

PROJETO DE LEI 01-0094/2007 dos Vereadores ANTONIO CARLOS RODRIGUES (PL), ROBERTO TRIPOLI (PV) e outros Vereadores

"Sistematiza e consolida a legislação municipal sobre bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e todo tipo de comércio assemelhado, e dá outras providências.

#### CAPÍTULO I

Art. 1º A presente lei consolida normas sobre bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e todo tipo de comércio assemelhado.

#### CAPÍTULO II

##### DO USO DO PASSEIO PÚBLICO FRONTEIRIÇO DOS

##### ESTABELECIMENTOS PARA COLOCAÇÃO DE TOLDOS, MESAS E CADEIRAS

Art. 2º Será permitido aos bares, confeitarias, restaurantes, lanchonetes e similares, já instalados, ou que venham a instalar-se no Município, o uso do passeio fronteiro ao estabelecimento para colocação de toldos, mesas e cadeiras, desde que obedecidas as seguintes condições:

I - a instalação de mobiliário nos passeios não poderá bloquear, obstruir ou dificultar o acesso de veículos, o livre trânsito de pedestres, em especial de deficientes físicos, nem a visibilidade dos motoristas, na confluência de vias;

II - qualquer que seja a largura do calçada dever-se-á respeitar a faixa mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), para permitir o livre e seguro trânsito de pedestres.

§ 1º Excepcionalmente, a critério do órgão competente do Executivo, os estabelecimentos poderão utilizar os passeios fronteiros de seus vizinhos laterais, desde que apresentem autorização expressa dos mesmos e promovam a manutenção e limpeza da área.

§ 2º As calçadas, objeto da permissão de uso de que trata esta lei, e suas imediações deverão ser mantidas e conservadas limpas pelos permissionários.

§ 3º Fica proibida a colocação, nessas calçadas, de amplificadores, caixas acústicas, alto-falantes ou quaisquer aparelhos que produzam som, bem como quiosques ou estandes de venda.

Art. 3º O não cumprimento do disposto no artigo anterior, no todo ou em parte, implicará na imposição de multa no valor de R\$ 2.428,20 (dois mil, quatrocentos e vinte e oito reais e vinte centavos) e, em caso de reincidência, além da aplicação da multa, a cassação da permissão, que somente poderá ser concedida novamente após 1 (um) ano.

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º Cassada a permissão por infração ou revogada por interesse público, a Prefeitura intimará o permissionário a retirar os equipamentos, no prazo de 30 (trinta) dias, após o que serão apreendidos e removidos.

Art. 5º Os serviços nas calçadas poderão estender-se até o fechamento do estabelecimento.

#### CAPÍTULO III

##### DA CARTA DE PREÇOS E DO CARDÁPIO

Art. 6º Os bares, restaurantes, lanchonetes, casas de diversões noturnas com jantar dançante ou show artístico e todo tipo de estabelecimento assemelhado são obrigados a afixar em lugar visível, à frente da porta de entrada ou vitrina "Carta de Preços" que conterá o preço unitário dos pratos preparados, seja "a la carte", por quilo ou prato do dia, do "couvert", dos salgadinhos, da consumação obrigatória, além da quantia relativa à prestação dos serviços de atendimento.

Parágrafo único. Os preços inseridos na "Carta de Preços", a ser afixada na conformidade do "caput" deste artigo, acompanharão obrigatoriamente os preços do cardápio apresentado na mesa, constituindo infração a disparidade entre ambos.

Art. 7º As infrações ao disposto no artigo anterior serão punidas com multa no valor de R\$ 5,09 (cinco reais e nove centavos), dobrada na primeira reincidência e acrescida de 20% (vinte por cento) em cada reincidência subsequente.

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 8º Os cardápios dos restaurantes e estabelecimentos similares que dispõem de serviços de garçons devem conter, obrigatoriamente, em língua portuguesa, a indicação precisa e clara dos principais componentes das refeições oferecidas.

Parágrafo único. Para melhor entendimento dos frequentadores, opcionalmente poderá ser incluída a explicação também em idioma de domínio universal ou a fotografia do prato oferecido.

Art. 9º O não cumprimento do disposto no artigo anterior implicará em multa de R\$ 2.428,20 (dois mil, quatrocentos e vinte e oito reais e vinte centavos), dobrada em caso de reincidência.

§ 1º Somente será considerada reincidência quando, após decorrido o prazo de 30 (trinta) dias da lavratura da primeira multa, não houver sido cumprido o determinado no "caput" deste artigo.

§ 2º Se decorrido o prazo de 30 (trinta) dias após a reincidência, persistir o descumprimento do disposto no "caput" deste artigo, será cassada a licença e determinado o fechamento administrativo do estabelecimento.

§ 3º O valor da multa de que trata este artigo será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 10. Todos os estabelecimentos que comercializam refeições e lanches, tais como bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis, motéis e similares existentes no Município deverão apresentar obrigatoriamente, quando solicitado, além dos cardápios normais a que se referem os artigos anteriores, cardápios impressos em "braille", de forma a facilitar a consulta de pessoas portadoras de deficiência visual.

§ 1º Na elaboração do cardápio impresso em "braille" deverá constar o nome do prato, todos os ingredientes utilizados no seu preparo e o seu preço.

§ 2º Também deverá ser impressa em "braille" a relação de bebidas servidas e os seus respectivos preços.

§ 3º O órgão competente do Executivo dará a orientação técnico-normativa para implantação e fiscalização das determinações constantes deste artigo.

#### CAPÍTULO IV

##### DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Art. 11. Fica determinado que todos os bares da Cidade de São Paulo não poderão funcionar após uma hora da manhã, tendo o horário previsto para o início de suas atividades fixado, a critério próprio, não antes das 5 horas da manhã.

§ 1º Ficam sujeitos ao horário fixado neste artigo os estabelecimentos comerciais que funcionem de portas abertas, sem isolamento acústico, sem estacionamento e funcionários destinados à segurança e ainda aqueles que atrapalhem o sossego público.

§ 2º Não estão sujeitos ao horário fixado no "caput" deste artigo os bares de hotéis, "flats", clubes, associações e hospitais, bem como os restaurantes, lanchonetes, chopperias, churrascarias e pizzarias.

§ 3º O período de funcionamento fixado no "caput" deste artigo é considerado como horário normal de funcionamento.

Art. 12. O estabelecimento que pratique ou exerça atividades ilegais em suas dependências, fato este devidamente comprovado pela autoridade policial ou municipal competente, terá as suas atividades suspensas pela Prefeitura do Município de São Paulo e responderá em juízo sob as penalidades da lei.

Art. 13. É proibido fora do horário normal:

- a) praticar ato de compra e venda;
- b) manter abertas ou semicerradas as portas do estabelecimento, ainda que dêem acesso ao interior do prédio e este sirva de residência ao responsável;
- c) manter iluminação dentro do bar, salvo quando o interior do mesmo puder ser examinado visualmente por quem se achar do lado de fora.

Parágrafo único. Não se considera infração a abertura de estabelecimento para lavagem ou limpeza, ou quando o responsável não tendo outro meio de se comunicar com a rua, conservar aberta uma das portas para o efeito de embarque e desembarque de mercadorias, durante o tempo estritamente necessário à efetivação dos mencionados atos.

Art. 14. Os infratores dos artigos 11, 12 e 13 desta lei estão sujeitos às seguintes penalidades:

- a) multa de R\$ 24.282,00 (vinte e quatro mil, duzentos e oitenta e dois reais) na primeira autuação;
- b) fechamento administrativo com a lacração de todas as entradas, na segunda autuação.

§ 1º Desrespeitado o fechamento administrativo, será solicitado auxílio policial para exigir o cumprimento da penalidade administrativa e providenciar o boletim de ocorrência com base no artigo 330 do Código Penal, nos termos desta lei.

§ 2º O valor da multa de que trata este artigo será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

#### CAPÍTULO V

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 15. Sem prejuízo da competência legal do órgão municipal encarregado da vigilância sanitária, os proprietários de restaurantes, hotéis e similares, situados no Município de São Paulo, ficam obrigados, por si ou seus prepostos, a permitir o acesso de seu público consumidor à cozinha e outras dependências desses estabelecimentos, onde são preparados e armazenados os alimentos oferecidos ao consumidor.

§ 1º O consumidor ao qual for negado o direito de acesso previsto no "caput" deste artigo poderá comunicar o fato ao órgão competente do Executivo, por representação oral ou escrita, ratificada por duas testemunhas.

§ 2º Verificada a infração a que alude o "caput" deste artigo, ao proprietário do restaurante, hotel ou similar será aplicada multa no valor de R\$ 809,40 (oitocentos e nove reais e quarenta centavos), dobrada na reincidência.

§ 3º O valor da multa de que trata o parágrafo anterior será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

§ 4º O preposto responsável pelo estabelecimento responde solidariamente com o proprietário pelo pagamento da multa estipulada no § 2º deste artigo.

Art. 16. Os bares, restaurantes, lanchonetes e similares que não possuem piso que seja soalhado ficam obrigados a instalar tablados de madeira na parte anterior dos balcões.

Art. 17. Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios para consumo no próprio local, tais como restaurantes, bares, lanchonetes, cafés, casas de sucos, pastelarias, docerias, confeitarias, "buffets", "rotisseries", padarias, casas de produtos congelados e similares, com área igual ou superior a 200 (duzentos) m<sup>2</sup>, manterão equipamento frigorífico para o armazenamento de resíduos de alimentos.

§ 1º Os resíduos de alimentos deverão permanecer acondicionados em recipientes que permitam perfeita higienização e serão armazenados em equipamentos frigoríficos até sua remoção.

§ 2º O descumprimento do disposto no "caput" deste artigo implicará em multa no valor de R\$ 810,08 (oitocentos e dez reais e oito centavos), dobrada em caso de reincidência.

§ 3º O valor da multa de que trata o parágrafo anterior será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

§ 4º As multas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias, até que seja sanada a irregularidade.

Art. 18. Ficam os restaurantes, bares e lanchonetes que adotam a modalidade "self-service" obrigados a identificar as comidas expostas, indicando seus respectivos ingredientes e temperos principais.

§ 1º A identificação de que trata o "caput" deste artigo poderá ser feita mediante a colocação de cartões, plaquetas ou similares em frente aos recipientes que contêm a comida ou em cardápios afixados em local visível.

§ 2º A inobservância ao disposto neste artigo implicará na imposição de multa no valor de R\$ 339,66 (trezentos e trinta e nove reais e sessenta e seis centavos), dobrada na reincidência.

§ 3º O valor da multa de que trata o parágrafo anterior será atualizada anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 19. Todos os bares, lanchonetes, restaurantes e similares ficam obrigados a:

I - colocar filtros de água para uso de seus funcionários e usuários, sob pena de aplicação de multa no valor de R\$ 509,49 (quinhentos e nove reais e quarenta e nove centavos); e

II - oferecer aos consumidores copos descartáveis de papel, papelão, plástico ou similar, a serem utilizados uma única vez, para o consumo de café, leite, sucos, refrigerantes e outras bebidas não alcoólicas, sob pena de aplicação de multa no valor de R\$ 1.698,30 (mil, seiscentos e noventa e oito reais e trinta centavos), devendo o órgão municipal competente promover a difusão entre os consumidores de informações sobre os riscos a que se sujeitam na utilização de material não descartável e não esterilizado convenientemente.

III – garantir que seus funcionários que estejam diretamente envolvidos no manuseio e preparo de refeições usem luvas plásticas descartáveis sob pena de aplicação de multa, ao estabelecimento infrator, no valor de R\$ 404,70 (quatrocentos e quatro reais e setenta centavos) por funcionário desprovido das luvas.

IV – lavar a casca das laranjas que serão utilizadas nas máquinas automáticas, nas quais as frutas são colocadas inteiras, para produção do suco de laranja por extrusão, sob pena de aplicação de multa no valor de R\$ 808,39 (oitocentos e oito reais e trinta e nove centavos).

§ 1º A reutilização de óleo comestível pelos estabelecimentos citados no caput deste artigo é vedada, sob pena da aplicação de multa ao infrator no valor de R\$ 8.094,00 (oito mil e noventa e quatro reais) dobrada na reincidência.

§ 2º Todos os estabelecimentos comerciais que preparam massa para panificação deverão utilizar água filtrada, devendo existir um filtro apropriado para obtenção da água em cada setor de panificação, sob pena da aplicação de multa no valor de R\$ 404,19 (quatrocentos e quatro reais e dezenove centavos), dobrada na reincidência.

§ 3º O valor das multas de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 20. Fica proibido o manuseio direto de pães e similares de consumo alimentar, sem o uso de protetores higiênicos, nos estabelecimentos comerciais no Município de São Paulo.

§ 1º Entende-se por produto de consumo alimentar os pães, doces, biscoitos, bolachas, sanduíches, frios e petiscos.

§ 2º Para o manuseio de pães e similares que não estejam embalados adequadamente deverão ser utilizados pegadores próprios.

§ 3º O disposto neste artigo deverá ser afixado em local visível ao público, devendo a sua fiscalização ser efetuada pelo órgão competente do Executivo.

§ 4º Aos infratores ao disposto neste artigo aplicar-se-ão sanções estabelecidas na seguinte seqüência:

a) advertência;

b) multa no valor de R\$ 4.047,00 (quatro mil e quarenta e sete reais), devendo ser recolhida aos cofres municipais no prazo de 10 (dez) dias, findo o qual serão acrescidos juros de mora e atualização monetária;

c) suspensão da atividade por 5 (cinco) dias;

d) cancelamento da licença e encerramento da atividade do estabelecimento.

§ 5º O valor da multa de que trata o § 4º será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 21. Os estabelecimentos que fabriquem e/ou forneçam gêneros alimentícios, com consumação no local, deverão, obrigatoriamente, desinsetizar e desratizar suas instalações periodicamente.

§1º Os serviços de desinsetização e desratização deverão ser executados por empresas especializadas, legalmente constituídas, que atendam às disposições federais, estaduais e municipais concernentes à matéria e que recebam a fiscalização da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 2º Os serviços de desinsetização e desratização deverão ser executados com os cuidados necessários a não comprometer a qualidade do alimento fabricado e/ou comercializado no local.

§ 3º Na execução desses serviços somente poderão ser usados produtos licenciados pela Divisão Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Departamento de Defesa Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério de Agricultura e Abastecimento.

Art. 22. A empresa executante da desinsetização e da desratização deverá fornecer ao estabelecimento industrial e/ou comercial comprovante idôneo do serviço executado e cuja validade máxima, para o serviço prestado, será de 6 (seis) meses.

§ 1º O comprovante deverá conter, além dos dados identificadores da empresa domissanitária e dos técnicos responsáveis, todos os procedimentos em caso de acidente e também os telefones das Secretarias Municipais competentes, para qualquer reclamação do usuário do estabelecimento.

§ 2º Referido comprovante será afixado em local visível à fiscalização e aos usuários do estabelecimento.

§ 3º Para os fins deste artigo, só terão validade os comprovantes fornecidos por empresas que possuírem os correspondentes registros, devidamente atualizados, na Secretaria de Saúde do Estado e em um dos seguintes Conselhos:

I – Conselho Regional de Biologia;

II – Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia;

III – Conselho Regional de Medicina Veterinária;

IV – Conselho Regional de Química.

Art. 23. Os estabelecimentos comerciais e industriais indicados no artigo 21 desta lei que deixarem de cumprir os dispositivos acima incorrerão em multa no valor de R\$ 810,08 (oitocentos e dez reais e oito centavos).

§ 1º Em caso de reincidência, o estabelecimento será interditado até que comprove a sua regularização, sendo a multa, neste caso, aumentada para R\$ 1.620,17 (mil seiscentos e vinte reais e dezessete centavos).

§ 2º A empresa domissanitária que fornecer certificados inidôneos ou não condizentes com o estabelecido nos artigos 21 e 22 desta lei e na legislação federal que regula a matéria será igualmente multada nos termos do caput e do § 1º deste artigo.

§ 3º O valor das multas de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 24. Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a portar habilitação referente ao conhecimento das Normas Técnicas Especiais para Manipulação de Alimentos.

Parágrafo único. As Normas Técnicas Especiais são referentes à avaliação do padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, armazenamento, prazo de validade e noções básicas de higiene na manipulação de alimentos.

Art. 25. A habilitação, referente ao conhecimento das Normas Técnicas Especiais para Manipulação de Alimentos será conferida mediante a frequência a curso específico.

§ 1º Caberá ao órgão competente do Executivo promover o curso de que trata o caput deste artigo.

§ 2º Será conferido certificado de conclusão aos participantes do curso, do qual deverão constar frequência e aproveitamento.

§ 3º O certificado deverá permanecer exposto nos estabelecimentos, de modo visível, no principal salão de atendimento ao público e de maneira permanente, sob pena de multa no valor R\$ 404,70 (quatrocentos e quatro reais e setenta centavos).

§ 4º O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente, pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, acumulada no exercício anterior, sendo que, no caso de extinção desse índice, será adotado outro índice criado por legislação federal e que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda.

Art. 26. Será exigido o certificado de conclusão do curso de que cuida o artigo anterior do proprietário ou responsável pelos estabelecimentos de que trata o art. 21 desta lei.

Art. 28. O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar de sua publicação.

Art. 29. As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 30. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial as seguintes leis municipais, em razão de sua consolidação: Lei nº 4.664, de 05 de maio de 1955; Lei nº 8.648, de 25 de novembro de 1977; Lei nº 10.021, de 24 de dezembro de 1.985; Lei nº 10.441, de 04 de março de 1988; Lei nº 10.667, de 28 de outubro de 1988; Lei nº 10.790, de 15 de dezembro de 1989; Lei nº 11.021, de 1º de julho de 1991; Lei nº 11.253, de 05 de outubro de 1992; Lei nº 11.346, de 14 de abril de 1993; Lei nº 11.617, de 13 de julho de 1994; Lei nº 11.728, de 22 de fevereiro de 1995; Lei nº 11.797, de 9 de junho de 1995; Lei nº 11.944, de 04 de dezembro de 1995; Lei nº 12.002, de 23 de janeiro de 1996; Lei nº 12.039, de 11 de abril de 1996; Lei nº 12.061, de 24 de maio de 1996; Lei nº 12.095, de 5 de junho de 1996; Lei nº 12.150, de 19 de julho de 1996; Lei nº 12.268, de 19 de dezembro de 1996; Lei nº 12.379, de 13 de junho de 1997; Lei nº 12.363, de 13 de junho de 1997; Lei nº 12.371, de 13 de junho de 1997; Lei nº 12.560, de 8 de janeiro de 1998; Lei nº 12.582, 31 de março de 1998; Lei nº 12.624, de 6 de maio de 1998; Lei nº 12.879, de 13 de julho de 1999; Lei nº 13.063, de 21 de setembro de 2000 e Lei nº 13.772, de 3 de fevereiro de 2004.

Sala das Sessões, em Às Comissões competentes