Município de Águas da Prata
(Estância Hidromineral)
CNPJ 44.831.733/0001-43 Inscrição Estadual: Isenta
Av. Washington Luiz, 485 – Fone (19) 3642-1021 – Fax 3642-1200 – CEP 13890-000 – Águas da Prata – SP
e-mail institucional: gabinete@aguasdaprata.sp.gov.br - e-mail: pmaguas@gmail.com

DECRETO N° 3.168 DE 12 DE ABRIL DE 2023

"Dispõe sobre a regulamentação da Lei 2.410 de 07 de Novembro de 2022"

REGINA HELENA JANIZELO MORAES, Prefeita do Município de Águas da Prata (Estância Hidromineral), São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

D E C R E T A:

Art. 1º - Quanto a numeração dos chalés:

I – poderão ser instalados até 03 (três) chalés, margeando o Ribeirão do Quartel, no espaço compreendido entre o final da Avenida Washington Luiz até a passarela de pedestre que dá acesso à Praça Basílio Ceschin, numerados a partir do n.º 01 até o n.º 03, com início no chalé mais próximo Avenida Armando Sales de Oliveira.

II – poderão ser instalados no espaço compreendido pelo calçadão onde situado o Balneário, localizado entre o riacho que desce a lateral do prédio do Balneário até a confluência com a Avenida Armando Sales de Oliveira, até 28 (vinte e oito) chalés, numerados a partir do n.º 4 até o n.º 31, com início no chalé instalado junto ao Banheiro Municipal, sendo o chalé número 10 (dez) destinado ao Fundo Social de Solidariedade conforme Lei nº1795 de 13 de outubro de 2008.

III - poderão ser instalados até 04 (chalé) chalés de alimentos, margeando o Ribeirão do Quartel, no espaço compreendido na Avenida Washington Luiz, fazendo frente à Rua Governador Armando Sales Oliveira, numerados a partir do n.º 32 até o n º 35, com início no chalé mais próximo à Avenida Armando Sales de Oliveira.

IV - Os chalés de n.º 19 ao n.º 35 serão destinados para área de alimentação, sendo autorizados a manipulação e a fritura de alimentos. A preparação inicial e cozimento de alimentos, recheios não deverão acontecer no chalé.

V – Os chalés de n.º 04, 05, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 13,14, 15, 16, 17 e 18 são exclusivos para a comercialização de artesanatos, vendas de produtos diversos.

VI - Os chalés de nº 01, 02 e 03 serão destinados a comercialização de alimentação pronta não sendo autorizados a manipulação, o preparo e a fritura de alimentos.

Art. 2º - As instalações previstas nos incisos I, II e III do art 1º, serão padronizadas conforme modelo determinado pela Administração Municipal, sendo proibido a sua descaracterização como cores, layout de colocação de cartazes e nome do chalé.

§ 1º - As instalações dos chalés destinam-se unicamente para fins comerciais;

§ 2º - O concessionário deverá se ater a preservação e higiene do local e arredores;

§ 3º - As despesas com energia elétrica, água e esgoto correrão por conta do comerciante licitado;

Art. 3º - O regramento de funcionamento do espaço ficará a cargo da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura.

§ 1º - Por estar próximo a uma área de Unidades de Conservação, faz-se necessário respeitar as orientações da Unidade, onde é proibido:

a) Maltratar, capturar e alimentar animais silvestres, os quais somente podem ser observados à distância;

b) Destruir ou danificar ninhos, abrigos e criadouros naturais;

c) Permitir que animais silvestres entrem ou permaneçam no interior dos chalés;

d) Coletar plantas; arrancar galhos, flores, folhas, frutos ou sementes;

e) Introduzir espécimes vegetais sem prévia autorização;

f) Comercializar água mineral proveniente dos fontanários localizados dentro do Parque;

g) Fazer uso de fogo e/ou artigos que impliquem em explosões;

h) Descartar resíduos em locais não adequados;

i) Descartar resíduos líquidos na rede de esgoto ou águas pluviais ou espaço com terra, especialmente o óleo utilizado na fritura de alimentos;

j) Danificar a infraestrutura existente na área, como escrever, gravar, pichar, pintar ou afixar letreiros, dísticos, palavras; arrancar ou danificar as placas de sinalizações e elementos construídos, como bancos, pontes, muros, bebedouros, esculturas e demais equipamentos, dentre outros danos;

§ 2º - Quanto as obrigações de funcionamento e conservação dos chalés se entorno.

a) Respeitar o horário determinado de funcionamento regulamentado.

b) Respeitar e fazer com que os seus funcionários e/ ou colaboradores cumpram as normativas em vigor;

c) Manter as instalações do chalé e seu entorno em perfeitas condições de funcionamento e aparência, sempre limpas, livre de resíduos ou caixas, equipamentos e outros volumes que obstruam a circulação ao redor da edificação;

d) Ocupar apenas a área destinada ao seu chalé para a exibição de seus produtos.

e) Não expor produtos em frente aos chalés na área de passagem de pessoas

f) Não expor produtos em área pertencente ao outro chalé

g) Manter as superfícies externas e internas dos chalés sem descascar, ranhaduras e imperfeições ou papéis colados, manchas de sujeira e objetos pendurados;

h) Manter os pisos internos limpos e conservados, livres de impurezas e detritos; sendo orientado o uso de piso cerâmico frio, na cor branca para chalés voltados a alimentação;

i) Zelar pela boa prestação dos serviços e facilitar a fiscalização do cumprimento das obrigações, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem apresentadas;

j) Dar ciência imediata e por escrito à Prefeitura Municipal sobre a constatação de qualquer anormalidade que verificar quando do desenvolvimento de suas atividades.

§ 3º Quanto a Comunicação visual e sonorização.

a) Não utilizar banners, cartazes e faixas de propaganda nas árvores, nos bancos, nas lixeiras, nos postes de sinalização e em outros elementos que compõem o entorno da edificação;

b) Os Chalés voltados a alimentação, a divulgação dos preços relacionados ao produtos à venda deve ser feita através de cardápios plastificados;

c) Fica autorizado o som ambiente no chalé, desde que a altura respeite o bom andamento do trabalho dos outros chalés.

I- Havendo eventos organizados pela Prefeitura Municipal ou organização entre os proprietários dos chalés, os demais deverão manter seu equipamento de som desligado enquanto a programação estiver acontecendo.

§ 4º- Quanto a limpeza

a) Restituir a área utilizada em perfeitas condições de limpeza e uso, ao final de suas atividades de rotina;

b) Higienizar constantemente (mais de uma vez ao dia) as dependências, equipamentos e utensílios envolvidos nos serviços, incluindo a limpeza de mesas, cadeiras e lixeiras presentes na área externa do chalé;

c) Intensificar a limpeza e sanitização dos ambientes em casos de surtos epidemiológicos, seguindo os Protocolos de órgãos oficiais de saúde;

d) Acondicionar e descartar corretamente o óleo utilizado na fritura dos alimentos comercializados, apresentando à Prefeitura Municipal, sempre que solicitado, a certificação da destinação final do resíduo;

e) Recolher todos os resíduos decorrentes direta e indiretamente das atividades propostas, mantendo sempre limpas as instalações do chalé e áreas de entorno. Os resíduos deverão ser acondicionados adequadamente até o final das atividades diárias, ou sempre que necessário, quando deverão ser removidos da Unidade e descartados em local adequado;

I. Providenciar, no mínimo, 1 (uma) lixeira por chalé que acondicione separadamente lixo orgânico e lixo reciclável, de acordo com modelo especificado.

Pf

f) Utilizar sacos de lixo plásticos apropriados nas lixeiras, os quais, assim que cheios, deverão ser recolhidos e armazenados atrás do chalé até o final das atividades diárias. Não será permitido o reaproveitamento do saco de lixo;

g) Ao final das atividades diárias dos chalés, colocar os sacos de lixo cheios de resíduos em pontos determinados pela Prefeitura Municipal de Águas da Prata, para recolhimento posterior pelo serviço municipal de limpeza pública.

I. Descartar nas lixeiras pretas apenas material leve, material pesado como cascas, ou outros tipos deverão ser colocados fora da lixeira no final do expediente.

§ 5º - Quanto ao preparo, higienização e conservação dos alimentos

a) Oferecer apenas produtos associados com o serviço do chalé;

b) Garantir a qualidade dos gêneros e produtos alimentícios comercializados, bem como de produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução dos serviços, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização ou comercialização de produtos com alteração de características, ainda que dentro do prazo de validade;

c) Observar o constante do Código Sanitário do Estado de São Paulo (Lei nº 10.083/1998); bem como da Portaria CVS (Centro de Vigilância Sanitária) 5, de 09 de abril de 2013, que aprova o regulamento técnico sobre as boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção; e da Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; além de outras normativas aplicáveis, especialmente em situações de surtos epidemiológicos, em que os Protocolos de higiene e sanitização elaborados por órgãos oficiais de saúde deverão ser atendidos na sua integralidade;

d) Acondicionar e estocar os gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços em locais apropriados, obedecendo à mencionada Portaria CVS 05, de 09 de abril de 2013;

e) Não realizar a cocção de alimentos por cozimento no chalé. As fases de preparo devem obedecer às técnicas recomendadas pela mencionada Portaria CVS nº 05/2013;

f) Será permitida a cocção por fritura e uso de fornos em finalizações de preparo, desde que sejam atendidos os requisitos dispostos pela mencionada Portaria CVS 05/2013, especialmente o que dispõe o artigo 42;

g) Após o preparo dos alimentos, manter os produtos à temperatura exigida pelas normas de vigilância sanitária até o momento final de seu consumo ou descarte, realizando o controle de temperatura de acordo com a mencionada Portaria CVS 05/2013, bem como pela Portaria CVS 15/1991, que normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano;

h) Sanitizar os vegetais consumidos crus em solução de hipoclorito de sódio e conservá-los em refrigeração até o momento de seu consumo, em conformidade com a Portaria CVS 05/2013;

i) Manter os alimentos prontos para consumo em recipientes tampados, conservando-os em temperatura adequada;

j) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização de suas atividades, indicando no produto comercializado a data de fabricação, prazo de validade, a descrição do produto e seus componentes.

§ 6º - Quanto ao uso racional da água

a) Respeitar as recomendações da ONU, especificamente a ODS nº 6 que diz respeito ao apoio e fortalecimento das comunidades locais para melhorar a gestão da água e do saneamento;

b) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água em suas atividades no chalé, atuando como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários e colaboradores no exercício de suas funções;

c) Adotar procedimentos corretos quanto o uso adequado da água, evitando desperdício, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como a dos empregados na lavagem das mãos;

d) Arcar com as despesas relativas ao exercício de suas atividades, entre elas, o consumo de água, providenciando a individualização dos relógios medidores e mantendo as contas no nome do responsável pelo chalé.

Rf

§ 7º - Quanto ao uso racional da energia elétrica

a) Respeitar as recomendações da ONU, especificamente a ODS nº 12 que diz respeito às responsabilidades quanto ao padrão de produção e consumo sustentáveis;

b) Fazer uso de equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, conforme Decreto Estadual nº 45.765/2001, que institui o Programa Estadual de Redução e Racionalização do Uso de Energia, especialmente o artigo 8º, optando pela aquisição e uso dos que apresentem o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO — Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia;

c) Verificar diariamente os sistemas de aquecimento e de refrigeração, observando os sinais de mau funcionamento dos equipamentos e de manutenção inadequada, providenciando o seu imediato conserto;

d) Treinar e orientar sistematicamente os funcionários do chalé contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes que visem à redução do consumo de energia.

§ 8º - Quanto ao uso de produtos recicláveis

a) Respeitar as recomendações da ONU, especificamente a ODS nº 12 item 5 que diz respeito à redução de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reuso;

b) Dar preferência ao uso de produtos ecológicos para a comercialização de alimentos e bebidas.

§ 9º- Quanto aos funcionários

a) Contratar pessoal qualificado e em quantidade suficiente para operação do chalé;

b) Oferecer sempre que possível curso de atendimento ao público;

c) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargo relacionado aos funcionários e/ ou colaboradores no desenvolvimento das atividades objeto do Termo e referência, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social,

Pf

civil e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

d) Garantir que seus empregados se apresentem uniformizados, com trajes limpos;

e) Em chalés voltados a alimentação, garantir que seus funcionários se apresentem uniformizados, com trajes limpos, preferencialmente na cor branca, com respectivos equipamentos de segurança, crachás de identificação pessoal, barbeados, com unhas aparadas, e cabelo preso com touca, de acordo com as normas do Centro de Vigilância Sanitária. No caso de manipulação direta de alimentos, é obrigatório o uso das luvas descartáveis;

f) Garantir que seus empregados procedam à constante e adequada higienização das mãos;

g) Manter, sempre que possível, o isolamento das funções do caixa (manuseio de notas e cartão) do preparo e fornecimento dos alimentos;

§ 10º - Quanto a licenças

a) Providenciar a licença junto aos órgão públicos competente e apresentar a licença a Prefeitura Municipal de Águas da Prata

b) Assegurar acesso ao chalé aos servidores da Administração, notadamente, aos da Vigilância Sanitária, no exercício de fiscalização.

Art. 4º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Município de Águas da Prata - (Estância Hidromineral), aos doze dias do mês de abril de dois mil e vinte e três.

Regina Helena Janizelo Moraes
Prefeita Municipal