



www.LeisMunicipais.com.br

DECRETO Nº 26.849 DE 09 DE DEZEMBRO DE 2015

REGULAMENTA A LEI Nº 8.900 DE 03 DE SETEMBRO 2015, QUE DISPÕE SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM LOGRADOUROS, ÁREAS E VIAS PÚBLICAS - FOOD TRUCKS E OUTROS EQUIPAMENTOS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, CAPITAL DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, considerando:

A necessidade de regulamentar o comércio informal de alimentos em logradouros públicos, conforme disposições da Lei nº 8.900 de 03 de setembro de 2015;

O disposto no art. 7º da Lei Orgânica de Salvador, que trata da competência do Município para regulamentar a utilização de logradouros públicos, especialmente no perímetro urbano;

As disposições da Lei nº 5.503/1999, que estabelece as normas de Polícia Administrativa do Município do Salvador, dispendo sobre regulação e fiscalização das atividades em logradouros públicos e da Lei nº 5.504/1999, que instituiu o Código Municipal de Saúde, DECRETA:

Capítulo I DOS OBJETIVOS GERAIS E DA COMISSÃO DE COMIDA DE RUA

Art. 1º A manipulação e o comércio de alimentos em logradouros públicos no Município de Salvador obedecerão ao disposto na Lei 8.900 de 03 de setembro 2015, conforme as disposições deste Decreto.

Art. 2º O comércio de alimentos em logradouro público será exercido mediante Termo de Permissão de Uso - TPU, a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, mediante pagamento de preço público previsto no Anexo I, podendo ser revogado a qualquer tempo, sem que assista ao permissionário qualquer direito à indenização.

Art. 3º Para fim de controle e regulação dos serviços de alimentação e atendimento às normas sanitárias e de ordenamento do espaço público, fica estabelecida a formação da Comissão de Comida de Rua, de caráter permanente e intersetorial composta por um (01) representante da Secretaria Cidade Sustentável - SECIS, um (01) representante da Secretaria de Ordem Pública - SEMOP, um (01) representante da Vigilância Sanitária, um (01) representante da Superintendência de Trânsito de Salvador - TRANSALVADOR e um (01)

representante da Secretaria Municipal de Urbanismo - SUCOM.

Parágrafo único. Poderão ser convidadas instituições afins para participar de forma complementar da Comissão de Comida de Rua, com o objetivo de cooperar nas questões de fórum técnico nas discussões normativas.

Capítulo II DAS DEFINIÇÕES

Art. 4º Para fins deste Decreto consideram-se:

I - Equipamento categoria A: veículos automotores (caminhões), denominados como food trucks, que possuem Certificado de Registro e Licenciamento do Veículo - CRLV emitido pelo DETRAN, que sofreram transformações em sua estrutura física para exercer atividades compatíveis a cozinhas, na forma da legislação própria, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,50m (seis metros e cinquenta centímetros);

II - Equipamento categoria B: veículos automotores denominados como trailers e afins, assim considerados, os equipamentos montados que não sofreram alterações estruturais além da instalação de bancadas, reservatórios e equipamentos dentre outras, deslocados e/ou acoplado sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,50 m (seis metros e cinquenta centímetros), conforme regulamentação do DENATRAN;

III - Equipamento categoria C: carrinhos, assim considerados os equipamentos montados em estrutura tracionada ou carregada pela força humana e recolhidos ao final do expediente que exerça exclusivamente atividades de distribuição e comercialização;

IV - Equipamento categoria D: barracas desmontáveis, tendas desmontáveis e recolhidas ao final do expediente que a depender de sua estrutura fixa e sob a avaliação da VISA possa permitir a finalização de alimentos;

V - 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;

VI - Produto alimentício 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 às condições de conservação e armazenamento adequadas, as características intrínsecas dos alimentos e bebidas, o tempo de vida útil e o prazo de validade;

VII - Pré-preparo: Todas as etapas que antecedem a finalização na preparação do alimento;

VIII - Finalização: ato de fracionar, temperar, aquecer, fritar, assar, grelhar, montar e decorar o alimento pré-preparado.

Capítulo III DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

SEÇÃO I DOS EQUIPAMENTOS

Art. 5º O comércio de alimentos em vias e áreas públicas ou privadas compreende a venda direta, em caráter rotineiro ou eventual, sempre de modo estacionário, realizada nos equipamentos "A," "B", "C" e "D", na forma do disposto no art. 4º deste Decreto.

Art. 6º Os equipamento utilizados para comercialização dos alimentos, na forma do artigo anterior deste Decreto, deverão obedecer aos seguintes critérios:

I - "A": possuir espaço suficiente para o recebimento de alimentos pré- preparados, pias exclusivas para higienização de mãos, equipamentos para manutenção de temperatura até o momento da distribuição, pia de apoio e lavagem de utensílios, podendo sob a avaliação da autoridade sanitária exercer atividade de restaurante;

II - "B" e "D": ter pia com água potável para exercer a atividade de lanchonete ou comercializar alimentos observando critérios de risco sob avaliação da autoridade sanitária.

Art. 7º Os equipamento em desacordo com as normas públicas ficam sujeitos a apreensão imediata, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, por qualquer dos órgãos fiscalizadores, de acordo com suas competências.

Art. 8º O equipamento deverá ser provido de iluminação própria autônoma, sem uso de iluminação pública.

Art. 9º Os equipamentos deverão ter como fonte de energia as modalidades elétrica e excepcionalmente Gás Liquefeito de Petróleo GLP, condicionado neste caso, à apresentação de laudo de segurança assinado por profissional competente e legalmente habilitado.

Art. 10 Qualquer outro meio alternativo e limpo de fonte de energia poderá ser utilizado, desde que seja apresentado parecer favorável do Corpo de Bombeiros e/ou outro órgão competente.

Art. 11 Os equipamentos deverão ser higienizados no final do expediente e sempre que se fizer necessário.

Art. 12 Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação dos resíduos líquidos e sólidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor.

Parágrafo único. Os reservatórios deverão ser instalados de forma a permitir sua higienização constante.

Art. 13 Os equipamentos poderão ter demarcação exclusiva em vias e áreas públicas.

Art. 14 Os equipamentos estarão isentos do pagamento de zona azul, podendo permanecer estacionados nos termos de sua permissão.

SEÇÃO II DOS ALIMENTOS

Art. 15 Poderão ser comercializados nos logradouros públicos alimentos preparados ou industrializados

prontos para consumo, sejam estes produtos perecíveis ou não perecíveis.

Parágrafo único. O armazenamento, o transporte, a manipulação e a venda de alimentos deverão observar as legislações sanitárias vigentes no âmbito federal, estadual e municipal.

Art. 16 É vedado o pré-preparo de alimentos em logradouros públicos.

§ 1º Os locais de pré-preparo deverão estar licenciadas Secretaria Municipal de Saúde, através da Subcoordenadoria de Vigilância Sanitária - VISA.

§ 2º Todos os insumos, ingredientes e produtos prontos para consumo devem atender as normas legais vigentes.

Art. 17 Deverão ser observados nas fases de pré-preparo, finalização, transporte e distribuição dos alimentos os critérios dispostos no Anexo II.

Parágrafo único. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos neste decreto devem ser descartados imediatamente.

Art. 18 Somente será permitida a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de expositores e recipientes específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos.

§ 1º 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.

§ 2º Os alimentos da cadeia 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.

Art. 19 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 interno e externo, consumidores, manipuladores e animais.

§ 1º É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais porosos ou impróprios com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

§ 2º Os alimentos preparados e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição, devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura com tempo registrados, na forma do Anexo II.

Art. 20 Os temperos e molhos devem ser distribuídos exclusivamente em formatos individualizados como saches, apresentando os dados de rotulagem e conservação conforme legislação vigente.

Art. 21 Os registros obrigatórios na forma deste Decreto e da legislação sanitária, deverão estar arquivados no equipamento e totalmente disponíveis a fiscalização.

Art. 22 Os canudos utilizados na distribuição de bebidas devem estar embalados individualmente.

Art. 23 Os alimentos e produtos orgânicos devem ser acondicionados separadamente dos não orgânicos, com marcas apropriadas a fim de serem identificados com facilidade.

Art. 24 Os óleos destinados a frituras deverão passar por controle do nível de saturação dos mesmos, procedimento que deve ser registrado.

Art. 25 Fica proibido o recebimento de dinheiro pelo manipulador dos alimentos.

SEÇÃO III DOS LOCAIS

Art. 26 Poderão ser objeto de permissão de uso os logradouros públicos a exemplo de vias, estacionamentos, largos, praças e parques, conforme definido pelos órgãos competentes, através de Portaria.

Parágrafo único. Um mesmo local poderá ser objeto de outorga de permissão de uso a permissionários diferentes, desde que exerçam suas atividades em dias ou períodos distintos.

Art. 27 É vedada a instalação de equipamentos de qualquer categoria nas zonas estritamente residenciais e em vagas especiais de estacionamento.

Art. 28 A definição do local para o exercício de comércio deverá observar os seguintes limites mínimos e condições:

I - Preservar área de acesso ao piso tátil;

II - Manter distância mínima de 5m (cinco metros) de faixas de pedestres, rebaixamento para acesso de pessoas com deficiência, pontos de ônibus e de táxis, equipamentos públicos, hidrantes e válvulas de incêndio, e orelhões, tampas de limpeza de bueiros e poços de visita e guias rebaixadas;

III - Manter distância mínima de 10m (dez metros) de cruzamento de vias;

IV - Manter distância mínima de 20m (vinte metros) de entradas e saídas de quaisquer estações de transporte público, monumentos e bens tombados, hospitais, casas de saúde, prontos-socorros e ambulatórios públicos ou particulares e entrada de ginásios esportivos e estádios de futebol;

V - Manter distância mínima de 25m (vinte e cinco metros) de portões de acesso a estabelecimentos de ensino, serviços de guarda, abrigo e saúde de animais, farmácias, portões de acesso a edifícios e repartições públicas, sendo possível a redução para o mínimo de 15m (quinze) metros, com a anuência dos responsáveis e representantes legais;

VI - Manter distância mínima de 50m (cinquenta metros) de entradas e saídas de estabelecimentos com comércio de bares e restaurantes e mercados municipais que comercializem categorias de produtos alimentícios, pratos e preparações culinárias, incluindo as típicas, iguais ou semelhantes.

Parágrafo único. As medições referentes a este artigo deverão partir do ponto de contato mais próximo.

Capítulo VI DOS PROCEDIMENTOS

SEÇÃO I
DO PEDIDO E DA ANÁLISE PRELIMINAR

Art. 28 O interessado em utilizar equipamentos categorias A e B deverá formalizar o pedido mediante preenchimento de formulário próprio dirigido à TRANSALVADOR para verificação da regularidade do veículo, equipamentos de segurança e instalações, disponibilidade de vagas de estacionamento e compatibilidade entre o equipamento e sua atividade pretendida com o local solicitado, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, as regras de uso e ocupação do solo e as normas de acessibilidade.

§ 1º O requerimento deverá ser instruído com o Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo - CRLV, com a sinalização de sua adaptação ao serviço de comida de rua, emitido pelo Departamento Estadual de Trânsito - DETRAN.

§ 2º Após a análise dos documentos e vistoria do veículo, será emitido parecer técnico sobre a sua viabilidade do pedido, no prazo de 5(cinco) dias.

Art. 29 De posse do parecer técnico da TRANSALVADOR, na forma do artigo anterior, o interessado deverá protocolar requerimento junto à Secretaria Municipal de Saúde/VISA - Subcoordenação de Vigilância em Saúde, para certificar a regularidade do equipamento adaptado através de Pré-Vistoria e análise dos documentos relacionados no Anexo III, que verificará:

I - Os fluxos operacionais na produção de alimentos;

II - Os aspectos higiênico-sanitários e hidráulicos, exaustão, iluminação, presença de extintores e reservatórios, através do projeto arquitetônico e vistoria do veículo;

III - A adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento que serão comercializados;

IV - A qualidade técnica da proposta incluindo segurança do alimento, presença ou não de responsável técnico, quantidade estimada de alimentos a serem comercializados, fluxo operacional, estrutura física e equipamentos;

V - A adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento, tendo em vista os alimentos comercializados.

Parágrafo único. Após as devidas análises, em caso de deferimento, será expedida a Licença Sanitária, na forma da legislação.

Art. 30 Com o certificado emitido pela SMS/VISA, o interessado poderá protocolar requerimento junto à Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, para análise de viabilidade de uso do logradouro público, anexando os documentos do Anexo IV, para emissão do TPU, que observará os seguintes aspectos:

I - Análise das fontes de contaminação direta (bueiros, lixo, instalações sanitárias);

II - A existência de espaço físico adequado e seguro para receber o equipamento e consumidores, além de todas as observâncias quanto às regras de uso e ocupação do solo e as normas de acessibilidade.

Parágrafo único. Para todos os tipos de equipamentos, a permissão de uso no interior de praças, parques, canteiros, jardins, largos e áreas de preservação ambiental, só será concedido TPU pela Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP após avaliação da Secretaria Cidade Sustentável - SECIS.

Art. 31 Os interessados em licenciar equipamentos Categorias C e D: deverão ser fiscalizados pela Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP com a cooperação da Subcoordenação de Vigilância Sanitária - SMS/VISA para a realização de capacitações e definições de parâmetros sanitários, para atendimento do estabelecido no Termo de Permissão de Uso.

Art. 32 Outros documentos poderão ser solicitados no momento da inspeção, observada a categoria do equipamento, a exemplo de certificados atualizados de realização de serviços de controle de pragas urbanas (desinsetização, desratização, descupinização) do estabelecimento e de higienização dos reservatórios de água potável, registros de controle de temperatura dos equipamentos e alimentos, atestados de saúde e exames dos manipuladores de alimentos, manual de boas praticas e Procedimentos Operacionais Padrão - POP, contrato de destinação de resíduos oleosos, certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

Art. 33 O requerimento será julgado indeferido:

I - Quando constatada a inadequação, conforme análise de qualquer dos órgãos, do local pretendido ou a incompatibilidade entre o local, o equipamento, os dias, os horários e os alimentos informados no requerimento;

II - Se o requerente não obedecer às exigências de qualquer dos órgãos e normas públicas;

III - Se o requerente por tempo maior de 15 (quinze) dias corridos deixar de fornecer documentos ou não realizar procedimentos exigidos por qualquer um dos órgãos envolvidos.

Art. 34 Todos os órgãos levarão em conta o número de permissões já expedidas para os dias e períodos pretendidos.

Art. 35 Os casos omissos serão decididos pela Comissão de Comida de Rua, podendo ser vedada motivadamente a permissão do Termo de Permissão de Uso - TPU pleiteado.

Art. 36 Serão liberados no máximo 02(dois) Termos de Permissão de Uso para cada pessoa jurídica.

Parágrafo único. Fica limitado a 02 (dois) Termos de Permissão de Uso - TPU para os contratos celebrados por meio de franquia empresarial, atendido ao disposto neste decreto, desde que seja em locais e por pessoas jurídicas diferentes.

Art. 37 Serão permitidos no máximo 02 (dois) equipamentos das categorias A e B em um determinado espaço público, desde que sejam apresentados Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ diferentes.

Art. 38 Fica vedada a expedição do Termo de Permissão de Uso - TPU:

I - a pessoa física, para os equipamentos categorias A e B;

II - a sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou de titular de firma individual, já permissionária.

SEÇÃO II DA SELEÇÃO TÉCNICA - DESEMPATE

Art. 39 Concluída a análise preliminar de viabilidade do pedido e havendo mais de um interessado no local indicado, as propostas apresentadas serão selecionadas, com base nos critérios estabelecidos deste decreto, por Comissão de Avaliação constituída no âmbito da Prefeitura Municipal de Salvador - PMS.

Art. 40 Os equipamentos classificados como tipo "B" e "C" que, comprovadamente estiverem licenciados com apresentação do Documento de Arrecadação Municipal - DAM, que exerceram de modo contínuo nos últimos 02 (dois) anos, antes da vigência deste decreto, atividade em determinado local, terão preferência de permanecer neste, desde que se enquadrem no prazo de 30 (trinta) dias aos requisitos deste decreto, sob pena de ser indeferido seu requerimento e consequente deferimento do pleito do próximo requerente apto.

SEÇÃO III DA PERMISSÃO DE USO

Art. 41 O despacho de deferimento do Termo de Permissão de Uso - TPU 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, que será informado pelos órgãos competentes.

Art. 42 O Termo de Permissão de Uso - TPU para comércio de alimentos constitui documento indispensável para a instalação dos equipamentos nos logradouros públicos, bem como para o início da atividade, devendo conter todos os dados necessários à qualificação do permissionário, identificação da permissão e do equipamento.

Art. 43 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. Ocorrendo eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Salvador - PMS, no espaço previamente licenciado, a permissão poderá ser suspensa.

Art. 44 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 a partir de 50m (cinquenta metros) do ponto atual a ser decidido pela Comissão de Comida de Rua.

§ 3º Não havendo local adequado para relocação do permissionário a permissão será revogada, podendo o permissionário fazer novo pedido para outro local.

Art. 45 A permissão de uso será suspensa, temporariamente ou definitivamente, seja em eventos ou não, sem prévio aviso, nas hipóteses da ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos comprovadas através de laudo conclusivo dos órgãos da saúde envolvidos, ou, em caso de descumprimento reincidente das normas de controle de qualidade, segurança e higiene do alimento ou outros aspectos que venham causar riscos a saúde e segurança do consumidor.

Art. 46 Ao permissionário é facultado solicitar, a qualquer tempo, o cancelamento de sua permissão, respondendo pelos débitos relativos ao preço público.

Art. 47 O Termo de Permissão de Uso - TPU será revogado, após regular processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

I - Se for solicitado por qualquer órgão público, analisado pela Comissão de Comida de Rua e esta decidir e encaminhar para a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP;

II - A qualquer tempo por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público;

III - Por decisão da Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP.

SEÇÃO IV DOS EVENTOS

Art. 48 O responsável legal ou organizador de eventos a serem realizados em logradouro público com objetivo de comercializar alimentos, deverá obter licença através da Central de Licenciamento de Eventos - CLE.

§ 1º Para os eventos em logradouro público enquadrados como porte mínimo com finalidade de comércio informal de alimentos, que não tenham impacto no sistema viário, não será obrigatório o licenciamento pela Central Integrada de Licenciamento de Eventos - CLE, sendo a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, competente para autorizar, através da portaria específica.

§ 2º A Central Integrada de Licenciamento de Eventos - CLE exigirá, no momento do protocolo do requerimento, a descrição do tipo de produtos alimentícios, sólidos ou líquidos, a serem comercializados, bem como quantidade e características dos equipamentos.

§ 3º Após protocolo e análise, nos termos do § 2º e das normas vigentes, a Central Única de Licenciamento de Eventos - CLE analisará e, dando parecer favorável prévio, inclusive quanto a viabilidade de data(s) solicitada(s), os equipamentos serão analisados seguindo os critérios deste decreto, de acordo com a classificação de categoria, para possível emissão do Termo de Permissão de Uso - TPU específico para o evento requerido.

§ 4º O Termo de Permissão de Uso - TPU concedido para eventos só terá validade se acompanhado da autorização da Central de Licenciamento de Eventos - CLE, à exceção do previsto no § 1º deste artigo.

§ 5º Após a emissão do Termo de Permissão de Uso - TPU a Central de Licenciamento de Eventos - CLE poderá emitir a licença para o evento.

Art. 49 Todo evento organizado por pessoa jurídica de direito privado que ocorra em logradouro público,

com comercialização de alimentos por meio dos equipamentos previstos neste Decreto, deverá ter responsável técnico, devidamente reconhecido pelo Conselho de Classe competente e afim, com competências técnicas para realizar boas práticas de fabricação e controles de qualidade, segurança e higiene dos alimentos.

Capítulo V
DOS DEVERES DO PERMISSIONÁRIO

Art. 50 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, por seus atos e pelos atos praticados por seus auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua permissão, dos termos deste decreto e de qualquer norma pública;

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 - TPU e Autorização Especial Sanitária quando for o caso;

V - Armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado em atendimento as normas sanitárias vigentes;

VI - Manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes resistentes e limpos, apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser mantido tampado;

VII - Observar os horários de coleta do lixo, acondicionando este em saco plástico resistente e colocado na calçada;

VIII - Coletar, armazenar e destinar todos os resíduos sólidos e líquidos para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor;

IX - Acondicionar óleos resultantes da produção de alimentos e outros em vasilhames rígidos, identificados e encaminhados para descarte adequado conforme legislação vigente;

X - Manter higiene pessoal (cabelos e barbas aparadas, unhas cortadas, sem adornos ou bigodes), bem como assim exigir o mesmo de todos os funcionários;

XI - Manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando manutenção preventiva e corretiva, comprovadas semestralmente;

XII - Manter cópia do certificado de curso de boas práticas realizado pelo sócio da pessoa jurídica permissionária e por seus auxiliares;

XIII - Manter reservatório de água potável e de água servida em bom estado de conservação e higiene, e

comprovar semestralmente a higienização do tanque e adequação para consumo humano de características físico-químicas e microbiológicas da água usada na produção dos alimentos aí comercializados;

XIV - Manter o abastecimento de água potável continuamente conectado em pia para lavagem de mãos e/ou utensílios;

XV - Manter uniformes higienizados e em bom estado de conservação;

XVI - Manter o manipulador de alimentos com os cabelos protegidos por touca, uniforme completo de cor clara e com sapatos fechados;

XVII - Servir alimentos em utensílios descartáveis;

XVIII - Manter sistema de exaustão adequado ao volume de produção;

XIX - Manter extintor de incêndio do veículo e da área de produção devidamente carregados;

XX - Manter instalação elétrica adequada incluindo tomadas e iluminação;

XXI - Adaptar chapas, fritadeiras, fogões, refrigeradores, coifas entre outros equipamentos domésticos aos equipamentos descritos como categorias A, B, C e, quando for o caso, D; em conformidade com os padrões da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT e homologadas pelo Instituto de Metrologia - INMETRO e Departamento Estadual de Trânsito - DETRAN;

XXII - Apresentar laudo de profissional habilitado com sua respectiva ART sobre a conformidade das instalações de gás GLP ou GNV quando for o caso.

Parágrafo único. Para fins do disposto no inciso XII deste artigo serão aceitos:

I - Certificados de capacitação presencial com carga horária mínima de 20 (vinte) horas na primeira capacitação e 08 (oito) horas nas atualizações contemplando os temas previstos na RDC 216/04, revalidados anualmente;

II - Certificados de cursos EAD emitidos pela ANVISA ou por instituições de ensino reconhecidas pelo MEC. Estes certificados deverão ser alternados a cada dois anos com certificações de cursos presenciais.

Art. 51 O estacionamento do veículo do equipamento da categoria A e B 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 pela Superintendência de Trânsito de Salvador - TRANSALVADOR.

Art. 52 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 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 - 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 - Estacionar ou montar seu equipamento fora do local determinado;

VIII - Utilizar muros, postes, árvores, passeios, 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 ou propagandas;

X - Comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fora da temperatura ideal de conservação, fraudados e com prazo de validade vencido;

XI - Fazer uso de 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, assim como, utilizar aparelhos sonoros e similares durante a realização da atividade;

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, nos logradouros públicos;

XVI - Utilizar o logradouro público 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 no logradouro público qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização;

XVIII - Inobservar as exigências de manutenção preventiva de equipamentos e controle de temperatura dos equipamentos a quente e/ou frios que armazenem alimentos, que devem ser comprovados através de registros;

XIX - Manter equipamentos, móveis, utensílios, bancadas e/ou qualquer outra estrutura em estado precário de higiene e limpeza;

XX - Manipular alimentos sem o uso de água potável;

XXI - Manipular e comercializar alimentos ou produtos não autorizados;

XXII - Comercializar bolinho de acarajé e ou similares em veículos previsto neste Decreto;

XXIII - Manter mesas e cadeiras no logradouro público.

Capítulo VI
DA FISCALIZAÇÃO E DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

SEÇÃO I
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 53 São autoridades competentes para fiscalização do comércio de alimentos em vias públicas e privadas: a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, Subcoordenação de Vigilância Sanitária - VISA, Superintendência de Trânsito de Salvador - TRANSALVADOR, Secretaria Municipal de Urbanismo - SUCOM e a Secretaria Cidade Sustentável - SECIS, nas suas respectivas competências.

Parágrafo único. A fiscalização será realizada observando-se as disposições e parâmetros deste decreto e na forma da legislação municipal, em especial o Código de Polícia Administrativa, Lei 5.503/1999 e o Código de Saúde, Lei nº 5.504/1999.

Art. 54 A veiculação de anúncios em qualquer equipamento deverá atender ao disposto no Decreto nº 12.642/2002, ou outro que o substitua, e ficará submetido à fiscalização da SUCOM.

SEÇÃO II
DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 55 Considera-se infração administrativa toda ação ou omissão que viole as regras para comercialização ou distribuição de alimentos em logradouros públicos nos termos fixados nesse decreto.

§ 1º São autoridades competentes para lavrar o Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP, instaurar processo administrativo ou qualquer outra medida punitiva, os prepostos dos órgãos relacionados nos artigos 53 e 54 deste decreto, conforme suas respectivas competências.

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

Art. 56 As infrações às normas deste decreto ficam sujeitas, conforme o caso, às sanções administrativas previstas nas Leis Municipais 5.503/99 e 5.504/99 ou outras que vierem substituí-las, sem prejuízo das penas de natureza civil e penal.

Art. 57 São tipos de sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de equipamentos e mercadorias;

IV - suspensão da atividade;

V - Revogação do Termo de Permissão de Uso - TPU e da Autorização Especial Sanitária.

Art. 58 Se o infrator cometer, simultaneamente, duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas, cumulativamente, as sanções a elas cominadas.

Art. 59 Caberá a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, a apreensão de qualquer equipamento, incluindo veículos automotores:

I - Que sejam utilizados para comércio de alimento em logradouro público sem o Termo de Permissão de Uso - TPU;

II - Que possua o Termo de Permissão de Uso - TPU, porém em desrespeito às normas públicas vigentes.

Capítulo VI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 60 As solicitações referentes a este decreto em áreas particulares deverão ser requeridas junto à Secretaria Municipal de Urbanismo - SUCOM, através de processo específico de autorização de atividades especiais.

Art. 61 Em caso de extinção dos órgãos reguladores supracitados, suas atribuições serão exercidas por quaisquer outros órgãos que vierem a substituí-los.

Art. 62 Os órgãos municipais, no limite de suas competências, poderão baixar normas complementares às disposições deste Decreto.

Art. 63 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DO SALVADOR, em 09 de dezembro de 2015.

ANTONIO CARLOS PEIXOTO DE MAGALHÃES NETO
Prefeito

JOÃO INÁCIO RIBEIRO ROMA NETO
Chefe de Gabinete do Prefeito

ROSEMMA BURLACCHINI MALUF
Secretária Municipal de Ordem Pública

JOSÉ ANTÔNIO RODRIGUES ALVES
Secretário Municipal da Saúde

SILVIO DE SOUSA PINHEIRO
Secretário Municipal de Urbanismo

ANEXO I
PREÇO PÚBLICO

I - Brotas; Itapuã/Ipitanga Barra/Pituba	Valor em R\$
Veículo de tração humana	125,00
Motocicleta	250,00
Automotor - até 6m	500,00
II - Cajazeiras, Subúrbio/Ilhas, Cidade Baixa Liberdade/São Caetano Cabula/Tancredo Neves Pau da Lima, Valéria	
Veículo de tração humana	75,00
Motocicleta	150,00
Automotor - até 6m	300,00

ANEXO II

PARÂMETROS SMS/VISA

ALIMENTO	ETAPA	TEMPERATURA AMBIENTE
TEMPERATURA DO ALIMENTO	TEMPO MAXIMO	CARACTERISTICA
Alimentos perecíveis artesanais que to rápido envolvam o processamento de carne moída, como hambúrgueres e similares. Sai do equipamento no máximo até +7° C.	Pré-preparo O Pré-preparo não deve ultrapassar 2 horas por lote. na cocção de +70° C no centro do alimento.	Não superior a 16° C Espessura que permita o aquecimento. na cocção de +70° C no centro do alimento.
Manutenção até a finalização: Refrigeração +4° C Congelamento - 6 a - 10°C	Produtos Congelados: poderão ser mantidos por até 20 dias	Após descongelar é proibido o congelamento. to.
Finalização		
Somente serão finalizados a pedido do consumidor para imediato consumo		
Alimentos perecíveis de origem animal (carnes e pescados e derivados) não submetidos previamente processamentos que visem à redução da carga microbiana	Pré-preparo 02 horas até a distribuição. Finalização	Não superior a +16° C Após descongelar é proibido o congelamento. to. Não superior a +16° C
Alimentos preparados quentes Superiores a +60° C	Manutenção até a Distribuição 6 horas	Em todas as suas partes.
Superiores a +74° C	Reaquecimento Consumo imediato	
Alimentos preparados frios +10° C (Max)	Manutenção até a Distribuição 4 horas	Em todas as suas partes.
Alimentos industrializados	Todas as etapas	Conforme descrição acima e/ou a especificação

Localização	Descrição do	Fabricante
	Alimentos com molhos e mistura de TODAS as etapas de acordo com procedimentos operacionais descritos pelo responsável técnico pela produção em atendimento as normas de segurança	Serão avaliados individualmente conforme procedimentos operacionais descritos pelo responsável técnico pela produção em atendimento as normas de segurança
	proteínas	alimentos.

ANEXO III

DOCUMENTOS PRÉ-VISTORIA - SMS/VISA

CRLV (Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo) em nome do permissionário com a sinalização de sua adaptação ao serviço de comida de rua, emitido pelo DETRAN (Departamento Estadual de Trânsito);
Planta baixa*, datada e assinada pelo Responsável Legal ou Técnico exclusiva do equipamento, contemplando medidas lineares, áreas internas dos compartimentos, revestimento das paredes e esboço dos principais móveis e equipamentos de acordo com seu fluxograma de operações com escala não menor que 1:100, incluindo os reservatórios de água potável e água servida;

Contrato social para demonstrar o objetivo social ou declaração de atividade;

Declaração emitida pelo responsável técnico e/ou legal digitada, contendo descrição de todos os procedimentos e/ou especialidades desenvolvidas em cada ambiente.

DAM (Documento de Arrecadação Municipal) emitido pela SMS (Secretaria Municipal de Saúde), quitado em qualquer agência da rede bancária ou casa lotérica, original e cópia.

Croqui do local de instalação, que deverá conter o esboço e o dimensionamento da área a ser ocupada, com indicação do posicionamento do equipamento.

* A planta baixa não poderá ser entregue de lápis nem caneta esferográfica, deverá ser datada e assinada pelo responsável.

ANEXO IV

DOCUMENTOS - SEMOP

Informar a categoria do equipamento a ser utilizado;

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

Cópia do documento de identidade RG e do CPF dos sócios da pessoa jurídica;

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;

Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

Comprovante de inscrição no CCM - Cadastro de Contribuintes Mobiliários;

Comprovante do Cadastro Informativo Municipal - CADIN em nome da pessoa jurídica requerente;

Identificação do ponto pretendido, contendo com definição do período e dias da semana em que pretende exercer a atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) nem superior a 10 (dez) horas por dia;

Croqui do local de instalação, que deverá conter o esboço e o dimensionamento da área a ser ocupada, com indicação do posicionamento do equipamento.

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

Certidão de Tramite de Processo assinada e carimbada pelos órgãos responsáveis e seus anexos.

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

Declaração de antecedentes criminais.

Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 14/12/2015