

INSCRIÇÕES PARA COMÉRCIO AMBULANTE/EVENTUAL NOS BALNEÁRIOS DO MUNICÍPIO DE ARACRUZ/ES PARA A TEMPORADA DE VERÃO ARACRUZ 2019/2020.

# EDITAL 002/2019 - VERÃO 2019/2020

A PREFEITURA DE ARACRUZ/ES, de acordo com o artigo 629 da Lei nº 3.143/08 e legislação vigente, faz saber, a quem interessar, que, no período de **11/12/2019 a 13/12/2019**, receberá inscrições para disciplinar o comércio de vendedores ambulantes e eventuais, para a Temporada de Verão 2019/2020 no prédio Casa do Cidadão localizada à Rua Padre Luiz Parenzi nº 710, Centro - Aracruz/ES das 12:00h às 17:00h de segunda a sexta-feira.

#### 1. OBJETO:

- 1.1. O Objeto do presente edital visa possibilitar de forma ordenada e adequada, a exploração das atividades é a concessão de permissão de caráter provisório (Temporada Verão 2019/2020), para exploração de COMÉRCIO DE BEBIDAS EM TENDA A SEREM INSTALADAS NA PRAÇA DOS CORAIS E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, NA RUA DAS CASTANHEIRAS BARRA DO SAHY E PRAÇA DE EVENTOS EM SANTA CRUZ, para venda de produtos por período limitado, nos balneários do Município de Aracruz/ES.
- 1.2. Os candidatos deverão optar pela comercialização em apenas 01 (uma) localidade e de apenas 01 (um) dos seguintes grupos de produtos:
- I Bebidas em recipientes descartáveis, exceto vidro (sucos, refrigerantes, água mineral, bebidas alcoólicas);
- II Artesanatos e Artigos de Praia (Bijuteria, chinelos de couro, cangas, chapéus, bonés, óculos de sol, saídas de praia, redes, etc);
- III Milho verde;
- IV Salgados Prontos (Quibe, bolinho de aipim/ bacalhau, coxinhas, pastéis, empadas etc) e Sanduíche Natural;
- V Pasteis e Caldo de Cana;



VI – Produtos congelados (picolés, sorvetes, açaí e similares);

VII – Doces (churros, algodão-doce, cocadas, bombons e similares);

VIII - Brinquedos;

IX - Lanches;

X - Água de coco envasada ou direto do coco;

XI - Churrasquinho.

# 2. CONDIÇÕES GERAIS

- 2.1. Para os efeitos deste Edital, os terrenos de marinha e seus acrescidos serão considerados como Área Pública, exceto quando legalmente ocupado por particulares.
- 2.1.1. A inscrição deverá ser protocolada na condição de PESSOA FÍSICA.
- 2.2. São Pontos de Atividades aqueles indicados nos **Anexos IV**. O **Anexo III** trata somente da área da **Praça dos Corais Barra do Sahy**, devendo ser instalada tenda do tipo piramidal de 04 águas, medindo 3 m x 3 m, totalizando 9 m² de área com cores brancas. O **Anexo VI** que trata das vagas na **Praça do Palco em Santa Cruz.**
- 2.3. Poderão participar apenas pessoas físicas e ou jurídicas que efetivamente exercerão a atividade pretendida.
- 2.4. A inscrição e o Alvará de Licença são pessoais e intransferíveis. É **PROIBIDA A VENDA, A CESSÃO, O ALUGUEL DO PONTO,** assim como a **TROCA DOS PONTOS** entre os classificados, o que, se confirmado, culminará na cassação do Alvará de Licença, além da aplicação das penalidades previstas na Lei nº 3.143/08, entre outras leis pertinentes.
- 2.5. O participante que realizar duas inscrições para balneários distintos e ou local, apenas será considerado a última inscrição.
- 2.6. Todos os utensílios terão padrões de boa qualidade e pertinente a legislação e deverão estar em bom estado de conservação e funcionamento.



- 2.6.1. As instalações físicas para a manipulação dos alimentos deverão possuir no mínimo piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.(Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.3).
- 2.6.2. É obrigatória a presença do requerente licenciado no exercício da atividade, sob pena de cassação do Alvará de Licença, bem como a suspensão de dois anos em próximo certame público.

#### 3. PRAZO:

- 3.1. O prazo de duração dos Alvarás de Licença emitidos para os proponentes classificados segundo os critérios do presente Edital será de 62 (SESSENTA E DOIS) dias, com início em 27/12/19 e término em 26/02/2020.
- 3.2. Não haverá prorrogação do prazo de vigência dos alvarás.
- 3.3. Os alvarás somente serão entregues mediante a comprovação do pagamento das taxas.

# 4. DA INSCRIÇÃO E DA DOCUMENTAÇÃO:

- 4.1. Os interessados deverão abrir processo no Protocolo Geral da Prefeitura de **11/12/2019 a 13/12/2019**, munidos de:
- 4.1.1. Requerimento padrão **Anexo I** devidamente preenchido, acompanhado de Declaração **Anexo II** expressa do requerente de que serão observadas e acatadas todas as condições determinadas neste Edital e na legislação em vigor;
- 4.1.2. Cópia de toda a documentação para a atividade que pretende se inscrever, quais sejam:
- 4.1.2.1. Pessoa Física: a) Cópia do CPF e RG; b) Comprovante de residência dos últimos 02 (dois) meses, composto dos dois seguintes itens:
- 4.1.2.1.1. Fatura (recente, atualizada de no máximo 02(dois) meses) de água/luz, contrato de locação com firma reconhecida;



- 4.1.2.2. Pessoa Jurídica: a) Os documentos elencados nos itens anteriores, relativos a cada pessoa que atuará no Ponto de Atividade; b) Contrato Social da Empresa e suas alterações; c) CNPJ da empresa e RG do Dirigente majoritário; d) Alvará de Localização e Funcionamento do Município de Aracruz, estando o mesmo vigente; e) Alvará Sanitário do Município de Aracruz quando for o caso, estando o mesmo vigente;
- 4.1.2.3. Estrangeiros: a) Os documentos elencados nos itens anteriores, conforme a atividade, relativos a pessoa que atuará no Ponto de Atividade; b) Cédula de Identidade de Estrangeiro expedida pela Delegacia de Polícia Federal;
- 4.1.3. Certidões de Antecedentes Criminais: Estadual e Federal;
- 4.1.4. Prova de quitação com a Fazenda Municipal de Aracruz da Pessoa Física CPF;
- 4.1.4.1. Será considerada válida a certidão emitida dentro de 90 (noventa) dias da sua apresentação, desde que a mesma não descreva expressamente o seu prazo de validade e/ou se legislação específica não defina prazo diverso.
- 4.1.4.2. Os participantes ficam obrigados a apresentarem toda documentação exigida no edital, ainda que apresentem alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 4.1.4.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal quando da inscrição do participante, será assegurado ao mesmo apresentar o comprovante de regularização na forma da Lei.
- 4.1.4.4. Serão também aceitas as certidões de débitos positiva com efeito negativo. A não comprovação da sua regularização no prazo de cinco dias úteis da homologação do resultado implicará inabilitação do participante.
- 4.1.4.5. Não serão aceitos protocolos de processos administrativos questionando débitos no âmbito da Prefeitura Municipal de Aracruz.
- 4.1.4.6. Atestado de saúde para trabalhar com manipulação de alimentos com validade máxima de 01 ano;
- 4.1.5. Não haverá prorrogação do prazo de inscrição;
- 4.1.6. Deverá apresentar na inscrição, todos os documentos, sob pena de ser considerado inabilitado.
- 4.1.7. É vedado a inscrição de participante que seja:



- 4.1.7.1. Cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou linha colateral até 4º grau de membros da Comissão verão 2019/2020;
- 4.1.7.2. Servidor público (Municipal, Estadual ou Federal);
- 4.1.7.3. Para prática de atos da vida civil, absolutamente incapaz, relativamente incapaz e/ou legalmente impedidos, por efeito de condenação penal e/ou por se tratar de estrangeiro irregular no Brasil.
- 4.1.7.4. O participante que apresentar inscrição que afronte o disposto nas cláusulas de vedação estará automaticamente inabilitado.

# 5. CRITÉRIO DE SELEÇÃO E JULGAMENTO.

- 5.1. Compete as Fiscalizações de Posturas, Vigilância Sanitária e SEMTUR a análise e julgamento dos processos no período dos dias **16 e 17/12/2019**, eliminando os que não atendam as disposições do presente Edital.
- 5.1.1. Após a classificação será realizado sorteio público no dia **19/12/2019 (quinta-feira)** as 14h na Secretaria de Turismo e Cultura SEMTUR.

# 6. DA HOMOLOGAÇÃO E DIVULGAÇÃO

- 6.1. A listagem dos classificados para homologação, de acordo com o número de vagas para cada Atividade, será divulgada no dia **18/12/2019**, a partir das 15h, na Secretaria de Turismo e Cultura SEMTUR e publicação no site da Prefeitura.
- 6.2. Os candidatos selecionados deverão, obrigatoriamente, apresentar 01 (uma) foto 3x4 atual para ser fixada nos crachás, que serão de uso obrigatório.
- 6.3. Os alvarás serão entregues entre os dias **26 e 27/12/2019**, por agendamento;
- 6.4. Os candidatos selecionados que não retirarem, dentro do prazo, os respectivos alvarás serão considerados desistentes e as vagas serão preenchidas na segunda chamada com os candidatos classificados na lista de espera.



6.5. Os candidatos selecionados que manusearem produtos alimentícios, após retirarem seus Alvarás de Licença na Coordenação de Fiscalização de Posturas, devem procurar a Coordenação de Vigilância Sanitária para se adequarem às exigências da mesma e obterem a liberação sanitária, com o respectivo carimbo de liberação em seus Crachás de Licenciamento.

#### 7. DOS RECURSOS

7.1. As pessoas que não concordarem com o resultado da classificação poderão solicitar revisão do processo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data da publicação do resultado oficial da classificação, através de recurso devidamente fundamentado, protocolado e dirigido à Secretaria de Turismo e Cultura que decidirá em última instância.

#### 8. DO PAGAMENTO

- 8.1. A participação dos interessados no objeto da presente Convocação de Credenciamento implica no pagamento dos tributos municipais incidentes sobre a atividade licenciada para a obtenção do respectivo Alvará, conforme previsão legal contida no Código Tributário Municipal Lei Nº 2.521/2002.
- 8.2. Para o licenciamento, será cobrada uma taxa específica para cada grupo de produtos, baseada no tipo de produto e meio de venda (ambulante ou ponto fixo).
- 8.3. As taxas descritas no **Anexo VII** deste Edital têm seus valores estabelecidos POR MÊS, conforme Código Tributário Municipal, Lei Nº 2.521/2002. Dessa forma, para o licenciamento do período descrito neste Edital, as mesmas serão aplicadas para 02 (dois) meses, resultando assim no dobro de cada valor mencionado no item anterior.
- 8.4. Para a emissão de cada licença será cobrado o valor referente à taxa de Alvará e ao expediente conforme **Anexo VII**.
- 8.5. As taxas descritas nos itens acima serão cobradas mediante um único Documento de Arrecadação Municipal DAM, emitido pelo setor de recebimentos de Processos, dentro da data estabelecida neste edital.
- 8.6. A taxa do alvará de vigilância sanitária eventual para o período de verão correspondente a **02 (dois) meses será no valor de R\$ 96,08 (noventa e seis reais e oito centavos)** inclusos taxas de emissão e respectiva baixa.



# 9. SOBRE O NÚMERO LIMITE DE VAGAS DE LICENÇAS POR GRUPO DE ATIVIDADE PARA CADA BALNEÁRIO:

- 9.1. Cada grupo de produtos descritos no item 1.2 apresenta um número limite de vagas para cada Balneário do Município de Aracruz, conforme os **Anexos III, IV, V** e **VI** deste edital.
- 9.2. O Município poderá abrir novas vagas além das descritas neste edital, a critério da **Coordenação de Fiscalização de Posturas e Secretaria de Turismo e Cultura**, caso haja necessidade e caso haja inscrição de produtos não listados neste edital que sejam de interesse municipal seu licenciamento.

# 10 - OBRIGAÇÕES, RESÍDUOS E HIGIENE

- 10.1. OBRIGAÇÕES DOS PROPONENTES VENCEDORES
- 10.1.1. É obrigatório portar o Alvará de Licença original e legível e o colete/camisa branca com sua identificação;
- 10.1.2. Somente o requerente classificado poderá exercer a atividade licenciada, sendo vedada a locação, a sublocação, cessão ou a venda do Alvará, bem como proibida a troca de ponto, que, se confirmado, culminará na cassação do Alvará de Licença, além da aplicação das penalidades previstas na Lei nº 3.143/08, entre outras leis pertinentes;
- 10.1.3. A atividade deve respeitar rigorosamente o período de funcionamento pré-determinado, qual seja, das **08:00 às 23:00** horas; exceto em casos de festas ou eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Aracruz, casos em que se permitirá a extensão do horário permitido até o fim do evento;
- 10.1.4. O licenciado somente poderá permanecer parado pelo tempo estritamente necessário para venda do produto, com exceção daqueles licenciados especificamente para atuação em ponto fixo;
- 10.1.5. Não é permitido ao licenciado na forma de ponto fixo alterar o local que lhe designado para trabalho, retendo, esta administração o direito à alteração do local conforme melhor entendimento da administração, sem que por isso, caiba ao licenciado direito à indenização ou reclamação de qualquer natureza;



- 10.1.6. Os carrinhos ou qualquer outro meio de exposição à venda, devem ser devidamente preparados e abastecidos para o comércio fora da faixa de areia, bem como sendo vedado na área de restinga e horário oficial dos eventos para segurança e integridade dos transeuntes;
- 10.1.7. Não será permitida a utilização de equipamentos de sonorização;
- 10.1.8. É proibido depositar caixas ou objetos na área externa da barraca, carrinho, trailer ou similar;
- 10.1.9. Os licenciados deverão retirar das áreas públicas diariamente, logo após o período de funcionamento, todo o equipamento usado em seu comércio, sob pena de apreensão do equipamento e/ou material;
- 10.1.10. Não é permitido a comercialização de queijos assados em churrasqueiras de mão, entre outros, somente em local fixo. Os carrinhos de pipoca e milho verde não podem ficar em circulação, para segurança da população deverão estar em pontos fixos determinados, devendo nos dias de eventos obrigatoriamente serem realocados.
- 10.1.1. Não é permitido a utilização do espaço/barracas para dormitório e outros fins.

### 10.2 - DOS RESÍDUOS:

- 10.2.1. Para ambulantes que não têm ponto determinado: devem ter disponível um dispositivo com saco plástico que permita a recepção de lixo como papéis, envoltórios de canudos, guardanapos, ou afins e que possam ser descartados nos pontos de coleta ou recipientes de coleta públicas disponíveis ao longo das ruas da cidade, evitando assim que lixo seja disposto inadequadamente. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3) Orientação: Toda vez que a lixeira estiver cheia, os resíduos deverão ser acondicionados amarrados e colocados em ponto adequado para a coleta;
- 10.2.2. Para ambulantes com pontos fixos (trailers, Food truck, barracas e outros): Recipiente para lixo com pedal e tampa com saco plástico interno que deverá ser recolhido na frequência necessária a não permitir acúmulo de sujidades, resto de alimento, atraindo assim insetos e outras pragas. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3)



- 10.2.2.1. O recipiente para coleta deverá ser de material lavável e o mesmo deverá estar devidamente higienizado no início das atividades diárias. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3)
- 10.2.3. É proibido o despejo de águas servidas diretamente em vias públicas e no meio ambiente;
- 10.2.3.1. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto; (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.5)

# 11 - DAS BOAS PRÁTICAS SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO E COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

# IMEDIAÇÕES (para aqueles que tenham pontos fixos)

Área externa livre de focos de insalubridade, de vetores e outros animais na vizinhança; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada entre outros. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.1.7, Lei Municipal 4079/2019 art.184)

# 11.1 CUIDADOS DIÁRIOS DOS MANIPULADORES

- 11.1.1. Existência de instalação, ou local definido próximo, que permita a lavagem das mãos, e álcool 70°, ou outro desinfetante aprovado pelo MS para anti-sepsia de mãos, junto ao ambulante. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.6.4).
- 11.1.2 Os ambulantes deverão utilizar pelo menos jaleco/guarda-pó em cor clara e protetor de cabelo e estes devem estar limpos e íntegros. (Resolução RDC  $n^{o}$  216/2004 itens 4.6.3 e 4.6.6).
- 11.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com cabelos protegidos. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.6.3 e 4.6.5).
- 11.1.4. Ausência de afecções cutâneas, ferimentos, sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.6.1 e 4.6.2).



# 11.2 INSTALAÇÕES FÍSICAS (Equipamentos, carrinhos, utensílios, bancadas, etc.)

- 11.2.1. Devem estar em condições higiénicas adequadas e devem ser limpas e sanitizadas na frequência adequada para mantê-los em condições que não permitam a contaminação dos alimentos que serão manipulados. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.2.1).
- 11.2.2. Permitido somente a utilização de "não tecidos" descartáveis, para higienização ou secagem de superfícies de equipamentos, utensílios, móveis, não sendo permitido a utilização de "panos". (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.2.1, 4.2.6, 4.8.7).
- 11.2.3. As superfícies de móveis, utensílios, equipamentos que entram em contato direto com o alimento deverão ser de material que permita a higienização e não retenham resíduos de matéria orgânica. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.15 , 4.1.17, 4.2.1, 4.2.4, 4.8.7, 4.10.1).
- 11.2.4. Utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos devem ser guardados sempre limpos e armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra contaminação.(Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.15).
- 11.2.5. Os utensílios (copos, pratos, talheres etc) para serem utilizados pelo consumidor, devem ser descartáveis. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.10.5).

# 11.3 - ARMAZENAMENTO DE ÁGUA (CASO EXISTA)

11.3.1. Caixas de armazenamento de água em ambulantes com instalações fixas, devem ser higienizadas periodicamente e manter no local a planilha de registro da data de higienização, bem como os produtos utilizados. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.4.4,).



- 11.3.2. Devem possuir tampas que permitam sua perfeita vedação, não permitindo acesso de insetos ou outros animais como ratos e pássaros. (Lei municipal 4079/2016 art. 141).
- 11.3.3. A água utilizada deve ser tratada, não sendo permitido o uso de água proveniente de minas, poços ou outras fontes sem tratamento. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.4.1).
- 11.3.4. O comércio ambulante não fixo deverá dispor de recipiente com água potável para limpeza dos equipamentos e higienização de mãos.

# 11.4 - MATÉRIAS- PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

11.4.1. A matéria-prima deve ser proveniente de estabelecimentos devidamente licenciados junto ao órgão competente (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.1); e os produtos adquiridos de origem animal devem conter rotulagem com os devidos selos de inspeção do órgão competente. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.1, 4.8.1).

# 11.4.1.1 Somente deve ser utilizado gelo de água potável/rotulado e mantido livre de contaminações;

- 11.4.2. As matérias-primas quando não mais estiverem armazenados em sua embalagem original, devem estar armazenadas em recipientes com identificação, data de fracionamento e data de validade. (Resolução RDC nº 216/2004 item 3.7.5).
- 11.4.3. Não poderão utilizar embalagens devassáveis de molhos, temperos de mesa e congêneres, somente em forma de sachês descartáveis.(Lei municipal 4079/2016 art. 190).
- 11.4.4. Não é permitido o uso de maionese caseira bem como outros molhos manipulados. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.1, 4.8.1).



11.4.5. Os barraqueiros deverão apresentar os alvarás dos fornecedores de gelo.

#### 11.5 - ARMAZENAMENTO

- 11.5.1. Os produtos deverão ter rotulagem, data de validade, características organolépticas próprias, temperatura adequada ao disposto na rotulagem ou legislação específica do produto. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.5, 4.8.6, 4.8.18).
- 11.5.2. Os produtos perecíveis serão armazenados obedecendo a capacidade do equipamento (freezer, geladeira) e controle de temperatura conforme as características (congelados, resfriados). (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.2, 4.8.18).

# 11.5.3 - MANIPULAÇÃO/ÁREA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

- 11.5.3.1. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi- preparados e prontos para o consumo.(Resolução RDC nº 216/2004 item 4.8.3).
- 11.5.4.2. Matérias primas e ingredientes caracterizados como perecíveis serão expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário, devendo ser preparado em quantidades menores, para que fiquem o menor tempo possível sem refrigeração. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.5).
- 11.5.4.3. Matérias primas e ingredientes que não são utilizados na sua totalidade, são acondicionados adequadamente e identificados com no mínimo as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.6).
- 11.5.4.4. As caixas térmicas utilizadas devem apresentar bom estado de conservação e limpeza e permitir completa vedação.



- 11.5.4.5. Os espetos de churrasco devem ter suas pontas cortadas antes de serem entregues ao consumidor.
- 11.5.4.6. É proibido depositar quaisquer produtos diretamente sobre o solo, devendo ser utilizado paletes.

#### 12 - TEMPERATURAS A SEREM OBSERVADAS:

- 12.1. Para conservação a quente, os alimentos preparados serão submetidos a temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.15).
- 12.2. Alimentos congelados, antes do tratamento térmico, procedem ao descongelamento em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C, ou em formo micro-ondas, exceto aqueles que o fabricante recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado. (Resolução RDC nº 216/2004 Itens 4.8.12, 4.8.13).
- 12.3. Alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos em temperatura de refrigeração não sendo permitido o recongelamento. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.14).
- 12.4. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelados são identificados com no mínimo: designação, data de preparo e validade. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.18) e os alimentos onde não se observam critérios de tempo/temperatura não deverão ser reaproveitados. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.1).
- 12.5. Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização (limpeza e sanitização) sendo os produtos utilizados na higienizações regularizadas no órgão competente do Ministério da Saúde e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.19).



#### 12.5.1 - Alimentos prontos expostos a venda direta:

- 12.5.1.1. Quentes: devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60° C por no máximo seis horas. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.8.15, 4.10.3).
- 12.5.1.2. Resfriados: devem ser mantidos sobre refrigeração a temperatura inferior a 5° C. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.16, 4.10.3).
- 12.6. Para a comercialização de cachorro quente são necessárias as seguintes adequações:
- 12.6.1. O molho com as salsichas deve ser exposto em equipamento com termostato acoplado onde a temperatura esteja conforme o item
- 12.6.2. Os complementos resfriados como: presunto, queijo, mussarela e vinagrete devem ser manipulados em área protegida dentro das condições satisfatórias de higiene, ventilação e iluminação.
- 12.6.3. O equipamento para a exposição dos complementos refrigerados pode ser um balcão frio elétrico ou bancada de material lavável abastecida com gelo de água potável..
- 12.6.4. Para a comercialização de alimentos fritos os óleos e gorduras devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físicos químicos ou sensoriais tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

#### 13 - PENALIDADES

13.1. A inobservância de qualquer disposição deste edital, bem como dos requisitos gerais para manipulação de alimentos exigidos pela Vigilância Sanitária acarretará em pena de advertência, apreensão e/ou inutilização dos produtos e/ou multa;



- 13.2. A ocorrência de infração sanitária ou infração aos itens deste Edital e demais legislações municipais vigentes, além das penalidades descritas acima, acarretará na perda imediata do Alvará de Licença.
- 13.2.3. A venda de produtos não autorizados será considerada infração grave, acarretando na perda do Alvará de Licença e demais penalidades;
- 13.3. A todos os ambulantes, além do estabelecido nos itens acima, ainda serão aplicadas as penalidades previstas no Plano Diretor Municipal, Lei 3.143/08 das disposições de Posturas, e demais legislações municipais pertinentes, no que couber.
- 13.4. Ao ambulante que, no final da temporada, não retirar os equipamentos e materiais do seu local de trabalho, sofrerá as penalidades administrativas cabíveis, incluindo-se a imediata apreensão destes, servindo-se a presente convocação de prévia notificação da Ação Fiscal.

# 14 - DISPOSIÇÕES FINAIS

- 14.1. Os pontos serão demarcados pela Fiscalização de Posturas, podendo ser relocados pela mesma no caso de prejudicar a terceiros ou em virtude de segurança;
- 14.2. O comércio objeto deste Edital ficará sujeito à Fiscalização Federal, Estadual e Municipal, aplicando-se ao processo toda a legislação vigente à matéria;
- 14.3. São autoridades para autuar as infrações ambientais, sanitárias e/ou urbanísticas, os Fiscais de Meio Ambiente, Fiscais de Vigilância Sanitária e os Fiscais de Posturas, respeitando-se as competências de cada cargo, devendo ser encaminhada cópia dos procedimentos fiscais as suas respectivas Coordenações;
- 14.4. O não cumprimento dos critérios estabelecidos nesta Convocação de Credenciamento e/ou o não cumprimento da legislação municipal que ampara a matéria acarretará sanção administrativa, com as penas previstas pela legislação cabível;
- 14.5. A perda da autorização poderá, à discrição da administração, acarretar na substituição do ponto por outro ambulante que estiver na lista de espera, já classificado, que deverá ser regularizado para tal;



- 14.6. A Prefeitura Municipal de Aracruz se reserva o direito de anular ou revogar o presente processo, no todo ou em parte, nos casos previstos em lei ou conveniência administrativa, técnica ou financeira, sem que por isso, caibam aos participantes direito à indenização ou reclamação de qualquer natureza;
- 14.7. Os manipuladores de alimentos licenciados deverão atender às normas da Vigilância Sanitária e dos Órgãos da Saúde Federal, Estadual e Municipal, sob pena de perda do Alvará de licença;
- 14.8. Somente poderá iniciar a atividade, o requerente convocado que tiver em seu poder o devido Alvará de Licença e ter recolhido à Fazenda Municipal as taxas referentes à licença para o exercício de comércio eventual ou ambulante, previstas na Lei Nº 2.521/2002 (Código Tributário Municipal);
- 14.9. Todos os requerentes convocados que ferirem a presente Convocação de Credenciamento e/ou as Posturas Municipais, além de terem imediatamente cassadas as suas Licenças estarão sujeitas as demais penalidades e multas;
- 14.10. Após a protocolização do requerimento de inscrição não será mais permitida a entrega de documentos, exceto através de novo requerimento, anulando o requerimento anterior, até a data limite para as inscrições.
- 14.11. Os classificados que não retirarem o alvará até o fim do prazo de sua respectiva chamada para exercer a atividade requerida, através desta Convocação de Credenciamento, terão seu credenciamento cancelado.
- 14.12. Esta Convocação de Credenciamento estará fixada no mural da COORDENAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO DE POSTURA, bem como será PUBLICADA NO SITE DESTA PREFEITURA. Não será realizado contato telefônico para dar ciência do resultado da seleção, os candidatos devem estar atentos às publicações;
- 14.13. Qualquer omissão ou na falta de uma norma para situações aqui não previstas, compete a Fiscalização de Postura e Secretaria de Turismo e Cultura decidirá a questão.
- 14.14. Os pontos dos deficientes físicos deverão estar localizados em locais de fácil acesso.



- 14.15. Considera-se para os termos da presente Convocação como trabalho ambulante e eventual:
- a) Como comércio ambulante aquele em que o trabalhador expõe seus produtos à venda nas mãos, displays portáteis e/ou carrinho, sem nunca permanecer por tempo prolongado em só lugar.
- b) Como comércio em ponto fixo aquele que exerce sua atividade em local prédeterminado pela municipalidade, sem promover qualquer tipo de movimentação para exposição de sua mercadoria.

Aracruz/ES, 10 de dezembro de 2019



#### **ANEXO I**

# REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO PARA COMÉRCIO EVENTUAL - VERÃO 2019/2020

REQUERENTE:						
RG:			CNPJ/CPF:			
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
UF:	CEP:		TELEFONE:			
OBS:						
<b>SOLICITA:</b> Inscriç selecionada:	ão para fins	s de traba	ilho Eventual no Verão 2019/2020, na forma abaixo			
TIPO DE INSTALAÇÃO		Barraca				
		Trailer				
		Veículo (Food Truck)				
		Veiculo (Beer Truck)				
		OUTRO				
		·				
PRODUTO QUE	DESEJO C	OMERCI	ALIZAR:			
	ARACRUZ	Z/ES,	de dezembro de 2019.			
	-	Assina	tura do Interessado			



#### **ANEXO II**

# DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO AOS TERMO DA CONVOCAÇÃO

Eu			, portador(a) do RG. nº,						
e do CPF nº		Estado Civil,							
Responsável	pela	Empresa	(caso	requerimen	to para	Pessoa			
Jurídica)		(		Residente					
à						N°			
Bairro:				UF:					
CEP		Tel	efone ()		, decla	aro para os			
devidos fins,	que to	mei conhe	cimento d	os termo da	CONVOC	AÇÃO DE			
CREDENCIAME	NTO Nº	002/2019 e a	atenderei in	itegralmente a	todas as c	ondições e			
exigências ali a	postas.								
lgualmen apresentadas Credenciamento	e que r			pela veracid ato impeditiv					
Assim se para tanto, firm		•	se fizer de	direito, e por p	oossuir pod	eres legais			
	ARACRU	JZ/ES, em _	(	de dezembro d	e 2019.				
		Assinat	tura do Inte	ressado					