

Dispõe sobre as atividades de comércio e prestação de serviços ambulantes e/ou eventos no município de Mauá, cria o Polo Gastronômico e dá outras providências.

ATILA JACOMUSSI, Prefeito do Município de Mauá, Estado de São Paulo, usando das atribuições conferidas por lei, e tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 4.086/2017, faço saber que a Câmara Municipal de Mauá aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte **LEI**:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º As atividades de comércio e prestação de serviços ambulantes e/ou eventos do Município de Mauá serão regidas pelas disposições fixadas nesta Lei.

Art. 2º Para efeitos desta Lei, considera-se:

- I - **Comércio ambulante**: toda atividade lícita geradora de renda, prevista na presente Lei, realizadas nas áreas privadas, vias e logradouros públicos do Município, mediante licença da Administração Pública;
- II - **Prestação de serviços ambulantes**: toda atividade de natureza profissional realizada em áreas privadas ou logradouros públicos, desde que preserve a segurança, o conforto e outras condições indispensáveis ao bem-estar da população, bem como atenda a legislação vigente;
- III - **Comércio de Eventos**: toda atividade de curta duração, exercida em determinadas épocas do ano, especialmente por ocasião de eventos, festejos ou comemorações, em locais autorizados previamente pelo Município, ou acontecimentos organizados por especialistas, com objetivos institucionais, comunitários ou promocionais;
- IV - **Alimentos *In natura***: são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais, como folhas e frutos ou ovos e leite, e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza;
- V - **Parques de Diversão Itinerantes**: são todas as casas, as empresas e os parques de caráter ambulante que tenham por finalidade promover, por tempo determinado, diversão no Município de Mauá, incluindo *playground* itinerante, piscina de bolinhas, cama elástica, brinquedos infláveis, dentre outros.

Art. 3º Constituem objetivos fundamentais desta Lei:

- I - preservar o meio ambiente;
- II - garantir a organização das atividades e a correta ocupação dos espaços públicos;
- III - assegurar a livre circulação da população, mediante a coibição de quaisquer iniciativas de ocupação desordenada do espaço público;
- IV - garantir obtenção de renda à população menos favorecida do Município de Mauá;
- V - proteger a livre iniciativa, a regularidade do exercício das atividades de comércio de bens e serviços e o respeito aos direitos do consumidor e dos usuários do espaço público.

LEI Nº 5.227, DE 12 DE JUNHO DE 2017

2/28

Art. 4º O comerciante ou prestador de serviços ambulantes poderá ser pessoa física ou jurídica de direito privado.

Parágrafo único. O comerciante ou prestador de serviços ambulantes deverá ser registrado no Cadastro Mobiliário da Prefeitura Municipal de Mauá.

Art. 5º O comércio e prestação de serviços previsto nesta Lei serão exercidos por atividade autorizada, observados os locais e horários determinados pelo Poder Executivo Municipal.

§ 1º A lista de mercadorias comerciáveis e de serviços prestados, o horário de funcionamento e metragem das barracas serão regulamentados por decreto.

§ 2º Os padrões de equipamentos e uniformes a serem utilizados pelos empreendedores populares serão definidos por decreto do Poder Executivo.

Art. 6º As Secretarias Municipais com relação ao comércio, prestação de serviços ambulantes, terão as seguintes competências:

- I - Secretaria de Trabalho e Renda: autorizar, organizar e regulamentar;
- II - Secretaria de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária: fiscalizar e regulamentar normas sanitárias, realizar treinamento de boas práticas na manipulação de alimentos;
- III - Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil: fiscalizar, no âmbito de suas competências;
- IV - Secretaria de Finanças: lançamento e cobrança de taxas;
- V - Secretaria de Governo: autorizar o uso do espaço público para realização de eventos e feiras gastronômicas;
- VI - Secretarias de Trânsito e de Planejamento Urbano, em conjunto e após consulta às demais secretarias municipais naquilo que se refere às suas exclusivas competências: aprovar a planta cadastral dos comércios e prestadores de serviço ambulante e/ou eventos, estabelecendo o número máximo de licenças por região, podendo, inclusive, delimitar e vetar as atividades em lugares que julgar inconvenientes para o exercício;
- VII - Demais órgãos da Administração Pública Municipal, no âmbito de suas competências.

Art. 7º O transporte, guarda e manipulação dos alimentos comercializados deverão observar as exigências da Vigilância Sanitária.

Art. 8º Os comerciantes, prestadores de serviços ambulantes e/ou evento, deverão sempre portar sua licença em local visível.

Art. 9º Fica vedada a transferência, locação ou a venda da licença, sob pena de sua revogação pela Administração Pública.

Parágrafo único. Na hipótese de descumprimento do disposto no *caput* deste artigo, fica o Poder Executivo autorizado a conceder licença a outro interessado, desde que preenchidos todos os requisitos exigidos nesta Lei.

Art. 10. Em caso de falecimento do comerciante ou prestador de serviços ambulantes, a licença se extinguirá definitivamente.

**CAPÍTULO II
DAS ATIVIDADES AUTORIZADAS**

Art. 11. Os produtos comercializados, no todo ou em parte, serão organizados em razão de sua natureza, de acordo com a seguinte classificação:

- I - Grupo 1 – produtos alimentícios, comercializados:
 - a) em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, cujas especificações técnicas serão definidas por decreto regulamentador;
 - b) em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos montados em estrutura tracionada ou carregada pela força humana;
 - c) em bicicletas;
 - d) em barracas desmontáveis;
 - e) sem ponto fixo, realizado porta a porta.
- II - Grupo 2 – produtos não alimentícios, desde que obedeçam às normas de segurança e tenham procedência lícita comprovada por documento fiscal, comercializados:
 - a) em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, cujas especificações técnicas serão definidas por decreto regulamentador;
 - b) em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos montados em estrutura tracionada ou carregada pela força humana;
 - c) em bicicletas;
 - d) em barracas desmontáveis;
 - e) sem ponto fixo, realizado porta a porta.
- III - Grupo 3 – prestação de serviços de natureza profissional realizada em logradouros públicos, desde que preserve a segurança, o conforto e outras condições indispensáveis ao bem-estar da população, bem como, atenda a legislação vigente.
- IV - Grupo 4 – bancas de revistas e jornais em geral;
- V - Grupo 5 – produtos de artesanato;
- VI - Grupo 6 – feiras gastronômicas;
- VII - Grupo 7 – parques de diversões itinerantes ou similares;
- VIII - Grupo 8 – quiosques.

Art. 12. Será permitida a comercialização dos seguintes produtos:

- I - em estruturas comuns, quais sejam barracas, bicicletas, carrinhos ou tabuleiro e o comércio porta a porta:

- a) biscoitos secos;
 - b) bolos secos;
 - c) doces secos, assim compreendidos exemplificativamente os bolos, e doces com alto teor de açúcar, assim compreendidos exemplificativamente o quebra-queixo, as cocadas, o coquinho e as balas de coco artesanal;
 - d) verduras, legumes, frutas em geral, todas *in natura*;
 - e) açaí sem frutas;
 - f) milho cozido e seus derivados;
 - g) algodão-doce;
 - h) alhos, temperos em geral, todos *in natura*;
 - i) amendoim *in natura*, amendoim torrado;
 - j) mandioca *in natura*;
 - k) batata frita;
 - l) bebidas industrializadas;
 - m) trufas caseiras, se armazenadas em ambientes refrigerados, exemplificativamente em *isobox* ou vitrine refrigerada;
 - n) salgadinhos e doces industrializados;
 - o) churros, se armazenados em ambientes refrigerados, exemplificativamente em *isobox* ou vitrine refrigerada;
 - p) café, leite, chá, chocolate quente, pão francês, manteiga, margarina, pão de queijo;
 - q) “gelinho” de logurte industrializado, se armazenados em carrinhos de sorvete;
 - r) picolés e sorvetes industrializados, se armazenados em carrinhos de sorvete;
 - s) maçã do amor;
 - t) paçoca;
 - u) pão de mel;
 - v) pipoca;
 - w) coco gelado.
- II - em estruturas de veículos com refrigeração, exemplificadamente *Food Truck* ou *Trailer*:
- a) doces úmidos ou com recheio e/ou cobertura, e doces com alto teor de leite, assim compreendidos exemplificativamente os bolos recheados, os bolos de porte, brigadeiros, beijinho, *cup cake*, tortas doces;
 - b) lanches naturais e sucos, assim compreendidos os sucos “*detox*”;
 - c) saladas de frutas;
 - d) salgados, assim compreendidos exemplificativamente as coxinhas, quibes, rissoles;
 - e) acarajé e vatapá;
 - f) açaí com frutas;
 - g) tortas salgadas;
 - h) caldos, sopas, comidas típicas em geral;
 - i) churrasco em espetos e churrasco “grego”;
 - j) pastel;
 - k) caldo de cana;
 - l) tapioca;
 - m) crepes;
 - n) lanche de carne louca.

- III - em veículos adaptados e autorizados para comercialização de:
- a) cachorro-quente;
 - b) churros.

CAPÍTULO III DAS ATIVIDADES PROIBIDAS

Art. 13. No exercício das atividades previstas na presente legislação, fica proibida a venda de:

- I - armas, munições e outros objetos considerados perigosos;
- II - inflamáveis, corrosivos e explosivos, inclusive fogos de artifício de qualquer tipo;
- III - medicamentos;
- IV - títulos patrimoniais de clubes, rifas, seguros, cartões de crédito e semelhantes;
- V - produtos falsificados ou sem origem lícita comprovada;
- VI - sucatas;
- VII - óculos de grau;
- VIII - carnes de qualquer espécie *in natura*;
- IX - frutas cortadas;
- X - venenos, inseticidas, rodenticidas, e similares;
- XI - quaisquer outros artigos que não estejam previstos neste parágrafo e que, a juízo da Administração, ofereçam perigo à saúde ou segurança pública ou que, ainda, apresentem qualquer inconveniente.

Art. 14. É proibida a utilização de veículo ou equipamento de tração animal.

CAPÍTULO IV DO LICENCIAMENTO

Art. 15. O exercício das atividades de comércio e prestação de serviços ambulantes será para grupo determinado e dependerão de licença prévia da Secretaria Trabalho e Renda, outorgada a título precário, utilizada exclusivamente para o fim declarado.

§ 1º Para exercício da atividade em locais privados, será conferida licença.

§ 2º Para o exercício da atividade em locais públicos, será exigida a licença, bem como a autorização para uso do espaço público, exceto para feiras gastronômicas e eventos, ocasião em que será necessária somente a autorização de uso de espaço público.

§ 3º O comerciante ou o prestador de serviços ambulante, deverá exercer pessoalmente a atividade, podendo indicar, também no momento de solicitação da licença, os dados e documentos da pessoa que atuará como preposto no caso de doença devidamente comprovada e informada à Secretaria de Trabalho e Renda.

§ 4º A Secretaria de Trabalho e Renda concederá uma licença por unidade familiar, que resida sob o mesmo teto, salvo se comprovado que o interessado passou a integrar ou constituir novo grupo familiar, mas não é parente de licenciado até o 3º grau, em linha reta ou colateral.

Art. 16. Para emissão da licença deverá ser levado em consideração:

- I - a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e seus 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 apresentada;
- 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 licenças já expedidas para o local e período pretendidos;
- VI - A impossibilidade de transmissão da licença para herdeiros.

Art. 17. Para emissão da licença obedecer-se-á a seguinte ordem de preferência:

- I - pessoa portadora de necessidades especiais que não tenha renda ou que perceba benefício previdenciário ou assistencial inferior a dois salários mínimos e, ainda, que apresente condições de participar ativamente da atividade solicitada, sem prejuízo à sua dignidade;
- II - pessoas idosas, com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, que não tenham renda ou que perceba benefício previdenciário ou assistencial inferior a dois salários mínimos e, ainda, que apresente condições de participar ativamente da atividade solicitada, sem prejuízo à sua dignidade;
- III - aqueles que, comprovadamente, possuam licença municipal para o exercício da atividade ambulante e exerceram de modo contínuo e legalizado nos últimos 2 (dois) anos antes da vigência dessa lei, a atividade pretendida;
- IV - aqueles que, comprovadamente, solicitaram formalmente a emissão de licença para o trabalho ambulante, encontrando-se o pedido pendente de posicionamento da Administração Pública Municipal até a entrada em vigor desta Lei.

Parágrafo único. A ordem de preferência será observada até a cota de 10% (dez por cento) das licenças estabelecidas.

Art. 18. O requerimento de licença para o comércio e prestação de serviços ambulantes deverá ser encaminhado à Secretaria de Trabalho e Renda instruído com cópia dos seguintes documentos:

- I - cópia da cédula de identidade ou documento equivalente com foto;
- II - cópia do registro no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- III - duas fotografias de tamanho 3x4;
- IV - tratando-se de estrangeiro, documento que comprove a permanência legal no Brasil;
- V - cópia do comprovante de, no mínimo, 03 (três) anos de residência no Município, exceto para solicitação de eventos e feiras gastronômicas, cuja comprovação dar-se-á por meio de comprovante de residência, contrato de aluguel ou cópia de documento de conta corrente/poupança bancária ativa pelo prazo mínimo estipulado;
- VI - cópia de comprovante de residência atual emitida em no máximo 30 (trinta) dias do pedido de licença;
- VII - cópia dos comprovantes de votação eleitoral no Município de Mauá ou documento oficial equivalente, das últimas 02 (duas) eleições realizadas, exceto para estrangeiro com residência legal no Brasil;

- VIII- declaração, com firma reconhecida, de que não é cônjuge ou companheiro de comerciante ambulante nem parente até o 3º grau, em linha reta ou colateral;
- IX - declaração, com firma reconhecida, de que não possui renda mensal regular, decorrente de vínculo empregatício com pessoa jurídica pública ou privada, ou exerce atividades econômicas geradoras de renda;
- X - se estiver localizado em espaço privado, declaração contendo 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;
- XI - atestado de antecedentes criminais;
- XII - certidão negativa de débitos emitida pela Prefeitura de Mauá;
- XIII- atestado médico ocupacional.

Art. 19. Os interessados, no ato de requerimento da licença, deverão informar, também:

- I - o grupo de atividade em que desejam atuar;
- II - as dimensões dos equipamentos que pretendem utilizar, quando não estipulada obrigatoriamente pela Administração Pública Municipal;
- III - local e horário da atividade pretendida.

Parágrafo único. A licença será outorgada exclusivamente para determinado grupo de atividade desta Lei, e conterà o local e horário de funcionamento.

Art. 20. Para a realização de atividades de eventos ou instalação e funcionamento de parques de diversão itinerantes, em espaço público ou privado, o interessado deverá apresentar:

- I - requerimento de solicitação para a realização do evento;
- II - cópia da cédula de identidade ou documento equivalente com foto;
- III - cópia do registro no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- IV - tratando-se de estrangeiro, documento que comprove a permanência legal no Brasil;
- V - certidão negativa de débitos emitida pela Prefeitura de Mauá;
- VI - contrato de locação do espaço utilizado, se privado;
- VII- autorização emitida pela Administração Pública Municipal, se autorização para realização em espaço público municipal;
- VIII- memorial descritivo da atividade;
- IX - laudo técnico com Anotação de Responsabilidade Técnica paga.

§ 1º No caso do pedido ser realizado por pessoa jurídica de direito privado, em substituição ao requerido nos incisos II, III e IV do *caput*, será necessária a apresentação de cópia do contrato social ou instrumento equivalente, cópia do cartão CNPJ e cópia dos documentos pessoais do representante legal.

§ 2º A autorização para eventos e parques de diversão itinerantes terá validade máxima de 90 (noventa) dias, podendo ser prorrogada por igual período, uma única vez, com o recolhimento do valor devido e, persistindo a atividade no local, o responsável legal deverá providenciar o alvará de funcionamento.

§ 3º Todo evento organizado por pessoa jurídica de direito privado, com comercialização de alimentos, deverá indicar o responsável pelo controle de qualidade, segurança e higiene do alimento.

§ 4º O responsável por este tipo de evento que trata o *caput* deverá apresentar licença emitida junto à Vigilância Sanitária, contemplando todos os equipamentos que serão instalados, bem como certificado de treinamento em boas práticas na manipulação de alimentos dos funcionários.

§ 5º Os responsáveis por eventos e parques de diversão itinerantes que dependam do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiro, para viabilizar sua obtenção, ficam autorizados a montarem sua estrutura antecipadamente, desde que solicitados e autorizados expressamente pela Administração Pública Municipal.

Art. 21. A licença para o comércio e prestação de serviços ambulantes será renovada anualmente, do primeiro dia útil de janeiro ao último dia útil de março de cada ano.

Parágrafo único. A renovação dependerá da adimplência dos débitos fiscais relativos à atividade, bem como da manutenção dos requisitos para a outorga da licença constantes desta Lei.

Art. 22. Para fins de expedição da licença, o requerente deverá:

- I - apresentar o comprovante de inscrição no cadastro mobiliário municipal
- II - apresentar o certificado de conclusão de realização de curso de boas práticas na manipulação de alimentos, no caso de atividade envolvendo gêneros alimentícios.
- III - apresentar o comprovante de pagamento da taxa de fiscalização do serviço ambulante.

Parágrafo único. Para expedição da licença para prática de atividade alimentícia, fica o interessado obrigado a apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da ciência da liberação da documentação padrão para prática da atividade, cópia e original de Certificado de Treinamento em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, a Licença Sanitária da base de operações e do equipamento em que exercerá a atividade, e, se for o caso, Certificado de Vistoria de Veículo.

Art. 23. A licença emitida conterá os seguintes elementos:

- I - número da licença concedida, com número e data do processo administrativo que a originou;
- II - nome e foto do autorizado ou razão social e, se houver, nome fantasia;
- III - grupo da atividade escolhida;
- IV - forma do exercício da atividade;
- V - data da emissão da licença e sua respectiva validade;
- VI - características do equipamento autorizado e da atividade exercida.

Art. 24. O exercício da atividade de comércio informal em logradouro público dependerá de Termo de Autorização a título precário, oneroso e "intuito personae" a ser outorgado por ato do Secretário Municipal de Trabalho e Renda, após realização de chamamento público ou processo equivalente.

§ 1º A outorga do Termo de Autorização não gera privilégio de qualquer natureza, nem assegura ao autorizado qualquer forma de exclusividade ou direito de retenção sobre a área de instalação do equipamento.

§ 2º Para outorga do Termo de Autorização de Uso de Espaço Público para eventos e feiras gastronômicas, não será exigível o contido no *caput* deste artigo, competindo à Secretaria de Governo a análise do interesse público envolvido.

Art. 25. O Termo de Autorização de Uso de Espaço Público terá validade de 05 (cinco) anos a contar da data de sua expedição, podendo ser renovado por igual período, a critério da Administração Pública Municipal mediante requerimento do interessado, que deverá ser entregue no penúltimo mês de validade do Termo expirante.

§ 1º A renovação prevista neste artigo não poderá ser outorgada se o autorizado estiver em débito, decorrente das disposições desta Lei.

§ 2º Não haverá renovação quando o autorizado infringir dispositivos específicos desta Lei, ou por interesse público superveniente.

Art. 26. A instalação de equipamentos em passeios públicos deverá respeitar a faixa livre de 1,20m (um metro e vinte centímetros) para circulação, bem como distanciamento de 30m (trinta metros) de faixas de pedestre, pontos de ônibus, esquinas, confluências de ruas e de comércio fixo que exerça a mesma atividade.

CAPÍTULO V DO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE AUTORIZADA

Art. 27. Para o exercício da atividade, o autorizado ou o auxiliar deverá:

- I - portar em local visível a licença concedida;
- II - manter em local visível a autorização de uso do espaço público, se for o caso;
- III - comercializar os produtos e prestar os serviços autorizados;
- IV - abster-se de praticar as condutas vedadas por esta Lei e por seu regulamento;
- V - manter limpo o local de trabalho e seu entorno;
- VI - instalar coletores de lixo, conforme o estabelecido em regulamentação;
- VII - tratar o público com urbanidade;
- VIII- conservar a higiene e a boa aparência das respectivas instalações.

Art. 28. Fica proibido ao comerciante ambulante e ao prestador de serviços ambulantes:

- I - estacionar nas vias e nos logradouros públicos, salvo se portador de autorização própria emitida pela Administração Pública Municipal;
- II - impedir ou dificultar o trânsito nas vias e nos logradouros públicos;
- III - apregoar mercadorias em voz alta ou molestar transeuntes com o oferecimento de mercadorias e serviços;

- IV - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;
- V - vender, expor ou ter em depósito:
 - a) mercadoria estrangeira com ingresso ilegal no País;
 - b) mercadorias que não pertençam ao ramo autorizado.
- VI - vender, ceder, emprestar ou alugar seu local de comércio ou prestação de serviços;
- VII- transitar pelos passeios públicos, conduzindo cestos ou outros volumes de grande porte;
- VIII- exercer atividade fora dos horários estabelecidos para a licença concedida;
- IX - exercer a atividade autorizada sem uso de uniforme de modelo, padrão e cor aprovados pelo Executivo Municipal, quando for o caso;
- X - utilizar veículos ou equipamentos:
 - a) que não estejam de acordo com os modelos aprovados ou padronizados pelo Executivo Municipal;
 - b) sem a devida aprovação e vistoria do órgão sanitário competente;
- XI - instalar seu equipamento fora do horário estabelecido pela licença concedida;
- XII- modificar a localização do equipamento;
- XIII- efetuar escavações nas vias e logradouros públicos.

Art. 29. Os alimentos embalados para comercialização deverão conter rótulos com as seguintes informações:

- I - descrição do produto;
- II - nome e endereço do fabricante, distribuidor ou importador;
- III - data de fabricação e prazo de validade;
- IV - registro no órgão competente, quando assim exigido por lei.

Art. 30. O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverá observar também as legislações sanitárias vigentes no âmbito federal, estadual e municipal.

Art. 31. É expressamente vedado o comércio popular realizado fora das áreas demarcadas.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

Seção I Da Prestação de Serviços de Sapateiro e Engraxate

Art. 32. A prestação de serviços ambulantes de sapateiro dependerá de licença e dar-se-á em estandes padronizados, nos termos da regulamentação.

Seção II Do Comércio de Jornais e Revistas

Art. 33. O comércio ambulante de jornais e revistas em ponto fixo dar-se-á mediante licença a ser expedida pela Secretaria de Trabalho e Renda e será exercido em bancas ou estandes.

Art. 34. O comerciante ambulante de que trata esta Seção fica autorizado, ainda, a vender:

- I - jornais, revistas, pôsteres, folhetos, figurinhas, adesivos, almanaques, opúsculos de lei e decretos e outros periódicos;
- II - cartões telefônicos e de celulares;
- III - cartões postais e de datas comemorativas e guias turísticos;
- IV - filmes fotográficos;
- V - pilhas;
- VI - cigarros;
- VII - isqueiros;
- VIII - canetas;
- IX - gomas de mascar, balas, doces ou assemelhados;
- X - biscoitos industrializados;
- XI - salgadinhos industrializados;
- XII - refrigerantes não fracionados;
- XIII - picolés industrializados.

Art. 35. A licença de que trata esta Lei não poderá ser concedida a distribuidores de revistas.

Seção III Da Feira Gastronômica

Art. 36. Fica autorizada a realização de feiras gastronômicas no Município de Mauá, com o propósito de oferecer aos munícipes a opção de lazer e de alimentação diferenciada.

Art. 37. O Poder Executivo Municipal promoverá atividades para promoção de festival gastronômico, concurso gastronômico com distribuição de prêmios, eventos sociais de conagraçamento da comunidade profissional da área gastronômica e eventos de aprimoramento técnico-profissional da área gastronômica.

Parágrafo único. A participação do Poder Público Municipal no conjunto de eventos da Feira Gastronômica se dará em parceria com a iniciativa privada, especialmente dos setores ligados à atividade gastronômica.

Seção IV Da Atividade Artesanal

Art. 38. A Atividade artesanal é aquela de cunho cultural e econômico de transformação de matéria-prima em produto acabado, predominantemente manufatureira, executada em oficina doméstica ou não.

Art. 39. São características da atividade artesanal:

- I - posse, pelo produtor, dos instrumentos de trabalho;

- II - constituir-se o empreendimento de propriedade individual ou familiar;
- III - trabalho predominantemente manual;
- IV - produção individual.

Art. 40. A atividade artesanal do Município envolverá as seguintes formas de expressão:

- I - artes plásticas;
- II - artesanato;
- III - produção de pequena escala e montagem;
- IV - objetos de coleção, antiguidades, sebo, numismática e filatelia.

Art. 41. Para efeito desta lei, considera-se artes plásticas a atividade de expressão artística de cunho erudito ou popular, com utilização de técnicas de pintura, escultura, desenho e gravura de arte.

Parágrafo único. São critérios de identificação das artes plásticas:

- I - processo de trabalho manual;
- II - produto original, individual e único;
- III - ferramentas e equipamentos primários;
- IV - o produtor ser a única pessoa a participar do processo de criação e produção;
- V - regime de trabalho doméstico;
- VI - trabalho autônomo não contando com o auxílio de terceiros;
- VII - o produtor ser o proprietário dos meios de produção;
- VIII - resultado proveniente de trabalho individual e único.

Art. 42. O artesanato é a atividade de transformação de matéria-prima em produto acabado, essencialmente manufatureira, executada em oficina doméstica, sem auxílio ou participação de terceiros assalariados.

Parágrafo único. São critérios de identificação do artesanato:

- I - processo de trabalho manual;
- II - ferramentas e equipamentos primários;
- III - não comportar produção em série;
- IV - possibilidade de padronização, desde que mantida a individualidade, originalidade e tipicidade;
- V - participação do artesão em todas as etapas de produção;
- VI - regime de trabalho doméstico;
- VII - trabalho autônomo, realizado por pessoa natural sem vínculo empregatício;
- VIII - meios de produção de propriedade do artesão;
- IX - produto vendido diretamente ao consumidor ou por intermédio de entidade da qual o artesão faça parte ou esteja assistido;
- X - desenvolvimento do processo de criação e execução realizado no próprio ambiente doméstico.

Art. 43. A produção de pequena escala e montagem é a atividade de transformação de matéria-prima em produto acabado, predominantemente manufatureira, com o auxílio de equipamentos e mão de obra assalariada, preponderando o trabalho profissional.

Parágrafo único. São critérios de identificação da produção de pequena escala e montagem:

- I - não comportar a produção em série;
- II - o produto não ser resultante do trabalho de poucas pessoas;
- III - o produtor ser o proprietário dos meios de produção;
- IV - possibilidade do produto ser vendido diretamente ao consumidor final e a atacadistas;
- V - o produto ser resultante da montagem original de várias peças.

Art. 44. Os objetos de coleção são o conjunto de elementos colecionados que apresentam características definidas de qualidade e originalidade.

§ 1º. São considerados antiguidades os bens, os materiais e os objetos que identificam o resgate histórico, artístico, cultural e social, representando a cultura em geral, através de objetos antigos.

§ 2º. Entende-se por sebo os livros, revistas e gibis usados ou considerados raros.

Art. 45. Os espaços públicos destinados à promoção do desenvolvimento da atividade artesanal no Município de Mauá visam:

- I - promover a atividade artesanal no Município, de forma integrada com os órgãos públicos, propiciando a infraestrutura necessária a sua comercialização;
- II - fomentar o desenvolvimento econômico do Município com a geração de trabalho e renda, incentivando a produção artesanal e preservando as características culturais locais;
- III - estimular a criação de polos de animação cultural e de atração turística, valorizando locais públicos e possibilitando à população uma forma diversificada e alternativa de compras, lazer e cultura;
- IV - propiciar a comercialização da produção artesanal, considerando os aspectos ambientais e urbanísticos;
- V - divulgar a atividade artesanal do Município com a exposição pública, estimulando a geração de novas oportunidades de negócio;
- VI - promover a descentralização do comércio da atividade artesanal de forma compatível com a vocação dos diversos bairros do Município;
- VII - valorizar o artista e o produtor artesanal local.

Art. 46. A administração das feiras artesanais contará com o apoio da Comissão de Feiras Artesanais.

Art. 47. A Comissão de Feiras Artesanais será composta por 16 (dezesesseis) membros, sendo 07 (sete) representantes eleitos pelos artesãos e 07 (sete) representantes indicados pela Administração Pública Municipal, e terá como função:

- I - avaliar, selecionar e vistoriar os produtos e produtores que integram as feiras de artesanato do Município;
- II - avaliar produtos para novas inclusões e/ou trocas nas feiras permanentes;
- III - representar e orientar os participantes das feiras de artesanato, auxiliando na fiscalização e no cumprimento desta Lei.

§ 1º A atividade prevista no *caput* deste artigo é honorífica, sem remuneração e sem vínculo empregatício com a municipalidade.

§ 2º O mandato dos membros eleitos pelos artesãos será de 02 (dois) anos, admitida a recondução por mais um período.

Seção V Do Comércio em *Food Truck* e similares

Art. 48. O comércio de alimentos de que trata esta seção será realizado em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados, conhecidos como *food trucks* ou similares, a ser regulamentado por decreto municipal.

Art. 49. O *Food Truck* que atuar em local privado poderá ser estacionário, desde que tenha autorização dos órgãos competentes, como todo o comércio de alimentos regular, cumprindo toda a legislação pertinente.

Art. 50. A autorização da atividade, por parte do órgão competente, deve determinar quais alimentos o veículo poderá comercializar.

Art. 51. Os pontos de atuação em áreas públicas, quando se tratar de praças, parques, entre outros lugares do gênero, com grande número de pessoas, devem ser deliberados, através de emissão de Autorização de Uso do Espaço Público.

Parágrafo único. Em eventos ou datas comemorativas no município serão liberados termos de autorização de uso do espaço público conforme a disponibilidade de espaço físico e organização da Secretaria de Governo, não sendo exigida a inscrição do licenciado no cadastro mobiliário municipal.

Art. 52. Para licenciamento de comércio em *food trucks* ou similares deverá o interessado, junto ao requerimento, juntar descrição dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender as condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça, bem como descrição da utilização de toldos retráteis fixos ao veículo e de mobiliário, como mesas, bancos e cadeiras, se assim desejar.

Seção VI Do Comércio Ambulante de Ponta de Feira

Art. 53. Poderá o Poder Executivo Municipal autorizar o comércio ambulante em pontas de feiras livres volantes, respeitada a distância mínima de 05m (cinco metros) da primeira e última

banca, desde que o comércio dos produtos não concorra com as atividades já praticadas nas feiras livres e sejam cumpridas as exigências contidas nesta Lei.

Seção VII

Da Instalação e Funcionamento de Parques de Diversão Itinerantes ou Similares

Art. 54. Fica permitida a instalação e funcionamento de parques de diversão itinerantes ou similares, desde que obedecidas as disposições desta Lei.

Art. 55. Para a obtenção da licença referida no art. 19 desta Lei, deverá também ser protocolizado junto ao órgão competente do Executivo Municipal:

- I - croqui de localização e logística dos equipamentos;
- II - laudo de boas condições de segurança e conservação dos equipamentos e dos brinquedos;
- III - documento com cálculo da lotação máxima dos equipamentos e dos brinquedos;
- IV - atestado de regularidade das instalações elétricas pertencentes ao estabelecimento, bem como dos sistemas de aterramento e de proteção contra descargas atmosféricas, conforme a NBR nº 5.410 e NBR nº 5.419, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- V - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) referente aos equipamentos de segurança utilizados;
- VI - comprovante de disponibilização de profissionais de brigada de combate a incêndio e pânico habilitados para a função;
- VII - comprovante de acessibilidade a pessoas portadoras de necessidades especiais.

§ 1º Os documentos técnicos referidos neste artigo deverão ter sido emitidos por empresas ou profissionais habilitados junto ao CREA, no máximo 15 (quinze) dias antes da data de sua apresentação, e deverão estar acompanhados da correspondente Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).

Seção VIII

Da Instalação e Funcionamento de Quiosques

Art. 56. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado, mediante licitação pública, a conceder permissão de uso de bem público municipal, a título precário e mediante outorga onerosa, com vistas à exploração de serviços em módulos conhecidos como “quiosques”, destinados preponderantemente à comercialização de sorvetes e similares, gêneros alimentícios e bebidas.

Art. 57. A autorização de que trata o art. 56 vigorará pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado por igual período, contado da data de assinatura do respectivo contrato de permissão de uso de bem público.

Parágrafo único. Os quiosques devem ser utilizados exclusivamente para o fim mencionado nesta Lei e na forma dos regulamentos que norteiam a matéria, devendo entregar o bem público nas mesmas condições de conservação, findo o prazo da autorização.

Art. 58. Fica delegada à Secretaria de Governo, ou órgão equivalente, a competência para, por meio dos departamentos e setores vinculados à sua pasta, detalhar as diretrizes específicas do procedimento licitatório.

**Seção IX
Do Comércio de Cachorro Quente**

Art. 59. Fica permitida a comercialização do sanduíche denominado cachorro-quente, por vendedores autônomos motorizados, desde que obedecidas as disposições desta Lei.

Art. 60. O vendedor informal automotivo de comércio de cachorro-quente será autorizado a trabalhar em pontos específicos, devidamente regulamentados, demarcados e sinalizados pela Prefeitura Municipal.

Art. 61. O vendedor informal automotivo de comércio de cachorro-quente estará desobrigado do pagamento dos valores correspondentes ao estacionamento rotativo pela utilização do espaço público determinado pelo Poder Executivo.

**Seção X
Do Comércio Ambulante nos Terminais Rodoviários**

Art. 62. O exercício das atividades ambulantes nos terminais rodoviários é autorizado pelo contido nesta Lei, na seguinte forma:

- I - o período de vigência da permissão concedida pela Coordenadoria de Segurança Alimentar tem validade de 01 (um) ano, com possibilidade de renovação por igual período, a juízo da Divisão de Fiscalização, Pesquisa e Orientação, da Coordenadoria de Segurança Alimentar;
- II - as vagas para preenchimento das autorizações previstas para o exercício das atividades ambulantes nos terminais rodoviários serão distribuídas observando-se a seguinte forma:
 - a) 10% destinadas às pessoas portadoras de necessidades especiais;
 - b) 20% destinadas à faixa etária de 18 a 30 anos;
 - c) 30% destinadas à faixa etária de 30 a 50 anos;
 - d) 40% destinadas aos que possuem mais de 50 anos.

Art. 63. Fica autorizada, nos terminais rodoviários, apenas a comercialização de doces, salgados, sucos industrializados, água mineral e refrigerante.

Art. 64. Fica proibida, para o comércio ambulante nos terminais rodoviários, a montagem de barracas de qualquer espécie, venda sobre assentos públicos ou dentro de banheiros, bem como obstrução do passeio público.

Art. 65. Fica proibida a atividade de comércio ambulante no interior dos ônibus coletivos.

Art. 66. Os vendedores autorizados serão agrupados de maneira organizada e divididos em turnos, observando-se que:

- I - cada turno para prática da atividade ambulante em terminais rodoviários será composto por, no máximo, 22 (vinte e dois) ambulantes.
- II - serão instituídos 03 (três) turnos de trabalho sem prejuízo ao usuário, obedecendo ao sistema de rodízio semanal onde nenhum ambulante ficará fixo nas plataformas.
- III - os turnos semanais funcionarão de segunda a sábado, com domingos e feriados facultativos e serão fixados nos seguintes horários:
 - a) das 6h às 12h;
 - b) das 12h às 18h;
 - c) das 18h às 24h.
 - d) aos domingos, o turno que durante a semana trabalhou das 6 às 12 horas, exercerá facultativamente as atividades no período entre 8 e 16 horas; o turno que durante a semana trabalhou das 12 às 18 horas, exercerá facultativamente as atividades no período entre 16 e 24 horas; e o turno que durante a semana trabalhou das 18 às 24 horas, não exercerá atividade.
- IV - o vendedor ambulante não poderá ter acumulado 3 faltas consecutivas ou 5 alternadas durante o ano, desde que sejam devidamente justificadas, sob pena de cassação da autorização.

Art. 67. Os vendedores deverão apregoar a venda de suas mercadorias sem algazarra, usando de urbanidade e boa educação para com o público em geral, ficando terminantemente proibido aos ambulantes autorizados exercer as atividades alcoolizadas.

Art. 68. Os vendedores são proibidos de transpor as mercadorias sobre o gradil e catracas do terminal.

Art. 69. Os vendedores, sempre que adentrarem o Terminal Metropolitano de Mauá, deverão recolher a tarifa normalmente como usuário, conforme normas usuais do Terminal.

CAPÍTULO VII DAS REGRAS DE PUBLICIDADE

Art. 70. A veiculação de publicidade em bancas ou em estandes do comércio ambulante de jornais e revistas ou de prestação de serviços ambulantes de chaveiro, engraxate e sapateiro poderá ocorrer nas partes interna e externa das bancas e dos estandes e não será restrita aos produtos neles comercializados, desde que autorizada pela Administração Pública.

Art. 71. A veiculação de publicidade na parte externa das bancas ou dos estandes utilizados para o comércio de jornais e revistas ou para a prestação de serviços de chaveiro, engraxate e sapateiro poderá ocorrer na face posterior, bem como em uma das faces laterais.

Art. 72. Nas instalações autorizadas para o comércio ambulante de jornais e revistas é permitida a colocação de propaganda de jornais, revistas e cartões em expositores devidamente aprovados pela Secretaria de Trabalho e Renda, desde que não impliquem aumento da área ocupada.

Art. 73. Na parte externa dos veículos automotores de comércio ambulante ou prestação de serviços ambulantes, será permitida a veiculação da promoção do seu comércio, vedada a

publicidade de patrocinadores, marcas ou produtos que comercializa, bem como outros anúncios publicitários.

Art. 74. A instalação de meio de propaganda no *Food Truck* e similares é permitida desde que:

- I - restrita à fuselagem do veículo;
- II - apenas para sua identificação e caracterização;
- III - autorizada pelo órgão de trânsito competente.

CAPÍTULO VI DAS PENALIDADES

Art. 75. Nos casos de autuação por infração a dispositivos desta Lei serão aplicadas penalidades pecuniárias ou administrativas, isoladas ou cumulativas, de acordo com a natureza e gravidade das respectivas ocorrência.

Art. 76. São penalidades previstas nesta Lei:

- I - multa
- II - apreensão de equipamentos e mercadorias;
- III - suspensão da atividade;
- IV - revogação da Licença e/ou do Termo de Autorização de Uso do Espaço Público;

Art. 77. Do auto de apreensão constarão, obrigatoriamente:

- I - nome completo, endereço e identidade do infrator;
- II - especificação do equipamento ou mercadoria e estado em que se encontram
- III - data e local da apreensão;
- IV - prazo da retirada do equipamento ou mercadorias apreendidas;
- V - indicação do dispositivo legal infringido;
- VI - identificação do responsável pela lavratura do auto.

Parágrafo único. Obrigatoriamente e após identificação, no ato da apreensão, o fiscal deverá listar a relação das mercadorias apreendidas, que ao final deverá ser assinada pelo proprietário da referida mercadoria e pelo fiscal responsável pela apreensão.

Art. 78. Após a execução do auto de apreensão de mercadorias não perecíveis ou equipamentos, a devolução dos pertences do autorizado somente poderá ocorrer mediante comprovação do pagamento da multa correspondente e eventuais taxas.

Seção I Da Multa

Art. 79. A multa de 100 FMP será aplicada sempre que o autorizado infringir qualquer dos dispositivos relacionados nesta Lei, podendo ser aplicada cumulativamente com outras penalidades em caso de reiteradas infrações.

Art. 80. Os valores correspondentes às multas que vierem a ser aplicadas pela Administração Pública Municipal deverão ser pagos à Secretaria Municipal de Finanças, após a emissão pelo interessado da competente guia de arrecadação.

§ 1º O autuado terá prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento, ou comunicação, do auto de infração, para apresentar a defesa escrita junto à Administração Pública Municipal.

§ 2º Da decisão caberá interposição de recurso ao Prefeito, sendo conferido prazo de 10(dez) dias da ciência da decisão da defesa para interposição do competente recurso.

Seção II

Da Apreensão de Equipamentos e/ou Mercadorias

Art. 81. A apreensão de equipamentos e mercadorias deverá ser feita mediante a lavratura do respectivo auto de apreensão e ocorrerá nos seguintes casos:

- I - comercialização de qualquer produto ou serviço nos locais vedados nesta Lei;
- II - exercício ilícito do comércio e transgressão às normas de higiene pública;
- III - utilização de equipamento sem a devida permissão ou modificação das condições de uso determinadas pela lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária.

§ 1º Os produtos perecíveis apreendidos na conformidade dos incisos I e II, se aprovados pela vigilância sanitária, serão imediatamente entregues a instituições filantrópicas mediante Termo de Recebimento.

§ 2º As mercadorias não perecíveis e os equipamentos serão recolhidos ao depósito até que sejam cumpridas, pelo infrator, as exigências legais regulamentares, tendo a Administração Pública Municipal que proceder a sua devolução, no prazo de 3 (três) dias úteis após o cumprimento das exigências.

§ 3º Quando a apreensão recair sobre produtos tóxicos e nocivos à saúde, ou cuja venda for ilegal, a perda da mercadoria será definitiva, devendo ser remetida aos órgãos estaduais ou federais competentes, com as indicações necessárias.

§ 4º Quando não houver reclamação pelo autorizado dos bens apreendidos, até o prazo de trinta dias, os mesmos serão levados a leilão ou doados na forma da regulamentação.

Seção III

Da Suspensão das Atividades

Art. 82. A suspensão da atividade será aplicada pela Administração Pública Municipal e cumulativamente com outras penalidades, quando o licenciado cometer uma das seguintes infrações:

- I - reincidir, na mesma infração, no período de 90 (noventa) dias;

- II - mudar a localização original do equipamento sem prévia autorização da Administração Pública;
- III - usar equipamento em desacordo com o modelo de especificações técnicas definidas;
- IV - descumprir as ordens emanadas das autoridades municipais competentes;
- V - apregoar suas atividades através de qualquer meio de divulgação sonora;
- VI - efetuar alterações nas vias e logradouros públicos, sem a devida autorização do órgão competente;
- VII- expor ou vender produtos em condições inadequadas de consumo.

Art. 83. A suspensão prevista no art.82 será por prazo de 10 (dez) dias.

Seção IV

Da Revogação da Licença e/ou do Termo de Autorização de Uso do Espaço Público

Art. 84. A revogação da licença e/ou do termo de autorização de uso do espaço público ocorrerá por ato do Secretário de Trabalho e Renda, nos seguintes casos:

- I - reincidência em qualquer das infrações de suspensão das atividades previstas nesta Lei;
- II - pela não renovação da Licença ou do Termo de Autorização de uso do espaço público;
- III - quando houver transferência da Licença;
- IV - quando comprovada a situação do vínculo empregatício ou funcional do autorizado com pessoa pública ou privada.

CAPÍTULO VII DA TRIBUTAÇÃO

Art. 85. A taxa de fiscalização tem como fato gerador a atividade municipal de fiscalização do cumprimento da legislação disciplinadora do uso e da ocupação do solo urbano, segurança, ordem, tranquilidade pública a que se submete qualquer pessoa natural ou jurídica, em razão da exploração permanente ou temporária, de comércio, indústria, prestação de serviços ou qualquer outra atividade econômica, realização de evento e/ou pela utilização do espaço público municipal após autorização, no exercício do comércio ou atividades profissionais ambulantes ou de eventos, e será aplicada nos termos do previsto na Lei Complementar nº 21, de 16 de dezembro de 2014.

Art. 86. Estão isentos da taxa de fiscalização pelo exercício da atividade ambulante os vendedores ambulantes em seu primeiro ano de licenciamento, desde que sejam aqueles autorizados para prática de atividades que necessitem da aquisição de equipamentos de exposição e/ou comercialização.

§ 1º Quando se tratar de renovação da licença ou do Termo de Autorização de Uso do Espaço Público, o pagamento da taxa de fiscalização do exercício anterior deverá ser comprovado quando do requerimento da renovação, nos termos já expostos nesta Lei.

§ 2º Nos termos do previsto no Código Tributário Municipal, são isentas da taxa as pessoas portadoras de necessidades especiais, comprovadas por atestado médico emitido por órgão público de saúde, do qual deverá constar o Código Internacional de Doenças – CID.

**CAPÍTULO VIII
DA CAPTAÇÃO DE INVESTIMENTOS COM A INICIATIVA PRIVADA**

Art. 87. O município de Mauá, atendendo ao interesse público, poderá ajustar, com a iniciativa privada, ações conjuntas de investimento para viabilização das ações de desenvolvimento, organização e melhoramento dos espaços públicos, incluindo medidas para o ordenamento das atividades comerciais dos ambulantes fixos ou móveis.

Parágrafo único. Para fins do disposto no *caput* deste artigo, as formas de viabilização das ações serão definidas por ato do Poder Executivo Municipal.

**CAPÍTULO IX
DAS NORMAS SANITÁRIAS**

**Seção I
Das Normas Gerais**

Art. 88. Os manipuladores de alimentos e ambulantes não poderão exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exsudativas ou esfoliativas, ferimentos visíveis ou infeccionados e micoses de pele e unhas.

Parágrafo único. A fim de comprovar a regularidade do exercício da atividade ambulante, deverá, juntamente ao pedido de renovação da licença, ser protocolada cópia dos exames de coprocultura, protoparasitológico e micológico de unhas dos manipuladores de alimentos.

Art. 89. Para fins de autorização das atividades enquadradas nos grupos 1 e 6 desta Lei, o armazenamento dos alimentos deverá cumprir as seguintes exigências:

- I - as matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos deverão ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;
- II - os alimentos deverão ser armazenados separadamente dos materiais de limpeza, das embalagens e dos descartáveis;
- III - os alimentos ou recipientes com alimentos não poderão estar em contato direto com o piso;
- IV - as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens deverão ser armazenados sobre paletes, prateleiras ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas;
- V - os paletes, prateleiras e os estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- VI - nos equipamentos de refrigeração/freezer, as matérias-primas e demais produtos semiprontos e/ou prontos que se destinem ao consumo pessoal deverão ser identificados como tal e mantidos separados do contato direto com as matérias-primas e/ou preparações dos produtos a serem comercializados;

- VII- as matérias-primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, deverão ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência;
- VIII- alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, deverão ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as informações referentes à designação, data de preparo e prazo de validade;
- IX - deverão ser mantidas juntamente aos frios, embutidos, laticínios, produtos cárneos e seus derivados, as embalagens originais com número de registro no órgão competente (selo de inspeção sanitária), prazo de validade e origem até o término do produto, para fins de comprovação de validade e procedência;
- X - todo o gelo destinado ao uso pelo ambulante deverá ser produzido com água potável e separado de outros produtos alimentícios;
- XI - quando da aquisição de gelo produzido comercialmente, deverá ser apresentada cópia da licença sanitária da empresa fabricante e/ou publicação de licença sanitária em diário oficial;
- XII- as embalagens de alimentos, seja na base de produção e/ou equipamento, deverão ser mantidas em compartimentos adequados à conservação das mesmas, com as partes rigorosamente justapostas, de material sanitário, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos e roedores e outros agentes que possam danificá-las e/ou contaminá-las.

Art. 90. Os ambulantes deverão manter higiene pessoal adequada, observando o seguinte:

- I - unhas limpas e curtas;
- II - cabelos e barbas feitas ou aparadas;
- III - não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes, cantar enquanto estiver manipulando alimentos;
- IV - evitar conversar durante a manipulação dos alimentos;
- V - não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça enquanto estiver manipulando alimentos;
- VI - as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro) e/ou manipulação do lixo;
- VII- os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo, mesmo quando do uso de boné, chapéus ou outros, guarda-pó ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso e sapatos fechados.

§ 1º Não é permitido o uso de adornos pessoais durante as atividades de manipulação dos alimentos.

§ 2º Todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

§ 3º Não será permitido ao licenciado alterar o equipamento aprovado pelo Poder Público para cumprimento das normas sanitárias sem que haja comunicação e aprovação para o novo equipamento apresentado para substituição.

§ 4º Para fins de acondicionamento de lixo produzido pela prática de atividade alimentícia, deverão os licenciados possuir recipientes próprios e adequados, revestidos com sacos plásticos, para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés.

Art. 91. Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, entre outros.

§ 1º Canudos e palitos de dente somente poderão ser distribuídos aos consumidores em embalagens individuais.

§ 2º Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachê individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido, somente sendo entregue ao consumidor após solicitação, sendo vedada a exposição dos produtos.

§ 3º Fica proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo não embalados, sem a proteção adequada contra insetos e poeira.

Art. 92. Além de atenderem aos preceitos estabelecidos nesta Lei, os ambulantes devem atender as exigências de ordem higiênico-sanitárias previstas em legislação especial.

Parágrafo único. As infrações das disposições desta Lei estarão sujeitas ao disposto na legislação sanitária vigente além das já previstas na presente legislação.

Seção II

Carrinhos/Bicicletas Ambulantes, Veículos Adaptados e Barracas Simples

Art. 93. Os equipamentos destinados ao armazenamento de alimentos deverão ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entram em contato direto com os alimentos deverão ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Art. 94. Quando da prática de comércio e/ou utilização de produtos que necessitem de refrigeração e/ou congelamento, os mesmos deverão ser mantidos em recipiente isotérmico, que mantenha temperatura adequada às suas características de conservação, conforme recomendação do fabricante e/ou norma técnica específica e prevista na legislação vigente.

Art. 95. Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas deverão ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Art. 96. Os equipamentos para prática de atividades alimentícias deverão ser dotados de vitrines para exposição dos produtos prontos que devem permanecer à vista do consumidor e em temperatura adequada à sua conservação.

Art. 97. As frutas, legumes e hortaliças deverão se apresentar sempre limpas e frescas e comercializadas inteiras, não sendo permitido nenhum tipo de processamento corte, descascamento, retalhamento, entre outros.

Art. 98. No exercício do comércio ambulante fica permitida a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, entre outros similares, de forma individual ou nos equipamentos desde que os mesmos constituam-se de material liso, íntegro, resistente, impermeável, atóxico, de cor clara e de fácil higienização.

Art. 99. No comércio ambulante de gêneros alimentícios em barracas simples, carrinhos e bicicletas fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo.

Art. 100. No comércio ambulante de gêneros alimentícios em barracas simples, carrinhos e bicicletas adaptadas, as bebidas somente poderão ser comercializadas na embalagem original ou equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes, devendo ser preparados na base de produção, sendo vedada a sua manipulação no local.

Art. 101. No comércio ambulante de gêneros alimentícios em barracas simples, carrinhos e bicicletas adaptadas, é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem do produto final para entrega ao consumidor.

Art. 102. Quando da impossibilidade de funcionário exclusivo para a atividade de caixa, o manipulador deverá utilizar-se de luvas descartáveis para a manipulação dos produtos alimentícios.

§ 1º Para fins de cumprimento do disposto no *caput* deste artigo, as luvas deverão ser colocadas e retiradas de modo a não contaminá-las e trocadas sempre que se fizer necessário, seja por apresentação de rasgos, furos, sujidades, contaminação, entre outros.

§ 2º Não é permitido o uso de luvas durante os processos de fritura e cocção de alimentos.

Art. 103. Para higienização das mãos do manipulador de alimentos e/ou lavagem de utensílios, deverá ser adaptado bombona/barril graduado com torneira, específico para armazenamento de água potável, que deverá ser mantido suspenso sobre pia no caso de vans adaptadas, barracas ou equipamentos fixos.

Art. 104. Para prática de atividades em vans adaptadas e barracas ou equipamentos fixos, para recolhimento da água residual da pia, deverá ser adaptado cano removível acoplado a recipiente dotado de fecho hidráulico, para recolhimento desses efluentes que poderão ser esgotados no bueiro mais próximo.

Seção III **Das normas para *Food Trucks* e similares**

Art. 105. Os equipamentos ambulantes em equipamento de *food truck* e similares que praticarem atividades alimentícias devem possuir:

- I - compartimentos providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- II - revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza;
- III - proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
- IV - queimador a gás e/ou elétrico, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão; sistema de exaustão quando necessário;
- V - pinturas em tonalidades claras;
- VI - equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo;
- VII- compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos e roedores;
- VIII- reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
- IX - refrigerador ou balcão frigorífico para conservação dos alimentos que necessitem de refrigeração;
- X - freezer quando a matéria-prima do produto a ser comercializado necessite de congelamento para sua adequada conservação;
- XI - pia com torneira e água potável;
- XII- tanque de recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200l, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, esses efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo;
- XIII- recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés;
- XIV - toldo retrátil.

§ 1º Os alimentos semipreparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

§ 2º Os alimentos semipreparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características e conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 6°C) ou sob congelamento de acordo com recomendações do fabricante e/ou orientações constando em normas técnicas específicas e legislação vigente.

§ 3º Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 65°C.

§ 4º Os equipamentos devem ser dotados de vitrines para exposição dos produtos prontos que devem permanecer à vista do consumidor e em temperatura adequada.

§ 5º Deverá haver caixa para recebimento dos pedidos e manipulação do dinheiro e nenhuma anotação e/ou objeto deverá ser passado diretamente do caixa para o manipulador durante as atividades de manipulação, a fim de evitar a contaminação das mãos do manipulador.

§ 6º O transporte dos produtos previstos nesta norma deve atender os preceitos constantes na Portaria CVS – nº 15 de 07.11.1991, referente a transporte de alimentos para consumo humano.

§ 7º Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio a que se destina, ficando vedado, nos equipamentos móveis (*trailers/food trucks*), o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

Seção IV
Das normas para eventos em geral e Feiras Gastronômicas

Art. 106. Os ambulantes manipuladores de alimentos em eventos, além das previsões gerais desta Lei, deverão:

- I - vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;
- II - não exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exsudativas ou esfoliativas, ferimentos visíveis ou infeccionados e micoses de pele e unhas;
- III - apresentar, sempre que solicitado pela Vigilância Sanitária, cópia dos exames de coprocultura, proto parasitológico e micológico de unhas dos manipuladores de alimentos;
- IV - manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes for necessário;
- V - acatar as orientações, instruções e determinações das autoridades sanitárias;
- VI - manter afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento, à disposição da autoridade sanitária.

Parágrafo único. 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.

Art. 107. A base de operações de comércio alimentício para eventos deverá possuir:

- I - todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;
- II - local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores, animais e demais formas de contaminação do equipamento;
- III - local adequado para semipreparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento de alimentos em perfeitas condições de higiene geral, dos equipamentos e utensílios;
- IV - pia com água corrente tratada proveniente da rede pública de abastecimento;
- V - destino adequado dos dejetos, conforme código sanitário vigente (esgotamento), e as caixas de esgoto e gordura deverão estar totalmente vedadas não permitindo a saída de odores e/ou insetos;
- VI - piso constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações, devendo ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada; em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores;
- VII - paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado;
- VIII - tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos, e seus acabamentos devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável, livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros;

- IX - portas de acesso à área de manipulação/estoque ajustadas aos batentes e de fácil limpeza e devem possuir proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores;
- X - janelas ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os alimentos;
- XI - iluminação uniforme, sem ofuscamento e que não altere as características sensoriais dos alimentos; as lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão;
- XII - instalações elétricas embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente;
- XIII - sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.
- XIV - circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão, sendo que o fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja.
- XV - exaustores com telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas; periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização;
- XVI - as lixeiras deverão possuir pedal para acionamento;
- XVII - áreas externas e internas deverão ser livres de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas;
- XVIII - a base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas as exigências desta Lei e normas técnicas e legislação pátria vigente.

§ 1º Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

§ 2º Não é permitido o acesso e/ou permanência de animais de nenhuma espécie nas áreas de manipulação e/ou armazenamento de alimentos.

§ 3º Ficam os autorizados para prática de eventos que envolvam atividades alimentícias a cumprir as mesmas exigências sanitárias dispostas na Seção III deste capítulo.

CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 108. Fica estabelecido o prazo de 60 (sessenta) dias para que os licenciados para o trabalho ambulante no município de Mauá procedam à compatibilização com as regras contidas na presente Lei.

Parágrafo único. Os ambulantes licenciados para prática de atividade dentro dos terminais rodoviários estarão autorizados a permanecerem no mesmo local, desde que cumpridas as exigências previstas nesta Lei.

Art. 109. Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 110. Ficam revogadas a Lei nº 2.830, de 15 de janeiro de 1998, a Lei nº 2905, de 22

LEI Nº 5.227, DE 12 DE JUNHO DE 2017

28/28

de maio de 1998, a Lei nº 3.088, de 3 de maio de 1999, o artigo 36 da Lei nº 2.260, de 1º de novembro de 1989, o Decreto nº 5.043, de 12 de agosto de 1993, e o Decreto nº 1.957, de 20 de dezembro de 1977.

Art. 111. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Município de Mauá, em 12 de junho de 2017.

ATILA JACOMUSSI
Prefeito

ROGÉRIO CAVANHA BABICHAK
Secretário de Justiça e Defesa da Cidadania

WAGNER RUBINELLI
Secretário de Trabalho e Renda

Registrada na Divisão de Atos Oficiais e
afixada no quadro de editais. Publique-se na
imprensa oficial, nos termos da Lei Orgânica do
Município.....

MARCIO DE SOUZA
Chefe de Gabinete

vr/