



Diário Oficial

CIDADE DE SÃO PAULO

Prefeito: **GILBERTO KASSAB**

Ano 52

São Paulo, quarta-feira, 7 de março de 2007

Número 42

GABINETE DO PREFEITO

Prefeito: **GILBERTO KASSAB**

DECRETO Nº 48.172, DE 6 DE MARÇO DE 2007

Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo.

GILBERTO KASSAB, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,
D E C R E T A:

CAPÍTULO I DAS FEIRAS LIVRES

Art. 1º. Feiras livres são equipamentos administrados pela Municipalidade, com a função de complementar o abastecimento da região em que operam, por meio da comercialização, no varejo, de gêneros alimentícios e demais produtos existentes nos ramos de comércio.

Art. 2º. As feiras livres, quanto à sua periodicidade, são classificadas em:

I - comuns - quando realizadas uma vez por semana, em vias e logradouros públicos;

II - confinadas - quando realizadas uma ou mais vezes por semana, em áreas delimitadas.

Art. 3º. As feiras deverão observar, para sua instalação e remanejamento, além do impacto urbano e viário locais, as seguintes especificações técnicas:

I - funcionar em vias públicas que possam acomodá-las, com largura mínima de 6m (seis metros) entre guias, preferencialmente planas, pavimentadas com asfalto e dotadas de galerias de águas pluviais (bocas-de-lobo), junto às quais, sempre que possível, serão instalados os equipamentos utilizados pelos feirantes cadastrados nos Grupos 11 e 12;

II - ser localizadas, sempre que possível, em áreas que permitam o estacionamento dos veículos dos usuários e feirantes e que disponham de instalações sanitárias públicas ou particulares, acessíveis a todos;

III - ser localizadas em vias públicas que não ocasionem prejuízo ao tráfego de veículos da região, evitando-se ruas arborizadas, com grande número de postes e edifícios e com declives acentuados;

IV - respeitar a distância mínima de 100m (cem metros) da entrada de hospitais, unidades de saúde, necrotérios, cemitérios, templos religiosos, creches, estabelecimentos de ensino, delegacias, postos do Corpo de Bombeiros, postos de combustíveis e demais órgãos prestadores de serviços de utilidade pública, cujo acesso não possa ser interrompido;

V - no mesmo dia da semana não poderão ser realizadas 2 (duas) ou mais feiras comuns que não guardem entre si a distância mínima de 800m (oitocentos metros), contados a partir de suas extremidades.

Parágrafo único. Quando as instalações sanitárias públicas ou particulares a que se refere o inciso II deste artigo não forem suficientes para atendimento dos feirantes e usuários, a Administração Municipal poderá contratar a instalação de banheiros químicos, cujo custo será reembolsado pelos feirantes.

CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO

Art. 4º. As feiras livres funcionarão de terça-feira a domingo, excetuando-se os feriados dos dias 25 de dezembro (Natal) e 1º de janeiro (Ano Novo).

Parágrafo único. O calendário previsto no "caput" deste artigo poderá ser alterado pela Supervisão Geral de Abastecimento - ABAST, exclusivamente a seu critério, desde que configurada a necessidade técnica e/ou administrativa dessa excepcionalidade, mediante prévia comunicação aos feirantes e ampla divulgação à população.

Art. 5º. As feiras livres obedecerão aos seguintes horários:

I - feiras comuns:

a) entre 6h e 7h30min - descarregamento dos equipamentos e mercadorias e montagem das bancas;

b) entre 7h30min e 13h30min - período de comercialização;

c) entre 13h30min e 15h - desmontagem das bancas e carregamento dos caminhões com os equipamentos e mercadorias;

II - feiras confinadas: dias e horários estabelecidos em função da necessidade específica do local em que estejam instaladas. § 1º. Respeitado o disposto no artigo 3º deste decreto, poderão ser adotados horários diferenciados para a realização de determinadas feiras livres, desde que devidamente solicitado e justificado pela Subprefeitura correspondente à área de localização da feira.

§ 2º. Deverão, ainda, ser atendidas as seguintes normas:

I - durante as operações de carga e descarga dos equipamentos e mercadorias, bem como a montagem e desmontagem das bancas, ficam proibidos o uso de aparelhos sonoros e a emissão de ruídos que perturbem o sossego público;

II - o horário estabelecido para a desmontagem das bancas e carregamento dos caminhões com os equipamentos e mercadorias deverá ser rigorosamente cumprido, a fim de que o local de funcionamento da feira esteja livre e desimpedido de pessoas e coisas, com possibilidade de execução de serviços de limpeza e higienização;

III - nos dias e horários de realização das feiras livres, o tráfego e estacionamento de veículos somente poderá ocorrer nos arredores do local de instalação das feiras, respeitada a legislação de trânsito, ficando proibidos nos locais de montagem das bancas;

IV - excetuem-se da proibição prevista no inciso III deste parágrafo, os veículos dos feirantes que operam nos Grupos 11, 12 e 14, os quais integram os respectivos equipamentos, bem como outros que venham a se enquadrar nessa condição;

V - a montagem dos equipamentos será realizada, preferencialmente, no leito carroçável das vias públicas, mantendo-se entre eles a distância mínima de 60cm (sessenta centímetros) e, quando houver necessidade de utilização das calçadas, essa distância deverá ser respeitada entre as bancas e as residências.

Art. 6º. O descumprimento dos horários estabelecidos no artigo 5º deste decreto resultará na apreensão dos equipamentos

e das mercadorias, bem como na aplicação das sanções administrativas previstas neste decreto, sem prejuízo das demais penalidades previstas em lei.

CAPÍTULO III DOS GRUPOS DE COMÉRCIO

Art. 7º. Os produtos comercializados nas feiras livres ficam classificados nos grupos de comércio a seguir descritos, devendo ser observadas as metragens neles indicadas quanto aos respectivos equipamentos:

Grupo 1 - verduras, legumes, raízes, tubérculos e tomate, exceto cebola, alho e batata: metragens mínima de 4m x 2m e máxima de 10m x 2m;

Grupo 2 - cebola, alho, cereais em grãos, café, açúcar, sal, mel, coco ralado, enlatados, fubá, farinhas em geral, temperos para alimentos em geral, todos industrializados: metragens mínima de 4m x 2m e máxima de 6m x 2m;

Grupo 3 - batata, cereais em grãos, café, açúcar, sal, mel, coco ralado, enlatados, fubá, farinhas em geral, temperos para alimentos em geral, todos industrializados: metragens mínima de 4m x 2m e máxima de 6m x 2m;

Grupo 4 - frutas frescas em geral, nacionais ou importadas, exceto banana: metragens mínima de 4m x 2m e máxima de 10m x 2m;

Grupo 5 - banana: metragem de 6m x 2m;

Grupo 6 - ovos: metragem de 4m x 2m;

Grupo 7 - macarrão, queijo ralado, bolachas e biscoitos, doces em geral (enlatados ou empacotados), todos industrializados: metragem de 6m x 4m;

Grupo 8 - laticínios (produtos derivados do leite) industrializados, margarinas, conservas em geral, frutas secas e cristalizadas, azeitonas e pickles, bacalhau e outros peixes secos ou salgados: metragens mínima de 4m x 4m e máxima de 6m x 4m;

Grupo 9 - embutidos industrializados em geral (salsichas, linguiças, paios, salames e outros tipos de frios), bacalhau e outros peixes secos ou salgados, carnes-secas, salgadas ou defumadas, banhas e gorduras comestíveis, pertences para feijoada: metragens mínima de 4m x 4m e máxima de 6m x 4m;

Grupo 10 - produtos alimentícios regionais industrializados: metragem de 4m x 4m;

Grupo 11 - pescados de toda espécie resfriados: metragens mínima de 8m x 4m e máxima de 10m x 4m;

Grupo 12 - aves abatidas inteiras ou fracionadas, vísceras e miúdos de animais de corte, bisteca, costela e lombo suínos industrializados: metragens mínima de 6m x 4m e máxima de 8m x 4m;

Grupo 13 - pastel e massa para pastel, salgados diversos fritos na hora: metragem de 4m x 4m;

Grupo 14 - caldo de cana, água de coco "in natura" e bebidas em geral (sucos de frutas industrializados, refrigerantes, água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis): metragens de 5m x 4m ou 6m x 4m;

Grupo 15 - comidas típicas em geral ("yakissoba", tapioca, pamonha e churros), doces caseiros e lanches rápidos (exceto aqueles à base de carnes), para consumo imediato: metragem de 4m x 2m;

Grupo 16 - utensílios domésticos em geral: metragens mínima de 4m x 2m e máxima de 6m x 4m;

Grupo 17 - armários, bijuterias, brinquedos e artigos de perfumaria em geral, produtos para limpeza e higiene pessoal: metragens mínima de 4m x 2m e máxima de 6m x 2m;

Grupo 18 - roupas em geral, meias, lenços, gravatas, bonés, roupas de cama, toalhas de mesa e banho: metragens mínima de 4m x 4m e máxima de 6m x 4m;

Grupo 19 - calçados em geral, cintos e bolsos: metragens mínima de 4m x 4m e máxima de 6m x 4m;

Grupo 20 - flores naturais, plantas em mudas e ornamentais, peixes ornamentais, rações e artigos correlatos: metragens mínima de 4m x 2m e máxima de 6mx2m;

Grupo 21 - alimentos, produtos diversos e serviços de reparo de equipamentos e utilidades domésticas em geral: metragens de 2m x 1m ou 2m x 2m.

§ 1º. O Grupo 21 tem a finalidade de atender aos portadores de deficiência ou mobilidade reduzida e aos idosos, em razão de suas dificuldades de acesso ao mercado de trabalho.

Subgrupo 21/01 - coco ralado "in natura", coco seco, limão, cheiro-verde, milho para pipoca e ervas aromáticas com finalidade de condimento;

Subgrupo 21/02 - peças e acessórios para fogões, liquidificadores e painéis de pressão, pedras de afiar, sacos plásticos para lixo, sacos de pano, sacolas plásticas, miudezas para costura, acessórios para máquinas de costura, bijuterias, flores artificiais, pentes e presilhas para cabelos, cortadores e tesourinhas para unhas, artigos de papelaria em geral, livros e revistas usados, produtos artesanais não-alimentícios e serviços de reparo de equipamentos e utilidades domésticas em geral.

§ 2º. O interessado no comércio dos produtos e na prestação dos serviços estabelecidos no Grupo 21 deverá optar por um dos subgrupos descritos no § 1º deste artigo, ficando proibido o registro de mais de um subgrupo na mesma matrícula.

§ 3º. Os equipamentos utilizados no comércio dos produtos e na prestação dos serviços estabelecidos no Grupo 21 deverão estar localizados, sempre que possível, ao longo da feira livre ou agrupados em um único setor.

§ 4º. A Supervisão Geral de Abastecimento - ABAST poderá, a seu exclusivo critério ou por solicitação motivada das Subprefeituras, reduzir ou aumentar a metragem dos equipamentos utilizados pelos feirantes, visando solucionar problemas de falta de espaço ou eliminar espaços vazios que permitam a prática do comércio irregular.

§ 5º. Configurada a necessidade técnica e operacional do equipamento, devidamente justificada mediante parecer técnico da Supervisão de Feiras Livres de ABAST, poderá ser autorizada a unificação dos ramos de comércio previstos neste artigo para uma mesma área.

CAPÍTULO IV DO TRANSPORTE E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 8º. Para o transporte dos produtos classificados nos Grupos 1, 2, 3, 4, 5, 16, 17, 18, 19, 20 e 21, o feirante poderá utilizar veículo sem características especiais.

Art. 9º. Para o transporte dos produtos classificados nos Grupos 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15, o feirante deverá utilizar veículo fechado e devidamente vistoriado.

§ 1º. O veículo utilizado pelos feirantes cadastrados nos Grupos 11, 12 e 14 é considerado parte integrante do equipamento.

§ 2º. Excepcionalmente, a critério da Administração Municipal e constatada a viabilidade e necessidade técnica, o veículo utilizado pelos feirantes cadastrados nos Grupos 7, 8 e 9 poderá vir a integrar o equipamento.

§ 3º. Respeitadas as características dos produtos comercializados, o veículo e os utensílios utilizados para o seu transporte deverão atender normas específicas, estabelecidas e regulamentadas por ABAST.

Art. 10. Para a comercialização dos produtos, serão utilizadas bancas, dotadas de toldo que não permita a passagem da luz e abrigue as mercadorias, bem como de anteparos (saías) frontais e laterais, confeccionados em lona ou outro material equivalente, obedecendo aos seguintes padrões de cor:

I - Grupos 1, 14 e 20: toldo e anteparos listrados nas cores verde e branca;

II - Grupos 3, 5, 6, 7 e 15: toldo e anteparos listrados nas cores amarela e branca;

III - Grupos 16, 17, 18, 19 e 21: toldo e anteparos listrados nas cores azul e branca;

IV - Grupos 2, 8, 9, 10, 11, 12 e 13: toldo na cor vermelha e anteparos listrados nas cores vermelha e branca.

CAPÍTULO V DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 11. A comercialização, nas feiras livres, dos alimentos e dos produtos estabelecidos neste artigo deverá obedecer às seguintes normas:

I - os produtos dos Grupos 11 e 12 deverão ser procedentes de estabelecimentos devidamente inspecionados, permanecendo, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior de vitrinas, acondicionados em recipientes apropriados, confeccionados em material impermeável e de fácil higienização, utilizando-se gelo picado ou outro recurso que os mantenha devidamente resfriados.

II - pescados, aves abatidas e vísceras de animais de corte, além de bisteca, costela e lombo suínos, poderão ser fracionados ou filetados, desde que na presença do comprador ou quando forem previamente preparados, embalados e devidamente rotulados em estabelecimento industrial sujeito à inspeção;

III - o camarão fresco poderá ser comercializado sem carapaça, desde que limpo na presença do comprador ou quando for previamente preparado, embalado e devidamente rotulado em estabelecimento industrial sujeito à inspeção;

IV - os rótulos dos produtos industrializados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

a) nome e endereço do fabricante e do distribuidor e/ou importador;

b) data de fabricação, data de validade e/ou prazo de validade;

c) registro no órgão competente, quando necessário (alimentos de origem animal, água, gelo e palmito);

V - no caso de produtos não comercializados em sua embalagem original, os dados constantes de seu rótulo deverão ser transcritos para uma etiqueta, acrescidos daqueles relativos à data de transferência para a nova embalagem e, ainda, do novo prazo de validade estabelecido pelo feirante;

VI - os produtos dos Grupos 8, 9 e 10, que necessitem de refrigeração para a sua conservação, deverão permanecer, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior de vitrinas refrigeradas, devidamente embalados e rotulados;

VII - todos os alimentos comercializados nas feiras livres deverão estar protegidos da contaminação causada por insetos e impurezas do meio ambiente, mediante a utilização de dispositivos apropriados;

VIII - fica proibida a utilização de qualquer tipo de enfeite, inclusive de folhas de hortaliças, junto dos alimentos expostos à venda;

IX - os pastéis e salgados deverão ser fritos em tachos de aço inoxidável ou ferro galvanizado e servidos de maneira a evitar o contato manual com esses alimentos, sendo obrigatória a troca freqüente do óleo utilizado para a sua fritura;

X - o molho vinagrete deverá ser apresentado para consumo em porções individuais e acondicionadas em embalagens descartáveis e próprias para alimentos;

XI - o coco verde deverá ser lavado previamente à extração da água, retirando-se todas as sujidades aderidas à casca;

XII - o caldo de cana, o suco das frutas e a água de coco, quando extraídos no local, deverão ser servidos em copos plásticos descartáveis, vedado o uso de recipientes reutilizáveis;

XIII - no caso dos alimentos comercializados no Grupo 15:

a) a matéria-prima e o produto pronto que necessitem de refrigeração para a sua conservação deverão permanecer acondicionados em recipientes fechados e isotérmicos, confeccionados em material impermeável e de fácil higienização, ou no interior de vitrinas apropriadas, utilizando-se, em ambos os casos, gelo picado ou outro tipo de recurso que permita a manutenção da temperatura;

b) os alimentos prontos para consumo que necessitem de calor para a sua conservação deverão ser mantidos aquecidos;

c) os lanches deverão ser preparados imediatamente antes do consumo;

d) todos os utensílios utilizados para a embalagem e o consumo dos alimentos deverão ser descartáveis e confeccionados com material não reciclado;

XIV - o gelo utilizado para conservação e refrigeração dos produtos deverá ser produzido com água potável e filtrada;

XV - para a comercialização dos produtos classificados nos Grupos de 1 a 15, será obrigatório o uso de água potável, devidamente armazenada no local e em quantidade suficiente para lavagem de mãos e utensílios durante todo o período de funcionamento da feira, assim como a utilização de materiais apropriados para limpeza.

CAPÍTULO VI DA PERMISSÃO DE USO

Art. 12. A ocupação dos espaços públicos destinados ao comércio praticado nas feiras livres será deferida na forma de permissão de uso, outorgada a título precário, oneroso e por prazo indeterminado, mediante regular processo de seleção.

Art. 13. A permissão de uso para o exercício do comércio nas feiras livres, condicionada à existência de vagas, será concedida a:

I - pessoas jurídicas constituídas nos termos da legislação civil;

II - pessoas físicas, maiores e civilmente capazes, portadoras de deficiência ou mobilidade reduzida e idosos.

Parágrafo único. As pessoas mencionadas no inciso II deste artigo somente poderão operar no Grupo 21.

Art. 14. Outorgada a permissão de uso, a Supervisão Geral de Abastecimento - ABAST procederá à expedição da respectiva matrícula, indispensável para o início da atividade nas feiras livres designadas.

Parágrafo único. A matrícula é única e conterá todos os dados necessários à qualificação e identificação da permissionária e das feiras livres nas quais está autorizada a comercializar, bem como o respectivo grupo de comércio.

Art. 15. Enquanto vigente a permissão de uso, a permissionária deverá revalidar sua matrícula anualmente, em ABAST.

Art. 16. A relação de vagas existentes nas feiras livres constará de edital, publicado no Diário Oficial da Cidade.

Art. 17. As vagas existentes serão preenchidas na conformidade do seguinte critério de seleção:

I - em primeiro lugar, pelo feirante que não tenha feira designada para o mesmo dia da semana em que a feira objeto do edital se realiza, desde que esteja, durante os últimos 12 (doze) meses, com a matrícula regularmente revalidada, o preço público devido pela ocupação de área quitado e a menor pontuação lançada em seu prontuário, relativa às irregularidades cometidas;

II - em segundo lugar, pelo feirante que tenha feira designada para o mesmo dia em que a feira objeto do edital se realiza, mas dela pretenda ser transferido, desde que esteja, durante os últimos 12 (doze) meses, com a matrícula regularmente revalidada, o pagamento do preço público devido pela ocupação de área quitado e a menor pontuação lançada em seu prontuário, relativa às irregularidades cometidas;

III - ocorrendo empate entre 2 (dois) ou mais feirantes, a vaga será atribuída àquele cuja data de início da atividade seja mais antiga;

IV - permanecendo o empate, será realizado sorteio público, previamente divulgado no Diário Oficial da Cidade.

Parágrafo único. Ultrapassada a fase de escolha e existindo vagas remanescentes, será publicado novo edital de chamamento dirigido aos interessados que ainda não operem nas feiras livres e, havendo mais de um candidato para o seu preenchimento, a escolha dar-se-á por intermédio de sorteio público.

Art. 18. A Administração Municipal poderá, a seu critério, autorizar a transferência da permissão de uso a terceiro, após o seu regular exercício pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos consecutivos.

Parágrafo único. Em virtude da transferência da permissão de uso, a importância correspondente a 1 (uma) vez o seu preço anual deverá ser recolhida aos cofres municipais.

Art. 19. Nos casos de aposentadoria, invalidez e falecimento do feirante, a transferência da permissão de uso a ele outorgada poderá ser autorizada, preferencialmente, ao seu cônjuge ou, na sua ausência, ao respectivo herdeiro.

§ 1º. Havendo mais de 1 (um) herdeiro, a permissão de uso somente poderá ser transferida a 1 (um) ou mais deles mediante prévia e expressa desistência dos demais.

§ 2º. Não ocorrendo a desistência referida no § 1º deste artigo, a permissão de uso poderá ser outorgada à pessoa jurídica composta por todos os herdeiros, ficando proibida a participação de terceiros na sociedade pelo prazo de 5 (cinco) anos.

Art. 20. As transferências de que tratam os artigos 18 e 19 deste decreto obrigarão o interessado a ocupar, nas feiras livres constantes da matrícula, o mesmo espaço físico e metragem do antecessor, cumpridas as formalidades administrativas e recolhidos aos cofres municipais os preços públicos, taxas e demais encargos devidos, não sendo permitida a alteração do grupo de comércio.

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

CAPÍTULO VII DO PREÇO PÚBLICO

Art. 22. A base de cálculo para se determinar o valor anual do preço público devido pela ocupação de área deverá levar em consideração a quantidade de feiras designadas na matrícula, bem como a área utilizada pelo feirante, em metros quadrados por feira livre.

Parágrafo único. O valor do metro quadrado de que trata o "caput" deste artigo será estabelecido por decreto, o qual também definirá os preços públicos relativos aos serviços administrativos, à limpeza dos locais onde se realizam as feiras e os devidos em razão da contratação de equipamento e/ou serviços necessários à sua regular operacionalização.

Art. 23. O preço público anual será cobrado em até 10 (dez) parcelas mensais.

Parágrafo único. Nos casos de início da atividade e de baixa total da matrícula, o preço público anual será calculado na proporção de 1/12 (um doze avos) do total, por mês ou fração de mês em que vigorar a permissão de uso.

CAPÍTULO VIII DO FEIRANTE

Art. 24. O feirante fica obrigado a:

I - ter, no mínimo, 1 (uma) feira livre por semana designada na matrícula;

II - comunicar imediatamente à ABAST qualquer alteração em seus dados cadastrais, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis, sendo que os feirantes que comercia-