

DECRETO Nº 45.674, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2004

Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo e consolida as normas pertinentes ao assunto.

MARTA SUPLICY, Prefeita 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. As feiras livres são responsáveis pela distribuição de gêneros básicos de alimentação e de outros tipos de produtos, especificados nos grupos de comércio constantes do artigo 5º deste decreto.

Parágrafo único. As feiras livres funcionarão nas vias e logradouros públicos ou em áreas municipais confinadas, localizadas no âmbito de competência de cada Subprefeitura.

Art. 2º. Fica delegada aos Subprefeitos, no âmbito de suas respectivas áreas de atuação, a competência para criar, localizar, remanejar, suspender e extinguir as feiras livres no Município de São Paulo, atendendo sempre ao interesse público e respeitadas as exigências higiênico-sanitárias, viárias e urbanísticas em geral, agindo de acordo com as normas preestabelecidas pela Secretaria Municipal de Abastecimento - SEMAB.

Parágrafo único. As Subprefeituras deverão planejar as feiras livres, delimitando as áreas destinadas à sua realização, quantificando os equipamentos a serem utilizados pelos feirantes e designando, tanto o local quanto a área a eles cabível, no âmbito de cada feira, respeitadas as normas preestabelecidas pela SEMAB.

Art. 3º. Para a instalação e remanejamento das feiras livres, deverão ser obedecidas as seguintes normas:

- I - manter distância mínima de 100 (cem) metros de hospitais, unidades de saúde, postos de venda de combustíveis, templos religiosos e estabelecimentos de ensino;
- II - utilizar ruas que possam acomodá-las, sem ocasionar prejuízos ao tráfego de veículos, com largura mínima de 6 (seis) metros entre as 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;
- III - localizá-las, sempre que possível, em áreas que permitam o estacionamento de veículos, tanto dos usuários quanto dos feirantes, e que disponham de instalações sanitárias acessíveis a todos, sejam eles públicos, particulares ou químicos;
- IV - evitar, sempre que possível, ruas com grande quantidade de árvores, postes e edifícios, além das que apresentem declives;
- V - não permitir a realização, no mesmo dia da semana, de duas ou mais feiras livres que não guardem entre si distância mínima de 800 (oitocentos) metros, contados a partir de qualquer extremidade da feira, excetuando-se os casos de feiras livres confinadas ou permanentes, definidas mediante portaria.

Art. 4º. O comércio praticado nas feiras livres poderá ser exercido pelas seguintes categorias:

- I - pessoas físicas maiores e capazes;
- II - pessoas jurídicas constituídas segundo a legislação vigente;
- III - entidades assistenciais sediadas no Município de São Paulo há mais de 2 (dois) anos e declaradas de utilidade pública;
- IV - produtores rurais devidamente registrados no órgão competente (INCRA);
- V - cooperativas regularmente constituídas.

CAPÍTULO II

DOS GRUPOS DE COMÉRCIO

Art. 5º. Os produtos comercializados nas feiras livres ficam classificados em grupos, a

seguir descritos:

Grupo 1 - verduras (hortaliças herbáceas, cujas partes comestíveis são as folhas, flores, hastes ou talos, podendo ser incluídas neste grupo as hortaliças tuberosas, como a beterraba e a cenoura, desde que acompanhadas de suas respectivas folhas e comercializadas em maços), legumes (hortaliças que produzem frutos comestíveis ou cujas partes alimentícias são subterrâneas - raízes, caules modificados e outros, inclusive abóboras, com exceção de batata, cebola e alho), tomate;

Grupo 2 - cebola, alho, cereais em grãos, café, açúcar, sal, mel e coco ralado, enlatados, fubá e farinhas em geral, temperos para alimentos em geral;

Grupo 3 - batata;

Grupo 4 - frutas frescas em geral, nacionais ou importadas, exceto banana;

Grupo 5 - banana;

Grupo 6 - ovos;

Grupo 7 - macarrão e massas industrializadas, queijo ralado industrializado, bolachas e biscoitos, doces em geral (enlatados ou empacotados);

Grupo 8 - laticínios (produtos derivados do leite), margarinas, conservas em geral, frutas secas e cristalizadas, azeitonas e pickles, bacalhau e outros peixes secos ou salgados;

Grupo 9 - embutidos em geral (salsichas, linguiças industrializadas, 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;

Grupo 10 - produtos alimentícios orientais (tofú, broto de bambu, broto de feijão e outros);

Grupo 11 - pescados de toda espécie, frescos ou resfriados;

Grupo 12 - aves abatidas inteiras ou fracionadas, miúdos bovinos e de frango, bisteca, costela e lombo suínos;

Grupo 13 - pastel e massa para pastel, salgados diversos fritos na hora;

Grupo 14 - caldo de cana, água de coco "in natura", sucos de frutas industrializados, refrigerantes, água mineral envasada em copos ou garrafas descartáveis;

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

Grupo 16 - utensílios domésticos em geral;

Grupo 17 - armarinhos, bijuterias, brinquedos e artigos de perfumaria em geral, produtos para limpeza e higiene pessoal;

Grupo 18 - roupas feitas em geral, meias, lenços e gravatas; bonés, roupas de cama, toalhas de mesa e banho;

Grupo 19 - calçados em geral;

Grupo 20 - flores naturais, plantas ornamentais, mudas, rações e artigos correlatos;

Grupo 21 - produtos diversos, serviços de reparo de equipamentos e utilidades domésticas em geral.

§ 1º. O Grupo 21 tem a finalidade de atender à demanda social de pessoas que enfrentam dificuldades de ingresso no mercado de trabalho, priorizando-se os deficientes físicos, idosos e as entidades assistenciais.

§ 2º. Os produtos e serviços que poderão ser comercializados no Grupo 21 são os que compõem os seguintes subgrupos:

Subgrupo 21/01 - limão, cheiro-verde, milho para pipoca, ervas aromáticas com finalidade de condimento;

Subgrupo 21/02 - sacos plásticos para lixo, sacos de pano, sacolas plásticas;

Subgrupo 21/03 - peças e acessórios para fogões, liquidificadores e panelas de pressão, pedras de afiar, serviços de reparo de equipamentos e utilidades domésticas em geral;

Subgrupo 21/04 - miudezas para costura, acessórios para máquinas de costura,

bijuterias, flores artificiais, pentes e presilhas para cabelos, cortadores e tesourinhas para unhas;

Subgrupo 21/05 - artigos de papelaria em geral, livros e revistas usados;

Subgrupo 21/06 - produtos artesanais não alimentícios.

§ 3º. O interessado em comercializar os produtos e serviços classificados no Grupo 21 deverá optar por um dos subgrupos descritos no § 2º deste artigo, sendo vedado o registro de mais de um subgrupo na mesma matrícula.

§ 4º. Os equipamentos utilizados para a comercialização dos produtos e serviços classificados no Grupo 21 não poderão ultrapassar a metragem mínima estabelecida no artigo 8º deste decreto, devendo estar localizados, preferencialmente, no corpo das feiras livres.

CAPÍTULO III

DOS EQUIPAMENTOS

Art. 6º. Os equipamentos serão agrupados em setores, segundo seus ramos de comércio.

Art. 7º. Para a comercialização dos produtos nas feiras livres, serão utilizadas barracas, obrigatoriamente dotadas de toldos que não permitam a passagem da luz e que abriguem todas as mercadorias expostas, bem como de anteparos (saias) frontais e laterais.

Parágrafo único. Os toldos e anteparos (saias) deverão ser confeccionados em lona ou outro material equivalente, obedecendo ao padrão de cor já estabelecido pela SEMAB, na tonalidade azul-do-céu para os toldos e azul-escuro para os anteparos (saias).

Art. 8º. A dimensão do equipamento utilizado pelo feirante para a comercialização de seus produtos deverá obedecer aos seguintes limites:

I - metragem mínima de 4m² (2m x 2m);

II - metragem máxima de 40m² (10m x 4m).

§ 1º. As metragens a que se refere o "caput" deste artigo são válidas também para o feirante que utiliza seu veículo como parte integrante do respectivo equipamento.

§ 2º. Na situação descrita no § 1º deste artigo, a largura mínima permitida para o equipamento será de 4m, correspondente à soma das larguras do veículo, da barraca e da área de circulação e armazenamento dos produtos e embalagens.

§ 3º. A solicitação da dimensão do equipamento deverá atender ao limite máximo de 10 (dez) metros lineares, respeitado o dimensionamento e as características próprias de cada feira.

Art. 9º. Durante o transporte e a comercialização dos produtos, o feirante, conforme o respectivo grupo de comércio, deverá utilizar veículo, equipamentos e utensílios que obedeçam também às seguintes especificações:

I - Grupos 1, 2, 3, 4, 5, 6 : para a comercialização dos produtos: barraca constituída de cavaletes e tabuleiros de 2 (dois) metros de comprimento por 1 (um) metro de largura, sendo que, para o produto classificado no Grupo 3, poderão ser utilizados estrados para a venda diretamente em sacos;

II - Grupo 7: para a comercialização dos produtos: barraca provida de balcão, vitrinas, prateleiras e estrados; recipientes apropriados para acondicioná-los, inclusive durante o transporte;

III - Grupos 8, 9 e 10:

a) para o transporte dos produtos: veículo fechado, dotado de revestimento interno confeccionado em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização; recipientes fechados e isotérmicos, utilizando-se gelo picado em seu interior, para a conservação dos produtos perecíveis que devem ser mantidos sob refrigeração, não sendo permitida a utilização de caixas de isopor;

b) para a comercialização dos produtos: barraca provida de balcão, vitrinas, prateleiras, estrados e ganchos estanhados;

IV - Grupos 11 e 12:

a) para o transporte e conservação dos produtos: veículo com revestimento isotérmico e utilizado como parte integrante da barraca; recipientes apropriados para acondicioná-los; outros tipos de recipientes, exceto os confeccionados em madeira, para receber a água proveniente do degelo e os resíduos produzidos;

b) para a comercialização dos produtos: barraca provida de balcão e vitrinas; recipientes apropriados para acondicioná-los; ganchos estanhados para os produtos classificados no Grupo 12;

V - Grupo 13:

a) para o transporte dos produtos: veículo fechado, dotado de revestimento interno confeccionado em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, e utilizado como parte integrante da barraca;

b) para a comercialização dos produtos: barraca provida de balcão confeccionado em material liso, resistente, impermeável, incombustível, de fácil limpeza e higienização, e aparelhada de modo a permitir que todas as operações de fritura sejam feitas em seu interior; utensílios e equipamentos apropriados à atividade; botijões de gás, cuja manutenção fica condicionada às normas estabelecidas pelo Conselho Nacional de Petróleo;

VI - Grupo 14:

a) para o transporte e comercialização dos produtos: veículo fechado, dotado de revestimento interno confeccionado em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, e utilizado como parte integrante da barraca, devendo estar aparelhado de modo a permitir que o armazenamento e todas as operações de moagem da cana e extração da água do côco sejam feitos no seu interior; balcão confeccionado em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização; recipientes apropriados para receber os resíduos produzidos, os quais serão acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento;

b) para a moagem da cana: equipamento apropriado a essa finalidade, composto de:

1. fonte motriz à propulsão humana, elétrica ou combustível;
2. moenda de fácil limpeza;

3. utensílio para coletar o produto, confeccionado exclusivamente em aço inoxidável;

c) para a extração da água do côco: equipamento apropriado a essa finalidade, confeccionado em material liso, resistente, de fácil limpeza e higienização, dando-se preferência ao aço inoxidável; esse equipamento deverá ser composto de:

1. mecanismo para perfurar a casca do côco;

2. compartimento fechado, munido de serpentina envolta por gelo e no interior da qual circulará a água obtida após a perfuração dos frutos, que será servida através de dispositivo apropriado, devendo o equipamento estar sempre bem conservado e higienizado;

VII - Grupo 15:

a) para o transporte dos alimentos: recipientes fechados e isotérmicos, utilizando-se gelo picado em seu interior, para a conservação das matérias-primas perecíveis, que devem ser mantidas sob refrigeração, não sendo permitida a utilização de caixas de isopor;

b) para a comercialização dos alimentos: barraca provida de balcão confeccionado em material liso, resistente, impermeável, incombustível, de fácil limpeza e higienização, estando aparelhada de modo a permitir que o armazenamento das matérias-primas, os alimentos prontos e todas as operações de preparo sejam feitas em seu interior, mediante o emprego de utensílios e equipamentos apropriados; recipientes para receber todos os detritos produzidos, os quais serão acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento; botijões de gás, cuja manutenção fica condicionada às normas estabelecidas pelo Conselho Nacional de Petróleo;

VIII - Grupos 16, 17, 20 e 21: para a comercialização dos produtos: barraca, provida de balcão ou prateleiras;

IX - Grupos 18 e 19: para a comercialização dos produtos: barraca provida de balcão, prateleiras e cabides.

Parágrafo único. Todos os utensílios e recipientes mencionados nos incisos do "caput" deste artigo deverão ser confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização.

Art. 10. Para a comercialização dos produtos classificados nos Grupos 11, 12, 13, 14 e 15, será obrigatória a existência de água potável para a lavagem de mãos e utensílios, bem como a utilização de materiais apropriados para limpeza.

Parágrafo único. Em caso de inexistência de água corrente, será exigido do feirante o uso de recipiente apropriado, com capacidade mínima para 50 (cinquenta) litros de água potável.

CAPÍTULO IV

DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 11. É proibida a venda de carne bovina "in natura" nas feiras livres.

Art. 12. A comercialização de pescado fracionado ou em filés será permitida desde que sejam preparados, inspecionados, embalados e devidamente rotulados nos estabelecimentos de origem, ou quando o pescado for fracionado ou filetado por solicitação do comprador e na sua presença.

Art. 13. A comercialização de camarões frescos sem carapaça, bem como de bisteca, costela e lombo suínos será permitida desde que sejam preparados, inspecionados, embalados e devidamente rotulados nos estabelecimentos de origem.

Art. 14. Os produtos perecíveis, classificados nos Grupos 8, 9 e 10, deverão permanecer, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior das vitrinas, devidamente embalados, acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização e recobertos por gelo picado, para a manutenção da temperatura adequada à sua conservação.

Art. 15. Os produtos classificados no Grupo 11 deverão estar sempre recobertos por gelo picado, permanecendo, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior das vitrinas, acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização.

Parágrafo único. É obrigatória a identificação dos produtos, bem como manter à disposição da fiscalização os dados referentes a seus fornecedores.

Art. 16. Os produtos classificados no Grupo 12 deverão ser procedentes de estabelecimentos devidamente inspecionados pelas autoridades sanitárias, devendo tais produtos permanecer, durante todo o tempo de exposição para venda, no interior das vitrinas, acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, que, por sua vez, serão apoiados sobre camadas de gelo, para a manutenção da temperatura adequada à conservação dos produtos.

Art. 17. Os alimentos preparados, os que não possam ser higienizados e os que possam ser consumidos sem prévia cocção deverão estar devidamente protegidos de contaminação por impurezas.

Art. 18. A comercialização de queijo ralado, frios, laticínios e produtos fracionados ou fatiados só será permitida quando forem preparados, inspecionados, embalados e devidamente rotulados nos estabelecimentos de origem, ou quando o corte for solicitado pelo comprador e na sua presença.

Art. 19. Massas alimentícias e bolachas, quando vendidas a granel, deverão estar devidamente protegidas de qualquer contaminação por impurezas e identificadas, constando o nome do produto, marca, nome e endereço do fabricante e prazo de validade.

Art. 20. Os pastéis, salgados e churros deverão ser fritos em tachos de aço inoxidável ou ferro galvanizado e servidos de maneira a evitar o contato manual com esses alimentos, sendo que o feirante fica obrigado à troca freqüente do óleo utilizado para a

fritura desses produtos.

Art. 21. O côco deverá ser lavado previamente, antes da comercialização, retirando-se todas as sujidades aderidas à casca.

Art. 22. O caldo de cana, os sucos de frutas e a água de côco, quando extraída do fruto, deverão ser servidos em copos plásticos descartáveis, sendo vedado o uso de recipientes que possibilitem sua reutilização.

Art. 23. Para o consumo da polpa do côco, quando o comprador assim desejar, deverá ela ser extraída por meio de utensílio apropriado, confeccionado em aço inoxidável e servida com a utilização de pratos e garfos descartáveis; a faca utilizada para a abertura do côco também deverá ser confeccionada em aço inoxidável, apresentando-se sempre bem conservada e higienizada.

Art. 24. Para a comercialização dos alimentos classificados no Grupo 15, deverão ser respeitadas as seguintes exigências:

I - as matérias-primas perecíveis deverão permanecer, durante todo o tempo de comercialização, à temperatura de 4° C e acondicionadas em recipientes fechados e isotérmicos, confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, utilizando-se gelo picado em seu interior, para a manutenção dessa temperatura, não sendo permitida a utilização de caixas de isopor;

II - o "yakissoba" e a pamonha, depois de prontos, deverão ser mantidos aquecidos a uma temperatura mínima de 65° C;

III - os lanches, a tapioca e os churros deverão ser preparados imediatamente antes do consumo;

IV - os doces caseiros deverão permanecer no interior de vitrinas, acondicionados em recipientes confeccionados em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, e, quando embalados, deverão estar devidamente rotulados;

V - todos os utensílios utilizados para o consumo dos alimentos (tais como pratos, garfos, saquinhos de papel ou plástico e outros) deverão ser descartáveis e confeccionados com material não reciclável.

Parágrafo único. As temperaturas referidas nos incisos I e II do "caput" deste artigo deverão ser controladas mediante a utilização de termômetros apropriados para alimentos, vedados aqueles confeccionados em vidro.

Art. 25. O gelo utilizado pelos comerciantes cadastrados nos Grupos 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 deverá ser produzido com água potável e proveniente de estabelecimentos devidamente legalizados.

Art. 26. Atendendo às disposições contidas na Lei nº 12.607, de 6 de maio de 1998, o feirante, seu preposto e os auxiliares, durante o período de comercialização, deverão utilizar vestimentas padronizadas (jaleco e acessórios), conforme as especificações constantes do Anexo Único integrante deste decreto.

CAPÍTULO V

DO FUNCIONAMENTO

Art. 27. As feiras livres funcionarão de terça-feira a domingo, das 6 (seis) às 14 (quatorze) horas, excetuando-se os feriados dos dias 25 de dezembro (Natal) e 1º de janeiro (Ano Novo).

§ 1º. O descarregamento e a montagem dos equipamentos não poderão ser iniciados antes das 6 (seis) horas, assim como a desmontagem e o carregamento deverão estar concluídos até as 14 (quatorze) horas, quando os locais utilizados para o funcionamento das feiras deverão estar livres e desimpedidos para os serviços de limpeza.

§ 2º. As feiras confinadas ou permanentes, tanto as já existentes como aquelas que venham a ser criadas, terão seus dias e horários de funcionamento estabelecidos pelas Subprefeituras competentes, em cuja área de atuação estejam instalados os referidos equipamentos.

§ 3º. Nos dias e horários em que se realizam as feiras livres, fica proibido o trânsito e

o estacionamento de veículos nos locais elas destinados, excetuando-se aqueles de propriedade dos feirantes, que fazem parte integrante dos respectivos equipamentos.

Art. 28. A localização dos equipamentos nas feiras livres não poderá impedir o acesso das pessoas às residências, mantendo-se entre os equipamentos uma passagem mínima de 60 (sessenta) centímetros, que deverá estar sempre desobstruída.

CAPÍTULO VI

DA PERMISSÃO DE USO

Art. 29. A ocupação dos espaços públicos destinados ao comércio exercido nas feiras livres será deferida pela SEMAB, na forma de permissão de uso, outorgada a título precário, oneroso e por prazo indeterminado.

§ 1º. A matrícula expedida em nome do feirante produzirá os mesmos efeitos do termo de permissão de uso, para os fins deste decreto.

§ 2º. A permissão de uso, formalizada por despacho da autoridade competente, nos termos do disposto no "caput" deste artigo, poderá ser revogada a qualquer tempo, com o conseqüente cancelamento da matrícula, mediante regular processo individual, observado o interesse público, sem que assista ao interessado direito a qualquer indenização.

Art. 30. A outorga da permissão de uso está condicionada à existência de vagas nas feiras livres.

Parágrafo único. Caberá às Subprefeituras, dentro de suas respectivas áreas de atuação, manter relação atualizada das vagas existentes à disposição dos interessados e da Supervisão de Feiras Livres da SEMAB.

Art. 31. Atendendo ao disposto no artigo 4º deste decreto, os interessados em exercer atividade comercial nas feiras livres deverão apresentar à Seção de Cadastro - SEMAB-OP 32, da Supervisão de Feiras Livres, requerimento de permissão de uso, que deverá estar instruído com os seguintes documentos:

I - cópia da cédula de identidade - RG;

II - cópia do registro no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou do registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

III - cópia de comprovante de endereço residencial, recente, no qual deverá constar, sempre que possível, o número do Código de Endereçamento Postal - CEP;

IV - original do atestado médico que comprove a ausência de moléstias infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Os interessados deverão apresentar também o original dos documentos mencionados nos incisos I, II e III do "caput" deste artigo, para conferência, quando da apresentação do respectivo requerimento.

Art. 32. Formalizada a permissão de uso, proceder-se-á à expedição da matrícula do feirante, anotando-se no setor competente o número de registro, nome, domicílio, número do processo pelo qual obteve a permissão, data do início da atividade, tipo de produto que está autorizado a comercializar, a metragem do equipamento e as feiras livres em que está autorizado a operar, bem como outras observações pertinentes.

Parágrafo único. Para que seja expedida a matrícula, o feirante deverá apresentar à Seção de Cadastro - SEMAB-OP 32 uma foto colorida, na medida de 3 cm x 4 cm, com data recente, além do comprovante de recolhimento da contribuição sindical.

Art. 33. Anualmente, observados os prazos estabelecidos no artigo 34 deste decreto e enquanto vigente a permissão de uso, o feirante deverá comparecer à Seção de Cadastro - SEMAB-OP 32 para a revalidação e atualização de sua matrícula, apresentando uma foto colorida na medida de 3 cm x 4 cm, com data recente, além dos originais dos seguintes documentos:

I - matrícula do ano anterior;

II - comprovante recente de endereço residencial, no qual deverá constar, sempre que possível, o número do Código de Endereçamento Postal - CEP (somente no caso de mudança de residência);

III - comprovante de pagamento da taxa de revalidação anual;

IV - atestado médico atualizado;

V - comprovante de quitação de todo e qualquer débito existente, referente ao exercício de sua atividade;

VI - comprovante de pagamento da contribuição sindical.

Parágrafo único. Os feirantes cadastrados nos Grupos 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 deverão apresentar o número de registro dos respectivos veículos junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS.

Art. 34. A revalidação das matrículas será efetuada com base no algarismo final do número principal de seu registro, obedecendo ao seguinte calendário:

I - finais 1, 2 e 3 - revalidação até 31/3;

II - final 4 - revalidação até 30/4;

III - final 5 - revalidação até 31/5;

IV - final 6 - revalidação até 30/6;

V - final 7 - revalidação até 31/7;

VI - final 8 - revalidação até 31/8;

VII - final 9 - revalidação até 30/9;

VIII - final zero - revalidação até 31/10.

Art. 35. Da matrícula deverá constar a designação de, no mínimo, uma feira livre por semana.

Parágrafo único. É vedado ao feirante possuir mais de uma matrícula.

Art. 36. No caso de falecimento, invalidez ou aposentadoria do titular da matrícula, a SEMAB poderá autorizar a transferência da permissão de uso ao cônjuge ou a eventuais herdeiros, com a expressa desistência dos demais, observando-se, para tanto, a legislação que regula a matéria.

Art. 37. Ressalvado o disposto nos artigos 29, § 2º, e 65, ambos deste decreto, o feirante que, por mais de 5 (cinco) anos consecutivos, exercer em seu nome o comércio nas feiras livres poderá, a critério da SEMAB, transferir a matrícula a terceiro.

Art. 38. As transferências de que tratam os artigos 36 e 37 deste decreto implicarão a ocupação, nas feiras livres, do mesmo lugar físico do antecessor, cumpridas as formalidades previstas no artigo 31 e recolhidos aos cofres municipais os preços públicos, taxas e demais encargos devidos, não sendo permitida a alteração do ramo de atividade designado na matrícula.

CAPÍTULO VII

DA REMUNERAÇÃO DE USO

Art. 39. A base de cálculo para se determinar o valor anual da permissão de uso deverá levar em consideração a quantidade de feiras designadas na matrícula, bem como a área utilizada (em metro quadrado por feira livre), que compreende a dimensão do equipamento mais a área de circulação e de armazenamento dos produtos e embalagens.

§ 1º. O valor do m² (metro quadrado) de que trata o "caput" deste artigo será estabelecido em decreto, abrangendo, também, os serviços administrativos e de limpeza pública.

§ 2º. Os produtores, devidamente registrados no órgão competente (INCRA), gozarão dos benefícios previstos na Lei nº 4.162, de 28 de dezembro de 1951.

§ 3º. O feirante que venha a exercer sua atividade em feira permanente deverá recolher em dobro o preço do metro quadrado estabelecido no § 1º deste artigo.

Art. 40. Por ocasião da formalização da permissão de uso, o feirante deverá recolher, pelo início de comércio, a importância correspondente à metade do preço anual devido pela permissão de uso, em 12 (doze) parcelas mensais.

Parágrafo único. O preço anual da permissão de uso, nos casos de início da atividade ou baixa total da matrícula, será calculado na razão de 1/12 (um doze avos) do total, por mês ou fração de mês, enquanto vigente a permissão de uso.

Art. 41. O feirante que obtiver sua matrícula nos termos do artigo 37 deste decreto deverá recolher aos cofres municipais, a título de transferência, a importância correspondente a uma vez o preço anual, devida pela ocupação da área.

CAPÍTULO VIII

DO FEIRANTE

Art. 42. O cartão de identificação (ou matrícula) deverá conter:

I - número de registro;

II - nome;

III - número da cédula de identidade - RG e do CPF ou CNPJ, conforme o caso;

IV - indicação das feiras designadas;

V - ramo de atividade;

VI - metragem permitida em cada feira;

VII - ano de exercício;

VIII - foto colorida na medida 3 cm x 4 cm, com data recente.

Art. 43. O feirante poderá comercializar, no máximo, em 6 (seis) feiras por semana, vedada a utilização de mais de um equipamento em cada feira.

Art. 44. O feirante cuja matrícula não tenha feira designada para um ou mais dias da semana poderá requerer sua inclusão em feiras que tenham vagas disponíveis.

Parágrafo único. Será permitida a alteração de feiras livres na matrícula do feirante, desde que existam vagas disponíveis nas feiras pretendidas.

Art. 45. O feirante poderá requerer alteração de grupo de comércio, bem como de metragem de seu equipamento, condicionados à existência de vagas e espaço nas feiras livres.

Art. 46. O feirante que faltar à mesma feira por 4 (quatro) vezes consecutivas ou 10 (dez) alternadas, durante o ano civil, sem apresentação de justificativa relevante, a critério da Administração, terá a feira excluída de sua matrícula.

Art. 47. Em caso de mudança de endereço residencial ou de número de sua linha telefônica, o feirante deverá comunicar imediatamente a alteração ao Setor de Cadastro - SEMAB-OP 32, da Supervisão de Feiras Livres, sob pena de responder por sua omissão.

Art. 48. O feirante poderá contar com o concurso de preposto, que deverá estar devidamente cadastrado junto à SEMAB, sendo de sua inteira responsabilidade a observância da legislação trabalhista.

Parágrafo único. O preposto indicado pelo feirante, para estar à frente de seu equipamento, não poderá vincular-se a mais de uma matrícula.

Art. 49. O feirante, seu preposto e auxiliares deverão, durante o período de comercialização, apresentar-se munidos de atestado médico que comprove a ausência de moléstias infecto-contagiosas.

Art. 50. O feirante poderá, a qualquer tempo, pedir baixa total ou exclusão de uma ou mais feiras designadas na sua matrícula, respondendo pelos débitos porventura existentes, relativos ao preço público, taxas e demais encargos.

Art. 51. O feirante, pessoa física ou jurídica, responderá perante a Administração pelos atos de seus auxiliares e preposto quanto à observância das obrigações decorrentes de sua matrícula.

Parágrafo único. O preposto e os auxiliares do feirante serão considerados seus procuradores para efeito de receber autuações, intimações, notificações e demais ordens administrativas.

Art. 52. Por falecimento do cônjuge, filhos, pais e pessoas que vivam sob sua dependência econômica, desde que devidamente comprovado, o feirante poderá deixar de comparecer às feiras livres durante 8 (oito) dias consecutivos.

Art. 53. Por ocasião de seu casamento, devidamente comprovado, o feirante poderá afastar-se das feiras por até 8 (oito) dias.

Art. 54. Anualmente, decorrido o período de 12 (doze) meses de efetivo exercício,

poderá o feirante afastar-se para gozo de férias, pelo prazo de 30 (trinta) dias, desde que comunique o afastamento antecipadamente e por escrito.

Parágrafo único. É vedado o acúmulo de férias, bem como levar à sua conta qualquer falta ao trabalho.

Art. 55. Em caso de gravidez ou doença, comprovada através de atestado fornecido por médico devidamente habilitado, que impossibilite a(o) feirante de exercer pessoalmente suas atividades, ser-lhe-á concedido afastamento pelo prazo estabelecido no respectivo atestado, ficando reservados os lugares nas feiras livres designadas em sua matrícula, admitida a sua substituição por preposto que venha a ser indicado, desde que recolhido o preço público e demais encargos devidos pela ocupação da área. Parágrafo único. Após o parto, a feirante poderá afastar-se pelo prazo de até 120 (cento e vinte) dias.

Art. 56. O feirante, por motivo devidamente justificado, poderá afastar-se de suas atividades pelo prazo de até 30 (trinta) dias, mediante apresentação de requerimento a ser deferido pela SEMAB.

Parágrafo único. O feirante afastado nos termos do "caput" deste artigo não poderá ser substituído.

CAPÍTULO IX DAS OBRIGAÇÕES

Art. 57. Durante o horário de funcionamento das feiras livres, o feirante deverá:

I - afixar em seu equipamento, em lugar bem visível, o cartão de identificação (matrícula) expedido pela SEMAB;

II - estar munido de documento que comprove sua identidade.

Art. 58. O feirante cadastrado nos Grupos 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 deverá apresentar, quando solicitado pela fiscalização das Subprefeituras ou outro órgão competente, o número de registro do respectivo veículo junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS.

Art. 59. Ocorrendo o extravio de documento referente a sua atividade, o feirante deverá notificar o fato ao setor competente da SEMAB e requerer a 2ª via, por escrito.

Art. 60. O feirante deverá, ainda, atender às seguintes obrigações:

I - vender somente produtos classificados em seu respectivo grupo de comércio;

II - afixar sobre as mercadorias, de modo bem visível, a indicação dos respectivos preços;

III - instalar balança, a ser utilizada para a comercialização de seus produtos, em local que permita ao comprador verificar a exatidão do peso da mercadoria adquirida, conservando-a devidamente aferida a cada 6 (seis) meses;

IV - usar, no exercício de sua atividade, o uniforme estabelecido pela SEMAB, conforme disposto no artigo 26 deste decreto;

V - cumprir rigorosamente, no que for aplicável, o disposto na legislação municipal pertinente à limpeza pública;

VI - usar papel adequado para embalar os gêneros alimentícios comercializados, vedado o emprego de jornais, impressos, papéis reciclados ou quaisquer outros materiais que contenham substâncias químicas prejudiciais à saúde;

VII - manter rigorosa higiene pessoal, do vestuário, dos equipamentos e utensílios;

VIII - manter sempre limpa, durante o período de comercialização, a área de localização de sua barraca, instalando recipientes próprios para receber todo o lixo produzido, que deverá ser acondicionado em sacos plásticos;

IX - observar rigorosamente, no que couber, as demais exigências de ordem higiênico-sanitária previstas na legislação vigente;

X - acatar as ordens e instruções dos Agentes Vistores das Subprefeituras e demais autoridades competentes, devidamente identificados e credenciados no exercício de suas funções;

XI - franquear o acesso ao local de manipulação e acondicionamento dos alimentos,

fora do recinto das feiras livres, quando solicitado pelas autoridades competentes.
Parágrafo único. Ficam proibidas aos feirantes a oferta e a venda de mercadorias fora do espaço delimitado pelas barracas.

CAPÍTULO X

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 61. A fiscalização das feiras livres ficará a cargo das Subprefeituras, no âmbito de suas áreas de atuação, sendo exercida pelos respectivos Agentes Vistores e demais autoridades competentes.

Art. 62. É proibido ao funcionário público, quando no exercício de suas funções nas feiras livres, efetuar compras, bem como tratar de interesse do feirante junto a SEMAB ou às Subprefeituras.

CAPÍTULO XI

DAS PENALIDADES

Art. 63. Por infração às disposições deste decreto, excetuado o constante de seu artigo 65, fica o feirante sujeito às seguintes penalidades:

I - multa;

II - em caso de reincidência da infração no mesmo ano civil, proceder-se-á à suspensão das atividades do feirante, no próximo dia de realização da feira na qual foi constatada a irregularidade;

III - persistindo a infração no mesmo ano civil, proceder-se-á à revogação da permissão de uso, com o conseqüente cancelamento da matrícula, mediante regular processo, sem direito a qualquer tipo de indenização, seja a que título for, ressalvada a cobrança de eventuais débitos existentes.

Art. 64. A pena de multa será aplicada, também, ao feirante que:

I - desacatar os funcionários públicos, no exercício de suas funções ou em razão delas;

II - resistir à execução de ato legal, mediante violência ou ameaça a funcionário competente para executá-lo;

III - adulterar ou rasurar documentos vinculados ao exercício de suas atividades nas feiras livres;

IV - praticar atos simulados ou prestar declarações falsas perante a SEMAB ou as Subprefeituras, visando burlar a legislação em vigor.

Art. 65. A permissão de uso será revogada, com o conseqüente cancelamento da matrícula, mediante regular processo individual, quando comprovada a ocorrência de qualquer das seguintes hipóteses:

I - falta de pagamento do preço público, taxas e demais encargos devidos em razão do exercício da atividade;

II - não revalidação da matrícula nos prazos estabelecidos ou inexistência de feiras nela designadas;

III - manutenção e exposição, durante a realização da feira, de carne bovina "in natura", cuja comercialização está vedada nos termos deste decreto;

IV - ausência, durante o período de comercialização, do feirante ou do preposto, devidamente cadastrado, à frente do equipamento;

V - prática, pelo feirante, de:

a) atos de indisciplina, turbulência ou atentatórios à boa ordem e à moral;

b) reincidência das infrações de caráter grave e gravíssimo, relativas à legislação sanitária;

c) desacato às ordens administrativas.

§ 1º. Anteriormente à revogação da permissão de uso, poderá ser aplicada, preventivamente, advertência por escrito, apontando as respectivas razões; em caso de reincidência da infração no mesmo ano civil, proceder-se-á à suspensão das atividades do feirante, no próximo dia de realização da feira na qual foi constatada a irregularidade.

§ 2º. No caso de aplicação da penalidade, em conformidade com o disposto no "caput"

deste artigo, ficará ressalvada a cobrança de possíveis débitos existentes, não assistindo ao feirante direito a qualquer tipo de indenização, seja a que título for.
§ 3º. Após a revogação da permissão de uso e do conseqüente cancelamento da matrícula, o feirante somente será readmitido nas feiras livres se proceder à quitação dos débitos existentes, devendo, posteriormente, requerer a expedição de nova matrícula.

CAPÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 66. Além das atribuições já previstas neste decreto, compete:

I - à SEMAB:

- a) elaborar normas pertinentes às feiras livres, orientando e supervisionando o cumprimento da legislação em vigor;
- b) estabelecer o número de inscrição dos feirantes;
- c) manter atualizado o cadastro dos feirantes e dos respectivos equipamentos, por grupo de comércio, em cada feira livre;
- d) proceder ao levantamento periódico dos feirantes inadimplentes, bem como decidir sobre qualquer alteração ou modificação de suas matrículas, encaminhando relatório às respectivas Subprefeituras;
- e) qualificar os produtos a serem comercializados nas feiras livres;
- f) auxiliar as Subprefeituras, por intermédio da equipe técnica de planejamento da Supervisão de Feiras Livres - SEMAB-OP 3, na planificação das feiras livres;

II - às SUBPREFEITURAS:

- a) fiscalizar o cumprimento, pelos feirantes, das normas legais referentes ao funcionamento das feiras livres;
- b) intimar e autuar os feirantes que descumprirem as normas previstas neste decreto;
- c) controlar a frequência do feirante nas feiras livres designadas em sua matrícula.

Art. 67. Todos os produtos e equipamentos, presentes nas feiras livres, em desacordo com as exigências legais, serão apreendidos e recolhidos pelas respectivas Subprefeituras.

§ 1º. Os produtos alimentícios apreendidos, depois de relacionados e constatada a sua boa qualidade, serão encaminhados ao Banco de Alimentos da Cidade de São Paulo.

§ 2º. A destinação dos demais produtos apreendidos deverá obedecer ao disposto no Decreto nº 44.382, de 17 de fevereiro de 2004.

§ 3º. Nos casos mencionados nos §§ 1º e 2º deste artigo, não caberá aos infratores qualquer tipo de indenização.

Art. 68. O feirante que estiver operando nos grupos de comércio descritos no artigo 5º do Decreto nº 41.918, de 17 de abril de 2002, deverá, quando da revalidação de sua matrícula, adequar-se à nova situação, nos termos do disposto no artigo 5º deste decreto.

Art. 69. Fica proibido o comércio ambulante no recinto das feiras livres, bem como à distância mínima de 100 (cem) metros de seus arredores.

Art. 70. O "Dia do Feirante" continuará sendo comemorado anualmente, no dia 25 de agosto.

Art. 71. Os casos omissos serão apreciados e decididos pela SEMAB ou pelas Subprefeituras, respeitadas as respectivas atribuições.

Art. 72. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogados os Decretos nº 37.732, de 3 de dezembro de 1998, nº 41.918, de 17 de abril de 2002, e nº 43.801, de 16 de setembro de 2003, bem como as Portarias nºs 016, 026, 028, 029, 030 e 034/SEMAB-OP G/2002, e nºs 012 e 018/SEMAB-OP G/2003.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 29 de dezembro de 2004, 451º da fundação de São Paulo.

MARTA SUPLICY, PREFEITA

LUIZ TARCÍSIO TEIXEIRA FERREIRA, Secretário dos Negócios Jurídicos
LUÍS CARLOS FERNANDES AFONSO, Secretário de Finanças e Desenvolvimento
Econômico
VALDEMIR FLÁVIO PEREIRA GARRETA, Secretário Municipal de Abastecimento
CARLOS ALBERTO ROLIM ZARATTINI, Secretário Municipal das Subprefeituras
Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 29 de dezembro de 2004.
RUI GOETHE DA COSTA FALCÃO, Secretário do Governo Municipal

**ANEXO ÚNICO A QUE SE REFERE O ART. 26 DO DECRETO Nº 45.674,
DE 29 DE DEZEMBRO DE 2004**

GRUPOS	COR DO JALECO	ACESSÓRIOS
1	AZUL-MARINHO	
2	AZUL-MARINHO	
3	AZUL-MARINHO	
4	AZUL-MARINHO	
5	AZUL-MARINHO	
6	BRANCA	
7	BRANCA	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
8	BRANCA	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
9	BRANCA	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
10	BRANCA	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
11	BRANCA	BOTAS DE P.V.C. E GORRO OU BONÉ, AMBOS NA COR BRANCA; LUVAS DESCARTÁVEIS
12	BRANCA	BOTAS DE P.V.C. E GORRO OU BONÉ, AMBOS NA COR BRANCA; LUVAS DESCARTÁVEIS
13	BRANCA	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
14	BRANCA	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
15	BRANCA	GORRO OU BONÉ NA COR BRANCA
16	AZUL-MARINHO	
17	AZUL-MARINHO	
18	AZUL-MARINHO	
19	AZUL-MARINHO	
20	AZUL-MARINHO	
21	AZUL-MARINHO	