

DECRETO Nº 19.568, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2016.

Altera o Decreto nº 17.134, de 4 de julho de 2011, que regulamenta a Lei nº 10.605, de 29 de dezembro de 2008 - que consolida, no Município de Porto Alegre, a legislação que dispõe sobre o comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos, sobre a publicidade nos equipamentos desse comércio e dessa prestação de serviços -, dispondo sobre a Gastronomia Itinerante, eventos de Gastronomia Itinerante, instituída pela Lei nº 12.006, de 11 de fevereiro de 2016.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, no uso das atribuições legais que lhe confere o artigo 94, inciso II, da Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A:

Art. 1º Fica inserido o art. 3º-A no Decreto nº 17.134, de 4 de julho de 2011, conforme segue:

“Art. 3º-A. Os cursos sobre boas práticas de serviços de manipulação de alimentos referidos no art. 11 da Lei nº 10.605, de 29 de dezembro de 2008, deverão ser realizados em instituições homologadas pela Secretaria Municipal de Saúde e nos termos das suas resoluções e realizados por, no mínimo, 1 (um) responsável pela manipulação dos alimentos de cada comércio ambulante.

§ 1º Durante a manipulação de alimentos, deverá estar presente, no mínimo, 1 (um) responsável que tenha realizado o curso de boas práticas de serviços de manipulação de alimentos.

§ 2º A Vigilância Sanitária municipal poderá exigir, quando necessário, que os demais manipuladores de alimentos, na modalidade Gastronomia Itinerante, apresentem o referido certificado de participação em curso de boas práticas em serviços de alimentação.”(NR)

Art. 2º Ficam incluídos o Capítulo IV-A e os arts. 24-A, 24-B, 24-C, 24-D, 24-E, 24-F e 24-G no Decreto nº 17.134, de 2011, conforme segue:

“CAPÍTULO IV-A
DO REGRAMENTO PARA A
GASTRONOMIA ITINERANTE

Art. 24-A. O comércio ambulante de refeições na modalidade Gastronomia Itinerante será autorizado para pessoa jurídica, até o número de 27 (vinte e sete) autorizados, pelo período de 1 (um) ano, nos termos da Lei nº 10.605, de 2008, e alterações, e nos termos do Capítulo IV-A deste Decreto, quando:

I – a atividade for desenvolvida em veículo automotor que atenda às especificidades definidas no anexo I deste Decreto; e

II – o atendimento, a manipulação de alimentos e demais serviços forem efetuados no interior do veículo, em sua parte adaptada para o comércio de alimentos.

Parágrafo único. Poderão ser autorizados somente 2 (dois) veículos por razão social, por franquia ou por extensão de atividade localizada, não cumulativamente, não podendo, ainda, 1 (um) mesmo sócio em mais de 2 (dois) contratos.

Art. 24-B. Para fins de autorização, a pessoa jurídica, na figura de seu representante, deverá demonstrar o cumprimento dos arts. 26, 27 e 28 deste Decreto, no que couber, instruindo o requerimento com:

I – declaração do tipo de alimentação deseja comercializar, contendo informações detalhadas do cardápio;

II – cópia do contrato social ou de declaração de micro ou pequena empresa;

III – cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), com sede em porto alegre, do requerente ;

IV – indicação do local de pré-preparo dos alimentos em cozinha com alvará sanitário, quando houver necessidade do pré-preparo;

V – cópia do certificado de participação de curso de boas práticas de, no mínimo, 1 (um) dos sócios da empresa e de, no mínimo, 1 (um) dos manipuladores, observado o disposto no art. 3º-A deste Decreto;

VI – termo de compromisso assinado, dando ciência das exigências contidas no anexo II deste Decreto;

VII – termo de ciência da possibilidade de alteração da localização da vaga de estacionamento, considerando-se superveniências de trânsito, quando deverá ser realocada a vaga; e

VIII – cópia do certificado de registro e licenciamento do veículo automotor a ser utilizado em nome do requerente ou com autorização de uso emitida pelo proprietário.

§1º Deverá ser mantida, no veículo, cópia dos certificados de curso de boas práticas para manipuladores de alimentos para fins de fiscalização.

§ 2º Não se aplica à Gastronomia Itinerante o inc. I do art. 27 deste Decreto.

Art. 24-C. A emissão e renovação do alvará de autorização dar-se-á nos termos dos arts. 28, 29 e 31 deste Decreto.

Parágrafo único. Não haverá transferência de autorização de Gastronomia Itinerante a qualquer título.

Art. 24-D. O Poder Executivo não poderá emitir autorização, na modalidade Gastronomia Itinerante para áreas de polos gastronômicos já constituídos e localizados:

I – no polígono formado pelo perímetro de ruas ou avenidas, conforme segue: iniciando no cruzamento da Av. João Pessoa com a Av. Loureiro da Silva; seguindo pela Av. João Pessoa até a Rua Lopo Gonçalves; seguindo por esta até a Rua Gen. Lima e Silva; seguindo por esta até a Rua Joaquim Nabuco; seguindo por esta até a Rua João Alfredo; seguindo por esta até a Av. Loureiro da Silva e seguindo por esta até o cruzamento com a Av. João Pessoa;

II – no polígono formado pelo perímetro de ruas ou avenidas, conforme segue: iniciando no cruzamento da Rua Dr. Vale com a Rua Santo Inácio; seguindo pela Rua Santo Inácio, em linha reta imaginária, até a Rua Marques do Pombal; seguindo por esta até a Rua Dr. Timóteo; seguindo por esta até a Rua 24 de Outubro; seguindo por esta até a Av. Goethe; seguindo por esta até a Rua Mostardeiro; seguindo por esta até a Rua Miguel Tostes; seguindo por esta até a Rua Dr. Vale e seguindo por esta até o cruzamento com a Rua Santo Inácio; e

III – no quadrilátero definido no art. 16, parágrafo único, da Lei nº 10.605, de 2008.

Parágrafo único. Nos trechos definidos nos incs. I, II e III, serão considerados os 2 (dois) lados das ruas delimitadoras dos quadriláteros.

Art. 24-E. A autorização para o comércio ambulante na modalidade Gastronomia Itinerante permitirá o exercício da atividade por meio do estacionamento em logradouros públicos, nas vagas definidas pelo Poder Executivo, conforme anexo III deste Decreto, em rodízio semanal, iniciando-se nas segundas-feiras e concluindo-se nos domingos, nos horários definidos no alvará, observadas as regras de trânsito vigente.

§ 1º A Empresa Pública de Transporte e Circulação (EPTC) fixará placa de estacionamento regulamentado das vagas, regulamentando o estacionamento de segundas a sextas-feiras das 6 às 24 horas, conforme anexo IV.

§ 2º O número de vagas referidas no *caput* do art. 24-A deste Decreto poderá ser revisado, havendo interesse público, a partir de iniciativa da SMIC, trimestralmente, nos termos da ampliação das autorizações na modalidade Gastronomia itinerante, mantendo-se sempre a relação entre número de vagas de estacionamento e veículos autorizados.

§ 3º A revisão de vagas, referida no § 2º deste artigo, observará a necessidade de revitalização de áreas e o desenvolvimento regional.

§ 4º O exercício da atividade Gastronomia Itinerante nas vagas referidas neste artigo é facultativo nos sábados, domingos e feriados, sendo que, nesses dias, somente será permitido o exercício da atividade se a vaga estiver desocupada.

§ 5º Poderá ser permitida a ausência programada do autorizado por um período de até 60 (sessenta) dias por ano, fracionada, no mínimo, por períodos de 15 (quinze) dias, a partir de comunicação a ser encaminhada, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias da data prevista para ausência, à SMIC, quando o autorizado será excluído do rodízio semanal, sendo afastada a incidência do art. 50, inc. II, da Lei 10.605, de 2008.

§ 6º A interrupção da atividade pelo autorizado, excluídas as interrupções autorizadas por este Decreto, será considerada abandono da atividade, sendo cassada a autorização, procedendo-se a reorganização do rodízio.

§ 7º O rodízio nas vagas será disponibilizado no site da SMIC, com validade de 1 (um) ano, salvo alterações decorrentes de alteração do número de autorizados.

§ 8º As vagas de estacionamento poderão ser reposicionadas nas hipóteses de realização de serviços, obras ou de modificação na sinalização da via.

Art. 24-F. O requerimento de autorização para o exercício de atividade na modalidade Gastronomia Itinerante poderá ser apresentado em qualquer tempo, mas o início de atividade dar-se-á a cada trimestre, se houver revisão das vagas disponibilizadas, conforme o interesse público, reestabelecendo-se o rodízios pelos pontos estabelecidos no anexo III deste Decreto.

Parágrafo único. Poderá o Poder Executivo analisar a conveniência ou oportunidade de ampliação de vagas.

Art. 24-G. O preço mensal pago pelo autorizado, em cada região nas quais forem estabelecidas vagas de estacionamento de veículos da Gastronomia Itinerante, a título de retribuição onerosa pelo uso do espaço público, será o equivalente a 137 (cento e trinta e sete) Unidades Financeiras Municipais (UFMs), acrescido dos custos com energia elétrica.

§ 1º O valor estabelecido no *caput* deste artigo será revisado em 6 (seis) meses, contados da publicação deste Decreto, de acordo com o interesse da Administração.

§ 2º O preço mensal será cobrado, independentemente de ausência temporária do exercício da atividade, pela SMIC.

§ 3º O preço será pago por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) (), fornecido pela Secretaria Municipal da Fazenda.

§ 4º O não pagamento do valor no prazo definido no DAM acarretará a cobrança dos juros de mora.

§ 5º O primeiro pagamento será no início da atividade, sendo requisito para o seu início.

Art. 3º Ficam incluídos o Capítulo IV-B e o art. 24-H no Decreto nº 17.134, de 2011, conforme segue:

“CAPÍTULO IV-B
Dos Eventos Reunindo Comércio e
Prestação de Serviços Ambulantes

Art. 24-H. O Poder Executivo poderá autorizar a realização de eventos de Gastronomia Itinerante, em logradouros públicos, desde que os organizadores e os comerciantes ou prestadores de serviço ambulantes cumpram as exigências da Lei nº 10.605, de 2008, e alterações, e deste Decreto;

Parágrafo único. Somente será autorizado 1 (um) evento por mês no mesmo bairro, salvo nas seguintes regiões e locais nos quais se planeja revitalização de uso, conforme segue:

I – no Bairro Ipanema;

II – no 4º distrito;

II – no Parque Marinha do Brasil, próximo ao espelho d’água;

III – no Parque Marinha do Brasil, no lado da Av. Edvaldo Pereira Paiva;

IV – na Praça Garibaldi;

V – na parte inferior de Viadutos; e

VI – na Esplanada da Restinga”.(NR)

Art. 4º Fica incluído o inc. IX no art. 27 do Decreto nº 17.134, de 2011, conforme segue:

“Art. 27.
.....

IX – comprovante de curso de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (PPCI) a ser realizado pelo responsável pelo comércio ambulantes que utiliza equipamentos que possam gerar risco de incêndio.

.....” (NR)

Art. 5º Fica incluída a al. e no inc. I do art. 43 do Decreto nº 17.134, de 2011, conforme segue:

“Art. 43.
I –

.....
e) das 6h (seis horas) às 24h (vinte e quatro horas) para a gastronomia itinerante;
.....”(NR)

Art. 6º Fica incluída a Seção II no Capítulo VIII e os arts. 43-A, 43-B, 43-C e 43-D no Capítulo VIII do Decreto nº 17.134, de 2011, conforme segue:

“CAPÍTULO VIII
DAS PENALIDADES

.....
Seção II
Das Penalidades Aplicáveis à Gastronomia Itinerante

Art. 43-A O não cumprimento ao disposto nos Capítulos IV-A e IV-B deste Decreto sujeitará o comerciante ambulante na modalidade Gastronomia Itinerante às seguintes penalidades:

I – advertência;

II – multa, nos termos desta Seção;

III – cassação da autorização; e

IV – apreensão de mercadorias e dos equipamentos ou veículo.

§ 1º As penalidades serão aplicadas de acordo com a gravidade da infração, podendo ser cominadas cumulativamente.

§ 2º O processo administrativo de apuração da infração e da respectiva penalidade dar-se-á nos termos da lei do processo administrativo municipal e da constituição da dívida não tributária.

Art. 43-B As multas serão graduadas, segundo a gravidade das penalidades, entre 50 (cinquenta) UFMs e 2.500 (dois mil e quinhentas) UFMs, conforme segue:

I – não fixar alvarás da SMIC e da SMS em local visível, no valor de 50 (cinquenta) UFMs;

II – instalar mesa, cadeiras ou outros equipamentos sem autorização, salvo lixeiras, no valor de 250 (duzentos e cinquenta) UFMs;

III – instalar toldos abaixo da altura permitida ou instalar barreiras que possam causar acidentes a pessoas, em especial às com deficiência visual ou com mobilidade reduzida, no valor de 250 (duzentos e cinquenta) UFMs;

IV – exercer a atividade em local não autorizado para a atividade de comércio, no valor de 500 (quinhentas) UFMs;

V – veicular publicidade externa de produtos ou marcas, salvo aquela relativa à denominação e logomarca da pessoa jurídica autorizada, no valor de 500 (quinhentas) UFMs;

VI – vender produtos em desacordo com o autorizado, no valor de 500 (quinhentas) UFMs;

VII – vender bebidas alcoólicas, no valor de 600 (seiscentas) UFMs;

VIII – vender produtos alimentícios em desacordo com a legislação sanitária vigente, observando-se a legislação específica sobre vigilância sanitária; no valor de 600 (seiscentas) UFMs;

IX – alterar as características do veículo ou equipamentos posteriormente à autorização para exercício da atividade sem a devida comunicação à SMIC, no valor 600 (seiscentas) UFMs; e

X – exercer a atividade sem autorização, no valor de 2.500 (duas mil e quinhentas) UFMs.

§ 1º Os valores de multas serão cobrados acrescidos dos valores relativos aos custos pela apreensão, recolhimento e de depósito do veículo e dos demais produtos e equipamentos, quando houver apreensão.

§ 2º Aplica-se o Lei Complementar nº 790, de 10 de fevereiro de 2016, especialmente o Título III, das disposições especiais para constituição da dívida não tributária, e do seu art. 89 que dispõe sobre a reincidência.

Art. 43-C Aplicar-se-á a pena de apreensão de:

I – mercadorias quando:

- a) esta, potencialmente, possa causar riscos à saúde pública; ou
- b) esteja sendo comercializada sem autorização;

II – equipamentos, quando utilizados sem autorização; e

III – veículo, quando:

- a) a atividade for desenvolvida sem autorização;
- b) estiver atuando em local não autorizado; ou
- c) não detiver condições de funcionamento dos equipamentos necessários para a atividade gastronômica.

§ 1 A coisa apreendida será devolvida ao seu proprietário, nos termos do devido processo legal, exceto as mercadorias, referidas no inciso I do *caput* deste artigo, que serão descartadas nos termos da legislação sanitária vigente.

§ 2º Os equipamentos ou veículos apreendidos serão depositados em local definido pela SMIC e o depósito correrá a expensas do proprietário dos equipamentos ou veículos.

Art. 43-D. Aplicar-se-á a pena de cassação da autorização nos casos de estabelecidos no art. 52-B da Lei nº 10.605, de 2008, e quando não houver o pagamento do preço público por 3 (três) meses consecutivos ou intercalados”.(NR)

Art. 8º Ficam incluídos os anexos I a IV no Decreto 17.134, de 4 de junho de 2011, conforme anexos I a IV deste Decreto.

Art. 9º As Vagas e os pontos de Estacionamento, estabelecidos no anexo III do Decreto 17.134, de 4 de junho de 2011, serão implementados de forma gradativa, no prazo de 3 (três) meses, contados do início da vigência deste Decreto, considerando a instalação da infraestrutura de energia elétrica e a emissão das autorizações.

Art. 10 Este Decreto entra em vigor 15 (quinze dias) após sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 29 de novembro de 2016.

José Fortunati,
Prefeito.

Antonio Kleber de Paula,
Secretário Municipal da Produção, Indústria e Comércio.

Registre-se e publique-se.

Urbano Schmitt
Secretário Municipal de Gestão

Anexo I

Especificações dos veículos

Os veículos automotores para autorização de Gastronomia Itinerante:

I – deverão ser dotados de:

- a) instalações, equipamentos e utensílios compatíveis com a atividade;
- b) autonomia elétrica e hidrossanitária;
- c) equipamentos com autonomia constante de frio e calor para manutenção dos alimentos;
- d) atendimento da legislação de trânsito, em especial às relativas ao licenciamento, às características originais do veículo, dimensões, ou eventuais modificações estruturais, de funcionamento de motor, acessórios, utilidades, sistema de iluminação e sinalização, suspensão, finalidade e identificação efetuadas para fins de realização do comércio ambulante de refeições na modalidade Gastronomia Itinerante;

II – deter, no máximo, 7m (sete metros) de comprimento por 2,20m (dois vírgula vinte metros) de largura e 3m (três metros) de altura;

III – poderão colocar toldo no veículo, desde que:

- a) esteja fixado no veículo a uma altura superior a 2,10m (dois vírgula dez metros), sendo que suas barras de sustentação não causem obstáculo a pessoas com deficiência visual;
- b) não ultrapasse 1m (um metro) de largura;
- c) não tenham comprimento maior do veículo;
- d) não contenham publicidade, nos termos do art. 42-A da Lei nº 10.605, de 2008;
- e) não bloqueie ou obstrua o acesso a outros equipamentos ou a veículos; e
- f). não dificulte o livre trânsito dos pedestres, em especial aos portadores de necessidades especiais.

IV – deverão ter placas de Porto Alegre.

Anexo II

Especificações da Secretaria Municipal da Saúde

REGRAMENTO SANITÁRIO DOS EQUIPAMENTOS E VEÍCULOS

1) Equipamentos e veículos:

1.1. Os locais onde os alimentos são armazenados, preparados, manipulados e expostos ao consumo deverão estar limpos e organizados, apresentarem espaço físico compatível com a atividade proposta, serem de fácil higienização e com ventilação adequada;

1.2. As bancadas, mesas, tetos, paredes e piso devem ser de material atóxico, liso, lavável, resistente e impermeável;

1.3. Serem providos de água corrente potável, de origem comprovada, ou proveniente da rede pública (com laudo de potabilidade, conforme parâmetros estabelecidos pela Portaria 2914, de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde);

1.4. Limpeza do reservatório de água realizada, no mínimo, semestralmente, por empresa especializada e pessoal capacitado, comprovado por registro;

1.5. Possuir sistema de recolhimento de água servida em volume compatível com a atividade exercida, que não comprometa o meio ambiente. O esgotamento da água servida, quando necessário, não pode ser realizado pelo manipulador de alimentos;

1.6. Possuir fonte geradora de energia que garanta o funcionamento dos equipamentos durante todas as fases de atividade do veículo (abastecimento, deslocamento, manipulação e comércio dos alimentos), que garanta a correta conservação dos alimentos, seja refrigerado, congelado ou aquecido;

1.7. Possuir local adequado para recolhimento de resíduos, compatível com a produção dos mesmos, provido de lixeiras com tampa de acionamento não manual e sacos plásticos. Os resíduos devem ser recolhidos regularmente de forma a não comprometer a saúde dos manipuladores e consumidores;

1.8. Ser provido de pia com torneira, sabonete líquido inodoro, produto antisséptico e papel toalha de material não reciclável;

1.9. Quando for o caso, ser provido de equipamento que evite a eliminação de fumaça, cheiros, gases ou resíduos de gordura no meio ambiente;

1.10. Iluminação compatível com as atividades, que permita boa visualização do local de preparo dos alimentos, sendo as luminárias devidamente protegidas contra quedas e explosões;

1.11. Possuir termômetro específico para aferição da temperatura dos alimentos e dos equipamentos.

2) Matéria Prima e Ingredientes:

2.1. Todas as matérias primas ou ingredientes utilizados devem ter origem comprovada, oriundos de indústrias com licenciamento sanitário vigente, mantidos na embalagem original de forma a garantir sua rastreabilidade quando necessário. Os produtos de origem animal devem possuir inspeção sanitária por órgão competente, com a devida identificação na embalagem original;

2.2. Os alimentos devem ser mantidos em temperatura adequada, ou seja, até 5°C (cinco graus Celsius) quando resfriados, até -18°C (menos dezoito graus Celsius) quando congelados e acima de 60°C (sessenta graus Celsius) quando aquecidos, ou de acordo com as instruções dadas pelo fabricante, especificadas na rotulagem;

2.3. Devem ser mantidos em embalagens íntegras, sem presença de pragas ou indícios de alterações organolépticas;

2.4. Quando retirados de suas embalagens originais para fracionamento ou utilização parcial, devem ser acondicionados em recipientes que não permitam a contaminação direta ou indireta dos mesmos, com identificação contendo data de produção ou abertura e validade;

2.5. Os hortigranjeiros devem estar em bom estado e serem devidamente higienizados antes da utilização, com produtos autorizados para este fim.

3) Utensílios: Tábuas de corte, colheres, rolos, etc.:

3.1. Devem estar em bom estado de conservação, serem de material liso, lavável, resistente e impermeável. Não é permitida a utilização de utensílios de madeira.

4) Manipuladores: Todos os manipuladores devem:

4.1. Possuir certificação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, de acordo com o que preconiza a Portaria Municipal 1.120/2015;

4.2. Vestir uniforme completo, limpo, de cor clara, proteção dos cabelos e calçado fechado;

4.3. Ter asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmaltes, sem adornos; sem sinais de lesões ou doenças de pele, sem barba ou bigode e cabelos protegidos;

4.4. Adotar hábitos de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar os alimentos;

4.5. Higienizar cuidadosamente as mãos antes de iniciar a manipulação dos alimentos, ou sempre que houver interrupção, troca de atividade ou uso de sanitários.

5) Manipulação e Preparo:

5.1. Os produtos perecíveis devem ser mantidos fora de refrigeração o tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, não devendo ultrapassar 30 (trinta) minutos;

5.2. Tratamento térmico deve garantir que o alimento atinja uma temperatura de, no mínimo, 70 °C (setenta graus Celsius) em todas as suas partes;

5.3. Deve ser garantido que não haja reaproveitamento de alimentos prontos, devendo os mesmos ser descartados quando não forem comercializados, imediatamente após o encerramento das atividades do dia;

5.4. A liberação do alvará de saúde será condicionada a avaliação do cardápio dos alimentos a serem comercializados, previamente informado à Equipe de Vigilância de Alimentos, da Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal da Saúde (EVA/CGVS/SMS) a fim de que seja verificada a viabilidade do mesmo levando em consideração as condições do preparo e o risco à saúde pública;

5.5. Qualquer alteração no tipo de alimentos licenciados implicará em nova solicitação para alteração do Alvará de Saúde, junto à EVA/CGVS/SMS;

5.6. Devem ser mantidas no local as planilhas de registro de temperatura de conservação dos alimentos já preparados, ingredientes e matérias primas, devidamente preenchidas e rubricadas pelo responsável;

5.7. Devido à necessidade de áreas diferenciadas para evitar contaminação cruzada, somente será permitida no local a montagem e cocção dos alimentos a serem servidos, sendo proibidas as atividades como filetagem, descamação, higienização de raízes, trituração, ou qualquer outro tipo de pré-preparo etc. Ingredientes pré-preparados podem ser utilizados desde que oriundos de locais com licenciamento sanitário, devidamente identificados com data de produção, validade, procedência, e carimbo de inspeção sanitária, quando aplicável, por órgão competente;

5.8. Os responsáveis pelos veículos, quando utilizarem estabelecimentos terceirizados para a produção de pré-preparos, deverão encaminhar previamente à EVA/CGVS/SMS

cópia do alvará de saúde do local utilizado, devendo ser compatível com a atividade proposta, bem como declaração do locador certificando o uso do local, período utilizado e alimentos produzidos. Deverá também estar descrito, nesta declaração, que o locador se responsabiliza de forma solidária, civil e criminalmente, em casos de investigação de surtos de Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTAs) ou por qualquer agravo à saúde do consumidor, envolvendo alimentos produzidos em sua cozinha.

6) O estabelecimento terá suas atividades liberadas após vistoria realizada pela Equipe de Vigilância de Alimentos, ficando o proprietário responsável pela preservação das Boas Práticas no local.

6.1. Suas atividades poderão ser suspensas sempre que oferecer riscos à saúde pública ou no descumprimento do que determina a legislação sanitária vigente.

6.2. Definição de pré-preparo: compreende toda e qualquer atividade realizada na matéria-prima (cortar, picar, cozinhar, porcionar, desfilar, limpar, higienizar...) previamente ao alimento estar pronto para consumo.

Anexo III

Vagas e pontos de Estacionamento

	Bairro	Endereço	vagas
1	Bela Vista	Rua Jaraguá, junto a Praça Carlos Simão Arnt	2
2	Bom Fim	Rua Henrique Dias, nº 220 e 236	2
3	Cidade Baixa	Rua Sarmento Leite, em frente ao Instituto Parobé	2
4	Independência	Rua Gonçalo de Carvalho n. 442.	1
5	Azenha	Avenida Princesa Isabel, nº 500	2
6	Jd. Botânico	Avenida Ipiranga, em frente ao hospital da PUCRS	2
7	Boa Vista	Rua Francisco Petucco, de frente nº 45	2
8	Partenon	Tv. Dezenove de Novembro x Rua Guilherme Schell (ESPM)	2
9	Praia de Belas	Rua Dolores Alcaraz Caldas x Rua Celeste Gobatto	2
10	Jd. Europa	Av. Túlio de Rose, de frente nº 330	2
11	Jd. Lindóia	Av Panamericana, nº 247	2
12	Praia de Belas	Av Augusto de Carvalho, ao lado Acesso 3 do Centro Administrativo	2
13	Praia de Belas	Av. Praia de Belas x Rua Costa	2
14	Bom Jesus	Av. Joaquim Porto Villanova, nº 201 antes da portaria da CEEE	2
	Total		27

Anexo IV

Modelo de placa de reserva de estacionamento

