

REGULAMENTO INTERNO PARA O USO DE FOOD TRUCKS, CARRINHOS GOURMET E FOOD BIKES DOS PROPONENTES CRENCIADOS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS EM EVENTOS DO MUNICÍPIO DE SÃO CAETANO DO SUL COORDENADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - SECULT

O presente regulamento tem como objetivo autorizar a cessão de espaço público para o uso dos FOOD TRUCKS, CARRINHOS GOURMET e FOOD BIKES, em eventos realizados e promovidos pela SECULT, que tem como propósito a comercialização gastronômica em parques e praças públicas do município de São Caetano do Sul/SP.

REGULAMENTO INTERNO NORMAS

Art. 1º - Para os fins deste regulamento considera-se Food Truck (CATEGORIA A), veículo motorizado adaptado com cozinha móvel, de dimensões pequenas, sobre rodas, que transporta e vende alimentos e bebidas, em áreas públicas, sendo que os alimentos e bebidas podem ser totalmente preparados em momento anterior ou finalizados no momento da venda, para consumo local;

Parágrafo único: Considera-se Carrinhos Gourmet e Food Bikes (CATEGORIA B), veículo não motorizado que utiliza força humana como estações móveis de serviço, que oferecem a venda de alimentos e bebidas, para consumo local.

Art. 2º - No presente caso, todos serão credenciados por intermédio do Chamamento Público, procedimento administrativo quando, em face do interesse público, for conveniente obter o maior número possível de interessados, devendo ser promovido e julgado segundo os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório, isonomia e julgamento objetivo, conforme critérios estabelecidos pela Administração em edital;

Parágrafo único: o revezamento dos credenciados será rotativo e escolhido pela SECULT, de acordo com a demanda dos eventos realizados na cidade de São Caetano do Sul.

Art. 3º - O comércio de alimentos e bebidas artesanais (cervejas e/ou chopp) através de "food trucks, carrinhos gourmet e food bikes" poderá ser realizado em locais públicos conforme determinado pela SECULT e credenciado pelo Chamamento Público, desde que obedecidas as seguintes condições:

- I - estar devidamente autorizado pelos órgãos competentes para o exercício da atividade;
- II - utilizar veículo licenciado pela Vigilância Sanitária, quando a atividade exigir a base licenciada para manipulação prévia dos alimentos;
- III - nos locais públicos, condicionado a prévia Autorização de Uso, após o devido processo de Chamamento Público, nos termos deste decreto.

Art. 4º - O veículo motorizado adaptado utilizado para "Food Truck" deverá estar devidamente licenciado junto ao Departamento Estadual de Trânsito - DETRAN e atender aos seguintes requisitos para a expedição da Licença de Food Truck:

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

- II - apresentar Certificado de Segurança Veicular;
- III - estar devidamente vistoriado e possuir a licença sanitária do veículo quando necessária;
- IV - possuir Anotação de Responsabilidade Técnica- ART, individual e específica para cada uma das instalações complementares de gás e elétrica do veículo;
- V - Alvará de Licença da empresa;
- VI - Licenças Sanitárias do veículo e do estabelecimento base, quando a atividade assim exigir.

Art. 5º - Os veículos deverão possuir:

- I - abastecimento próprio de água potável, compatível com a demanda da comercialização a ser realizada, em conformidade com a legislação vigente;
- II - reservatório para acumulação de águas servidas compatível com o volume de água utilizada em bom estado de higiene e conservação;
- III - equipamentos que permitam a ligação de energia junto ao gerador que será rateado entre todos, sempre sendo utilizada energia padrão 220W.

Parágrafo único: O proprietário do "food truck" deverá manter as instalações de elétrica, gás e hidráulica do veículo de acordo com as normas técnicas e legais vigentes.

Art. 6º - As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos devem dispor de equipamentos para a higiene das mãos dos manipuladores, uma cuba lavatória incluindo sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, além de toalhas de papel não reciclado;

Art. 7º - Os alimentos não preparados no veículo devem estar identificados e conservados de acordo com a legislação sanitária vigente;

Art. 8º - Os equipamentos necessários à exposição, armazenamento e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem estar dimensionados conforme capacidade instalada e se encontrar em condições de higiene, conservação e funcionamento, conforme as normas sanitárias;

Parágrafo único: Os alimentos devem ser fornecidos nas condições e temperatura para conservação conforme as normas sanitárias.

Art. 9º - Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter, sob condições adequadas de conservação, amostras dos alimentos preparados nas bases;

Art. 10º - Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres devem ser descartáveis.

Art. 11º - Os condimentos tais como catchup, mostarda, maionese, azeite, molhos e outros, deverão ser fornecidos em embalagens individuais;

Art. 12º - No interior do veículo, os alimentos não podem ficar em contato direto com o chão, devendo ficar sobre estrados ou paletes impermeáveis;

Art. 13º - Os reservatórios de água devem ter comprovante de higienização semestral.

Art. 14º - A manipulação dos alimentos prontos deverá obedecer a legislação sanitária vigente.

Art. 15º - Em todos os casos, em qualquer operação, deverá ser respeitada a legislação sanitária vigente.

Art. 16º - São obrigações dos proprietários de “food trucks”, dos “carrinhos gourmet” e dos “food bikes”:

- a) respeitar os horários de vendas, montagem e desmontagem do seu equipamento, sempre respeitando o que for determinado pela organização do evento;
- b) comercializar somente mercadorias especificadas no alvará, e exercer a atividade nos limites do local demarcado, e dentro do horário estipulado para o evento chamado;
- c) colocar à venda mercadorias em perfeitas condições de consumo, atendendo a legislação sanitária vigente;
- d) seguir a tabela de preços fornecida no momento de seu credenciamento, podendo ser alterada na vigência do credenciamento de acordo com os valores de mercado, sempre informando a comissão organizadora da SECULT;
- e) a tabela de preço deverá ser fixada em local visível de fácil acesso ao público;
- f) portar-se com urbanidade, tanto em relação ao público em geral, quanto aos colegas de profissão, de forma a não perturbar a tranquilidade pública;
- g) transportar os bens de forma a não impedir ou dificultar o trânsito; é proibido conduzir, pelos passeios, volumes que atrapalhem a circulação de pedestres;
- h) acatar e atender as ordens da fiscalização sempre que requisitado;
- i) responder, perante a Administração Municipal, por seus atos e pelos atos praticados por seus auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua atividade, nos termos deste decreto;
- j) pagar as taxas e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade;
- k) armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;
- l) manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes apropriados para depositar o lixo orgânico e inorgânico produzido por sua atividade. O lixo deverá ser acondicionado em saco plástico resistente e colocado em local apropriado para coleta, observando-se os dias e horários da coleta pública, bem como cumprir toda a legislação ambiental;
- m) coletar e armazenar todos os resíduos sólidos e líquidos, inclusive óleo vegetal utilizado, para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial ou local inapropriado;
- n) manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares;
- o) manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;
- p) o uso obrigatório de extintor (para os Food Trucks);
- q) disponibilizar o Código de Defesa do Consumidor ao público em todos os "food trucks" e em todas as operações;
- r) cumprir fielmente os termos da Autorização de Uso e este regulamento.

§ 1º Caso o credenciado não tenha interesse em participar do evento, deverá comunicar formalmente a SECULT sobre a desistência, por meio do endereço eletrônico de e-mail: cultura@saocaetanodosul.sp.gov.br em até 72 (setenta e duas) horas antes da realização do evento, caso contrário o proponente terá que efetuar o pagamento da taxa, em virtude de ter tomado lugar de outro credenciado;

§ 2º O não comparecimento, sem justa causa, do food truck, do carrinho gourmet ou do food bike habilitados aos locais autorizados, implicará em sua suspensão pelos próximos dois eventos.

Art. 17º - Fica proibido ao proprietário do “food truck”, do “carrinho gourmet” e do “food bike”:

- a) alterar os valores de qualquer produto à venda durante o período de realização do evento, desde que, para promoções;
- b) alterar o equipamento, sem prévia autorização dos órgãos públicos responsáveis;
- c) manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com o licenciamento;
- d) depositar caixas ou qualquer outro objeto em áreas públicas e em desconformidade com este decreto;
- e) causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;
- f) permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;
- g) montar seu equipamento fora dos limites estabelecidos para o ponto;
- h) estacionar o veículo em desacordo com a regulamentação expedida pelo órgão executivo municipal de trânsito;
- i) utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;
- j) fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento ou de alterar os termos de sua permissão;
- k) perfurar ou de qualquer forma danificar calçadas, áreas e bens públicos com a finalidade de fixar seu equipamento;
- l) comercializar ou manter em seu equipamento produtos em desacordo com a legislação sanitária aplicável;
- m) apregoar suas atividades através de quaisquer meios de divulgação sonora ou utilizar qualquer tipo de equipamento sonoro;
- n) jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou áreas públicas;
- o) utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira, caixas, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;
- p) manipular e comercializar os produtos de forma que o vendedor, o manipulador, o consumidor e as demais pessoas envolvidas na atividade permaneçam na pista de rolamento;
- q) transferir ou ceder, a qualquer título e ainda que provisoriamente, a Autorização de Uso;
- r) vender bebidas alcoólicas (não artesanal) em caso de ser sido credenciado para comercialização de alimentos;
- s) Vender bebidas alcoólicas fermento-destiladas como: pinga, cachaça, água ardente, tequila, whisky, vodka, gin, licores e afins ou similares;
- t) Vender bebidas alcoólicas fermentadas como: cerveja comum, saquê, vinho/champagne/sidra e afins ou similares

Parágrafo Único: os itens das alíneas “S” e “T” poderão ser liberados a critério da SECULT.

Art. 18º - É de competência da SECULT, por meio de sua comissão, no âmbito de suas atribuições, a fiscalização de todos os aspectos decorrentes da comercialização de alimentos sobre rodas, em veículos motorizados adaptados “food trucks” e de veículos que utiliza força humana “carrinhos gourmet” e “food bike”;

Art. 19º - Detectadas quaisquer irregularidades, a Comissão poderá aplicar as penalidades de acordo com o presente regulamento;

§1º Serão garantidos o contraditório e a ampla defesa ao infrator, mediante a envio de esclarecimentos para a SECULT por intermédio do e-mail: cultura@saocaetanodosul.sp.gov.br

§2º As penalidades poderão ser impostas, respeitadas as devidas competências.

Art. 20º - O descumprimento das condições da Autorização de Uso ensejará na aplicação das penalidades previstas no Edital de Chamamento Público e nas legislações que versam sobre conduta, posturas e sanções disciplinares nos diversos âmbitos da Administração Municipal;

Art. 21º - Serão advertidos por escrito os credenciados que não cumprirem as disposiçõees deste regulamento;

§ 1º O credenciado terá direito a interpor recurso junto à SECULT, até o terceiro dia útil após a ciência;

§ 2º O recurso deverá ser julgado pela SECULT, até o quinto dia útil após seu receebimento;

§ 3º Na hipótese de inexistência ou indeferimento do recurso, a punição deverá ser aplicada a partir do próximo dia de exposição.

Art. 22º - O proponente credenciado que receber 2 (duas) advertências será suspenso por dois eventos;

Art. 23º - O proponente credenciado que receber 3 (três) advertências terá seu credenciamento CANCELADO.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA – SECULT
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL**

Declaro que li e estou de acordo com o Regulamento Interno Food Trucks.

São Caetano do Sul, ___ de _____ 2024.

NOME DO PROPONENTE + ASSINATURA