



# Poá-SP

## Legislação Digital

### DECRETO Nº 5.692, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2010

Regulamenta o comércio eventual ou ambulante no Município de Poá e dá outras providências.

O **Prefeito Municipal da Estância Hidromineral de Poá**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 44, inciso IV, da Lei Orgânica do Município, (/Poa-SP/LeisOrganicas/0-1990#art44) de 26/03/1990 e pelo disposto no Código Tributário do Município e Lei nº 2.614, de 19/11/1997 (/Poa-SP/LeisOrdinarias/2614-1997);

Decreta:

Art. 1º O comércio eventual ou ambulante somente poderá ser exercido a título precário, nos locais previamente autorizados pela Secretaria Municipal da Fazenda, através dos Departamentos de Tributos Mobiliários e Fiscalização desta Prefeitura.

§ 1º Somente poderão atuar no comércio eventual ou ambulante, os contribuintes previamente inscritos nesta Prefeitura, obedecendo os locais constantes e indicados pela Secretaria Municipal da Fazenda, Departamento de Tributos Mobiliários/Departamento de Fiscalização.

§ 2º A critério exclusivo da Municipalidade e sem prévio aviso, poderão ser remanejados os locais determinados pela Secretaria Municipal da Fazenda, Departamento de Tributos Mobiliários/Departamento de Fiscalização.

§ 3º A atividade, local e horário de funcionamento não poderão ser alterados pelo contribuinte, sem prévia autorização da Secretaria Municipal da Fazenda - Departamento de Tributos Mobiliários/Departamento de Fiscalização.

Art. 2º A Taxa de Licença e de Ocupação do Solo e demais emolumentos serão cobrados de conformidade com as disposições contidas no Código Tributário do Município de Poá vigente.

Art. 3º O contribuinte eventual ou ambulante que permanecer inativo por mais de 3 (três) meses, terá a sua autorização cassada ou revogada na forma deste Decreto.

Art. 4º Para obter a autorização, o ambulante deverá fazer prova de residência neste Município, assinar declaração de que conhece os termos deste Decreto e passar por uma avaliação do Departamento de Fiscalização Tributária e do Departamento de Vigilância Sanitária desta Prefeitura, onde receberá orientação sobre higiene, localização, qualidade dos produtos a serem comercializados e atendimento ao público.

Art. 5º É dever do contribuinte eventual ou ambulante, ao encerrar a atividade diária, a limpeza do local, recolher o lixo, zelar pela disciplina e cooperar com a segurança do local.

Art. 6º Somente poderão ser comercializados os produtos: indicados nas plantas integrantes deste Decreto.

Art. 7º É proibido o comércio eventual ou ambulante de:

- I - medicamentos e quaisquer produtos farmacêuticos;
- II - óculos de grau e outros dispositivos que dependam da receita médica;
- III - agrotóxicos, venenos e produtos que produzam dependências física;

IV - gasolina, querosene, fogos de artifício e qualquer outra substância inflamável ou explosiva;

V - animais silvestres;

VI - cigarros e assemelhados e bebidas alcoólicas a menores de idade;

VII - produtos ou mercadorias reconhecidamente falsificados ou de origem ilícita (piratas).

Parágrafo único. Fica estipulado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação de recurso e de documento hábil de legitimação e licitude dos produtos. Após essa data, serão encaminhados para incineração.

Art. 8º Fica aprovada a Norma Técnica relativa ao Comércio Ambulante e Eventual de Gêneros Alimentícios a que se refere o presente Decreto.

#### NORMAS TÉCNICAS RELATIVAS AO COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

I - os equipamentos ambulantes devem possuir:

a) compartimentos providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;

b) revestimentos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;

c) proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;

d) isolamento térmico no caso de venda de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas não alcoólicas e similares;

e) queimador a gás, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão;

f) sistema de exaustão para os "trailers";

g) pintura em tonalidades claras;

h) equipamentos de refrigeração, dependendo das características do alimento a ser comercializado;

i) equipamentos de cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo;

j) compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justaposta e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos e roedores;

k) reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;

l) refrigeradores ou balcão frigorífico para "trailers" e barraca;

m) pia com torneira e água potável corrente, para "trailers" e barraca;

n) tanque de recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200 (duzentos) litros, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, para "trailers" e barraca. Esses efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo;

o) recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés;

p) toldo retrátil, para "trailers" e barraca;

q) aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores;

II - os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches devem ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entram em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para o pão e recheio. Este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, com temperatura adequada às suas características;

a) recheio frio: até 6°C (seis graus centígrados);

b) recheio quente: até 65° C (sessenta e cinco graus centígrados).

III - os equipamentos destinados ao comércio ambulantes de sorvete, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza;

IV - os equipamentos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos devem ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento da água proveniente do gelo;

V - os equipamentos que trata o item anterior devem ser dotados de vitrines. Os produtos devem permanecer à vista do consumidor e em temperatura adequada:

a) pescados: até 4,5°C (quatro e meio graus centígrados);

b) demais produtos: até 6°C (seis graus centígrados).

VI - os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com número de registro do órgão competente (SIF), quando for o caso, ou com respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados, não sendo permitido o retalhamento desses produtos para venda ao consumidor;

VII - as frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor;

VIII - em todos os equipamentos que disponham de água corrente, deve existir tanque especial, provido de fecho hidráulico, para coleta de água servida, vedada sua descarga na via pública, devendo ser esgotada no bueiro mais próximo;

IX - o transporte dos produtos previstos nesta Norma deve atender os preceitos constantes da Portaria CVS nº 006, de 07/06/1991, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, referente a transporte de alimentos para consumo humano;

X - no comércio ambulante é permitida a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, etc, de forma individual ou nos equipamentos aprovados;

XI - os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de gênero alimentícios, ficando vedado, nos equipamentos móveis, o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros;

XII - os alimentos semi-preparados ou preparado devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual;

XIII - na comercialização dos alimentos e seu fornecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como: pratos, talheres, copos, canudos, entre outros;

XIV - todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação;

XV - é proibido a exposição de alimentos manipulados ou pronto para consumo não embalados, sem a proteção adequado contra isentos, poeira, etc;

XVI - doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico reciclado;

XVII - o gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável;

XVIII - produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em "sachet" individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido;

XIX - além das obrigações previstas nesta Norma, os ambulantes devem:

a) vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;

b) manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes for necessário;

c) acatar as orientações e determinações das autoridades sanitárias;

d) manter afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento, à disposição da autoridade sanitária.

XX - o comércio ambulante de gênero alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo;

XXI - os alimentos semi-preparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 6°C) ou outro meio de conservação em baixa temperatura (recipiente isotérmico provido de gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado);

XXIII - os alimentos fritos e cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 65°C (sessenta e cinco graus centígrados);

XXIV - não é permitido o retalhando no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original;

XXV - as bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes. No comércio ambulante e eventual não é permitida a venda de bebidas alcoólicas;

XXVI - no acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los;

XXVII - a base de operações deve possuir;

a) todas as facilidades para a completa higienização do equipamentos;

b) local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

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

d) destino adequado dos dejetos, conforme código sanitário vigente;

e) a base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas as exigências desse capítulo;

XXVIII - os manipuladores de alimentos e ambulantes não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentam dermatoses exsudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados;

XXIX - os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso;

XXX - os ambulantes devem manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

a) unhas limpas e curtas;

b) cabelos e barbas feitas ou aparadas;

c) não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes, enquanto estiver lidando com alimentos;

d) não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça;

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

XXXI - as infrações às disposições desta Norma estarão sujeitas ao disposto na legislação sanitária vigente;

XXXII - além de atenderem aos preceitos estabelecidos nesta Norma, os ambulantes devem atender as exigências higiênicas - sanitárias previstas em Norma Técnica Especial do Sistema Único de Saúde nas esferas Federal, Estadual ou Municipal.

Art. 9º A infração aos dispositivos do presente Decreto ensejará, sem prejuízo das medidas de natureza civil e criminal cabíveis, a aplicação das seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multa;

III - cassação ou revogação da autorização;

IV - apreensão das mercadorias e remoção dos equipamentos.

Art. 10. As despesas decorrentes da execução do presente Decreto, correrão por conta de verbas próprias do orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Art. 11. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente os Decretos nºs 4.095, de 14 de julho de 1997 (/Poa-SP/DecretosMunicipais/4095-1997), 4.242, de 8 de janeiro de 1999 (/Poa-SP/DecretosMunicipais/4242-1999), 4.350, de 13 de dezembro de 1999 (/Poa-SP/DecretosMunicipais/4350-1999) e 4.626, de 8 de fevereiro de 2002 (/Poa-SP/DecretosMunicipais/4626-2002).

Registre-se e publique-se.

Prefeitura da Estância Hidromineral de Poá, em 26 de fevereiro de 2010.

Francisco Pereira de Sousa  
Prefeito Municipal

Ali Sami El Kadri  
Secretário do Governo

Antonio Alexandre Nunes Provisor  
Secretário da Administração

Leondir Casagrande Xidieh  
Secretária da Fazenda

Erivânia Rosa Andrade El Kadri  
Secretária de Assuntos Jurídicos

Registrado na Diretoria do Departamento de Administração e afixado na Portaria Municipal, na mesma data:

Valéria Mara Peres Vieira  
Diretora do Depto. da Administração

\* Este texto não substitui o publicado e arquivado pela Câmara Municipal.

Voltar