PROJETO DE LEI CM Nº 077 /2017

DISPÕE SOBRE OS CRITÉRIOS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM VEÍCULOS AUTOMOTORES (COMIDA SOBRE RODAS) EM ÁREAS PÚBLICAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Divinópolis, por seus Vereadores aprova e eu, Vereador Adair Otaviano de Oliveira, Presidente, no uso das atribuições que me são conferidas pela legislação em vigor e a necessidade de fixar regras básicas quanto ao funcionamento da comida sobre rodas, promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Institui a atividade de comida sobre rodas, assim denominada a comercialização de alimentos em veículos automotores de médio e grande porte, tanto por meio de equipamentos montados sobre veículos a motor, quanto por meio de estruturas rebocadas, com dimensões máximas de sete metros de comprimento, dois metros e meio de largura e três metros de altura.

Parágrafo Único: Os veículos acima mencionados deverão ser retirados do local ao final do expediente.

Art. 2º - Esta lei ficará subordinada aos órgãos competentes com fim de garantir o cumprimento da finalidade prevista no art. 1º.

Parágrafo único. Os órgãos competentes requisitará a contribuição e participação de outros órgãos do Município, sempre que necessário para implementar medidas de planejamento, prevenção, controle e fiscalização da atividade.

Art. 3º - Considera-se área de estacionamento, para os fins desta lei, toda área pública que, por força de decisão da Administração Municipal, se destine à atividade de comida sobre rodas, em dias e horas predeterminados.

§ 1º - As áreas de estacionamento terão sua localização e dimensões precisamente indicadas, sinalizadas com pinturas diferenciadas para os Food Trucks vedada, além daqueles limites, afixação ou projeção no plano horizontal de quaisquer equipamentos e estruturas, inclusive mesas e cadeiras, toldos e acessórios usados para exercício ou sinalização da atividade.

§ 2º - Considerar-se-ão áreas de estacionamento distintas as que, ainda que contíguas ou próximas, se destinem a abrigar unidades de comida sobre rodas diversas.

Art. 4º - A atividade de comida sobre rodas será licenciada por meio de outorga de Licença e/ou Autorização Especial, em nome de pessoa jurídica, para a área de estacionamento.

Art. 5º- Os interessados serão selecionados através de sorteio público, respeitando os princípios constitucionais: Legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência conduzidos por uma comissão especial de seleção, constituída por membros das Secretarias Municipais designadas pelo Executivo Municipal que elaborará conjuntamente o edital do certame.

Parágrafo único. Para participação no certame, será necessária a apresentação de projeto pré-aprovado pela secretaria competente, além dos demais documentos descritos no Edital.

Art. 6º - O pagamento dos valores devidos assim como demais Taxas serão estabelecidos pelo Órgão competente do Poder Executivo.

Art. 7º- Além dos requisitos e procedimentos de seleção, o edital disporá sobre o horário de funcionamento, a possibilidade de uso de mesas e cadeiras, a forma e prazo de recolhimento dos valores devidos, os documentos necessários e demais regras.

Art. 8º- O sorteio público será estruturado conforme as seguintes regras:
I - as áreas públicas de estacionamento disponíveis serão agrupadas em módulos;
II - Cada interessado somente terá direito de escolher um único módulo;
III - Em cada módulo, o interessado poderá escolher, no mínimo, 4 (quatro), e, no máximo, 7 (sete) áreas de estacionamento, sendo livre a escolha do dia da semana para cada uma;

Art. 9º- A predefinição das áreas de estacionamento, a subdivisão destas em módulos e a definição de turnos serão determinados pelas secretarias competentes.

Art. 10 - O licenciamento de comida sobre rodas em imóvel privado atenderá às normas gerais relativas a licenciamento de atividades, nos termos da Resolução - RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
Parágrafo Único - Observadas as condições indicadas no caput, a atividade será permitida tanto em áreas cobertas quanto descobertas.

Art. 11 - A Licença e/ou Autorização Especial será concedido mediante a apresentação dos seguintes documentos:
I - Termo de permissão de uso;
II - Aprovação dos órgãos competentes;
III – DOCAD (O Documento de Cadastro do ICMS – DOCAD destina-se ao registro no Cadastro de Contribuintes do ICMS – CAD- ICMS das pessoas físicas, firmas individuais e pessoas jurídicas, mediante os seguintes pedidos: Inscrição Estadual (obrigatória, facultativa ou especial);

Art. 12 - A instalação de mesas e cadeiras terá sua limitação definida conforme cada caso.

Art. 13 - O permissionário deverá, ao final do horário determinado, deixar a área completamente desocupada e limpa.

Art. 14 - O equipamento deverá ser provido de iluminação autônoma, sem uso de iluminação pública.

Art. 15º - Fica vedada a veiculação de publicidade de terceiros, permitindo-se apenas, nos limites do equipamento a indicação e sinalização próprias da atividade.

Art. 16 - O responsável providenciará a limpeza permanente da área ao redor do equipamento durante o exercício da atividade e procederá à completa retirada de detritos ao término diário.

Art. 17 - A atividade compreenderá a comercialização de alimentos preparados ou industrializados, preparados no local, ou prontos para consumo.

§ 1º Se perecíveis, os alimentos deverão ser comercializados mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições adequadas de conservação e distribuição dos alimentos, resfriados, congelados ou aquecidos.

§ 2º A manipulação, o armazenamento, o transporte e a comercialização de alimentos deverão observar a legislação sanitária vigente dos órgãos competentes.

Art. 18 - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Art. 19 - Em todo o processo de produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos deverão ser adotados os procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene.

Art. 20 -As preparações deverão ser confeccionadas com gêneros alimentícios de procedência comprovada, com prazo de validade vigente, isentos de alterações, adulterações ou fraudes.

Art. 21 - Os equipamentos deverão dispor de fonte, própria e autônoma, de utilização de água potável para higienização de mãos, utensílios, equipamentos e bancadas.

Art. 22 - Os pontos de comercialização de alimentos deverão ter depósito de captação dos resíduos sólidos e líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor.

Art. 23 - Nos equipamentos onde houver cocção (ato de cozinhar), deverá existir sistema de captação de odores e fumaça.

Art. 24 - Os manipuladores de alimentos devem manter rigorosa higiene pessoal e do vestuário.

Art. 25 - Os órgãos competentes além do disposto neste projeto de lei, aplicará outras normas vigentes que assegurem as condições higiênico-sanitárias e o cumprimento das boas práticas nas atividades relacionadas com alimentos, em conformidade com as legislações específicas, e demais legislações vigentes, quando da regulamentação da presente lei.

Art. 26 - Esta lei será regulamentada no prazo de 180 (centro e oitenta) dias, após sua publicação.

J U S T I F I C A T I V A

Nos últimos anos houve um vasto crescimento chamado de tendência, os Food Trucks em todo mundo. A possibilidade de vender comida boa, simples, rápida e barata ao público que cada vez mais come na rua, procurando preços atrativos e sem muito tempo, fomentou o setor, que cresce a cada ano. Os Food Trucks também influenciaram o turismo das cidades, haja vista a importância do turismo gastronômico no mundo inteiro. O surgimento dessa tendência, a globalização e a facilidade de viagens, muitos empresários brasileiros viram a possibilidade de empreender e expandir seus negócios ou abrir um primeiro restaurante num modelo diferente, ou seja, um contato direto com o público, de baixo custo, sem necessidade de adquirir ponto comercial ou outros encargos.

A regulamentação desta atividade se faz necessária e urgente porque visa à sadia exploração do setor e proporcionando ganhos compatíveis que sejam atraentes e permanentes, sem prejudicar outros estabelecimentos fixos ou ambulantes, de forma a manter o equilíbrio no mercado e viabilizar, em última instância, o incremento da atividade econômica do município. De fato, há espaço para todos, e os Food Truks representam o mais novo modelo de negócios na área de gastronomia ao redor do planeta e não, simplesmente, “um modismo” explorado por aventureiros que vislumbram apenas o lucro. São empresários que pagam os seus impostos, têm folha de funcionários registrados em carteira, pagam aluguel das estruturas fixas das suas cozinhas industriais, emitem notas fiscais, assim como manda a lei. Portanto, regulamentar este seguimento em nosso município é urgente e necessário para demonstrar que o mercado ficará organizado corretamente seguindo as diretrizes legais, pois, tem espaço para todos. Este é o primeiro passo de uma longa e próspera caminhada ao fomento econômico e turístico de Divinópolis.

Divinópolis, 11 de maio de 2017.

Cleitinho Azevedo
Vereador PPS