

PROJETO DE LEI Nº 104/2021

“Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas em "Food Trucks" e dá outras providências.”

Art. 1º Esta Lei Complementar, fundamentada no interesse local, tem como objetivo geral regular a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas, em veículos automotores denominados "Food Trucks".

Art. 2º Para os fins previstos nesta Lei Complementar, entende-se por:

I - "Food Truck": é um modelo de comércio de alimentos estacionário e/ou itinerante sobre veículos automotores, considerando os veículos a motor ou rebocados por eles, de caráter eventual ou permanente, tendo como objetivo o uso democrático e inclusivo do espaço público e/ou de áreas privadas em desuso.

II - "Zona Truck": espaços destinados exclusivamente para receber "Food Trucks" itinerantes, localizados em vias ou logradouros públicos, e devidamente autorizados e sinalizados pela municipalidade, sendo que cada espaço é destinado para apenas um "Food Truck" por período previamente determinado.

III - "Food Park": áreas destinadas exclusivamente para receber "Food Trucks", localizadas em parques, praças públicas e/ou áreas privadas, por tempo determinado ou indeterminado.

Art. 3º Os "Food Trucks" terão dimensões máximas de sete metros de comprimento, considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque, dois metros e trinta centímetros de largura e três metros de altura.

§ 1º O "Food Truck" que atuar em local público deverá ser obrigatoriamente itinerante e, para a essência do modelo de comércio não perder sua característica, assim como rotatividade, deverá ser regulamentado por ato do Poder Executivo.

§ 2º O "Food Truck" que atuar em local privado poderá ser estacionário desde que tenha autorização dos órgãos competentes.

Art. 4º Caberá ao órgão competente direcionar espaços públicos como próprios para receber "Food Trucks", as denominadas "Zonas Trucks", considerando:

I - a existência de espaço físico adequado para receber os equipamentos e os consumidores;

II - não será permitido, sob qualquer pretexto, o uso do passeio público para estacionamento de veículos.

Art. 5º Os eventos com acesso ao público, bem como os espaços determinados como "Food Park" deverão também atender os seguintes requisitos:

I - autorização do Município;

II - dispor de instalações sanitárias;

III - disponibilizar área de estacionamento, conforme legislação aplicável;

IV - em caso de evento de grande porte, deverá ser observada legislação específica.

Parágrafo único. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e segura para secagem de mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Capítulo II

REQUISITOS PARA OBTER A AUTORIZAÇÃO

Art. 6º O comércio de alimentos através de "Food Truck" poderá ser realizado em locais públicos ou privados, desde que obedecidas as seguintes condições:

I - estar devidamente autorizado para o exercício da atividade no Município;

II - utilizar veículo vistoriado e autorizado pelo órgão competente;

III - condicionados a concessão de Alvará e Licença Sanitária;

IV - nos locais públicos, condicionados à outorga de alvará de localização e permanência, bem como alvará de ocupação de áreas em terrenos ou vias e logradouros públicos nos termos dos incisos I e VI do artigo 170, da Lei Municipal nº 170/1983, respectivamente, após definição dos locais pelo Poder Público, sem prejuízo da licença de funcionamento e da licença do veículo;

V - nos locais privados, condicionados à outorga de alvará de localização e permanência;

VI - nos eventos, condicionados à outorga de alvará de comércio eventual, que será concedida por evento, cuja duração máxima não ultrapasse 15 (quinze) dias;

Art. 7º A liberação de Licença para Exploração da Atividade será expedida mediante constituição de empresa.

§ 1º A concessão para o exercício da atividade será fiscalizado pelas autoridades, no âmbito de suas competências.

§ 2º A ausência de comprovação da regularidade do imóvel não impedirá a concessão de Licença para Exploração da Atividade, bem como não exime a fiscalização por parte do Corpo de Bombeiros Militar de Alvorada.

Art. 8º O veículo utilizado para o "Food Truck" deverá estar devidamente licenciado junto ao Departamento Estadual de Trânsito - Detran e atender, além das determinações em leis específicas, aos seguintes requisitos para expedição de licença para a exploração da atividade:

I - constar no Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos - CRLV a classificação do veículo, a qual possibilite a exploração comercial, nos moldes da regulamentação de trânsito;

II - estar devidamente vistoriado e autorizado pela Vigilância Sanitária, mediante apresentação de CRLV e Anotação de Responsabilidade Técnica - ART para instalações complementares.

Art. 9º Os veículos deverão possuir:

I - abastecimento próprio de água potável compatível com o volume de comercialização realizada, sob pena de multa e/ou cassação da licença;

II - reservatório para acumulação de águas servidas compatível com o volume de água utilizada em bom estado de higiene e conservação, sob pena de multa e/ou cassação da licença;

III - fonte própria de geração de energia, sob pena de multa e/ou cassação da licença.

§ 1º A energia elétrica poderá advir de ponto de luz fixo no local determinado pelo Poder Público.

§ 2º Não será permitido o uso da energia elétrica pública as expensas do Município, sob pena de multa;

§ 3º A destinação final e adequada da água utilizada é de responsabilidade do licenciado, sendo vedado o descarte nas galerias de águas pluviais.

Capítulo III

DO PROCEDIMENTO PARA CREDENCIAMENTO

Art. 10 Para realização das atividades em vias, áreas e logradouros públicos será concedida a concessão de uso pelo Poder Público, cujas regras serão estabelecidas em procedimento licitatório específico, conforme determinações constantes na Lei Federal 8.666/1993.

Parágrafo único. Para participação no certame será necessária apresentação de projeto pré-aprovado no órgão competente, além dos demais documentos descritos no procedimento licitatório.

Art. 11 Além dos requisitos e procedimentos da seleção, o procedimento disporá sobre o horário de funcionamento, a possibilidade ou não de uso de mesas e cadeiras, a forma e prazo de recolhimento dos valores devidos, os documentos necessários e demais regras.

Art. 12 Para garantir o funcionamento itinerante do veículo, em vias públicas, o certame público realizado pelo órgão competente será estruturado conforme as seguintes regras:

I - as "Zonas Truck" serão predeterminadas pelo órgão de mobilidade urbana no Município;

II - cada interessado deverá ocupar uma "Zona Truck", pelo período determinado no procedimento licitatório;

III - é vedada a utilização de qualquer outra área, "Zona Truck" ou não pelo interessado.

Art. 13 A concessão de que trata o artigo 10 será concedida a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, exceto nos casos previstos em lei, podendo ser revogada a qualquer tempo.

- I** - será devido o pagamento de Taxa de Licença para Ocupação de áreas em Terrenos ou Vias e Logradouros Públicos, Taxa de Licença para Localização e Permanência e da Taxa de Inspeção Sanitária, conforme cada caso;
- II** - será devido Taxa de Coleta de Resíduos, na forma da lei;
- III** - para cada inscrição no CNPJ poderão ser vinculadas até duas unidades veiculares.
- IV** - não será concedida concessão de uso a sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou titular de firma individual, já autorizado, uma vez atingido o limite estabelecido.

Capítulo IV

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Art. 14 O horário de funcionamento deve respeitar o zoneamento da municipalidade, devendo ser da seguinte forma:

- I** - o horário de funcionamento das atividades, em geral, se dará das 8 (oito) horas às 2 (duas) horas do dia seguinte;
- II** - nas zonas 1 e 2, determinadas no Plano Diretor, as atividades deverão ser iniciadas as 19 (dezenove) horas.
- III** - em áreas predominantemente residenciais, as atividades deverão ser encerradas as 22 (vinte e duas) horas.

Art. 15 O veículo deve, obrigatoriamente, ser recolhido ao final do dia, ou de sua atividade.

Capítulo V

DOS LOCAIS PERMITIDOS

Art. 16 Os locais permitidos serão devidamente sinalizados - localização e dimensão precisamente indicados - pela autoridade competente.

Art. 17 Os locais permitidos poderão ser realocados provisoriamente em outras vias, áreas ou logradouros públicos, na ocorrência de caso fortuito, força maior, fato de terceiro e demais fatos supervenientes que impeçam a atividade no local, desde que justificados tecnicamente e aprovados pela autoridade competente.

Art. 18 Não serão autorizados pontos que estejam a uma distância mínima de 40 (quarenta) metros de outras feiras de alimentação ou turísticas promovidas pelo próprio Município ou de outros pontos de comércio gastronômico, salvo em dias ou horários diferenciados.

Art. 19 A implantação dos pontos destinados aos "Food Trucks" levará em consideração o porte do veículo e o local autorizado, as normas de trânsito, o fluxo seguro dos pedestres e veículos, as regras de uso e ocupação do solo e as normas de acessibilidade.

Art. 20 O proprietário do veículo deve ser responsabilizado pela limpeza da área no entorno do veículo, que compreende 10 (dez) metros de raio, devendo realizar a separação correta de resíduos, bem como o recolhimento e devida destinação do lixo.

Art. 21 Em vias, áreas e logradouros públicos, os veículos poderão possuir aberturas em ambos os lados, permitindo que o estacionamento possa ocorrer indistintamente em qualquer um dos lados da via, desde que observadas as normas de trânsito.

Parágrafo único. Por questão de segurança, o atendimento ao público deverá ocorrer exclusivamente no lado voltado para o passeio, sendo vedado o atendimento para o lado da via pública.

Art. 22 O local de circulação e de pretendida parada do veículo deve respeitar as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis e as regras de uso e ocupação do solo.

I - não é permitido estacionar em frente a guia rebaixada, residências, portões de acesso a órgãos públicos e prédios em construção.

II - deve-se respeitar a faixa livre mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) para circulação de pedestres, no caso de veículo estacionado próximo ao passeio público.

III - deve-se estabelecer distância mínima de faixas de pedestres, pontos de táxi, pontos de ônibus, hidrantes e válvulas de incêndio, tampas de bueiro, esquinas e cruzamentos, assim como observar os atos normativos editados pelo Município acerca de serviços de carga e descarga, estacionamento, circulação e tráfego, entre outros.

IV - deve ser respeitada a distância de 20 (vinte) metros de escolas, rodoviárias, aeroportos, estádios de futebol, ginásios esportivos.

V - não podem atuar em feiras públicas e em frente a hospitais, postos de combustíveis e depósitos de materiais inflamáveis, devendo ser respeitada a distância de 20 (vinte) metros de tais estabelecimentos.

Capítulo VI

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 23 A fiscalização sanitária das cozinhas de apoio e do veículo será realizada com base nas legislações sanitárias vigentes federal, estadual e municipal.

Parágrafo único. O "Food Truck" com tamanho inferior a 15m², fica dispensado da apresentação do certificado de desratização e desinsetização do veículo.

Art. 24 O pré-preparo, o acondicionamento de alimentos e o armazenamento de gêneros alimentícios poderão ser realizados em cozinha de apoio, instalada em local distinto do "Food Truck" e/ou da cozinha residencial, preferencialmente com acesso independente e sujeita à fiscalização pela vigilância sanitária.

Art. 25 As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos devem dispor de equipamento ou estrutura exclusiva para higiene das mãos dos manipuladores, incluindo sabonete líquido inodoro ou antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem de mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Art. 26 As instalações como piso, parede e teto devem possuir 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.

Art. 27 Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisos, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação de alimentos.

Art. 28 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

Art. 29 O equipamento de exposição do alimento preparado da área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam sua contaminação, em decorrência da proximidade ou da ação de consumidor e outras fontes.

Art. 30 É obrigatória a desinsetização e desratização periódica dos estabelecimentos, realizada por profissionais habilitados e credenciados junto a Vigilância Sanitária.

Art. 31 Toda instalação e serviços relacionados à manutenção de alimentos deverá possuir funcionário responsável devidamente treinado para manusear alimentos que deverá portar atestado de saúde atualizado para tal finalidade.

I - Os manipuladores devem apresentar-se com uniformes de cor clara compatíveis à atividade, usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.

II - Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

Art. 32 As matérias primas, os ingredientes e as embalagens utilizados na preparação e armazenamento do alimento observar as seguintes condições:

I - devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

II - devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

III - devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, que devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 33 Quando as matérias primas e ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados.

I - caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, este deve ser protegido contra contaminantes e identificado.

II - o tratamento térmico, incluindo cozinhamento, armazenamento, descongelamento, resfriamento do alimento devem seguir as legislações vigentes.

Art. 34 Os alimentos comercializados embalados deverão estar rotulados conforme legislação vigente.

Art. 35 Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres devem ser descartáveis.

Art. 36 Os molhos e condimentos prontos como: catchup, mostarda, maionese, azeite, molhos e similares deverão ser fornecidos em embalagens individuais e devem estar rotulados/identificados conforme legislação vigente.

Art. 37 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meio utilizados para o pagamento de despesas deve ser reservada.

Parágrafo único. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

Art. 38 O documento original da licença sanitária do veículo deverá ser exposto publicamente em local visível aos consumidores.

Parágrafo único. A cópia do alvará sanitário da cozinha de apoio deverá ser apresentada sempre que solicitado, seja por consumidores ou pela fiscalização.

Art. 39 Deve-se ter visível no veículo os documentos necessários a identificação de seus sócios e de sua atividade, exigência que se aplica também aos prepostos e aos funcionários.

Parágrafo único. Todos que estiverem trabalhando dentro do veículo devem estar devidamente uniformizados, respeitando as normas da vigilância sanitária.

Capítulo VII

DAS PROIBIÇÕES

Art. 40 Fica proibido ao interessado:

- I** - alterar equipamento sem prévia autorização;
- II** - causar dano ao patrimônio público ou particular no exercício de suas operações;
- III** - o armazenamento, transporte e manipulação de alimentos e venda ou distribuição de alimentos e/ou bebidas sem a observância da legislação higiênico-sanitária no âmbito federal, estadual e municipal;
- IV** - deixar resíduos sólidos e detritos provenientes de sua operação ou de outra origem nas vias ou logradouros públicos, levando em consideração a Lei Federal nº 12.305/2010, no tocante a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- V** - utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos como cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira e outros que caracterizam isolamento do local de operação sem prévia autorização;
- VI** - utilizar banners, cavaletes, balões flutuantes, infláveis, letreiros luminosos, faixas, bandeiras ou quaisquer outros elementos publicitários além dos que componham a pintura do veículo;
- VII** - uso de fonte sonora sem autorização do órgão competente.

Art. 41 O permissionário não poderá utilizar postes, muros, árvores, grades, canteiros, edificações ou qualquer outro elemento que objetive ampliar os limites do veículo adaptado para o "Food Truck" ou para realizar exposições dos seus produtos.

- I** - será admitido, na face de atendimento, toldo em balanço acoplado ao veículo, com no máximo um metro e vinte centímetros e altura mínima de dois metros e dez centímetros em relação ao nível do piso.
- II** - a utilização de mesas e cadeiras deverá observar a localização e dimensão precisamente indicada das "Zonas Trucks", sendo vedada a utilização além daqueles limites.

Art. 42 Em vias, áreas e logradouros públicos não será autorizada a venda de bebidas alcoólicas e de produtos derivados do tabaco, nos termos da lei.

Art. 43 Fica proibido ao interessado montar seu equipamento fora do local determinado para espaços públicos.

Art. 44 Fica proibido ao interessado utilizar a cozinha de apoio para qualquer tipo de comercialização.

Capítulo VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 45 É de competência do Poder Público, por meio de seus órgãos e entidades, no âmbito de suas atribuições, a fiscalização de todos os aspectos decorrentes da comercialização de alimentos sobre rodas, em veículos automotores adaptados.

Art. 46 Quando da constituição da empresa no Município, o proprietário do Food Truck deverá assinar um Termo de Autorização, no qual autoriza a fiscalização da Vigilância Sanitária na cozinha de apoio, nos termos do artigo 24 desta Lei Complementar.

Art. 47 Detectadas quaisquer irregularidades será instaurado processo administrativo para apuração da responsabilidade e aplicação das sanções previstas na legislação municipal.

§ 1º As penalidades poderão ser aplicadas concomitantemente por mais de um órgão, na esfera de sua competência.

Art. 48 O descumprimento das condições da concessão de uso ensejará a aplicação das penalidades previstas no edital, instrumento contratual e legislação pertinente.

Art. 49 Fica estabelecido o prazo de 90 (noventa) dias para que os estabelecimentos se adaptem às disposições a partir de sua regulamentação.

Art. 50 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Vereador Alexandre Espeto, aos nove dias do mês de julho de 2021.

Alexandre Espeto
Vereador

VEREADOR
ALEXANDRE
Espeto

psd
Partido Social Democrático