

Conheça a Nova Lei da Comida de Rua



Apresentação

Caro Leitor,

Enquanto fui Subprefeito da Sé e Secretario Municipal de Coordenação das Subprefeituras, entre os anos de 2005 e 2009, vivenciei de perto os problemas existentes para a venda e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - a chamada "comida de rua". A Prefeitura era obrigada a fazer apreensões de equipamentos e produtos e a fechar cozinhas clandestinas em péssimas condições para preparar os alimentos; os vendedores não podiam trabalhar pois a atividade não era permitida; e os cidadãos não encontravam uma oferta e variedade maiores pelas ruas.

Após ter sido eleito vereador na cidade de São Paulo, apresentei no início do meu mandato, em 2013, um projeto de lei para permitir a atividade de comida de rua. Após meses de discussão o projeto foi aprovado em dezembro, dando origem à Lei Municipal n.º 15.947, de 26 de dezembro de 2013.

Com a Lei de Comida de Rua em vigor os milhares de vendedores poderão investir no seu serviço e trabalhar com a tranquilidade de que seus produtos e equipamentos não serão apreendidos.

A lei beneficia a população de São Paulo, que encontrará uma comida prática, mais barata e dentro dos padrões recomendáveis a caminho do trabalho ou de uma visita ao cliente; na saída da escola; nas praças e nos parques. A nossa cidade também ganha com o incentivo ao uso do espaço público e com o surgimento de áreas de convívio.

A lei foi concebida de modo a consagrar a liberdade empreendedora de quem quer trabalhar com comida de rua. Assim, caberá ao interessado indicar o ponto em que pretende exercer a atividade e os alimentos que irá comercializar. Em contrapartida, o espaço deve ser adequado para recepcionar o equipamento e garantir o fluxo seguro de pedestres e veículos, bem como as normas de boas práticas de manipulação de alimentos devem ser atendidas conforme o produto que será comercializado.

A lei também promove a formalização da atividade ao condicionar a emissão da permissão para trabalhar com comida de rua apenas em nome de pessoa jurídica, por exemplo para um Microempreendedor Individual - MEI, uma Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP. Esta regra fará com que os empreendedores tenham acesso a financiamentos e estejam amparados em programas de seguridade social.

Em que pese a Lei de Comida de Rua ainda não ter completado o seu primeiro ano os reflexos positivos já podem ser percebidos na cidade: o entusiasmo dos milhares de trabalhadores que poderão se regularizar; a maior oferta e variedade de alimentos no espaço público; o surgimento de festivais de comida de rua e de todo um segmento comercial de venda de equipamentos e utensílios e de customização de veículos e carrinhos. Estima-se que haja 100 mil trabalhadores de comida de rua, sendo uma atividade de relevante impacto para geração de emprego e distribuição de renda.

Com a publicação do Decreto nº 55.085 no dia 7 de maio de 2014, a lei passou a ser regulamentada em detalhes e novas exigências foram estabelecidas pela Prefeitura.

A seguir serão explicados pontos importantes da Lei de Comida de Rua e da sua regulamentação.

Andrea Matarazzo
Vereador



Conhecimento é a alma do negócio

Mundo veloz, competitivo, conectado. Parece que as 24 horas do dia não são mais suficientes para tantas tarefas. Problema ou oportunidade? Os empreendedores do setor de alimentação fora do lar decidiram aproveitar a chance e cresceram, em média, muito mais que outros segmentos.

Um dos maiores destaques neste campo é o de comida de rua. A caminho do próximo compromisso, quem ainda não comeu uma pipoca, um hot dog, uma tapioca, um espetinho? São milhares de barracas e carrinhos espalhados pela cidade de São Paulo.

Como se manter na atividade e ser referência, mantendo longe o fantasma da mortalidade do empreendimento?

Pesquisas do Sebrae-SP indicam que aqueles que planejam antecipadamente, buscam sempre novos conhecimentos, capacitam-se regularmente e formam redes de contatos têm maiores chances. Ou seja, quem tem conhecimento sai na frente.

Nossa missão é ajudá-lo a estar antenado às novidades de mercado, gestão e regulamentações, afim de trilhar a trajetória para o sucesso.

Por isso nossos especialistas desenvolveram esta cartilha, com o passo a passo de como se adequar à nova lei que regulamenta as atividades de comida de rua. De forma objetiva e prática, você vai saber o que é necessário para ficar legal e conquistar ainda mais clientes.

E se quiser continuar sua jornada de aprendizado para aparecer e se desenvolver num mercado que cresce exponencialmente, nossos especialistas estão à disposição em nossas redes física e virtual.

Boa leitura e ótimos negócios!



Alencar Burti
Presidente do Conselho

Tempo de novas oportunidades

Em uma metrópole como São Paulo, onde as distâncias muitas vezes são grandes e os deslocamentos, com frequência, difíceis, tempo e praticidade ganham importância ainda maior. Quem circula pela cidade, geralmente tem pressa, hora marcada, urgência ou, simplesmente, quer conveniência. Facilitar a vida dessas pessoas, portanto, é contribuir para o bem-estar comum.

Nesse contexto, a lei que regulamenta a venda de comida nas ruas do município mostra-se mais do que apropriada. É uma forma de dar agilidade a uma engrenagem que nunca para de funcionar.

Com a definição de regras para o comércio de alimentos nas calçadas, a população tem a possibilidade de consumir produtos preparados dentro de padrões de higiene, por preços acessíveis e de uma forma organizada, sem prejuízo ao uso dos espaços públicos.

A lei chega para suprir uma necessidade imposta pelo dia a dia paulistano. O sucesso dos pastéis nas feiras livres e dos cachorros-quentes vendidos nas vias – únicos permitidos até então – é o melhor indicador da enorme demanda existente.

Do ponto de vista econômico, abre-se nova oportunidade de trabalho formalizado para um contingente que vê no empreendedorismo o caminho para uma realidade profissional mais promissora. No entanto, é certo que muitos dos interessados em começar nesse ramo, ou mesmo os já iniciados, necessitam de orientação para exercerem sua atividade corretamente.

Para proporcionar o suporte necessário a esses empreendedores, o Sebrae-SP elaborou esta publicação que traz um quadro geral da legislação e dá o passo-a-passo de como se preparar para atuar com a venda da chamada comida de rua. O material fornece toda a informação para que o interessado em explorar as oportunidades surgidas com as novas normas participe desse mercado da melhor maneira possível.

É papel do Sebrae-SP estar sempre ao lado de quem quer empreender. Orientar a fazê-lo com qualidade é nossa meta. Só assim as chances de êxito poderão aumentar. E micro e pequenos negócios bem-sucedidos são o impulso para a economia local, criam mais empregos, elevam a renda, a inclusão social, a cidadania e o desenvolvimento. O Sebrae-SP está totalmente empenhado nesse propósito.



Ivan Hussni
Diretor Técnico



Nova Lei da Comida de Rua

Pipoca! Milho verde! Sanduíche! Yakissoba! Tapioca!
Café e bolo! Espetinho! Sorvete!

Comer na rua é rápido, fácil e econômico. Alimenta quem precisa fazer um lanche no caminho para o trabalho, na condução, na saída da escola, no parque!

É a opção de diversos trabalhadores e empresários da alimentação fora do lar que agora precisam se adequar à nova lei.

Aqui, você fica por dentro das novas regras e descobre como solicitar uma licença para a atividade, o Termo de Permissão de Uso!



Como escolher o ponto certo?

05



Agora é hora de ficar por dentro

06 a 09



Quanto vai custar a licença?

10



Deveres e obrigações

10



Equipamentos e alimentos

11



Higiene e limpeza

11



O uso do espaço público

12



Lixos e resíduos

12



O que acontece se houver infração

12



Como escolher o ponto certo?

Comida gostosa, bom preço!

Nada disso adianta se o seu negócio estiver no lugar errado!

Por isso, avalie com cuidado os locais disponíveis antes de pedir o Termo de Permissão de Uso (TPU)!

O ponto é um dos aspectos mais difíceis de mudar em um comércio.

Fique ligado!

Algumas dicas podem ajudar a acertar na escolha:

- Visite o local pelo menos três vezes em dias e horas diferentes para conferir o movimento e descobrir os melhores horários para atividade
- Verifique se o seu produto, preço e forma de divulgação combinam com o local
- Veja se a rua é conhecida, tem acesso fácil e movimento suficiente
- Pesquise o público: essas pessoas compram o seu produto?
- Analise o comércio que existe ao redor: ele pode ajudar ou prejudicar?
- Por fim, veja as condições de higiene, segurança, luminosidade, vizinhança, a lotação do espaço e verifique a presença de odores.





Agora é hora de ficar por dentro! Conheça a Nova Lei da Comida de Rua

O que é a nova lei?

A Lei Municipal 15.947 - aprovada em dezembro de 2013 e regulamentada pelo Decreto nº 55.085 de maio de 2014 - passou a regulamentar a venda e doação de alimentos nas ruas e em outras áreas públicas.

Quem já trabalha ou pretende trabalhar com comida comercializada na rua, precisa solicitar uma licença à subprefeitura da região onde atua, chamada Termo de Permissão de Uso, o TPU.

O TPU passará a ser um documento indispensável e trará escrito: o nome do permissionário, a categoria do equipamento, a descrição do ponto, os alimentos a serem comercializados e os dias e períodos de atividade.

Quais são as vantagens?

Isso significa mais tranquilidade para todos: o trabalhador tem as garantias de exercer sua atividade dentro da lei - com regras conhecidas - podendo investir no seu negócio!

Já quem gosta de comer na rua, se beneficia com a fiscalização da higiene, limpeza e segurança dos alimentos que consome.

Como conseguir o Termo de Permissão de Uso?

Para conseguir o TPU é preciso organizar a documentação e cumprir alguns procedimentos. Vamos apresentar um passo-a-passo para fazer o pedido e o acompanhamento do processo de emissão do TPU:

1 PORTARIA

As subprefeituras estão estabelecendo quantos e quais pontos poderão receber equipamentos de comida de rua e divulgando por meio de portarias.

CHAMAMENTO PÚBLICO: A divulgação da portaria deve vir acompanhada de um chamamento público para o recebimento dos pedidos dos interessados.

Prazo: A divulgação das primeiras portarias no *Diário Oficial* ocorreu no início de maio de 2014. A partir de agora as subprefeituras podem indicar pontos anualmente ou quando houver locais disponíveis.

3 ANÁLISE PRELIMINAR

O pedido passará por uma análise prévia que vai avaliar se o equipamento é compatível com o lugar - normas de tráfego, regras de ocupação do solo e acessibilidade, por exemplo - qualidade técnica da proposta em relação às normas sanitárias e de segurança do alimento da Covisa e Suvis; TPUs já expedidas e incômodos que possam vir a ser gerados pela atividade.

Prazo: não há prazo previsto na lei.

Prazo da CET para manifestação relativa a equipamento da categoria A: 5 dias

2 O PEDIDO DO TPU

Para fazer o pedido, o interessado deverá preencher e entregar formulário próprio que será divulgado no site da subprefeitura, acompanhado da documentação.

Pedidos de licença em parques devem ser dirigidos à Secretaria do Verde e do Meio Ambiente.

Prazo para envio dos pedidos: 15 dias a contar da data de publicação da portaria pela subprefeitura.

4 SELEÇÃO TÉCNICA

Caso o pedido seja aprovado na análise preliminar e haja mais de um interessado no ponto indicado, passa pela seleção de uma Comissão de Avaliação constituída na subprefeitura.

Essa Comissão se reunirá em sessões abertas aos interessados, cujas datas serão divulgadas no *Diário Oficial da Cidade*. Em caso de empate, pode haver sorteio.

O resultado da seleção será divulgado no *Diário Oficial da Cidade* e no portal da prefeitura na internet.

Prazo: não há prazo previsto na lei.

5 ANÁLISE FINAL

O subprefeito realizará a análise final da regularidade da documentação do vencedor da seleção e fará a aprovação e despacho do TPU.

O despacho será publicado no *Diário Oficial da Cidade*.

Prazo: 5 dias úteis

7 EMISSÃO DO TPU

A subprefeitura fará a instrução do processo e a emissão do TPU.

O permissionário terá 90 dias, prorrogáveis uma única vez por igual período, para se instalar e comprovar a regularidade de alterações no equipamento, caso aplicável.

Prazo: 5 dias úteis

6 CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Após a publicação do TPU no *Diário Oficial*, é preciso solicitar inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde.

A inscrição será publicada no *Diário Oficial da Cidade* e deve ser apresentada à subprefeitura.

Prazo: 10 dias úteis a partir da publicação da inscrição no *Diário Oficial*.

8 INSPEÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A Coordenação ou as Supervisões de Vigilância em Saúde - Covisa ou Suvis - irão inspecionar o equipamento.

Prazo: 90 dias, prorrogáveis por igual período, a partir da publicação da inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária no *Diário Oficial*.



Passo 6

Quais documentos são necessários para a inscrição no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS)?

Publicação do TPU no *Diário Oficial*;
Requerimento preenchido de cadastro no CMVS;

Cópia do contrato social, declaração de firma individual ou Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI -, devidamente registrado na Junta Comercial, Cartório de Registro de Títulos e Documentos ou emitido pela Receita Federal;

Cópia do documento de habilitação profissional quando se tratar de veículos automotores;

Cópia do documento de vínculo empregatício quando o proprietário não for o responsável técnico ou quando for exigido por legislação específica;

Cópia do documento do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), no caso de pessoa jurídica.

Como fazer o pedido do TPU?

Use o formulário para:

- Identificar a categoria do equipamento e os pontos pretendidos – é possível solicitar mais de um, desde que estejam localizados no território de uma só subprefeitura e não sejam usados ao mesmo tempo;
- Definir também os períodos e dias da semana em que pretende exercer a atividade. O período não pode ser inferior a quatro, nem superior a 12 horas por dia;
- Indicar os alimentos que pretende comercializar;
- Indicar o nome dos auxiliares com o número do documento de identidade, se for o caso;
- Preencher a declaração fornecida pela subprefeitura de que não é detentor de outro TPU para comércio de alimentos em vias e áreas públicas e de que não formulou pedido à outra subprefeitura.

Adicione ao formulário:

- Croqui (desenho) do local de instalação, que deverá conter o projeto 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 for o caso;
- Documento com a descrição dos equipamentos a serem utilizados para garantir a correta conservação, armazenamento e manipulação dos alimentos.

Quais documentos devem ser entregues?

- Cópia do RG e do CPF dos sócios da pessoa jurídica ou do empreendedor individual;
- 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;
- Cópia do contrato social da pessoa jurídica solicitante, devidamente registrado, ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, emitido pela Receita Federal do Brasil;
- Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- Comprovante de inscrição no CCM – Cadastro de Contribuintes Mobiliários da Prefeitura de São Paulo;
- Comprovante do Cadastro Informativo Municipal – Cadin em nome da pessoa jurídica requerente;
- RG, CPF e atestado médico de aptidão para o exercício da atividade dos auxiliares indicados no pedido, se for o caso;
- Certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos promovido pelo Sistema Municipal de Vigilância em Saúde ou certificado de curso de capacitação promovido por entidade de ensino reconhecida pelo Ministério da Educação ou Secretaria da Educação

do Estado de São Paulo em nome dos sócios da pessoa jurídica, do empreendedor individual e/ou dos auxiliares;

- Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos – CRLV - em nome do requerente, para os equipamentos da categoria A.

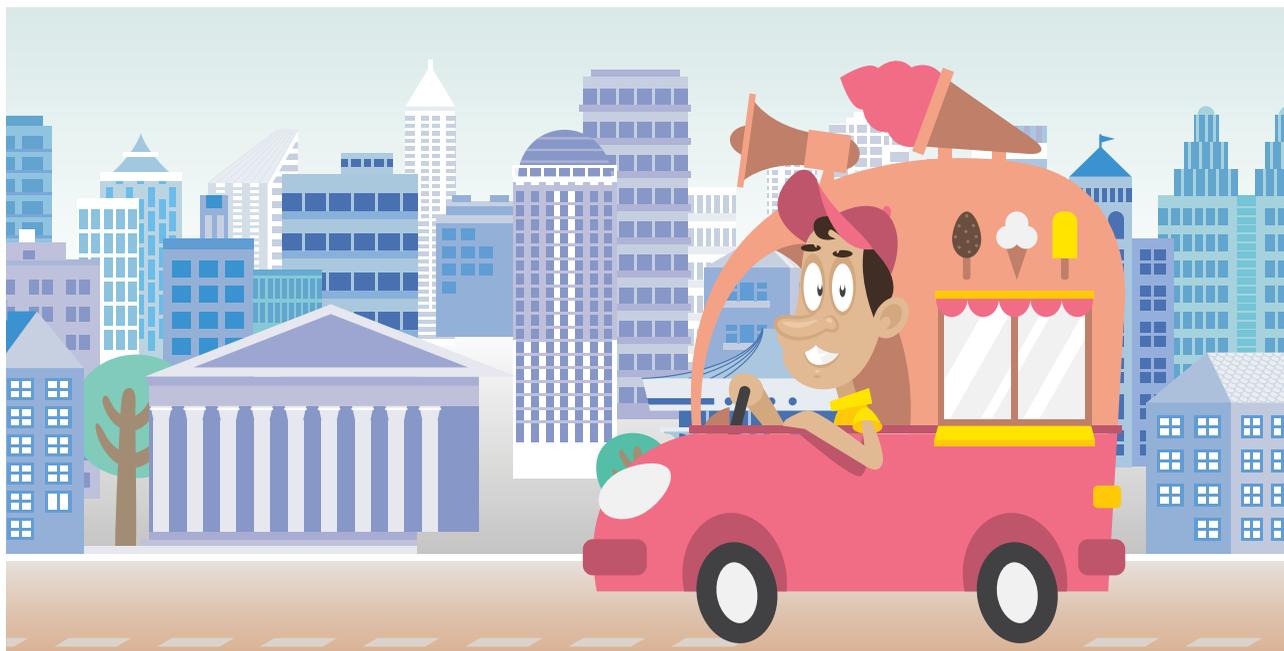
Caso seu negócio ainda não esteja formalizado, consulte o Portal do Empreendedor:

www.portaldoempreendedor.gov.br



IMPORTANTE!

- Cada pessoa jurídica ou sócio de pessoa jurídica pode ter um único TPU para comércio de alimentos em vias e áreas públicas.
- Os pedidos de TPU para comercialização de alimentos em parques municipais devem ser apresentados à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente (SVMA), que seguirá os mesmos procedimentos e prazos das subprefeituras.
- Aqueles que comprovarem exercício de atividade em determinada área de permissão, de modo contínuo e regular nos últimos 2 (dois) anos antes da entrada em vigor dessa nova lei, terão o prazo de 6 (seis) meses da publicação para solicitar a permanência na área de permissão, ficando dispensados da seleção de propostas, desde que atendam aos requisitos do decreto.
- Esta lei não se aplica ao comércio de alimentos em feiras livres, nem a outras atividades previstas em legislação específica.
- Os detentores de TPU de “Dogueiro motorizado” tem o prazo de 6 (seis) meses para realizar a compatibilização de seus TPUs na Prefeitura e, para isso, devem atender aos requisitos da nova lei, entregando os documentos necessários.
- A doação ou distribuição gratuita de alimentos para o consumo imediato depende de autorização da subprefeitura, mas está dispensada do procedimento da obtenção do TPU e do pagamento do preço público. Para saber mais, consulte a prefeitura.





Quanto vai custar a licença?

O preço público da permissão de uso será cobrado anualmente, caso o termo seja emitido. O valor mínimo será de R\$192,65. Mas ele será calculado, caso a caso, com base na área ocupada pelo equipamento e no custo do valor venal do metro quadrado da quadra onde se localiza o ponto. A conta é:

$$10\% \text{ DO VALOR VENAL DA QUADRA*} \times \text{NÚMERO DE M}^2 \text{ OCUPADOS PELO EQUIPAMENTO}$$

*Constante da Planta Genérica de Valores da Prefeitura de São Paulo

No primeiro ano de concessão, o preço público deverá ser pago de uma só vez, na outorga do TPU.

Nos anos seguintes, o valor poderá ser pago de uma só vez ou em até quatro parcelas com vencimento até o último dia útil de cada trimestre.

Por fim, caso o TPU permita o uso de pontos localizados em diferentes quadras, o cálculo terá como base a média dos valores venais das quadras.



Deveres e obrigações

Fique ligado!

Ao receber o TPU é preciso cumprir alguns deveres e respeitar as proibições constantes na lei:

Regras gerais:

- É preciso que a pessoa nomeada no TPU esteja presente no ponto no período autorizado, portando documento de identificação;
- Os auxiliares também devem portar documentos;
- O permissionário responde perante a prefeitura pelos deveres decorrentes da permissão e pelas atividades de seus auxiliares;
- Comunique à subprefeitura as mudanças de auxiliares, apresentando a documentação dos novos funcionários;
- Mantenha em dia o pagamento dos custos decorrentes do exercício da atividade;
- Afixe a TPU no equipamento em lugar visível durante todo o período de comercialização;
- Mantenha disponível no equipamento uma cópia do certificado do curso de boas práticas de manipulação de alimentos ou de curso de capacitação realizado pelos sócios e auxiliares;
- Solicite a ligação elétrica junto à empresa concessionária de energia;
- É proibido comercializar bebidas alcoólicas, exceto em eventos devidamente autorizados;
- O TPU é pessoal e intransferível.



Equipamentos e alimentos

- Armazene, transporte, manipule e comercialize somente os alimentos que foram autorizados. Ou seja: não mantenha, nem comercialize alimentos não autorizados no TPU;
- Comercialize produtos que estejam de acordo com as leis sanitárias;
- É proibido emprestar equipamentos e mercadorias para terceiros;
- Mantenha o equipamento em bom estado, fazendo os consertos necessários;
- Antes de alterar o equipamento, é obrigatório solicitar autorização prévia da autoridade que expediu o TPU;
- Utilize botijões de gás de 13 kg - revisados periodicamente e com os respectivos certificados em local visível - , instalados em compartimentos abertos e dotados de extintores;
- Instale o equipamento de acordo com regulamentação expedida.



Higiene e limpeza

- Mantenha a higiene pessoal e do vestuário, bem como a conservação e limpeza dos equipamentos;
- Não permita a presença de animais na área ocupada pelo equipamento;
- Mantenha sempre limpa a área ocupada e o seu entorno.





Uso do espaço público

- Monte o equipamento dentro dos limites estabelecidos para o ponto;
- Vendedores, auxiliares e consumidores não devem ficar na via onde circulam automóveis;
- É proibido depositar caixas ou outros objetos em áreas públicas em desconformidade com o TPU;
- Não coloque cercas, paredes, divisórias, tapumes, vasos, plantas, entre outros elementos que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;
- Não cause danos aos bens públicos ou particulares no exercício de suas atividades;
- Por isso, não utilize muros, postes, árvores, grades, bancos, canteiros e construções para montagem, ampliação do equipamento ou exposição de mercadorias;
- Também é proibido perfurar ou danificar calçadas ou instalações públicas;
- Por fim, não utilize equipamentos sonoros.



Lixos e resíduos

- Não jogue lixo ou detritos nas vias ou áreas públicas;
- Todos os equipamentos devem ter depósito para captação dos resíduos líquidos;
- É proibido descartar resíduos líquidos ou sólidos na rede pluvial, como bueiros, sarjetas, rios, etc;
- É necessário instalar recipientes de lixo com sacos plásticos na calçada;
- Armazene e destine o lixo de acordo com os horários de coleta;
- Caso ainda tenha dúvidas, consulte a Lei 13.478 de 2002.



O que acontece se houver infração?

- As infrações estarão sujeitas à sanções aplicadas pela administração pública e aos possíveis processos civil e penal.
- A administração pública pode punir os infratores com advertência, multa, apreensão de equipamentos e mercadorias, suspensão da atividade ou cassação do TPU.

Saiba Mais

Sobre a ANVISA

Saiba mais sobre a Portaria 2.619 de 06 de Dezembro de 2011 – Regulamento Técnico para Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos nos comércios e serviços de alimentação do Município de São Paulo.

http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf

Lá, você aprenderá um pouco mais sobre:

- 1 - Manual de Boas Práticas
- 2 - Responsabilidade Técnica
- 3 - Procedimentos Operacionais Padronizados: de higiene e limpeza da estrutura e dos equipamentos; do recebimento, manipulação e armazenamento dos produtos alimentícios; da exposição e distribuição dos alimentos prontos para o consumo;
- 4 - Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos
- 5 - Transporte de alimentos
- 6 - Abastecimento de água
- 7 - Resíduos

Conheça mais

Conheça os produtos e serviços do Sebrae-SP, especialmente o Programa Receita de Sucesso, dirigido para empreendedores da cadeia de alimentos, que conta com palestras, oficinas, cursos, cartilhas, e consultorias, além de ações de promoção comercial. Acesse as cartilhas no endereço: <http://goo.gl/C5rywY>

Caso queira se tornar um Microempreendedor Individual, consulte o Espaço do Microempreendedor Individual no Portal do Sebrae-SP, acessando: www.sebraesp.com.br

Consulte os órgãos responsáveis

Prefeitura da Cidade de São Paulo

As Praças de Atendimento das subprefeituras serão responsáveis pelos TPUs. Além de receber e processar os pedidos, emitindo os TPUs, a prefeitura fiscalizará o cumprimento das definições estabelecidas no Termo e pode fiscalizar também os estabelecimentos onde ocorrem o preparo ou manipulação que ocorrem antes da venda no espaço público.

Telefone: 156

Site: www.capital.sp.gov.br/portal

Secretaria do Verde e do Meio Ambiente

A Secretaria será responsável pela emissão de TPUs de pontos localizados em parques e áreas verdes e atuará junto à subprefeitura na emissão de TPUs em pontos localizados no entorno dos parques. Além de receber e processar os pedidos, emitindo os TPUs, fiscalizará o cumprimento das definições estabelecidas no Termo.

Endereço: Rua do Paraíso, 387 – Paraíso

Telefone: (11) 3171-0243

Site: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/meio_ambiente/

Sistema Municipal de Vigilância em Saúde (Coordenação da Vigilância em Saúde - Covisa - e Supervisões de Vigilância em Saúde - Suvis)

A fiscalização das normas higiênico-sanitárias – incluindo a regulamentação dos tipos de alimentos, formas de armazenamento, transporte, manipulação e conservação - é feita por estes órgãos da prefeitura, que também oferecem gratuitamente o curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

Endereço: Rua Santa Isabel, 181 – Vila Buarque

Telefones: (11) 3397-8278/3397-8279/3397-8280

Site: www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude

Companhia de Engenharia de Tráfego (CET)

A Companhia normatiza o uso de vias públicas e as regras de estacionamento dos equipamentos da categoria A, participando da análise destes pedidos de TPU.

Telefone: 1188

Site: www.cetsp.com.br

Fontes:

Cartilha Comida de Rua é Legal

<http://www.andreamatarazzo.com.br/images/arquivos/pdfs/cartilha-comida-de-rua.pdf>

Decretos e leis

Lei da Comida de Rua (Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013)

<http://www.capital.sp.gov.br/static/2014/05/Cb6j5vWE-peBYUT2w5dkhA.pdf>

Lei do Sistema de Limpeza Urbana (Lei nº 13. 478 de 30 de dezembro de 2002)

<http://ww2.prefeitura.sp.gov.br//arquivos/secretarias/financas/legislacao/Lei-13478-2002.pdf>

Decreto sobre o uso de botijões de gás pelos ambulantes (Decreto nº 36.996 de 11 de agosto de 1997)

<http://www.leispaulistanas.com.br/sites/default/files/ComercioAmbulante/DECRETO%2036996.PDF>

Código de Trânsito Brasileiro

http://www.denatran.gov.br/publicacoes/download/ctb_e_legislacao_complementar.pdf

Decreto sobre expedição de Licenças e Alvarás (Decreto nº 49.969 de 28 de agosto de 2008)

<http://www.leispaulistanas.com.br/sites/default/files/109c4a6eeb2dfd2353612a21504766bf.pdf>

Lei do Dogueiro Motorizado (DECRETO N.º 42.242 de 1 DE AGOSTO DE 2002)

<http://www.leispaulistanas.com.br/sites/default/files/ComercioAmbulante/LEI%2012736.pdf>

Lei do Comércio e Serviço Ambulante (Lei N.º 11.039, de 23 de Agosto de 1991)

<http://www.leispaulistanas.com.br/sites/default/files/ComercioAmbulante/LEI%2011039.pdf>

FIQUE NO PONTO!

Categoria A: motorizados ou rebocados
Comprimento máximo: 6,3 metros,
Largura: 2,2 metros

É proibido parar em frente a estabelecimentos de ensino, farmácias, portões de repartições públicas e guias rebaixadas.

A distância mínima de estabelecimentos ou mercados municipais que comercializem alimentos iguais ou semelhantes é de 25 metros.

O ponto deverá ficar a, no mínimo, 5 metros de distância de cruzamentos, faixas de pedestres, pontos de ônibus, rebaixamentos de guias para acesso de pessoas com deficiência e equipamentos públicos, como bueiros e orelhões.

Categoria C: barracas desmontáveis
Área máxima: 4 m²

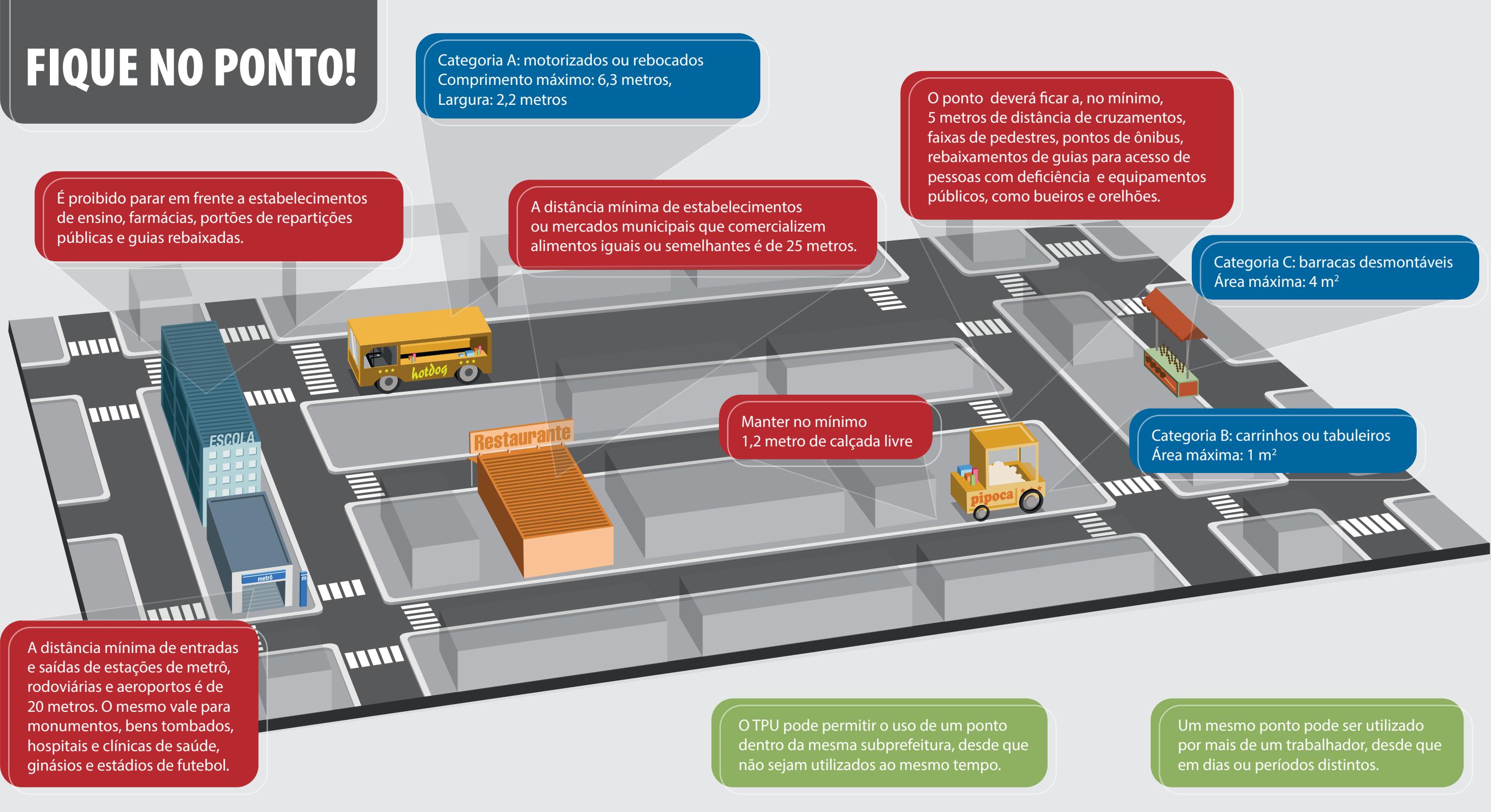
Manter no mínimo 1,2 metro de calçada livre

Categoria B: carrinhos ou tabuleiros
Área máxima: 1 m²

A distância mínima de entradas e saídas de estações de metrô, rodoviárias e aeroportos é de 20 metros. O mesmo vale para monumentos, bens tombados, hospitais e clínicas de saúde, ginásios e estádios de futebol.

O TPU pode permitir o uso de um ponto dentro da mesma subprefeitura, desde que não sejam utilizados ao mesmo tempo.

Um mesmo ponto pode ser utilizado por mais de um trabalhador, desde que em dias ou períodos distintos.





0800 570 0800



www.sebraesp.com.br



radio.sebraesp.com.br



facebook.com/sebraesp



instagram.com/sebraesp



twitter.com/sebraesp



flickr.com/sebraesp



youtube.com/sebraesaopaulo

Fale com o Sebrae-SP!

Essa é uma publicação do Sebrae-SP para ajudar você a melhorar cada vez mais o seu negócio. Nossa missão é estar sempre ao lado do empreendedor. Por isso, além dessas informações, também estamos à sua disposição nos nossos pontos de atendimento, no 0800, no site e nas redes sociais. Sempre que precisar de alguma orientação, ajuda ou apoio, procure o Sebrae-SP. O Sebrae é o seu parceiro.



Alencar Burti
Presidente



Ivan Hussni
Diretor Técnico