

DECRETO Nº 1655/73
de 24 de outubro de 1973

AUTENTICAÇÃO ORIGINAL
BOLETIM DO MUNICÍPIO
Nº 116 de 26/10/1973

Dispõe sobre classificação de bares, restaurantes, lanchonettes e congêneres.


O Prefeito da Estância de São José dos Campos, no uso de suas atribuições legais, na conformidade do item V, do artigo 39, combinado com o artigo 57, item I, letra "i", do Decreto-Lei Complementar nº 9, de 31 de dezembro de 1973,

DECRETA:

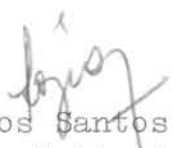
Artigo 1º - Ficam adotadas, a partir desta data, normas para classificação de bares, restaurantes, lanchonettes e congêneres, anexas ao presente decreto.

Artigo 2º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura da Estância de São José dos Campos, aos 24 de outubro de 1973.


Sérgio Sobral de Oliveira
Prefeito Municipal

Registrado e publicado no Gabinete do Prefeito, aos vinte e quatro dias do mês de outubro de mil novecentos e setenta e tres.


Terezinha dos Santos Kójo
Chefe de Gabinete

NORMAS PARA CLASSIFICAÇÃO DE BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CONGÊNERES,

ANEXAS AO DECRETO Nº 1655/73, de 24 DE OUTUBRO DE 1973.

Artigo 1º - Os estabelecimentos comerciais que explo-ram o ramo de bar, restaurante, lanchonette e congêneres, neste Município, serão classificados em 4 (quatro) categorias, a saber: "A", "B", "C", e "D".

Artigo 2º - Mensalmente e para fiscalização da classi-ficação atribuída, realizar-se-á vistoria nas instalações dos estabeleci-mentos, cujo resultado poderá provocar a manutenção ou alteração da clas-sificação anteriormente atribuída.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A requerimento do proprietário, - poderá ser efetuada nova vistoria, fora da época preestabelecida, para mu-dança de classificação.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Após a vistoria, atribuir-se-á - ao estabelecimento uma classificação, fornecendo-se-lhe impresso apropria-do, que deverá ser afixado em local visível ao público.

Artigo 3º - Para estabelecimento da classificação, se-rão levados em consideração os seguintes itens, com os pontos correspon-den-tes:

<u>ITENS</u>	<u>Ótima</u>	<u>Boa</u>	<u>Regular</u>	<u>Ruim</u>
APRESENTAÇÃO	3	2	1	0
VESTUÁRIO	3	2	1	0
COZINHA	3	2	1	0
SANITÁRIOS	3	2	1	0
L I X O	3	2	1	0
DEPÓSITO	3	2	1	0
UTENSÍLIOS	3	2	1	0

Artigo 4º - A classificação será determinada obedecen-do-se o seguinte critério:

CATEGORIA "A" - de 19 a 21 pontos;

CATEGORIA "B" - de 13 a 18 pontos;

CATEGORIA "C" - de 06 a 12 pontos; e

CATEGORIA "D" - de 01 a 05 pontos.

PARÁGRAFO ÚNICO - Se ao estabelecimento vistoriado não for conferido nenhum ponto, será ele interditado até que sejam sanadas as irregularidades constatadas.

Artigo 5º - Além, dos itens constantes do Código Admi-nistrativo, serão consideradas, ainda, as seguintes exigências:

(segue)

(continuação do Decreto nº 1655/73) - fls. 2

1 - APRESENTAÇÃO:

- a)- aspecto e estado de conservação do mobiliário;
- b)- aspecto e estado de conservação das toalhas;
- c)- aspecto e estado de conservação do piso e do teto;
- d)- estado de limpeza de todo o recinto aberto ao público, inclusive janelas, cortinas, etc.;
- e)- estado de limpeza e conservação de guardanapos.

2 - VESTUÁRIO:

- a)- apresentação física dos garçons, garçonetes, - cozinheiros, ajudantes e demais empregados que tenham contato com o público, quanto ao estado dos cabelos, unhas, barba, asseio corporal, etc.;
- b)- limpeza e estado de conservação do vestuário - dos garçons, garçonetes, cozinheiros, ajudantes e demais empregados que tenham contato com o público;
- c)- padronização dos uniformes;
- d)- local adequado para a troca de roupa dos empregados em geral.

3 - COZINHA:

- a)- acondicionamento de comida preparada;
- b)- existência de exaustor e telas nas janelas;
- c)- limpeza e estado de conservação dos fogões;

4 - SANITÁRIOS:

- a)- limpeza;
- b)- recipientes adequados para toalhas e papéis - usados;
- c)- existência de materiais e peças danificadas;
- d)- existência de sabonetes ou similares;

5 - L I X O:

- a)- acondicionamento adequado para lixo no recinto e quando colocado na via pública para remoção;
- b)- recipiente adequado nos depósitos, vestuários, e demais locais;
- c)- existência de moscas e outros insetos junto - aos recipientes.

6 - DEPÓSITOS:

- a)- separação adequada dos mantimentos;
- b)- colocação adequada para o material de limpeza;
- c)- colocação adequada de toalhas, guardanapos usa dos e outros similares;

(segue)

(continuação do Decreto nº 1655/73) - fls. 3

7 - UTENSÍLIOS:

- a)- estado de conservação e limpeza de talheres, copos, taças, etc.;
- b)- estado de conservação e limpeza de panelas, caldeirões, travessas, pratos, etc..

~~Sérgio Sobral de Oliveira~~
Prefeito Municipal

DA/GXMG/vgn.