranjo físico dos equipamentos e dos móveis deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários
- 3.17. O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores
- 3.18. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência
- 3.19. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó
- 3.20. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos e embalagens devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.
- 3.21. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, tais como partes móveis, zonas entrantes, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores
- 3.22. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que
- I. Sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;
 - II. Não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;
 - III. Possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador,
 - IV. Não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental;
 - V. Não acarretem riscos adicionais.

Folha 36 fls. 46
Proc. Nº. 026/15
L. de San. e Hig. - ANVISA
RF 11.274

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 a 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 regulanzados 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 de saneamento;
- IV. Lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;
- V. Diluir produtos detergentes e saneantes contrariando a recomendação do fabricante,

VI Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

VII Manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias

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

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

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

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

5 RECEBIMENTO

5.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis. O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos

5.2. É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos

5.3. Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

5.4. Os produtos devem permanecer nesta área apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento

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

5.6. No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores

5.7. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. Deve-se, ainda, observar.

I. Integridade e legibilidade da rotulagem,

II. Denominação de venda,

III. Data de validade;

IV. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;

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

VI. Temperatura dos alimentos perecíveis que, quando do recebimento, devem obedecer aos seguintes parâmetros

a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

b) Pescados resfriados crus no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante,

Folha 38
Data: 02/11/15
Assinatura: [assinatura]
RF 11.274

- 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 descartáveis, em 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.

Folha 39
Proc. Nº. 026.115
Assinado digitalmente por
Sérgio Roberto Nogueira
RF 11.274

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 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-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento

6.9. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade

6.10. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

6.11. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.

6.12. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos

6.13. Os equipamentos de refrigeração devem ser dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.

6.14. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes.

6.15. Os alimentos estocados em câmaras frias devem ser armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio. Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores.

6.16. Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados e outros produtos crus devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando da existência de apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro

6.17. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, semiprontos e pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus ou não higienizados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos

6.18. Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas específicas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato direto com os alimentos do recipiente inferior, quando empilhados. O material descartável utilizado neste procedimento não deve ser reaproveitado.

6.19. Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.20. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

6.21. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

6.22. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.

6.23. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir.

- I. Antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica,
- II. Revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem,
- III. Prateleiras confeccionadas com material sanitário,
- IV. Estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento;
- V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII. Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;
- IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

6.24. As embalagens dos alimentos armazenados devem estar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento.

6.25. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, entre outros produtos, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.26. Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso.

6.27. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade.

6.28. Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade

6.29. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

- I De 0 a - 5°C. 10 dias,
- II De - 6 a - 10°C. 20 dias,
- III. De -11 a -18°C. 30 dias,
- IV. Abaixo de -18°C. 90 dias.

6.30. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

- I Leite e derivados: no máximo a 7° C por 5 dias,
- II Ovos e outros produtos: no máximo a 10°C por 7 dias,
- III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída no máximo a 4° C por 3 dias;
- IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por 2 dias,
- V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias;
- VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração no máximo a 5°C por 5 dias;
- VII. Frios e embutidos fatiados, picados ou moldos: no máximo a 4°C por 3 dias,
- VIII. Alimentos pós-cozção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;
- IX. Pescados pós-cozção: no máximo a 2°C por 1 dia;
- X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6 °C até 8°C por 1 dia;
- XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia,
- XII. Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana. no máximo a 5° C por 3 dias;
- XIII. Para os demais alimentos preparados. no máximo a 4°C por 3 dias

6.31. Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas no item 6.30, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido

6.31.1. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 6.29 e 6.30 devem ser descartados.

6.32. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro.

6.33. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos

6.34 Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados

6.35. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, e que não atenderem o estabelecido no Subitem 6 1.2, devem ser descartados

6.36. É vedada a utilização de sacolas para transporte de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos nos equipamentos de refrigeração e de aquecimento de refeições.

7. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO

7.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e acondicionamento dos alimentos deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.1.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada

7.2. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos.

7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.4. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

7.5. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência

7.6. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente e potável

7.7. Todos os equipamentos e utensílios que entrarem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

7.8. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada

7.9. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

I Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas;

II Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores,

III. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta,

IV. Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado;

V. Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante

7.9.1. Não precisam sofrer desinfecção:

I As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor,

II As frutas cujas cascas não serão consumidas;

III. As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas cujas cascas não serão utilizadas no processo

7.10. Para higienização de vegetais os estabelecimentos devem possuir utensílios, equipamentos ou cubas de material não contaminante, próprios para este fim, resistentes à corrosão, de tamanho que permita a

Folha 43 53
Proc. Nº. 026/13
Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

imersão completa dos mesmos, e em número suficiente de acordo com as quantidades de alimentos manipulados e os procedimentos utilizados

7.11. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes

7.12. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária

7.13. Os produtos hortifrutícolas minimamente processados devem ser manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos

7.14. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalgue deve ser realizado:

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

II Por meio de fervura

7.15. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote

7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote

7.17. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas

7.18. Os produtos congelados devem ser preparados segundo a recomendação do fabricante expressa na rotulagem. Na ausência dessa informação, o descongelamento pode ser realizado diretamente sob cocção, desde que o método de cocção assegure o disposto no subitem 7.21

7.19. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semiprontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio. Devem ser asseguradas as condições estabelecidas no subitem 7.21

7.20. Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos

7.22. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o alimento preparado deve ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado.

7.23. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante.

7.24. As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C

7.25. A reutilização de óleos e gorduras só é permitida enquanto estes não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor.

7.26. Os óleos e gorduras devem ser filtrados em filtros próprios. Em caso de utilização de filtros próprios, devem ser obedecidas as recomendações do fabricante e observadas as características físicas, químicas e sensoriais dos óleos e gorduras.

7.27. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

- I. Não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas,
- II. Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca, de forma a evitar a contaminação cruzada,
- III. São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

7.28. Na etapa de reaquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C.

7.29. É vedada a utilização de restos alimentares.

7.30. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos.

7.31. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.

8. EMBALAGEM E ROTULAGEM

8.1. As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas. Devem ser adequadas às características intrínsecas do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

8.1.1. As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

8.2. A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características.

8.2.1. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

- I. Denominação de venda do alimento,
- II. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção,
- III. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados,
- IV. Data de validade,
- V. Identificação do lote,
- VI. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário,
- VII. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que possam sofrer alterações após a abertura das embalagens,
- VIII. Informação nutricional, conforme legislação vigente,
- IX. Registro, quando obrigatório.

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

I. Denominação de venda do alimento,

II. Marca,

III. Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. Data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. Indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições.

9 DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO

9.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais

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

9.1.2. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos de forma a propiciar o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos

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

9.2.1. As plantas em terra não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, sobre balcões e mesas de distribuição. É vedada a adubação orgânica

9.3. É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

9.4. É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente

9.5. É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto

9.6. É proibido expor para venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros

9.7. As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos devem ser higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos

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

9.9. É proibido expor para venda, em sistema de autosserviço, alimentos não embalados, exceto vegetais não higienizados, grãos e refeições prontas para consumo imediato servidas em restaurantes e similares

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

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

9.11. No comércio varejista de carnes, somente será permitido empanar e adicionar temperos em carnes quando existir local que atenda os mesmos requisitos da área de pré-preparo. O responsável pelas atividades deve estar devidamente treinado em manipulação de carnes.

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

9.12 São proibidas a comercialização e a utilização de carne seca, carne de sol, charque e outros produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sem registro nos órgãos oficiais competentes

9.13. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados desde que esteja em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem e que ocorra em estabelecimentos que possuam equipamentos destinados para este fim. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo. Deve ser informada, também, a data de descongelamento do produto

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

9.15. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser mantidos limpos e bem conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material sanitário, conforme as características dos alimentos.

9.16. Os produtos vendidos a granel devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações.

I. Denominação de venda do produto,

II. Marca,

III. Data de validade segundo a recomendação do fabricante.

9.17. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização

9.18. Os expositores de alimentos resfriados e congelados devem indicar, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais vigentes

9.19. Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

9.20. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos

9.21. Os alimentos das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos

9.22 O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.

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

9.23. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C

9.24. Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros

I. Alimentos quentes.

a) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo por 6 horas,

b) Em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação.

a) Até 10°C, por no máximo 4 horas,

Folha 47
Proc. Nº. 026/15
Livro Salomão Nogueira
R.F. 11.274

b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas. Exceto preparações com pescados e carnes cruas

9.25. Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C

9.26. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 9.24 e 9.25 devem ser descartados.

9.27. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos

9.28 É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, em tamanho e local de ampla visibilidade, afixado s em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente

9.28 1. Nos estabelecimentos que operam no sistema de autosserviço, as bebidas alcoólicas deverão ser dispostas em locais ou estandes específicos, distintos dos demais produtos expostos, com a afixação da sinalização de proibição, conforme regulamentação vigente

10 TRANSPORTE

10 1. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

10 1.1 É proibido o transporte de pessoas e animais junto com alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos

10.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

10 2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

10 3. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.

10.3 1. Os procedimentos para a utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado

10.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

10 5. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

10 6. As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

10.7. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos

10 8. Os equipamentos de refrigeração devem garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto

10 9 Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura

10.10 Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas

- I. Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;
- II. Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;
- III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;
- IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 5°C;
- V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C;
- VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;
- VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C

10.11. A exigência de veículos com equipamentos de refrigeração fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto

10.11.1 Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura

10.11.2 Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

10.12. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim

10.12.1. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

10.12.2 É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

10.13 Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada

10.14 Os estabelecimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato são obrigados a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido

10.15. A água potável deve ser transportada em tanque.

I. Revestido de material anticorrosivo, atóxico e que não altere a qualidade da água;

II. Provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização;

III. Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior,

IV. Provido de mangueira para transferência da água do tanque para o reservatório do usuário dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação,

V. Higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses. Para desinfecção deve ser utilizado produto regularizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante

10.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, a seguinte inscrição: "Transporte de Alimentos ou Água Potável", nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível", quando for o caso.

11. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

11.1. A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público

ou de fonte alternativa, deve ser potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

11.2. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

11.3. O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias adequadas

11.4. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente

11.5. O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água

11.6. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais

11.7. A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes

11.8. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água desde que devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde

11.8.1. A água onuda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente

11.9 A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água onuda de solução alternativa

11.10 A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto

11.11. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provida de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água

11.12. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto

11.13. O vapor utilizado na produção de alimentos não pode representar risco de contaminação para os produtos e para as superfícies que entrem em contato com estes

11.13.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações e corrosão nas tubulações, e eliminar possíveis contaminações.

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1 Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes

12.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes.

12.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

12.4. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de uso de saneantes desinfestantes, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da

empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

12.4.2 A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

12.4.3 A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

13 RESÍDUOS

13.1. Os estabelecimentos devem contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsáveis pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas e externas

13.2. No interior dos estabelecimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, construídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos, que devem ser retirados sempre que necessário. O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta.

13.3. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos próprios para lixo domiciliar ou comercial, confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio.

13.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.5. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada

13.6. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem mantidos organizados e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores

13.7. É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e no lixo.

13.8. Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível".

13.9. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos, de óleo e gordura comestível, sebo e ossos para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes

13.10. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada cadastrada no Departamento de Limpeza Urbana/Secretaria de Serviços/Prefeitura do Município de São Paulo e no contrato deve constar o destino do material recolhido

13.11. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão oficial competente

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1 O fornecedor deve ser selecionado por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, gestão 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:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios,
- II. Higienização do reservatório de água,
- III. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa,
- IV. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores,

V. Manejo dos resíduos;

VI. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

VII. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

VIII. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

IX. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto final;

X. Programa de recolhimento de alimentos

14.10. Os estabelecimentos do comércio varejista, cozinhas industriais e as cozinhas institucionais devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios,

II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores,

III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV. Higienização do reservatório de água,

V. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa

14.11. Os estabelecimentos do comércio atacadista de alimentos devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados

I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores,

III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV. Programa de recolhimento de alimentos,

V. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

VI. Higienização do reservatório de água,

VII. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.12. Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização para estes grupos de alimentos

15. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

15.1. O manipulador deve manter o asseio pessoal

I - Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;

II - Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes,

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

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

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

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

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

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

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

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

15.7. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a higienização corporal.

15.7.1. As peças de roupas dos uniformes disponíveis para os funcionários devem possibilitar a troca diária e aquela necessária em casos emergenciais

15.8. Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

15.9. Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção inclusive, aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas.

15.10. O avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, durante as etapas de higienização de utensílios e de vegetais, durante a manipulação de pescados e carnes cruas, e de outros alimentos que possam contaminar os uniformes, sendo vedada sua utilização próxima à fonte de calor. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.

15.11. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

15.12. As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e, quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura, e outras que acarretem riscos de acidentes. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos

15.13. A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPIs) em número suficiente e em tamanhos adequados considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.

15.14. É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho

15.15. Os EPIs devem estar limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários em local de fácil acesso.

15.16. É obrigatório o uso de EPIs para funcionários que trabalhem no interior de câmaras frias e para os que movimentem mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

15.17. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes. Quando necessário, no corte de vegetais e outros produtos, devem ser utilizadas luvas de material resistente ao corte e adequado à manipulação de alimentos. Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

15.17.1 As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

15.18 As luvas térmicas devem ser mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos

15.19. É obrigatório o uso de luvas de cano longo durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. Após a utilização as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e

guardadas em local próprio. As luvas devem ser confeccionadas com material resistente ao manuseio de produtos químicos utilizados.

15.20 O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

- I Chegar ao trabalho;
- II Utilizar os sanitários ou vestiários;
- III Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- IV Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- V. Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
- VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, tocar no corpo ou cabelo;
- VII. Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- VIII. Manipular lixo e outros resíduos;
- IX. Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- X. Pegar em dinheiro;
- XI. Tocar em máscaras;
- XII. Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.

15.21. É obrigatório o abastecimento das pias exclusivas para a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

15.22. Nas áreas destinadas ao consumo de alimentos, depósitos, áreas de guarda de resíduos e em outras áreas, as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro e toalha de papel não reciclado.

15.23. Nos sanitários para o público as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.

15.24. Em locais próximos as pias exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

15.25. Próximo às pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar disponíveis lixeiras sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.

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

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

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

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

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

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

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

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

- I. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;
- II. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- III. Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados

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

- I. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica;
- II. O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

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

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

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

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

15.36. O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de trabalho deve ser realizado com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, nos termos da legislação vigente.

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

Folha 56
Pág. Nº 266/15
1.ª Vice-Prefeito
Dr. Salomão Nogueira
11.274

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 lactantes, alimentos para idosos, alimentos para atletas e embalagens fabricadas com novas tecnologias.

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

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

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

- I. Elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionários;
- II. Elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;
- III. Elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs;
- IV. Acompanhamento das inspeções realizadas por autoridade sanitária e prestação de esclarecimentos sobre fórmulas, composição dos produtos, processos de produção, práticas e procedimentos adotados;
- V. Notificação aos órgãos de vigilância em saúde dos casos e surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco a saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir riscos à saúde;
- VI. Implantação e implementação de serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos;
- VII. Implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;
- VIII. Elaboração de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto

16.3. Em cumprimento do que dispõe o Artigo 179, Inciso XVII, da Lei Municipal 8 989, de 29 de outubro de 1979, os servidores lotados nas unidades que constituem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde não podem assumir a responsabilidade técnica de empresas ou entidades públicas ou privadas, nem tampouco prestar-lhes consultoria ou assessoria em matéria de vigilância em saúde.

17. DOCUMENTAÇÃO

17.1. Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

17.2 Todos os estabelecimentos devem possuir os documentos apresentados a seguir:

- I. Registros das reclamações efetuadas por consumidores;
- II. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- III. Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;
- IV. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;
- V. Comprovantes de higienização do reservatório de água;
- VI. Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme estabelecido no item Controle de Qualidade deste Regulamento. Os POPs devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado, concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, o POP deve contemplar esta operação;

b) Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água: devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações;

c) Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores: devem abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização;

d) Manejo dos resíduos: devem indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento;

e) Controle integrado de vetores e pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas,

f) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: devem especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado;

g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado: devem contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote e a determinação do prazo de validade,

h) Programa de recolhimento de alimentos: devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade. O Programa escrito para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança deve conter minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação. A empresa deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança;

i) Higienização de frutas, verduras e legumes: devem conter informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

VII. Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

VIII. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste regulamento e de outras legislações específicas, quando couber.

17.3. Considerando-se as atividades desenvolvidas e as características dos estabelecimentos, os mesmos devem possuir os documentos referidos a seguir:

I Comprovante de contratação do responsável técnico,

Folha 58
Proc. Nº. 026/15
optante pelo
Sistema Tributário Simples;
RF 11.274

- II. Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para as empresas classificadas como EPP ou ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;
- III. Comprovante de treinamento específico para manipulação de carnes com registro nominal de participação dos funcionários do comércio varejista de carnes que realizem atividades de empanar e adicionar temperos em carnes;
- IV. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;
- V. Planilhas de controle de temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de alimentos congelados e refrigerados e exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não;
- VI. Planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras;
- VII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;
- VIII Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;
- IX. Cadastro de fornecedores para as empresas classificadas como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;
- X. Comprovações de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;
- XI. Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;
- XII. Comprovações de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;
- XIII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;
- XIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;
- XV. Comprovações de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;
- XVI. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;
- XVII. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem;
- XVIII. Comprovações de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;
- XIX. Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos;
- XX. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;
- XXI. 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, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas,

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

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

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

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

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

XXIV 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, VIII), 17.3 (VII, XVI, XVII, XIX, XX) devem permanecer arquivados pelo período de uso ou validade dos mesmos

17.8 Os documentos, ou cópia destes, citados no item 17.3 (II, III) deve permanecer arquivado permanentemente

17.9 O documento, ou cópia deste, citado no item 17.3 (XII) deve permanecer arquivado pelo prazo de validade dos produtos alimentícios nos quais foi utilizada a água

17.10 Deve ser mantido arquivado o último documento emitido ou elaborado, ou cópia deste, que comprove a realização das atividades citadas nos itens 17.2 (VII), 17.3 (VI, X, XV, XVIII, XXII, XXIII, XXIV, XXV)

18 REFERÊNCIAS

- Constituição Federal, de 05/10/88 - Constituição da República Federativa do Brasil – 1988, e suas alterações DF, BR

- Constituição Estadual, de 05/10/89 – Constituição do Estado de São Paulo – 1989, e suas alterações DF, BR.

- Decreto-Lei 986, de 21/10/69 - Institui Normas Básicas sobre Alimentos DF, BR.

- Decreto-Lei 7841, de 08/08/45 - MME - Código de Águas Minerais DF, BR

- Decreto 30691, de 29/03/52 - Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal DF, BR

- Decreto 1255, de 25/06/62 – Altera o Decreto 30691, de 29/03/52 que Aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal DF, BR

- Decreto 5296, de 02/12/04 - Regulamenta as Leis 10048, de 08/11/00, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10098, de 19/12/00, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a

promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 9294, de 15/07/96 - Dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art 220 da Constituição Federal. DF, BR.

- Lei 11725, de 19/06/08 - Altera a Lei 9503, de 23/09/97, que 'institui o Código de Trânsito Brasileiro', e a Lei 9294, de 15/07/96, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal, para inibir o consumo de bebida alcoólica por condutor de veículo automotor, e dá outras providências. DF, BR.

- Decreto 1255, de 29/09/94 – Promulga a Convenção 119, da Organização Internacional do Trabalho, sobre Proteção das Máquinas, concluída em Genebra, em 25/06/63. DF, BR.

- Decreto 6523, de 31/07/08 - Regulamenta a Lei 8078, de 11/09/90, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC. DF, BR.

- Decreto 45248, de 28/09/00 – Dá nova redação ao artigo 461 do Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei 211, de 30/03/70, aprovado pelo Decreto 12342, de 27/09/78, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria da Saúde e dá providência correlata. SP, BR.

- Decreto 52031, de 27/12/10 - Regulamenta a Lei 14724, de 15/05/08, que dispõe sobre a obrigatoriedade das danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares fornecerem, gratuitamente, água potável, bem como proverem os meios adequados à prestação de primeiros socorros, a seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 41788, 13/03/02 - Regulamenta a Lei 13113, de 16/03/01, que dispõe sobre a proibição do uso de materiais, elementos construtivos e equipamentos da construção civil constituídos de amianto. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 48172, de 06/03/07 – Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50079, de 07/10/08 - Regulamenta disposições da Lei 13725, de 09/01/04; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e revoga o Decreto 44577, de 07/04/04. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50284, de 01/12/08 - Regulamenta a Lei 14487, de 19/07/07, que introduz o Programa de Conscientização sobre a Reciclagem de Óleos e Gorduras de Uso Culinário no Município de São Paulo, bem como a Lei 14698, de 12/02/08, que dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP, BR.

- Lei 1283, de 18/12/50 - Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configuram as Infrações à Legislação Sanitária Federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 7889, de 24/11/89 – Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.

- Lei 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde. DF, BR.

- Lei 9782, de 26/01/99 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 8069, de 13/07/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente. DF, BR.

- Lei 10098, de 19/12/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 11126, 27/06/05 - Dispõe sobre o direito do portador de deficiência visual de ingressar 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 14732, de 28/05/08 - Dispõe sobre as pizzarias, restaurantes e demais empresas que fazem entrega de alimentos para consumo imediato, obrigadas a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14698, 12/02/08 - Dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP.
- Lei 14973, de 11/09/09 - Dispõe sobre a organização de sistemas de coleta seletiva nos grandes geradores de resíduos sólidos do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.
- Resolução 23, de 15/03/00 – MS/ANVISA – Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.
- Resolução-RDC 27, de 06/08/10 – MS/ANVISA - Dispõe sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. DF, BR.
- Resolução-RDC 35, de 17/06/09 - MS/ANVISA - Ovos. Instruções de conservação e consumo. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. DF, BR.
- Resolução-RDC 218, de 29/07/05 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. DF, BR.
- Resolução-RDC 173, de 13/09/06 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. DF, BR.
- Resolução-RDC 45, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). DF, BR.
- Resolução-RDC 46, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de "aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)". DF, BR.
- Resolução-RDC 34, de 16/08/10 - MS/ANVISA – Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Desinfestantes. DF, BR.
- Resolução-RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes Fortemente Ácidos e Fortemente Alcalinos. DF, BR.
- Resolução-RDC 259, de 20/09/02 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. DF, BR.
- Resolução-RDC 360, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. DF, BR.

- Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.
- Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos DF, BR.
- Resolução-RE 176, de 24/10/00 - MS/ANVISA - Orientação Técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo DF, BR
- Resolução-RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados artificialmente, de Uso Público e Coletivo. DF, BR
- Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR
- Resolução-RDC 184, de 22/10/01 – MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR
- Resolução-RDC 91, de 11/05/01 – MS/ANVISA – Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos DF, BR
- Resolução-RDC 14, de 28/02/07 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para Produtos Saneantes com Ação Antimicrobiana Harmonizado no Âmbito do Mercosul. DF, BR.
- Resolução-RDC 211, de 14/07/05 – MS/ANVISA - Estabelece a definição e a classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes, conforme anexos I e II desta resolução DF, BR.
- Resolução-RDC 52, de 22/10/09 – MS/ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências DF, BR.
- Resolução-RDC 274, de 22/09/05 - MS/ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo DF, BR.
- Resolução Conjunta 3, de 21/06/06 - SES/SERHS/SMA – Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vigilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de mananciais subterrâneos. SP, BR.
- Resolução Conjunta 1, de 26/12/01 – SS/SAA – Dispõe sobre os açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes frescas que optarem por temperar as carnes SP, BR.
- Resolução 42, de 19/06/09 - SAA - Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados SP, BR.
- Resolução SS 48, de 31/03/99 – SES/CCD/CVS - Dispõe sobre o transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências SP, BR.
- Resolução SS 65, de 12/04/05 - SES/CCD/CVS - Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo e dá outras providências SP, BR.
- Portaria 518, de 25/03/04 - MS/GM - Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências DF, BR
- Portaria 854, de 04/07/05 - MD/SELOM - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares DF, BR
- Portaria 1428, de 26/11/93 - MS/GM - Regulamento Técnico Sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos. DF, BR

Folha 64
Proc. Nº. 026/15
LIVRE Selo de Nogueira
RF 11.274

- Portaria 304, de 22/04/96 – MAPA/GM - Determina que os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até sete graus centígrados DF, BR.
- Portaria 89, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista previamente embaladas e identificadas. DF, BR.
- Portaria 90, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate DF, BR
- Portaria 326, de 30/07/97- MS/SVS - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos. DF, BR
- Portaria 3523, de 28/08/98 – MS/GM – Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de Ambientes Climatizados. DF, BR
- Portaria 368, de 04/09/97 - MAPA/GM - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.
- Portaria 152, de 26/02/99 – MS/ANVISA - Regulamento Técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas. DF, BR.
- Portaria 540, de 27/10/97 - MS/SVS - Aprova o Regulamento Técnico Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. DF, BR.
- Portaria 3214, de 08/06/78 - MTb/SIT - Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas a Segurança e Medicina do Trabalho. DF, BR.
- Portaria 1, de 13/01/98 - SES/CVS – Dispõe sobre Responsabilidade Técnica e Boas Práticas de Fabricação. SP, BR
- Portaria 6, de 10/03/99 – SES/CVS - Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.
- Portaria 15, de 07/11/91 - SES/CVS - Normatiza e padroniza o transporte de alimentos destinados ao consumo humano SP, BR.
- Portaria 9, de 16/11/00 - SES/CVS - Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. SP, BR.
- Portaria 18, de 09/09/08 – SES/CVS - Aprova alteração do item 4 – Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 – Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS 6, de 10/03/99, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.
- Portaria 110, de 21/10/00 – SMA/SEMAB – Veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão manter a integridade e qualidade dos produtos e manter a higiene e conservação dos alimentos. São Paulo, SP, BR
- Portaria 1931, de 07/11/09 - SMS.G - Disciplina os procedimentos necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, bem como à alteração e atualização dos dados constantes do referido Cadastro. São Paulo, SP, BR
- Portaria 42, de 05/11/10 - SMSP/ABAST - Obriga os responsáveis pelos locais das operações de manipulação de alimentos fora do recinto das feiras a participar de "Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para Feiras Livres", ministrado pela Supervisão Geral de Abastecimento – ABAST. São Paulo, SP, BR.
- Portaria 11, de 28/05/10 – SMSP/ABAST - Disciplina a aplicação do Decreto 41425/01, que dispõe sobre o funcionamento dos Mercados, Centrais de Abastecimento e dos Frigoríficos Municipais, e do Decreto

44754/04, que cria o Complexo de Abastecimento Cantareira, constituído pelos Mercados Municipais Paulistano e Kinjo Yamato São Paulo, SP, BR

- Norma Regulamentadora 1 – MTE - NR 1 e suas alterações – Disposições Gerais DF, BR
- Norma Regulamentadora 2 – MTE - NR 2 e suas alterações – Inspeção Prévia DF, BR
- Norma Regulamentadora 3 – MTE - NR 3 e suas alterações – Embargo ou Interdição DF, BR
- Norma Regulamentadora 5 – MTE - NR 5 e suas alterações - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes DF, BR
- Norma Regulamentadora 6 – MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI DF, BR
- Norma Regulamentadora 7 – MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional DF, BR
- Norma Regulamentadora 8 – MTE - NR 8 e suas alterações - Edificações DF, BR
- 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 Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos DF, BR
- Informe Técnico 31, de 30/07/07 – ANVISA/MS - Esclarecimentos sobre a utilização de climatizadores (sistema de aspersão) em áreas de manipulação, armazenamento e comercialização de alimentos DF, BR.
- Informe Técnico 11, de 05/10/04 – ANVISA/MS - Assunto Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras DF, BR
- Comunicado 60, de 08/03/07 - SES/CVS - Define procedimentos para cadastramento na exploração de águas subterrâneas na Solução Alternativa de Abastecimento de Água para Consumo Humano. SP, BR
- Comunicado CVS 6, de 12/01/11 – SES/CVS - Limpeza e desinfecção de caixas d'água SP, BR
- Informe-Net DTA - SES/CVE/DDTHA - Manual de Doenças Transmitidas por Água e Alimentos – Diphyllobothrium ssp./Difilobotríase, 2005 SP, BR
- Informações Básicas sobre a Difilobotríase – Perguntas e Respostas - elaboradas pela equipe técnica da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, 2008. Secretaria de Estado da Saúde/Coordenação de Controle de Doenças/Centro de Vigilância Epidemiológica "Professor Alexandre Vranjac" /Divisão de Doença de Transmissão Hídrica e alimentar. SP, BR
- Comunidade 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 - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005 44p
- Aprovação de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia no Brasil/Guia de Aditivos e Coadjuvantes – 2009 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Brasília. ANVISA, 2009 1º ed 36p
- O Agente Comunitário de Saúde no Controle da Dengue - Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde Série F Comunicação e Educação em Saúde – Brasília : Ministério da Saúde, 2009 36 p
- Comercialização de Pescado Salgado e Seco: Cartilha Orientativa, 2007. Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS, com apoio técnico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde/ANVISA DF, BR.
- Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas / Fundação para o Desenvolvimento da Educação - SES/SE/FDE - 2 ed São Paulo . FDE/DOS, 2009. 36 p
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 6675 – Instalação de condicionadores de ar de uso doméstico (tipo monobloco ou modular), 30/08/93 Rio de Janeiro, RJ, BR
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, 30/06/00 Rio de Janeiro, RJ, BR
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR 9191 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo – Requisitos e método de ensaio, 30/10/02 Rio de Janeiro, RJ, BR
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9º edição, 2009 São Paulo, SP, BR
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA Manual - Série Qualidade - PROFIQUA, 2º edição, 2000 Higiene e sanitização para empresas de alimentos São Paulo, SP, BR
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 3º 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 - PROFIQUA, 1º edição, 1996 Controle integrado de pragas São Paulo, SP, BR

- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFISQA, 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 - PROFISQA, 3ª edição, 1996. Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos. São Paulo, SP, BR
- Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição – CSAN. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos - Guia para Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, 2006. Lisboa, PT.
- Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos. Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006
- Food and Drug Administration – FDA. Food Code 2009. Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration U. S. Department of Health and Human Services - Public Health Service, Food and Drug Administration College Park, MD, 20740, US
- Associação da Restauração e Similares de Portugal - Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, 2006. Lisboa, PT.
- Organização Mundial da Saúde – OMS. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar, Genebra, CH. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual, 2006. Tradução: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA, Lisboa, PT.

Voltar

Imprimir

Folha 68 fls. 78
Proc. Nº. 026.115
LS
Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados . legis

Pesquisa : 14072

Total de referências 1

1/1

Título: LEI Nº 14.072 18/10/2005 (ver documento)

Sem revogação expressa

Ementa: Autoriza a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET a cobrar pelos custos operacionais de serviços prestados em eventos, relativos à operação do sistema viário.

Projeto: Projeto de Lei Nº 102/2005 (ver documento)

Autor(es): Chico Macena

Regulamentação: Decreto nº 46.942/2006 - Regulamenta esta Lei.; (ver documento)Decreto nº 51.953/2010 - Regulamenta esta Lei, revogando a regulamentação anterior. (ver documento)

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

[\[Back \]](#)

LEI Nº 14.072, DE 18 DE OUTUBRO DE 2005

(Projeto de Lei nº 102/05, do Vereador Chico Macena - PT)

Autoriza a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET a cobrar pelos custos operacionais de serviços prestados em eventos, relativos à operação do sistema viário. JOSÉ SERRA, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 14 de setembro de 2005, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º Fica a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET autorizada a cobrar pelos custos operacionais de serviços prestados, relativos à operação do sistema viário, decorrentes da realização de eventos, inclusive seus ensaios, realizados em via aberta à circulação, ou em locais fechados cujos reflexos possam perturbar ou interromper a livre circulação de veículos e pedestres, ou colocar em risco sua segurança.

§ 1º O recolhimento do valor cobrado conforme disposto no "caput" deste artigo deverá ser prévio à ocorrência do evento, sem o que o evento não estará autorizado a realizar-se.

§ 2º Os eventos ocorridos sem a prévia autorização, e que exigirem, por medidas de garantia da segurança e mobilidade de pessoas e bens, deverão ser cobrados de seus realizadores, pela Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, mesmo posteriormente à data de sua realização.

Art. 2º Excetuam-se do pagamento do preço correspondente aos custos operacionais e dos valores referentes aos equipamentos de sinalização utilizados os eventos exclusivamente de caráter:

- I - religioso;
- II - político-partidário;
- III - social, quando promovido por entidade declarada de utilidade pública, conforme legislação em vigor;
- IV - manifestações públicas, através de passeatas, desfiles ou concentração popular que tragam uma expressão pública de opinião sobre determinado fato;
- V - manifestações de caráter cívico de notório reconhecimento social.

Parágrafo único. Não farão jus à gratuidade mencionada no "caput" deste artigo as atividades que contenham comercialização de bens ou serviços, shows artísticos, exposição de marcas e/ou logotipos visando divulgação comercial de produtos ou serviços.

Art. 3º A Companhia de Engenharia de Tráfego - CET publicará no Diário Oficial do Município - DOM os preços correspondentes à prestação de serviços de acompanhamento dos eventos.

Parágrafo único. A Companhia de Engenharia de Tráfego - CET poderá reajustar periodicamente os preços relativos à prestação desses serviços.

Art. 4º O recolhimento do valor correspondente aos serviços prestados pela Companhia de Engenharia de Tráfego - CET não exime os realizadores do evento de outras providências junto aos demais órgãos públicos, bem como por possíveis danos causados à via pública, decorrentes da atividade realizada.

Art. 5º (VETADO)

Art. 6º Considera-se para efeito desta lei evento como sendo toda e qualquer atividade que interfira nas condições de normalidade das vias do município, perturbando ou interrompendo a livre circulação de pedestres e ou veículos, ou que coloquem em risco a segurança das pessoas e bens.

Art. 7º As despesas correrão por conta das disposições orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 8º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 18 de outubro de 2005, 452º da fundação de São Paulo.

JOSÉ SERRA, PREFEITO

Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 18 de outubro de 2005.

ALOYSIO NUNES FERREIRA FILHO, Secretário do Governo Municipal

Câmara Municipal de São Paulo

Folha

Proc. Nº. 026.115

Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

Base de dados . legis

Pesquisa : 51953

Total de referências 1

1/1

Título: DECRETO Nº 51.953 29/11/2010 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Confere nova regulamentação à Lei nº 14.072, de 18 de outubro de 2005, que autoriza a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET a cobrar pelos custos operacionais de serviços prestados em eventos, relativos à operação do sistema viário; revoga os Decretos nº 46.942, de 30 de janeiro de 2006, nº 47.541, de 3 de agosto de 2006, e nº 48.115, de 1º de janeiro de 2007.

Revogação: Revoga o Decreto nº 46.942/2006.; ([ver documento](#))Revoga o Decreto nº 47.541/2006.; ([ver documento](#))Revoga o Decreto nº 48.115/2007. ([ver documento](#))[[Back](#)]

PUBLICADO DOC 30/11/2010, p. 1-2 c. todas-1

DECRETO Nº 51.953, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2010

Confere nova regulamentação à Lei nº 14.072, de 18 de outubro de 2005, que autoriza a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET a cobrar pelos custos operacionais de serviços prestados em eventos, relativos à operação do sistema viário; revoga os Decretos nº 46.942, de 30 de janeiro de 2006, nº 47.541, de 3 de agosto de 2006, e nº 48.115, de 1º de fevereiro de 2007.

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:

Capítulo I

Das Disposições Gerais

Art. 1º. A cobrança, pela Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, dos custos operacionais referentes aos serviços prestados em eventos, relativos ao sistema viário, autorizada pela Lei nº 14.072, de 18 de outubro de 2005, passa a ser regida pelas disposições estabelecidas neste decreto.

Art. 2º. Para os fins deste decreto, consideram-se eventos, nos termos do artigo 6º da Lei nº 14.072, de 2005, toda e qualquer atividade que interfira nas condições de normalidade das vias do Município, perturbando ou interrompendo a livre circulação de pedestres ou veículos, ou colocando em risco a segurança de pessoas e bens.

§ 1º. Excetuam-se do pagamento do preço correspondente aos custos operacionais e dos valores referentes aos equipamentos de sinalização utilizados os eventos exclusivamente de caráter:

I - religioso;

II - político-partidário;

III - social, quando promovido por entidade declarada de utilidade pública, conforme legislação em vigor;

IV - manifestações públicas, por meio de passeatas, desfiles ou concentrações populares que tragam uma expressão pública de opinião sobre determinado fato;

V - manifestações de caráter cívico de notório reconhecimento social.

§ 2º. Não farão jus à gratuidade mencionada no § 1º deste artigo as atividades que envolvam a comercialização de bens ou serviços, shows artísticos, exposição de marcas, logomarcas ou logotipos visando à divulgação comercial de produtos ou serviços, excetuados os casos em que os valores arrecadados ou a contrapartida resultante da exposição de marcas, logomarcas e logotipos ou de shows artísticos sejam integralmente destinados a causas sociais, com fins beneficentes, filantrópicos ou, ainda, como donativos.

§ 3º. Equiparam-se às entidades de utilidade pública referidas no inciso III do § 1º deste artigo as pessoas jurídicas de direito privado sem fins lucrativos qualificadas como organizações da sociedade civil de interesse público - OSCIP, as associações organizadas com fins não econômicos e as fundações exclusivamente com fins religiosos, culturais ou assistenciais.

Art. 3º. Caberá à Secretaria Municipal de Transportes editar ato específico definindo os critérios, valores e procedimentos de apropriação dos custos de que trata o artigo 1º deste decreto, com base em proposta formulada pela Companhia de Engenharia de Tráfego - CET.

Art. 4º. O valor correspondente aos custos operacionais apurados nos termos deste decreto deverá ser recolhido previamente à ocorrência do evento, sem o que não estará ele autorizado a realizar-se, salvo nos casos de gratuidade previstos no § 1º do artigo 2º.

§ 1º. A autorização para a realização dos eventos somente será concedida ao respectivo responsável após a apresentação do comprovante do recolhimento do valor correspondente ao evento, nos termos do "caput" deste artigo.

§ 2º. O recolhimento do valor referido no "caput" deste artigo não elide a responsabilidade dos promotores do evento pelos danos que forem causados ao patrimônio público ou privado, nem os desobriga das demais providências que lhes compete adotar perante os órgãos competentes.

Art. 5º. Os eventos ocorridos sem a prévia autorização da CET terão os custos operacionais apurados acrescidos de 50% (cinquenta por cento), devendo seus promotores efetuar o pagamento do valor apurado no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do recebimento da respectiva notificação.

Parágrafo único. A realização dos eventos de que trata este decreto sem a prévia autorização correspondente acarretará a responsabilização pessoal, objetiva e solidária de seus promotores por todo e qualquer dano causado, sem prejuízo das demais sanções penais, civis e administrativas cabíveis.

Art. 6º. Na hipótese do evento ocorrer em desconformidade com a autorização expedida, gerando acréscimo dos serviços prestados, a CET apurará os custos operacionais adicionais, acrescidos de 50% (cinquenta por cento), devendo o pagamento da diferença do valor apurado ser feito por seus promotores no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da respectiva notificação.

Parágrafo único. O disposto no "caput" deste artigo aplica-se também aos eventos arrolados no § 1º do artigo 2º deste decreto que envolvam a comercialização de bens ou serviços, shows artísticos, exposição de marcas e/ou logotipos visando à divulgação comercial de produtos ou serviços, nos termos do § 2º do mesmo artigo, se desatendida a determinação constante de seu artigo 4º.

Art. 7º. A CET poderá, a qualquer momento, nos casos de emergência ou urgência que exijam a adequação do trânsito na área de abrangência do evento, suspender a sua realização, garantindo ao solicitante o direito de requerer uma nova autorização sem o recolhimento do valor correspondente ou proceder à devolução do valor correspondente à parte não realizada do evento, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 8º. Para eventos do mesmo promotor, que ocorram com frequência, havendo interesse das partes, poderá ser estabelecido pela CET procedimento de cobrança periódica para a sua realização.

Art. 9º. Para os efeitos deste decreto, os eventos ficam classificados em:

- I - concentrações públicas;
- II - obras e serviços;
- III - transportes especiais;
- IV - ocorrências especiais.

Capítulo II

Das Concentrações Públicas

Art. 10. Os eventos classificados como concentrações públicas abrangem, para os fins deste decreto, toda atividade ou manifestação geradora de agrupamento de pessoas, por quaisquer meios e para fins esportivos, sociais, cívicos, políticos ou religiosos, dentre outros, realizada em vias públicas ou áreas internas, públicas ou privadas, que causem reflexos na circulação e na segurança do sistema viário do Município.

Art. 11. Os promotores dos eventos definidos no artigo 10 deste decreto deverão requerer à CET autorização para sua realização, por meio do formulário "Solicitação para Autorização de Eventos - SAE", observados os prazos abaixo discriminados, fixados em razão do tipo de vias públicas, classificadas de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro - CTB:

- I - 30 (trinta) dias úteis de antecedência para os eventos realizados nas vias de trânsito rápido e arteriais;
- II - 10 (dez) dias úteis de antecedência para os eventos realizados nas vias coletoras ou locais.

§ 1º. O disposto neste artigo aplica-se também aos eventos citados no § 1º do artigo 2º deste decreto, mesmo que dispensados de pagamento.

§ 2º. O não cumprimento dos prazos acima estabelecidos poderá acarretar a não autorização do evento.

Folha 12 de 84
 Proc. Nº. 026/15
 Livia Salomão Nogueira
 RF 11.274

Art. 12. O formulário referido no artigo 11 deste decreto deverá ser acompanhado dos seguintes documentos:

I - relativos à identificação dos promotores do evento:

a) se pessoa física: cópia da cédula de identidade (RG), da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física do Ministério da Fazenda (CPF/MF) e de comprovante de endereço;

b) se pessoa jurídica: cópia do documento constitutivo da sociedade ou estatuto social devidamente registrado, da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) e da Inscrição Estadual ou Municipal, se houver;

II - planta contendo a localização do imóvel ou das vias públicas onde será realizado o evento;

III - no caso de competições esportivas, autorização expressa da confederação esportiva ou entidade a ela filiada para realização da prova esportiva.

Parágrafo único. Quando se tratar de evento cujo responsável pela realização seja órgão público ou ente da Administração Pública Direta ou Indireta, a documentação referida no "caput" deste artigo poderá ser substituída por ofício em papel timbrado do órgão solicitante, contendo as informações necessárias à autorização do evento.

Art. 13. Recebida a "Solicitação para Autorização de Evento - SAE", acompanhada dos documentos citados no artigo 12 deste decreto, ou o ofício mencionado em seu parágrafo único, a CET analisará o pedido, devendo manifestar-se em prazo não superior à metade daqueles fixados no artigo 11.

§ 1º. Se aprovado o pedido, a CET apurará os custos operacionais correspondentes ao evento.

§ 2º. A CET poderá exigir outras informações ou medidas complementares, necessárias à realização do evento, hipótese em que os prazos aplicáveis, estipulados no artigo 11 deste decreto, serão suspensos até o atendimento da exigência.

§ 3º. Se a exigência ocorrer uma única vez e for atendida no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, os prazos constantes do artigo 11 deste decreto não serão suspensos.

§ 4º. No caso de não aprovação dos termos propostos pelo promotor, a CET, mediante decisão fundamentada, indeferirá a solicitação e poderá apresentar alternativas de local, data, horário, trajeto e vias que poderão ser utilizados para a realização do evento pretendido pelo interessado.

§ 5º. Se for apresentada nova "Solicitação para Autorização de Evento - SAE", ou ofício na hipótese mencionada no parágrafo único do artigo 12 deste decreto, pelo promotor do evento, sob a forma de proposta alternativa, nos moldes previstos no § 4º deste artigo, o prazo aplicável, estabelecido no artigo 11, terá reinício a partir da data de protocolamento do novo requerimento.

Art. 14. Para a realização de provas ou competições esportivas, inclusive seus ensaios, em vias abertas à circulação, os promotores dos eventos, além de atenderem ao disposto nos artigos 11 e 12 deste decreto, deverão prestar caução ou fiança no valor de 10% (dez por cento) dos custos operacionais apurados, para cobrir possíveis danos materiais às vias públicas.

§ 1º. A caução será feita por meio de depósito em conta-corrente bancária da CET ou boleto bancário.

§ 2º. A devolução da caução prestada ocorrerá até 30 (trinta) dias após a realização do evento, descontados, se for o caso, os valores decorrentes de danos materiais causados às vias públicas.

Art. 15. Deferida a solicitação, a CET convocará o promotor do evento para assinatura do Termo de Compromisso e Responsabilidade e entrega do documento de cobrança dos custos apurados, do qual constarão os dados do evento, a análise técnica, a composição dos custos operacionais, o valor a ser recolhido e a data de pagamento.

§ 1º. A assinatura do Termo de Compromisso e Responsabilidade, bem como o pagamento dos valores mencionados no "caput" deste artigo, são condições para a efetiva autorização do evento.

§ 2º. O documento de cobrança a que se refere o "caput" deste artigo poderá ser disponibilizado por meio eletrônico, responsabilizando-se o promotor do evento, nessa hipótese, por sua impressão e pagamento.

Art. 16. Caberá ao promotor do evento assegurar a infraestrutura necessária e compatível com as características do evento proposto, obter previamente os pronunciamentos favoráveis dos órgãos competentes, quando for o caso, e garantir sua realização de maneira pacífica.

Capítulo III

Das Obras e Serviços

Art. 17. Os eventos classificados como obras e serviços compreendem, para os fins deste decreto, aqueles decorrentes da ocupação da via pública para a execução de obras ou serviços de implantação, instalação e manutenção de equipamentos de infraestrutura urbana, destinados à prestação de serviços públicos ou privados.

§ 1º. Os eventos a que se refere o "caput" deste artigo deverão ser vistoriados, sistematicamente, pela CET, visando verificar as condições da ocupação da via durante a realização da obra ou serviço e, após a sua conclusão, as condições em que a mencionada via foi entregue, as quais deverão ser iguais ou melhores do que as existentes anteriormente à execução da obra.

§ 2º. As solicitações de autorização para obras, bem como os documentos necessários à sua análise técnica, deverão ser protocolados na CET, bem como nos demais órgãos competentes, nos termos da legislação municipal pertinente.

Art. 18. Caberá à CET calcular os custos operacionais dos serviços mencionados no § 1º do artigo 17, considerando, para tanto, os serviços prestados, a classificação viária, a ocupação da via e o método construtivo.

§ 1º. A comprovação do pagamento do valor calculado e a assinatura do Termo de Compromisso e Responsabilidade antecederão a entrega, ao interessado, do Termo de Permissão e Ocupação de Via Pública - TPOV ou outro instrumento hábil equivalente.

§ 2º. Ante a impossibilidade de previsão, as obras ou serviços considerados de emergência terão os correspondentes custos operacionais cobrados dos respectivos promotores posteriormente à sua efetiva execução, considerando-se os serviços prestados pela CET, a classificação viária, a ocupação da via e o método construtivo.

§ 3º. A cobrança dos custos operacionais mencionados no § 2º deste artigo será realizada mediante notificação do responsável pelo evento, da qual deverão constar sua caracterização, análise técnica da operação, composição dos custos operacionais, valor a ser recolhido e data de pagamento.

Capítulo IV

Dos Transportes Especiais

Art. 19. Os eventos classificados como transportes especiais abrangem, para os fins deste decreto, aqueles decorrentes da circulação de veículos de transporte de carga indivisível e superdimensionada, ou de transporte de produtos perigosos, que exigem "Autorização Especial de Trânsito - AET" e prestação de serviços pela CET.

Art. 20. A solicitação de "Autorização Especial de Trânsito - AET" para transportes especiais atenderá ao disposto em atos normativos expedidos pela Secretaria Municipal de Transportes.

Art. 21. Solicitada a "Autorização Especial de Trânsito - AET" e previamente à sua expedição, a CET convocará o transportador responsável para a assinatura do Termo de Compromisso e Responsabilidade, do qual constarão os dados do evento, a análise técnica, a composição dos custos operacionais, o valor a ser recolhido e a data do pagamento.

Parágrafo único. A assinatura do Termo de Compromisso e Responsabilidade e o pagamento dos valores mencionados no "caput" deste artigo são condições para a efetiva emissão da AET.

Capítulo V

Das Ocorrências Especiais

Art. 22. Os eventos classificados como ocorrências especiais abrangem, para os fins deste decreto, toda e qualquer ocorrência, programada ou imprevista, excetuados os demais eventos descritos neste decreto, que acarrete interferência na via e que demande a prestação de serviços operacionais extraordinários em relação àqueles habitualmente realizados pela CET.

Art. 23. No caso de eventos considerados como ocorrência especial programada, seus promotores deverão requerer autorização à CET para sua realização, por meio do formulário "Solicitação para Autorização de Eventos - SAE", observados os seguintes prazos:

I - 15 (quinze) dias úteis de antecedência para os eventos realizados nas vias de trânsito rápido e arteriais;

II - 5 (cinco) dias úteis de antecedência para os eventos realizados nas vias coletoras ou locais.

Parágrafo único. O não cumprimento dos prazos acima estabelecidos poderá acarretar a não autorização do evento.

Art. 24. O formulário referido no artigo 23 deste decreto deverá ser acompanhado dos documentos especificados no artigo 12 deste decreto, observado o disposto em seu parágrafo único.

Parágrafo único. Recebida a "Solicitação para Autorização de Eventos - SAE", acompanhada dos documentos necessários, ou o ofício na hipótese mencionada no parágrafo único do artigo 12 deste decreto, aplica-se o disposto nos artigos 13, 15 e 16 deste decreto.

Art. 25. São consideradas ocorrências especiais imprevistas as ocorrências com veículos de transporte de carga ou ônibus, envolvendo tombamento ou capotamento de veículo, movimentação ou derrame de carga na via, vazamento de produtos perigosos, colisões ou choques com pontes, viadutos, postes de iluminação e de energia elétrica, equipamentos de sinalização viária ou demais objetos fixos, das quais resultem perturbação, interrupção ou congestionamento da via pública, cuja normalização total de tráfego exceda a 60 (sessenta) minutos, contados do horário do registro da ocorrência, e que necessitem de serviços operacionais da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET para preservação da segurança e restabelecimento da normalidade do trânsito.

§ 1º. Os custos operacionais referentes aos serviços prestados pela CET, a que se refere o "caput" deste artigo, serão acrescidos de 100% (cem por cento) quando for necessária a utilização de guindastes, guinchos, equipamentos para recolhimento de carga caída na via ou limpeza da pista de rolamento para a desobstrução total da via ao tráfego de veículos e ao trânsito de pedestres.

§ 2º. Respondem solidariamente pelo pagamento dos custos operacionais referentes aos serviços prestados pela CET o condutor, o proprietário do veículo, o proprietário e o responsável pela carga do veículo envolvido, que deverão ser notificados a respeito da ocorrência.

§ 3º. A notificação mencionada no § 2º deste artigo deverá ser pessoal, por carta, com aviso de recebimento, contendo a caracterização, análise técnica da operação, composição dos custos operacionais, o valor a ser recolhido, o documento para efetivação do pagamento e respectivo prazo, que será de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da respectiva notificação.

§ 4º. A responsabilidade pela retirada da carga da via e pela remoção do veículo é da empresa transportadora e, na falta desta, do proprietário do veículo de transporte de carga.

§ 5º. A fim de agilizar o restabelecimento da normalidade do trânsito, a remoção do veículo, se necessária, deverá ser efetuada pelo respectivo responsável em até 60 (sessenta) minutos após a chegada da equipe operacional da CET ao local da ocorrência; excedido esse prazo, o veículo será removido pela CET ao depósito de veículos, podendo ser retirado por seu proprietário, após assinatura do Termo de

Compromisso e Responsabilidade e atendimento das demais condições estabelecidas na legislação de trânsito.

Capítulo VI

Das Disposições Finais

Art. 26. Os eventos considerados de interesse estratégico para o Município de São Paulo são aqueles definidos na conformidade do Decreto nº 50.023, de 12 de setembro de 2008.

Parágrafo único. Incumbirá à Secretaria Municipal de Transportes o pagamento dos custos operacionais referentes aos serviços prestados no âmbito de sistema viário, relativamente:

I - aos eventos referidos no "caput" deste artigo;

II - aos eventos arrolados no § 1º do artigo 2º deste decreto;

III - aos eventos cuja responsabilidade pela realização seja da Prefeitura Municipal de São Paulo.

Art. 27. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogados os Decretos nº 46.942, de 30 de janeiro de 2006, nº 47.541, de 3 de agosto de 2006, e nº 48.115, de 1º de fevereiro de 2007.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 29 de novembro de 2010, 457º da fundação de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, PREFEITO

MARCELO CARDINALE BRANCO, Secretário Municipal de Transportes

NELSON HERVEY COSTA, Secretário do Governo Municipal

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 29 de novembro de 2010.

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados legis

Pesquisa 8394

Total de referências 1

1/1

Título: LEI Nº 8.394 28/05/1976 (ver documento)

Revogado(a) parcialmente

Ementa: Autoriza a constituição da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, e dá outras providências.

Projeto: Projeto de Lei Nº 31/1976 (ver documento)

Autor(es): EXECUTIVO; Olavo Setúbal

Revogação: Lei nº 10.795/1989 - Revoga o art. 7º desta Lei. (ver documento)

Notas complement.: - Lei nº 10.645/1988 - Altera a denominação da CET para Planejamento e Assessoria de Tráfego S/A - PLAT.

Alterações: Lei 10.399/1987 - Altera o inciso III do art. 2º desta Lei. (ver documento)[[Back](#)]

LEI N.º 8.394, DE 28 DE MAIO DE 1976

Autoriza a constituição da Companhia de Engenharia de Tráfego — CET, e dá outras providências.

Fls. 89
75
Folha
Proc. Nº. 026/13
Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

Olavo Egydio Setubal, Prefeito do Município de São Paulo, nos termos do disposto no artigo 26 do Decreto-lei Complementar Estadual n.º 9, de 31 de dezembro de 1969, sanciona e promulga a seguinte lei:

Art. 1.º — Fica o Executivo autorizado a promover as medidas e atos necessários à constituição de sociedade anônima, de economia mista, sob a denominação de Companhia de Engenharia de Tráfego — CET, com sede e foro no Município de São Paulo e com prazo de duração indeterminado.

Art. 2.º — É objetivo social da Companhia:

I — Planejar e implantar, nas vias e logradouros do Município, a operação do sistema viário, com o fim de assegurar maior segurança e fluidez do trânsito e do tráfego;

II — Promover a implantação e a exploração econômica de equipamentos urbanos e atividades complementares, na forma e em locais definidos por decreto do Executivo, de modo a melhorar as condições do trânsito e do tráfego;

III — Prestar serviços ou executar obras relacionadas à operação do sistema viário, mediante contratos celebrados com entidades públicas da administração centralizada ou descentralizada, bem como com as entidades em que o Poder Público seja detentor da maioria do capital social.

Art. 3.º — O capital inicial da Companhia será de Cr\$ 10.000.000,00 (dez milhões de cruzeiros), dividido em ações ordinárias e nominativas e do qual a Prefeitura do Município de São Paulo subscreverá e realizará, no mínimo, 51% (cinquenta e um por cento).

Art. 4.º — A Companhia será administrada por uma diretoria composta de três membros, cujas atribuições, mandato e remuneração serão fixados na assembleia geral de sua constituição.

Art. 5.º — A Companhia exercerá suas atividades com pessoal próprio, sujeito ao regime das leis trabalhistas ou com servidores públicos que lhe forem postos à disposição.

§ 1.º — Os servidores municipais postos à disposição da Companhia terão assegurados todos os direitos e vantagens dos respectivos cargos ou funções.

§ 2.º — Respeitados os preceitos da legislação aplicável, a Companhia exercerá poder disciplinar sobre o pessoal posto à sua disposição.

Art. 6.º — O estatuto social da Companhia obedecerá às prescrições da Lei de Sociedade Por Ações e às demais disposições legais que lhe forem aplicáveis.

Art. 7.º — O patrimônio e serviços da Companhia ficam isentos de impostos municipais, enquanto ela exercer as atividades que ora lhe são atribuídas.

Parágrafo único — A isenção ora concedida não dispensa a inscrição da referida empresa no Cadastro Mobiliário da Secretaria das Finanças, bem como, no Cadastro Imobiliário, dos imóveis pertencentes ao seu patrimônio.

Art. 8.º — O Executivo deverá, no prazo de 90 (noventa) dias, adotar as medidas necessárias à constituição da Companhia de Engenharia de Tráfego — CET.

Art. 9.º — Para atender às despesas com a execução desta lei, fica o Prefeito autorizado a abrir, na Secretaria das Finanças, crédito adicional especial no valor de Cr\$ 10.000.000,00 (dez milhões de cruzeiros), com vigência até 31 de dezembro de 1976, a ser coberto com recursos provenientes de operações de crédito, mediante colocação de Letras e Apólices Reajustáveis do Tesouro Municipal, nos termos da Resolução n.º 46, de 10 de setembro de 1975, do Senado Federal, e da Lei n.º 8.295, de 19 de setembro de 1975.

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

Prefeitura do Município de São Paulo, aos 28 de maio de 1976, 423.º da fundação de São Paulo. — O Prefeito, Olavo Egydio Setubal — O Secretário de Negócios Internos e Jurídicos, Teófilo Ribeiro de Andrade Filho — O Secretário das Finanças, Sérgio Silva de Freitas — O Secretário de Vias Públicas, Octávio Camillo Pereira de Almeida — O Secretário Municipal de Educação, Hilário Tortoni — O Secretário de Higiene e Saúde, Fernando Proença de Gouveia — O Secretário de Abastecimento, Mario Osassa — O Secretário de Serviços e Obras, Aurélio Araújo — O Secretário de Bem Estar Social, Leopoldina Saraiva — O Secretário de Turismo e Fomento, Armando Simões Neto — O Secretário Municipal de Transportes, Olavo Guimarães Cupertino — O Secretário Municipal de Esportes, Celso Sérgio Pompeu de Toledo — O Secretário Municipal de Cultura, Sábato Antônio Magaldi — O Secretário dos Negócios Extraordinários, Cláudio Salvador Lembo.

Publicada na Chefia do Gabinete do Prefeito, em 28 de maio de 1976. — O Chefe do Gabinete, Erwin Friedrich Fuhrmann.

Folha 76 fls. 90
 Proc. Nº. 026/15
JSW
 Lívia Salomão Nogueira
 RF 11.274

LEI Nº 10.399 ,DE 23 DE Novembro DE 1987

Altera o artigo 2º, inciso III, da Lei nº 8.394, de 28 de maio de 1.976.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, Prefeito do Município de São Paulo, nos termos do disposto no artigo 26 do Decreto-lei Complementar Estadual nº 9, de 31 de dezembro de 1969, sanciona e promulga a seguinte lei:

Art. 1º - O artigo 2º, inciso III, da Lei nº 8.394, de 28 de maio de 1.976, passa a vigorar com a seguinte redação:

"III - Prestar serviços ou executar obras relacionados à operação do sistema viário, mediante contratos com pessoas de direito público ou privado e, ainda, com pessoas físicas."

Art. 2º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 23 de Novembro de 1987, 434º da fundação de São Paulo.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, PREFEITO
 CLÁUDIO LEMBO, Secretário dos Negócios Jurídicos
 CARLOS ALBERTO MANHÃES BARRETO, Secretário das Finanças
 WALTER PEDRO BODINI, Secretário de Vias Públicas
 CEL. FRANCISCO ANTONIO COUTINHO E SILVA, Secretário Municipal de Transportes
 ALEX FREUA NETTO, Secretário dos Negócios Extraordinários
 Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 23 de Novembro de 1987.
 FRANCISCO BATISTA, Secretário do Governo Municipal

Folha 74s. 91
 Proc. Nº. 026/15
JAN
 Lívia Salomão Nogueira
 RF 11.274

LEI Nº 10.795 , DE 22 DE Dezembro DE 1989

Revoga isenções de tributos municipais, e dá outras providências.

LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, Prefeita do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei. Faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 14 de dezembro de 1989, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Ficam revogadas, a partir de 1º de janeiro de 1990, as isenções dos impostos municipais incidentes sobre o patrimônio e serviços concedidas a:

- I - Empresa Municipal de Urbanização-EMURB;
- II - Companhia Metropolitana de Habitação de São Paulo - COMHAB-SP;
- III - Companhia de Processamento de Dados do Município de São Paulo - PRODAM;
- IV - Companhia de Engenharia de Tráfego-CET.

Art. 2º - Fica revogada, a partir de 1º de janeiro de 1990, a isenção de tributos municipais instituída pelo art. 7º da Lei 7.456, de 28 de abril de 1970, em favor da "Fundação Museu de Tecnologia de São Paulo".

Art. 3º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos a partir de 1º de janeiro de 1990, revogadas as disposições em contrário, em especial o art. 9º da Lei 7.670 de 24 de novembro de 1971, parcialmente art. 1º da Lei nº 8.118 de 11 de setembro de 1974 e o art. 7º da Lei nº 8.394 de 28 de maio de 1976.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 22 de Dezembro de 1989, 4369 da fundação de São Paulo.

LUIZA ERUNDINA DE SOUSA, PREFEITA

HÉLIO PEREIRA BICUDO, Secretário dos Negócios Jurídicos

AMIR ANTONIO KHAIR, Secretário das Finanças

ADHEMAR GIANINI, Secretário Municipal de Transportes

ERMÍNIA TEREZINHA MENON MARICATTO, Secretária da Habitação e Desenvolvimento Urbano

LADISLAS DOWBOR, Secretário dos Negócios Extraordinários
 Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 22 de Dezembro de 1989.

JOSÉ EDUARDO MARTINS CARDOZO, Secretário do Governo Municipal

Folha 92

Proc. Nº. 026/15

Livia Salomão Nogueira
RF 11.274

Câmara Municipal de São Paulo

Base de dados legis

Pesquisa : 37293

Total de referências : 1

1/1

Título: DECRETO Nº 37.293 28/01/1998 ([ver documento](#))

Sem revogação expressa

Ementa: Fixa atribuições a Secretaria Municipal de Transportes; designa o Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV para exercer as funções previstas no Código de Trânsito Brasileiro, e da outras providências.

[[Back](#)]

Folha 79
Proc. Nº 026/15
Ilva Salomão Nogueira
RF 11.271

DECRETO Nº 37.293 , DE 27 DE JANEIRO DE 1998 {

Fixa atribuições à Secretaria Municipal de Transportes; designa o Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV para exercer as funções previstas no Código de Trânsito Brasileiro, e dá outras providências.

CELSO PITTA, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, CONSIDERANDO a entrada em vigor da Lei Federal nº 9.503, de 23 de setembro de 1997 - Código de Trânsito Brasileiro;

CONSIDERANDO os termos do artigo 30 da Constituição Federal, notadamente os seus incisos I e II, bem como as disposições contidas no artigo 179, incisos I e IV, da Lei Orgânica Municipal,

D E C R E T A:

Art. 1º - Ficam atribuídas à Secretaria Municipal de Transportes - SMT, através do Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV, órgão executivo municipal de trânsito, urbano e rodoviário, na área de circunscrição do Município de São Paulo, as competências, prerrogativas e encargos previstos no Código de Trânsito Brasileiro.

Art. 2º - Cabe ao Diretor do Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV exercer as competências, prerrogativas e encargos de autoridade executiva municipal de trânsito, mencionados no artigo anterior.

Art. 3º - Compete, ainda, ao Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV, firmar contrato de prestação de serviço exclusivamente com a Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, credenciando-a para exercer, dentre outras, as atividades elencadas no artigo 24, do Código de Trânsito Brasileiro e, em especial, a prevista no inciso XII do referido dispositivo.

Art. 4º - Revogadas as disposições em contrário, este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 22 de janeiro de 1998.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 27 de janeiro de 1998, 445ª da fundação de São Paulo.

CELSO PITTA, PREFEITO

EDVALDO PEREIRA DE BRITO, Secretário dos Negócios Jurídicos

JOSÉ ANTONIO DE FREITAS, Secretário das Finanças

CARLOS DE SOUZA TOLEDO, Secretário Municipal de Transportes

Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 27 de janeiro de 1998.

EDEVALDO ALVES DA SILVA, Secretário do Governo Municipal

RECEBIDO
Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa
Em 25/02/15 às 18h39
RF 11.197
CARMEN CRISTINA MALAVAZZI

Ao Nobre Vereador / À Nobre Vereadora

Coronel Camilo, digo, David Soares

Para relatar.

Sala da Comissão de Constituição, Justiça
e Legislação Participativa

Em 04, 03, 2015

Obs. O prazo para manifestação é de 8 dias.
Os termos do § 3º artigo 63 do RI.

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO

EM 04/03/15 AS 16 h

POR Lina

SAÍDA: _____ ÀS: _____ h ASS: _____

RECEBIDO NA PROCURADORIA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SETOR DO PROCESSO LEGISLATIVO

EM 18/05/15 AS 18:20

POR Paulo

SAÍDA: 25/05/15 ÀS: 17h ASS: Lina

Segue M juntado 2, nesta data documento(s)
e papel de Informação rubricado 2 sob rubrica
nº 80 e 81 Em 25/06/15
Paulo Victor Freire Ribeiro
RF. 11.335



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Folha nº 80 do Proc.
Nº PL 26 de 20 15
Paulo Victor Freire Ribeiro
RF 11.335 - SGP 12

PAR
1069/2015

pl0026-15

PARECER Nº DA COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E
LEGISLAÇÃO PARTICIPATIVA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 0026/15.

Trata-se de projeto de lei, de iniciativa da nobre Vereadora Edir Sales, que dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei Municipal n. 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências.

De acordo com a propositura, fica permitida à Companhia de Engenharia de Tráfego – CET, a implantação, a título gratuito, de vaga demarcada para estacionamento exclusivo de permissionário de comida de rua. Tal demarcação será feita após estudo de viabilidade, e em vaga que não esteja em desacordo com parada e ponto de ônibus, ponto de táxi, vaga de emergência e outras ocasiões da legislação que não permitam a demarcação de vaga

O projeto prevê, ainda, que o uso da vaga pelo permissionário será exclusiva e durará durante o período em que ele ostentar essa condição, sendo considerado estacionamento em desacordo com a regulamentação o uso dessa vaga por outros veículos.

Sob o aspecto jurídico, o projeto merece prosseguir em tramitação

Com efeito, o inciso I do artigo 30 da Constituição Federal atribui aos Municípios a competência para legislar sobre assuntos de interesse local.

No caso, a regulamentação do espaço para o desenvolvimento da atividade de venda de comida de rua contém nítido interesse local, sobretudo diante da competência do Poder Público Municipal em *"normatizar o comércio regular, o comércio ambulante por pessoa física e jurídica nas vias e logradouros públicos e a atividade mercantil transitória em pontos fixos e em locais previamente determinados sem prejuízo das partes envolvidas"* (inciso VI do artigo 160 da Lei Orgânica do Município).

Não se pode olvidar, ainda, a competência municipal para *"promover, no que couber, adequado ordenamento territorial"* (inciso VIII do artigo 30 da Constituição Federal), consubstanciada, no âmbito local, na competência para organizar, promover, controlar e

RELCOM
11/08/2015



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

pl0026-15

Folha nº 81 do Proc.
Nº PL 26 de 20 15
Paulo Victor Freire Ribeiro
RF 11.335 - SGP.12

fiscalizar "o trânsito no âmbito do seu território, inclusive impondo penalidades e cobrando multas ao infrator das normas sobre utilização do sistema viário, seus equipamentos e infra-estruturas" (inciso I do artigo 179 da Lei Orgânica do Município).

Assim, nada obsta o prosseguimento da presente propositura, cuja conveniência e oportunidade serão analisadas pelas comissões de mérito designadas para essa finalidade.

Para ser aprovado, o projeto depende da votação da maioria absoluta dos membros desta Casa, nos termos do inciso V do § 3º do artigo 40 da Lei Orgânica do Município.

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

Sala da Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa, 24/09/15

ARI FRIEDENBACH

ALFREDINHO

CONTE LOPES

EDUARDO TUMA

MARCOS BELIZÁRIO
RICARDO TEIXEIRA

MARCELINO TAITO

DAVID SOARES

GEORGE HATO

SANDRA TADEU

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
DE 25 / 06 / 15
Pág. 89 Col. 4
Conferido _____


Paulo Victor Freire Ribeiro
RF 11.335 - SGP.12

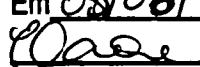
RETIFICAÇÃO
PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
DE 26 / 06 / 15
Pág. 89 Col. 3
Conferido _____


Carmen Cristina Malavazzi
RF 11.197 - SGP.12

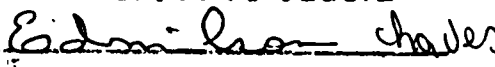
A Comissão de ADM
Em 26 / 06 / 15
Carmen Cristina Malavazzi
RF. 11.197

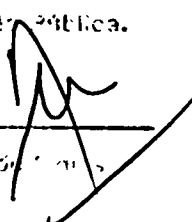
RECEBIDO

Comissão de Administração Pública

Em 08/08/15 às 12h
 RF 100463

Ao Vereador / A Vereadora


Para relatar
Sala da Comissão de Administração Pública.

Em 5 / 8 / 2015

Obs: Copiar para manifestação de voto nos termos do § 3º Artigo 53 da CR

Segue em anexo _____
82 / 6 / 83 15 / 10 / 15
Anexo _____
RF. 11.2640 - Técnico Administrativo

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**fls. 98
Folha nº 82 do Proc.
Nº PL 26 de 20 15
Andre Marcon
RF 11.264 - SGP.12**EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**

Na qualidade de membro desta Comissão, e no intuito de subsidiar a análise do Projeto de Lei nº26/2015, de autoria da nobre Vereadora Edir Sales, que dispõe sobre implantação de VAGA EXCLUSIVA DE PERMISSIONÁRIO DE COMIDA DE RUA, demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947, de 26 de novembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências.

Considerando que a referida propositura busca garantir, mediante estudos técnicos elaborados pela CET-SP, que o possuidor de TPU (Termo de Permissão de Uso) tenha vaga nas vias públicas, respeitando as normas pré-estabelecidas que impeçam essa implantação.

Requeremos nos termos regimentais, que seja encaminhada ao Poder Executivo, pedido de informações acerca do teor completo do projeto de lei.

O objetivo é que aquele poder se manifeste, por meio de seus órgãos competentes, de modo a permitir o seguro pronunciamento desta Comissão a respeito da iniciativa.

Nesse sentido, solicitamos também que seja informado quais são os critérios vigentes para a distribuição de locais de instalação de vagas para comida de rua, e quais seriam as sugestões dessas áreas para o aperfeiçoamento do mecanismo atual.

São Paulo,

Vereador Pastor Edmilson

Deferido 13/10/15

Vereador Andrea Matarazzo
Presidente da Comissão de Administração Pública



Folha n° 83
 N° PL 26 de 20 15
 Andre Maicon
 RF 11.264 / SGP.12

OF-SGP12
 566/2015

São Paulo, 13 de outubro de 2015.

CÓPIA

Senhor Prefeito,

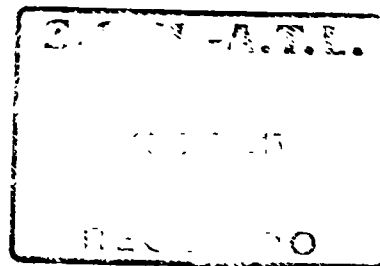
Em atenção ao requerido pela Douta Comissão de Administração Pública, nos termos do art. 68 do Regimento Interno e nos termos do art. 32, § 2º, inciso III, da Lei Orgânica do Município, encaminho a Vossa Excelência o pedido de informações sobre o **Projeto de Lei nº 26/2015**, de autoria da vereadora Edir Sales que *"Dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências"*

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

ANTÔNIO DONATO
 Presidente

Anexo cópia do pedido de informações, do texto do projeto e de sua justificativa.

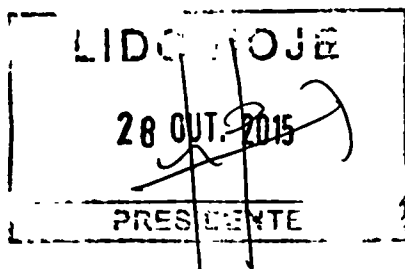
A Sua Excelência o Senhor
 Doutor Fernando Haddad
 Digníssimo Prefeito da Cidade de São Paulo.



Luciana Andréia dos Santos
 Chefe de Seção II
 RF: 794.875.1

Segue — Juntado —, nesta data documentada
e papel de Informação rubricado sob folha(s)
nº 846 85 Em 28/10/15

André Marden
RF. 11.264 - Técnico Administrativo



Folha nº 84 do Proc.
Nº PL 26 de 2015
Andre Marcon
RF 11.264 - SEP.12

PARECER CONJUNTO Nº DAS COMISSÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA; E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO, SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 026/2015.

O presente projeto de lei, de autoria da nobre Vereadora Edir Sales (PSD), *dispõe sobre a implantação da VAGA EXCLUSIVA DO PERMISSIONÁRIO DE COMIDA DE RUA demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências.*

De acordo com a propositura, fica permitida à Companhia de Engenharia de Tráfego - CET, após realização de estudo de viabilidade, a implantação de vaga demarcada, a título gratuito, para estacionamento exclusivo do permissionário de comida de rua.

Também determina que caberá ao Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV, fornecer os elementos de fiscalização necessários ao cumprimento dos dispositivos deste projeto de lei.

A Autora argumenta que garantir a quem tem a permissão a vaga naquela rua e endereço é fundamental, uma vez que preserva o local e o ponto do permissionário que, não raras vezes, chega ao local onde tem a permissão de uso e encontra outro veículo estacionado.

Nesse sentido, a finalidade deste projeto de lei é garantir o cumprimento da lei de comida de rua.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa apresentou parecer pela **legalidade** da iniciativa.

A Comissão de Administração Pública destaca o elevado interesse da matéria e voto **FAVORAVELMENTE** ao projeto.

A Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia, tendo em vista que o projeto é de grande interesse para a sociedade paulistana, apresenta voto **FAVORÁVEL** ao projeto.

RELCOM
2145/2015



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 026/2015

Folha n° 85 do Proc.
N° PL 26 de 20 15
Andre Marcon
RF 11.264 - SUP.12

A Comissão de Finanças e Orçamento, quanto ao aspecto financeiro, nada tem a opor à propositura, visto que as despesas com a sua execução serão cobertas por dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Sala das Comissões Reunidas, em 28/10/15

COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA OK

ANDREA MATARAZZO

MARIO COVAS NETO

ALESSANDRO GUEDES

JONAS CAMISA NOVA

PASTOR EDEMILSON CHAVES

VALDECIR CABRABOM

LAERCIO BENKO

**COMISSÃO DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA, OK
TURISMO, LAZER E GASTRONOMIA V**

TONINHO PAIVA

ADOLFO QUINTAS

ATÍLIO FRANCISCO

SALOMÃO PEREIRA

RICARDO YOUNG

SENIVAL MOURA

VAVÁ

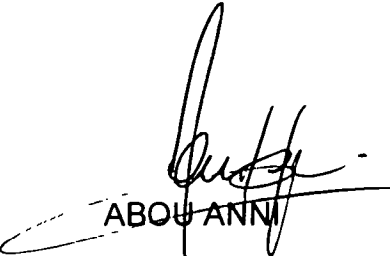


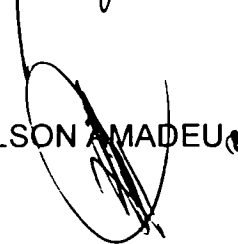
**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**
PL 026/2015

Folha n° 86 do Proc.
N° PL 26 de 20 15
Andre Marcon
RF 11.264 / SGP.12

COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO *OK*

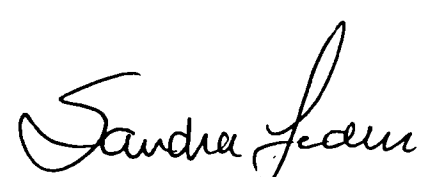
JOSÉ POLICE NETO

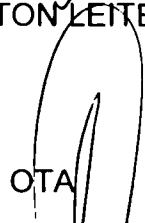

ABOU ANNI


ADILSON AMADEU


AURÉLIO NOMURA


JAIR TATTO


MILTON LEITE


OTA


PAULO MORILO


RICARDO NUNES

Sequência	data,
documentos	nº(s)
87 87	10 01 15
sub	
	

- "PL 26 /2015 , da Vereadora EDIR SALES (PSD) Dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de Rua demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências
FASE DA DISCUSSÃO. 1ª Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara"

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato – PT) – Há sobre a mesa parecer, que será lido.

- É lido o seguinte: (parecer ao PL 26/2015)

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato- PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 26/15. Os Srs Vereadores favoráveis permaneçam como estão, os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora. (Pausa) Aprovado em primeira discussão, volta em segunda

Sigla PL 26/2015 e data documento(s),
o papel de Informar, rubricado 1 sob folha(s);
nº 88999 Em 07/01/2016

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF. 100.023 - SGP-12 



Prefeitura do Município de São Paulo fls. 107

São Paulo, 30 de dezembro de 2015.

Folha nº 88

Processo nº 01.26.15

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. J. L. nº 655/15-C

Ref.: Ofício SGP-12 nº 566/2015

Ana Lúcia de Oliveira Souza
RF. 100.823 - SGP-12

DOCREC

32/2016

Senhor Presidente

Em atenção ao pedido de subsídios da Comissão de Administração Pública, encaminho a essa Presidência cópia das informações prestadas pelas Secretarias Municipais de Coordenação das Subprefeituras e de Transportes acerca do Projeto de Lei nº 26/15, de autoria da Vereadora Edir Sales, que visa dispor sobre a implantação de vaga exclusiva, demarcada para uso em vias públicas, destinada ao permissionário de comida de rua de que trata a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013.

Na oportunidade, renovo a essa Presidência meus protestos de apreço e consideração.

FRANCISCO MACENA DA SILVA
Secretário do Governo Municipal

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO DONATO

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

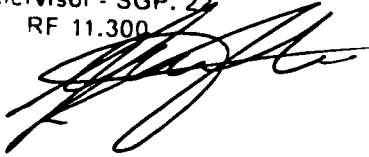
JAMMHS/bam
Resp 26-15

A Comissão de:
ADM
06.01.16

Antonio Isoldi Cateari

Supervisor - SGP. 22

RF 11.300



RECEBIDO

Comissão de Administração Pública

Em 07.01.2016 às 15:15

Ana Lucia RF 100823

Ana Lucia do Oliveira Sousa

Assistente Parlamentar

RF. 100.823



11
Rosângela da Costa Santos
AGPP - RF: 571.976 - 3
SMSPIATAJ

PA nº 2015-0.276.631-7

Assunto: Projeto de Lei nº 26/15, que dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para o uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências.

Interessado: Secretaria do Governo Municipal - SGM

SMSP/GAB

Senhora Chefe de Gabinete,

CÓPIA

O presente processo foi encaminhado à SMSP/ATAJ, pela Assessoria Técnico-Legislativa, da Secretaria do Governo Municipal, para análise e manifestação fundamentada sobre o Projeto de Lei nº 26/15 (cópia anexa às fls. 04).

O Projeto em questão dispõe sobre a implantação de vaga exclusiva e demarcada em vias públicas, destinada ao uso do permissionário previsto na Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013.

Nesta Secretaria de Coordenação das Subprefeituras o Projeto de Lei foi submetido à análise da Supervisão Geral de Uso e Ocupação do Solo – SGUOS, que, conforme se depreende da manifestação de fls. 10, nada acrescentou a título de sugestão, manifestando-se no sentido da não oposição ao prosseguimento da propositura.

CÓPIA

É o relatório.

No que toca às considerações desta ATAJ sobre a proposta em análise, entendemos que a matéria não está compreendida entre aquelas cuja iniciativa é privativa do Senhor Prefeito Municipal, conforme prevê o artigo 37, § 2º da Lei Orgânica do Município de São Paulo. Portanto, não é caso do chamado "vício de iniciativa".

Além disso, a matéria é de interesse local, amparado no artigo 30, inciso I, da Constituição Federal, e, nesse sentido, concluímos que o Município detém competência para o trato do assunto ora em análise.

Entretanto, em que pese a inexistência de óbices de ordem formal, entendemos que o assunto - *implantação da vaga exclusiva para o permissionário de comida de rua* - merece ser analisado conjuntamente com as demais legislações vigentes.

Primeiramente, no âmbito Federal, vale registrar que o artigo 24 do Código de Trânsito Brasileiro – CTB dispõe competir “...aos órgãos e entidades executivos de trânsito dos Municípios, no âmbito de sua circunscrição:

...II – planejar, projetar, regulamentar e operar o trânsito de veículos, de pedestres e de animais, e promover o desenvolvimento da circulação e da segurança de ciclistas;

III – implantar, manter e operar o sistema de sinalização, os dispositivos e os equipamentos de controle viário;”

A Resolução nº 302/2008 do CONTRAN, que define e regulamenta as áreas de segurança e de estacionamentos de veículos, assim estabelece:

CÓPIA

Ana Carolina de Oliveira Sousa
Angela F. da S. P. 00.823 - SGP-12
GPP - RF: 571.976
SMSPIATA

Art.1º - As áreas destinadas ao estacionamento específico, regulamentado em via pública aberta à circulação, são estabelecidas e regulamentadas pelo órgão ou entidade executiva de trânsito com circunscrição sobre a via, nos termos desta Resolução. (grifo nosso)

A mencionada Resolução também define as áreas de estacionamentos específicos nos seguintes termos:

Art. 2º - Para efeito desta Resolução são definidas as seguintes áreas de estacionamentos específicos:

I – Área de estacionamento para veículo de aluguel é a parte da via sinalizada para o estacionamento exclusivo de veículos de categoria de aluguel que prestam serviços públicos mediante concessão, permissão ou autorização do poder concedente.

II - Área de estacionamento para veículo de portador de deficiência física é a parte da via sinalizada para o estacionamento de veículo conduzido ou que transporte portador de deficiência física, devidamente identificado e com autorização conforme legislação específica.

III - Área de estacionamento para veículo de idoso é a parte da via sinalizada para o estacionamento de veículo conduzido ou que transporte idoso, devidamente identificado e com autorização conforme legislação específica.

IV - Área de estacionamento para a operação de carga e descarga é a parte da via sinalizada para este fim, conforme definido no Anexo I do CTB.

V - Área de estacionamento de ambulância é a parte da via sinalizada, próximo a hospitais, centros de atendimentos de emergência e locais estratégicos para o estacionamento exclusivo de ambulâncias devidamente identificadas.

CÓPIA

VI - Área de estacionamento rotativo é a parte da via sinalizada para o estacionamento de veículos, gratuito ou pago, regulamentado para um período determinado pelo órgão ou entidade com circunscrição sobre a via.

VII - Área de estacionamento de curta duração é a parte da via sinalizada para estacionamento não pago, com uso obrigatório do pisca-alerta ativado, em período de tempo determinado e regulamentado de até 30 minutos.

VIII - Área de estacionamento de viaturas policiais é a parte da via sinalizada, limitada à testada das instituições de segurança pública, para o estacionamento exclusivo de viaturas policiais devidamente caracterizadas.

Assim, o que se depreende dos dispositivos acima produzidos é que o Projeto de Lei em questão, ao que parece, não se coaduna com as hipóteses de estacionamentos específicos previstos na Resolução, visto que em nenhum dos incisos está contemplada a hipótese de estacionamento específico destinado a comerciantes.

Entendemos, pois, pela inviabilidade da presente proposta legislativa.

Contudo, no tocante ao questionamento contido no item 2, acostado à fl.07, sugerimos seja consultada a Secretaria Municipal de Transportes que, com maior propriedade, dada a especificidade da matéria, poderá analisar a questão, inclusive abordando o eventual conflito existente entre o Projeto de Lei ora analisado e a Resolução 308/2002 do CONTRAN.

Cumpre mencionar, ainda, que, no âmbito do Município de São Paulo, a Lei nº 15.947/2014 "...Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências".

Angela Rosa Santos
AGPP - RF 576 - 3
SMSPIAT 823 - GP-12
de Oliveira Souza

CÓPIA

A mencionada lei municipal, no seu artigo 51, estabelece que:

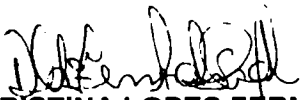
"Art. 51. Os equipamentos não terão demarcação exclusiva em vias e áreas públicas, bem como estarão isentos do pagamento de zona azul, podendo, podendo permanecer nos termos de sua permissão."

Percebe-se, pois, que o projeto de lei ora analisado dispõe exatamente no sentido contrário do que preconiza o artigo 51 acima transcrito, que estabelece que os equipamentos **não terão demarcação exclusiva**.

Feitas as considerações que julgamos pertinentes, encaminhamos-lhe o presente para apreciação e, em seguida, assim também entendendo, imediata devolução à SGM/ATL, haja vista o esgotamento do prazo estipulado para a devolução do expediente, devidamente instruído.

À disposição para o que mais couber, encaminhamos-lhe o presente para análise e eventuais ponderações.

São Paulo, 19 de novembro de 2015.


DENISE CRISTINA LOPES FERNANDES GALVÃO
Assessora Técnica/ Jurídica – SMSP/ATAJ
OAB/SP 298.009

De acordo,


HUNO MOLINA RODRIGUES DOS SANTOS
Procurador do Município
Assessor Chefe - SMSP/ATAJ
OAB/SP n. 312.157

Processo nº 01.26.15

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF 100.823 - SGM/12

Angela F. de Costa Santos
+GPP - RF: 571.976 - 3
SMSPIATAI



PA nº 2015-0.276.631-7

Assunto: Projeto de Lei nº 26/15, que dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para o uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências.

Interessado: Secretaria do Governo Municipal - SGM

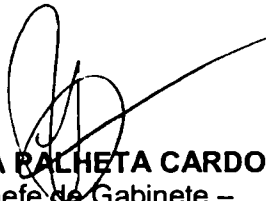
SGM/ATL

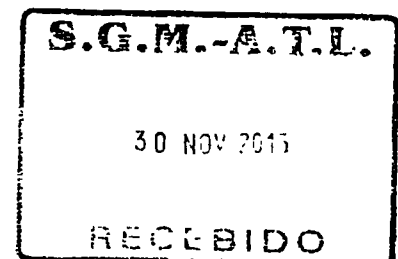
Senhora Assessora Especial,

CÓPIA

Em atenção ao quanto solicitado, restituo-lhe o presente instruído com as manifestações das áreas técnicas desta Pasta, a saber, da Supervisão Geral de Uso e Ocupação do Solo - SGUOS e da Assessoria Técnica de Assuntos Jurídicos - ATAJ, as quais acolho, manifestando-me pela inviabilidade do Projeto de Lei em questão.

São Paulo, 27 de novembro de 2015.


ADRIANA RALHETA CARDOSO
- Chefe de Gabinete -
SMSP



Não PS - ANÁLISE TÉCNICA
ESPECIAL - PROJETO DE LEI

Nº: 96.31.01275/15-48

fls. 115

Reg. CET: 06011

08/12/15

Analista: CLAUDIO MENDES MARTINHC

PARECER TÉCNICO

Renata Fátima Alves Silva
 Assistente de Administração
 Reg. 13009-5

Zona nº 95

Processo nº 01.26.15

REFERÊNCIA: PL 26/15

INTERESSADO: Câmara Municipal de S.P.

Ana Lúcia de Oliveira Sampaio
 RF. 100.823 - SGM

ASSUNTO: Projeto de Lei nº 26/15, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947, de 26/12/2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas".

GRE - Senhor Gerente,

CÓPIA

Em atenção à solicitação, entendemos que a matéria já está regulamentada pela Lei **15.947/2013**, que foi amplamente discutida e analisada pela Secretaria Municipal de Transportes - SMT e Secretaria de Governo Municipal - SGM.

O Artigo 51 da Lei 15.497/15, estabelece:

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

Ademais, conforme já mencionado às fls.13, a Resolução do CONTRAN nº 302 de 18 de dezembro de 2008, que define e regulamenta as áreas de segurança e de estacionamentos específicos de veículos não prevê regulamentação de vaga exclusiva para estacionamento exclusivo do permissionário de Comida de Rua.

"Art.2º Para efeito desta Resolução são definidas as seguintes áreas de estacionamentos específicos:

I - Área de estacionamento para veículo de aluguel é a parte da via sinalizada para o estacionamento exclusivo de veículos de categoria de aluguel que prestam serviços públicos mediante concessão, permissão ou autorização do poder concedente.

II - Área de estacionamento para veículo de portador de deficiência física é a parte da via sinalizada para o estacionamento de veículo conduzido ou que transporte portador de deficiência física, devidamente identificado e com autorização conforme legislação específica.

III - Área de estacionamento para veículo de idoso é a parte da via sinalizada para o estacionamento de veículo conduzido ou que transporte idoso, devidamente identificado e com autorização conforme legislação específica.

IV - Área de estacionamento para a operação de carga e descarga é a parte da via sinalizada para este fim, conforme definido no Anexo I do CTB.

V - Área de estacionamento de ambulância é a parte da via sinalizada, próximo a hospitais, centros de atendimentos de emergência e locais estratégicos para o estacionamento exclusivo de ambulâncias devidamente identificadas.

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF. 100.823 - SGP-12

Renata Fátima Alves Silva
Assistente de Administração
Reg 13009-5

CÓPIA

VI - Área de estacionamento rotativo é a parte da via sinalizada para o estacionamento de veículos, gratuito ou pago, regulamentado para um período determinado pelo órgão ou entidade com circunscrição sobre a via.

VII - Área de estacionamento de curta duração é a parte da via sinalizada para estacionamento não pago, com uso obrigatório do pisca-alerta ativado, em período de tempo determinado e regulamentado de até 30 minutos.

VIII - Área de estacionamento de viaturas policiais é a parte da via sinalizada, limitada à testada das instituições de segurança pública, para o estacionamento exclusivo de viaturas policiais devidamente caracterizadas.

Art. 6º. Fica vedado destinar parte da via para estacionamento privativo de qualquer veículo em situações de uso não previstas nesta Resolução." (g.n)

Conclusão: Pelas razões apontadas acima, visto que o referido PL contraria o estabelecido pelo CTB e Resoluções do CONTRAN, recomendamos o veto total.

Reg.CET: 06011
08/12/15

CET Companhia de Engenharia de Tráfego

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF. 100.823 - SGP 12

Papel para informação rubricado como folha

N.º 21.

Do Processo nº 2015-0.276.631-7

14/12/2015

de
ABF
e. de

CÓPIA

SMT/CH.GAB

Senhor Chefe de Gabinete,

Atendendo o disposto às fls. 18, encaminhamos o presente informando que com as considerações da área operacional às fls. 19 e 20, somos, SMJ, de parecer contrário às disposições do Projeto de Lei 26/15.

PR 11/12/15

Luciana Berardi
LUCIANA BERARDI
Chefe de Gabinete

CS 96.31 0101275/15-48
GRE
AGG. 2015

1512-115
11245
GAB. 12

14 DEZ 2015
RECEBIDO

Folha nº 98 fls. 118

Processo nº 01.26.15

Ana Lúcia de Oliveira Sousa
RF. 100.823 SGP-12

Folha de Informação nº 22



SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES
Chefia de Gabinete
Assessoria Jurídica

PA 2015-0.276.631-7 em 16/12/2015 (a).....

INTERESSADO

Secretaria de Governo Municipal – SGM/ATL

ASSUNTO

Ref. ao Projeto de Lei nº 26/15, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas. Pedido de subsídios”.

SMT.CH.GAB

Sr. Chefe de Gabinete,

CÓPIA

O presente processo foi encaminhado pela SGM/ATL-Chefia, solicitando, em suma, desta Pasta, pronunciamento conclusivo a respeito da Propositura, nos termos de fl. 17

Nesse sentido, objetivando atender à solicitação, o processo foi encaminhado à Companhia de Engenharia de Tráfego – CET – que se manifestou, em suma, pelo veto total do Projeto de Lei em apreço, fls. 18/21.

Pelo exposto, ante o parecer da CET, o qual corroboramos, encaminhamos o presente a Vossa Senhoria para ciência e, na oportunidade, sugerimos, s.m.j., o encaminhamento à Secretaria do Governo Municipal para as providências de estilo.

Atenciosamente,

São Paulo, 16 de dezembro de 2015.

THIAGO SOUSA BARRETO
Assessor Jurídico – SMT/AJ
OAB/SP 236.229

JOÃO BATISTA DA SILVA
Assessor Jurídico – SMT
OAB/SP 128.976

SMT
17 DEZ 2015
Recebido

Claudia P. Pontin

PA 2015-0.276.631-7 em 16/12/2015 (a).....

INTERESSADO

Secretaria de Governo Municipal – SGM/ATL

ASSUNTO

Ref. ao Projeto de Lei nº 26/15, de autoria do Legislativo, que dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas. Pedido de subsídios”.

Informação nº 3822/2015 – SMT.CH.GAB

SGM/ATL - Chefia
Sra. Assessora Especial,

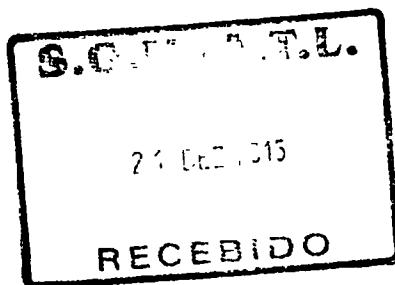
CÓPIA

Ante os pareceres da Companhia de Engenharia de Tráfego – CET - e da Assessoria Jurídica deste Gabinete, somos favoráveis ao VETO ao referido Projeto de Lei.

Atenciosamente,

São Paulo, 16 de dezembro de 2015.


LUIZ HEITOR DE FREITAS PANNUTI
Chefe de Gabinete - SMT



Segue(m) juntado(s), nesta
data, documento(s) rubrica(n) a
sob nº(s) 100 e
folha de informação nº 101 de 01/04/16

Marcio Caroti
Auxiliar Técnico Administrativo
RF 51.518

- "PL 26/2015, da Vereadora EDIR SALES (PSD). Dispõe sobre a implantação da vaga exclusiva do permissionário de comida de rua demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências FASE DA DISCUSSÃO. 2ª. Aprovação mediante voto favorável da maioria absoluta dos membros da Câmara."

O SR. PRESIDENTE (Antonio Donato- PT) – Em discussão. Não há oradores inscritos; está encerrada a discussão. A votos o PL 26/2015 Os Srs. Vereadores favoráveis permaneçam como estão; os contrários, ou aqueles que desejarem verificação nominal de votação, manifestem-se agora (Pausa) Aprovado Vai à sanção do Sr Prefeito



do processo nº 01-0026 de 2015

30/06/2016

(a)

Márcia Gazoti
RF 51.539

À SGP.23

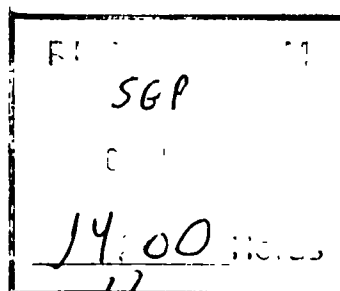
Sr. Supervisor,

O presente Projeto de Lei foi aprovado em 2ª Discussão e Votação na 366ª Sessão Extraordinária da 16ª Legislatura, no dia 22 de junho de 2016.

Encaminho os presentes autos para elaboração dos documentos pertinentes à sanção do respectivo Projeto de Lei.

30/06/2016

Solange Rainone dos Santos
Secretária de Apoio Legislativo
SGP 2



Kelly...
Secretária de Apoio Legislativo

2

102
102

105
18

07 11



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PRESIDÊNCIA

São Paulo, 23 de junho de 2016.

Ofício SGP-23 nº 1743/2016

Senhor Prefeito,

Encaminho a Vossa Excelência texto da lei aprovada pela Câmara em sessão de 22 de junho do corrente, relativa ao Projeto de Lei nº 26/15, de autoria da Vereadora Edir Sales, que dispõe sobre a implantação da Vaga Exclusiva do Permissionário de Comida de Rua, demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências.

Na oportunidade, renovo protestos de elevada consideração e respeito.


ANTONIO DONATO
Presidente

A Sua Excelência o Senhor
Fernando Haddad
Prefeito do Município de São Paulo.

ARS/okm

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO****LEI DECRETADA NA SESSÃO DE 22 DE JUNHO DE 2016**

Cópia extraída de fls. 01/02 do processo
(PROJETO DE LEI Nº 26/15)
(VEREADORA EDIR SALES - PSD)

Dispõe sobre a implantação da Vaga Exclusiva do Permissionário de Comida de Rua, demarcada para uso em vias públicas do permissionário decorrente da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, e fixa outras providências.

Faço saber que a Câmara, em sessão de 22 de junho de 2016, decretou a seguinte lei:

Art. 1º Fica permitida à Companhia de Engenharia de Tráfego – CET a implantação, a título gratuito, de vaga demarcada para estacionamento exclusivo do permissionário de comida de rua na vaga, de acordo com a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, e nos termos da presente lei.

Art. 2º Para cumprimento da presente lei, a vaga demarcada será implantada após estudo de viabilidade da Companhia de Engenharia de Tráfego – CET, comprovando a possibilidade da demarcação no local da concessão de permissão de uso TPU publicada ao permissionário em Diário Oficial, nos termos do art. 37 da Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013.

Parágrafo único. O estudo a que se refere o “caput” do art. 2º indicará o local adequado dentro dos limites da via pública, para implantação da vaga demarcada para o permissionário de comida de rua, desde que não esteja em desacordo com parada e ponto de ônibus, com local de ponto de táxi e local de vaga de emergência e outras ocasiões da legislação que não permitam a demarcação da vaga.

Art. 3º Nas áreas delimitadas em conformidade com o art. 1º, o limite do uso da vaga para o estacionamento do veículo será de uso do permissionário ou enquanto durar os efeitos de sua concessão relativo àquele endereço em caráter de uso de exclusividade.

Parágrafo único. Será considerado como estacionamento em desacordo com a regulamentação, sujeitando-se o usuário às penalidades previstas na legislação de trânsito em vigor, o veículo que usar da vaga em



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

01-26/04
15

desrespeito à sinalização de proibição de uso da vaga por ser destinada a permissionário de Comida de Rua.

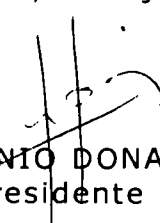
Art. 4º Caberá ao Departamento de Operação do Sistema Viário - DSV fornecer os elementos de fiscalização necessários ao cumprimento do disposto nos arts. 1º e 4º da presente lei.

Art. 5º O Poder Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 6º As despesas decorrentes desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

Câmara Municipal de São Paulo, 23 de junho de 2016.


ANTONIO DONATO
Presidente

ARS/okm



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

São Paulo, 29 de junho de 2016.

Recebi ofício SGP-23 nº 1743, de 23/06/16, encaminhando ao Executivo texto da lei decretada pela Câmara, relativa ao Projeto de Lei nº 26/15, de autoria da Vereadora Edir Sales.

RECEBIDO
SGM/ATL
29/06/16
Albertina Florentino de Souza
RP: 793.092.5
SGM/ATL



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

do processo nº

01-26

de 20

15

, 18

, 07

Papel para informação rubricado como folha nº

106

(a)

À SGP-22 – Sr. Supervisor,

Para as devidas providências, tendo em vista o **VETO TOTAL**.

SGP-23, 18/07/16

ANDERSON ROGERIO DE SOUZA
Supervisor de Finalização do Proc. Legislativo