



FOOD TRUCK

Sebrae

A stylized flame graphic in a reddish-orange color, positioned below the word 'Sebrae'.

■ **MODELO DE NEGÓCIO E SUA REGULAMENTAÇÃO** ■

2015

©2015. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae
Unidade de Gestão Estratégica
SGAS 605 - Conjunto A - Asa Sul - 70.200-904 - Brasília-DF
Telefone: (61) 3348-7100
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional
Robson Braga de Andrade

Diretor Presidente
Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho

Diretora-Técnica
Heloisa Regina Guimarães de Menezes

Unidade de Atendimento Setorial - Serviços

Gerente
André Spinola

Gerente Adjunta
Ana Clévia Guerreiro

Coordenação Alimentação Fora do Lar
Germana Magalhães

Unidade de Marketing e Comunicação

Gerente
Maria Candida de Almeida Bittencourt

Analista Técnico
Eduardo Duarte

Projeto Gráfico e diagramação
Giacometti

Criação e Produção
Cristina Serafini
Germana Magalhães

Apoio técnico
Associação de Food truck de Brasília
Abrasel

ÍNDICE

1} HISTÓRIA	4
2} MODELO DE NEGÓCIO	8
3} GESTÃO E MERCADO	16
4} REGULAMENTAÇÃO E O SETOR PÚBLICO	23
4.1 Regramento municipal para comercialização de alimentos em formato de Food Trucks	23
4.2 Resolução e recomendações quanto às boas práticas de manipulação de alimentos em âmbito nacional, com vistas à elaboração de alimentos seguros, livres de contaminação	30
4.3 Bombeiros	35
4.3.1 São Paulo	35
4.3.2 Demais estados	36
4.4 Constituição da empresa - Regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual - MEI	36
a) Microempreendedor Individual:	36
b) Microempresa	36
c) Empresa de pequeno porte	36
4.5 A segurança veicular dos Food Trucks e a gestão de crises - Detran	37
5} RELAÇÃO ENTRE RESTAURANTES E AMBULANTES	40
6} REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	42
7} ANEXOS	46

1} HISTÓRIA



Considerado um dos modelos mais promissores no âmbito de comida de rua (*street food*), os Food Trucks, veículos adaptados para a comercialização de alimentos, remontam a velhos tempos. O termo food truck, assim como esse método de comercialização de alimentos, veio importado dos Estados Unidos, onde a história começou há muito tempo, por volta de 1860.

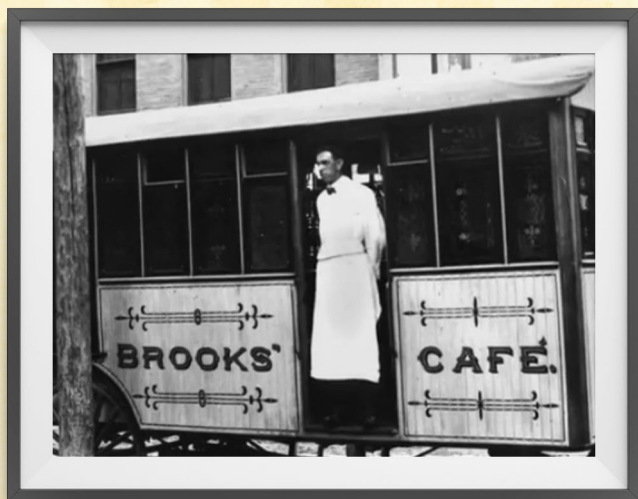
Segundo a referência bibliográfica 01, em 1866, no Texas, USA, Charles Goodnight já transportava alimentos e utensílios para refeições de colaboradores que viajavam por milhas para manejar gado. Ele adaptou caminhão militar para transporte dos alimentos dos tocadores de rebanho. Estradas ruins e a ausência de infraestrutura fizeram com que o transporte de alimentos sobre rodas fosse inovado. Sem alternativas de refrigeração, além de utensílios, carregavam-se alimentos, insumos e temperos secos ou carnes salgadas.



New England - USA



USA - Texas - 1866



Na mesma época, nas cidades da região de New England (NE dos Estados Unidos), outros tipos de caminhões foram adaptados para servir diversos tipos de alimentos, como cafés e pães.

Em 1872, na cidade de Providence, nos Estados Unidos, surgia outro precursor dos atuais Food Trucks. Walter Scott era um empresário que vendia tortas e sanduíches para trabalhadores de fábricas. Os operários precisavam de comida barata e rápida - e os sanduíches vendidos em carrinhos eram uma boa opção.

Com o passar dos anos, muitas alternativas foram sendo desenvolvidas, a maioria com a distribuição de alimentos prontos ou de fácil finalização (pipoca, churros, etc.) por ambulantes que se posicionavam em região de grande fluxo de pessoas ou em eventos e festas populares. Os carros eram pouco sofisticados, muitas vezes com tração humana.

Até o começo dos anos 2000, os Food Trucks (ambulantes) ainda carregavam o estigma de comida barata, de baixa qualidade. Isso começou a mudar na primeira década deste século, principalmente a partir da crise econômica de 2008 nos Estados Unidos, que levou muitos restaurantes a fechar suas portas. Sem opção, alguns chefs investiram na velha modalidade despojada de fazer comida, oferecendo pratos requintados, de alta gastronomia, a baixo custo.



MOVIMENTOS RECENTES

Posteriormente, os Food Trucks começaram a ganhar força nos EUA e também na Europa após a crise econômica de 2009. Nessa época, chefs famosos e jovens empreendedores apostaram no novo ramo devido ao grande número de demissões no setor alimentício, com o fechamento de muitos restaurantes.

Nos últimos anos, houve um vasto crescimento, chamado de tendência, dos Food Trucks em todo o 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.

NO BRASIL

Vendedor de comida de rua é uma das profissões mais populares em países em desenvolvimento, segundo a descrição da autora Bianca Chaer no livro *Comida de Rua, o melhor da baixa gastronomia paulistana*. Fonte de renda de muitas famílias, os trabalhadores desse ramo já representam em torno de 2% da população.

A partir da primeira década do século XXI, houve inovação nos modelos de venda de comida de rua com a modalidade de comércio em Food Trucks. O surgimento dessa tendência deu-se de forma diferente dos outros países: com 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, com contato direto com o público, de baixo custo, sem necessidade de adquirir ponto comercial ou outros encargos. Inicialmente, a cidade de São Paulo se destacou pelo pioneirismo nesse setor, com muitos empreendedores copiando o modelo de sucesso de Nova Iorque ou outras cidades americanas. O sucesso logo se repetiu em outros estados. Segundo o site Food Truck nas Ruas, que ajuda a localizar os carrinhos, há opções no Rio de Janeiro, Paraná, Rio Grande do Sul, Bahia, Brasília e Minas Gerais, entre outros.

Essa tendência virou moda e incentivou o empreendedorismo, pois muitos consumidores passaram a buscar os caminhões como forma de acesso a alimentos mais sofisticados e a preços acessíveis. Sites de busca e compartilhamentos pelas redes sociais impulsionaram ainda mais o setor, que começou a se organizar nacionalmente, visando a oferecer opções de alimentação saudável, rápida, barata e ainda como alternativa de turismo, com o oferecimento de comidas regionais.

RESUMO DO CAPÍTULO 1: HISTÓRIA

A utilização de meios móveis para preparação e distribuição de alimentos ocorre globalmente há muitos anos, porém, a tendência atual de glamourização e democratização da alta gastronomia teve início no começo do século XXI, a partir da necessidade de chefs de cozinha buscarem alternativas de negócio próprio e a baixo custo.

2} MODELO DE NEGÓCIO



Pode-se definir Food Truck como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. A infraestrutura necessária é planejada para poder atender às necessidades de preparação e comercialização dos alimentos segundo as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) municipal e estadual, Prefeitura, Denatran (Departamento Nacional de Trânsito) e Detran (Departamento Estadual de Trânsito) e Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnológica).

A maioria dos veículos é formada por trailers, furgões, caminhonetes ou caminhões adaptados. Para iniciar um negócio, é necessário constituir empresa e obter concessão da prefeitura e da vigilância sanitária, que irão avaliar e autorizar o uso do equipamento (carro).

Os tipos de carros variam bastante, em termos de modelo e de custo, para adequar as diversas legislações. Segundo a fonte número 26, o investimento pode variar entre R\$ 50.000 e R\$ 70.000 ou a montantes mais altos, ao redor de R\$ 200.000, conforme a tecnologia utilizada, adequações de suspensão e freios para tolerar o peso da cozinha e os equipamentos instalados.

Há pequenos, médios e grandes. No planejamento, o empresário deverá levar em conta que tipo de comida deseja comercializar, que equipamentos serão necessários dentro do veículo para garantir a segurança dos alimentos vendidos, as questões relativas às partes elétrica e hidráulica, material de divulgação da marca, como adesivagem e pintura, e, enfim, quanto poderá investir no negócio. De posse dessas informações, ele encontrará diversos modelos no mercado para escolher o que melhor se adaptará ao seu negócio, a saber:

- Triciclos: Segundo a fonte bibliográfica 23, uma das vantagens dos triciclos é que a licença para dirigir é a mesma de motocicleta, habilitação A. Eles possuem cinto de segurança abdominal e não é preciso usar capacete em trechos urbanos. Podem ser usados para comercialização de alimentos refrigerados e congelados, desde que com compartimento térmico. Têm como limitação o espaço reduzido, que impacta tanto na quantidade a ser vendida como no número de pessoas que podem trabalhar. Em termos de estoque, a estratégia é ter próximo ao triciclo um apoio (depósito) para o abastecimento de produtos ao longo do dia de trabalho.

Fonte número 16.



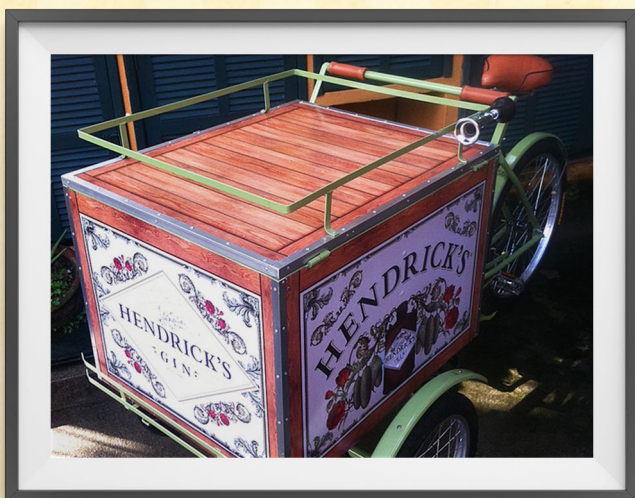
Motocar, Manaus



Motocar, Manaus

- Food bikes: Segundo referência bibliográfica 25, o food bike é alternativa mais econômica, de menor custo e sustentável de comercialização de alimentos sobre rodas, podendo ser customizado conforme o cliente, tendo a opção, também, de ser refrigerado para a venda de sorvetes, sacolés e iogurtes. As limitações do modelo são idênticas às citadas para os triciclos.

Fonte número 24.



- Kombi: Estilo marcadamente retrô. Muito procuradas para comércio de alimentos. O menor custo também favorece a preferência. Todavia, modelos muito antigos requerem manutenção sistemática e muitas vezes não têm os itens de segurança exigidos pelo Detran. O aspecto limitante é seu espaço para instalação de equipamentos e estoque, o que diminui a autonomia de venda em eventos de dia inteiro.

Fonte número 17.



- Vans: Segundo a fonte 26, é considerado o melhor veículo a ser adaptado, pois a legislação de SP limita o tamanho do carro em 6,30 metros. Outro aspecto que favorece a escolha por vans é o maior espaço (em relação principalmente a kombis) para a instalação de equipamentos e estoque de alimentos, gerando uma autonomia maior em eventos.

Fonte número 27.



Fonte número 18.



- Cart: Equipamento separado do motor do carro, anexado a carro mestre. Vantagem: não requer carteira de motorista de caminhão, podendo o dirigente contratar o responsável por levar o cart ao evento. Demais características semelhantes às vans e aos caminhões.



Fonte número 19.

- Mini, pequeno, médio e grande Food Truck.

Fonte número 31.



Grande



Médio



Pequeno

Para os carros, além dos requerimentos legais sanitários e de prefeitura, outros aspectos precisam ser considerados, como permissão de condução (carteira de motorista para caminhão), IPVA, seguro automotivo, custos de estacionamento, entre outros.

Os caminhões poderão operar em dois tipos de negócio:

a) Alimentos elaborados previamente por completo:

Nesse caso, o truck é basicamente um ponto móvel de revenda, no qual o comércio é realizado e o cliente adquire um produto que foi preparado totalmente em momento anterior, em cozinha própria ou locada pelo proprietário do truck, que tenha alvará sanitário.

b) Alimentos manipulados:

Nessa situação, os empresários oferecem alimentos que serão finalizados no momento da venda. O pré-preparo será feito em outro local, como na cozinha própria ou locada, com alvará sanitário, sendo que os ingredientes pré-prontos devem estar disponibilizados de forma embalada e identificada segundo os padrões da legislação sanitária vigente.

Com relação ao local de atuação, a ideia implícita é que os caminhões se movimentem, estacionando e oferecendo seus produtos em locais diferentes da cidade. Entretanto, as cidades não dispõem de artifício legal para reger a utilização dos espaços públicos de maneira itinerante, e, atualmente, apenas São Paulo, Rio de Janeiro e Paraná possuem regramento para estacionamento dos trucks em áreas fixas, em área pública.

Devido a essa lacuna na legislação, os trucks, em sua grande maioria, têm atuado em áreas privadas, como estacionamentos, shoppings, parques ou terrenos locados. Nesse formato, o empresário enfrenta altos custos de diárias com locação do espaço onde estaciona o truck, além de ter limitada sua área de atuação.

RESUMO DO CAPÍTULO 2: MODELO DE NEGÓCIO

- Definição do modelo de negócio e de trucks.
- Modelos de operação com trucks: revenda de alimentos totalmente elaborados previamente e venda de alimentos manipulados (finalizados) no Food Truck.
- Modelos de carros, trucks.
- Todos os trucks com a licença sanitária e o TPU podem trabalhar em área privada e pública. Em área pública, o local é previamente definido pela prefeitura (nos estados que têm legislação); enquanto em área privada deve ser negociado entre as partes.



3 } GESTÃO E MERCADO



Como qualquer outro negócio, o empreendimento de um Food Truck requer planejamento, conhecimento do mercado, demanda, concorrência, pontos, legislação e diversos outros fatores, além da própria gestão em si e desenvolvimento de atividades de forma responsável, eficiente e sustentável.

Diversas questões que precisam ser avaliadas e que vão impactar diretamente o sucesso do empreendimento em seus aspectos mercadológicos estão relacionadas à localização do truck. Além de restrições legais de acordo com o município, é preciso considerar:

- Público-alvo

Entender quem é o público e conhecer seus hábitos é fundamental para qualquer negócio, mas para os trucks existe um desafio adicional: saber onde ele se encontra e planejar o melhor local para estacionar, ou de qual evento participar, a fim de atingir os clientes. Atualmente, a falta de tempo para refeições é uma constante, portanto, localizar-se próximo de seu mercado passa a ser um diferencial muito importante.

- Intempéries

Trabalhar na rua implica sujeição às condições meteorológicas. Um dia de chuva, de calor ou frio intenso ou de vento excessivo com certeza afastará potenciais clientes, que vão buscar ambientes protegidos. O planejamento das atividades e locais é fundamental para evitar perdas como contratação de pessoas, alimentos pré-elaborados que deverão ser descartados, etc.

- Poluição

Além das intempéries, estar em um ambiente aberto e não controlado traz o risco de diversos tipos de poluição que poderão inviabilizar a comercialização ou o consumo dos alimentos. Poeira, alto ruído de qualquer espécie, fumaça de veículos, odores desagradáveis, presença de lixo, dejetos ou sujeira, esgotos mal vedados, bueiros entupidos ou outras situações são influenciadores da disposição do público em permanecer no local, com consequente impacto nas vendas.

- Animais e pragas urbanas

A presença de insetos (baratas, moscas, etc.) e também outros animais, como pombos e pássaros, ou mesmo cães e gatos (de rua ou dos clientes) pode significar risco na segurança dos alimentos e, consequentemente, inviabilizar o espaço para o convívio e consumo de alimentos.

- Abastecimento de água

Impossível operar qualquer cozinha sem água potável. Portanto, o planejamento da oferta de água, desde o layout do caminhão - considerando local de armazenamento - até o abastecimento em cada local onde se considera operar, é atividade indispensável.

- Energia elétrica

Outra facilidade fundamental, o fornecimento de energia deverá ser planejado, com instalações adequadas e seguras, podendo ser captado da rede pública ou mesmo gerado por painéis solares (nesse caso, somente disponíveis para eventos diurnos) ou geradores.

- Descarte de lixo e água servida

Todo lixo gerado deverá ser armazenado e disposto corretamente. O planejamento do layout do truck, com espaço e lixeiras adequadas ao volume e tipo de resíduo gerado - papel, plástico, óleo de fritura, resíduos orgânicos, água de higienização de utensílios e mãos, etc. - é necessário e precisa observar as normas legais do município.

- Disponibilidade de banheiros

Esse é um ponto importante, pois ainda que se possa operar sem sanitários para clientes, não é possível deixar de disponibilizar sanitários para os funcionários. Assim, alugar banheiros químicos ou negociar com algum estabelecimento próximo são opções que devem ser consideradas.

- Segurança - aspectos gerais

Segurança do investimento (truck, utensílios, equipamentos, estoques, etc.) e também segurança pessoal dos funcionários e clientes são aspectos extremamente relevantes a considerar os altos índices de criminalidade que constatamos no Brasil. Contratar profissionais ou empresas de segurança ou optar por estacionar em espaços privados devem ser opções adequadamente planejadas e executadas com rigor. Segundo a fonte 46, o veículo, em caso de incêndio, por exemplo, tem seguro, mas a cozinha está descoberta, sendo ela, talvez, a parte mais cara do investimento. Segundo Guilherme Ribeiro relatou na matéria referência número 46, as seguradoras atuais não contam com seguros para Food Trucks e, algumas, nem conhecem o potencial desse novo produto.

Os pontos acima são fundamentais, mas não esgotam as questões de gestão a ser consideradas. Por exemplo, a redução de custos operacionais com IPTU, locação de ponto, etc. viabiliza a oferta de pratos mais refinados com preços mais atrativos. Como garantir a lucratividade com um ticket médio menor? Por outro lado, se não há incidência de IPTU, o IPVA será devido de acordo com o truck e ainda existe a necessidade de motorista com habilitação adequada. Então, um ganho aparente pode ser na verdade um prejuízo se não houver a correta análise.

Ademais, estudo da demanda, elaboração de cardápio e preços, planejamento financeiro, implementação de políticas de pessoal e RH, determinação de boas práticas e procedimentos de segurança dos alimentos comercializados, marketing e divulgação, entre outros, são algumas disciplinas que vão determinar a viabilidade e longa vida do negócio.

Para auxiliar nessas diversas atividades de gestão, o Sebrae é uma referência no apoio aos micro e pequenos empreendedores, com unidades por todo o país e conhecimento especializado e subsidiado.

Soluções indicadas para microempreendedor individual:



O SEI é o conjunto de soluções do Sebrae para a capacitação do Microempreendedor Individual e foi criado para você que trabalha todos os dias por uma vida melhor. As soluções SEI do Sebrae ensinam os principais pontos para a gestão de um negócio eficiente e lucrativo para o Microempreendedor Individual. Escolha um tema para começar e escolha também como você quer aprender: curso presencial; cartilha; audiolivro; informações pelo celular (SMS); curso pela Internet; ou material audiovisual. Conheça os temas: Vender; Formar Preço; Comprar; Empreender; Unir Forças para Melhorar; Crescer; Controlar meu Dinheiro; Planejar; Administrar.

Acesse o site do SEI para mais informações e procure o Sebrae de seu estado.

www.sebrae.com.br/sei



O Negócio a Negócio é um programa gratuito de atendimento e orientação empresarial que oferece diagnósticos e recomendações para microempreendedores individuais e donos de microempresas. A ideia é auxiliar nas principais dificuldades que você encontra no dia a dia da gestão de seu negócio.

Por meio do programa, um Agente de Orientação Empresarial vai realizar visitas na sua empresa e aplicar um diagnóstico de gestão básica, que abrange questões de mercado, finanças e operação. Em seguida, vai sugerir soluções para melhoria do seu negócio. É o seu empreendimento recebendo atendimento especializado do Sebrae, com foco em gestão empresarial, de forma presencial, gratuita e continuada.

Esse atendimento individualizado é especialmente dedicado aos empreendedores que não buscam o Sebrae e suas soluções, seja por dificuldade de acesso, falta de informação ou por causa do excessivo compromisso com sua empresa, o que dificulta o deslocamento e o contato. Por isso, por meio do programa, o conhecimento acumulado e oferecido pelo Sebrae chega a um grande número de empresários que, de outra forma, não teriam acesso à solução.

Acesse o site do Negócio a Negócio para mais informações e procure o Sebrae de seu estado.

www.sebrae.com.br/negocioanegocio

Soluções indicadas para microempresa:



O SEBRAEtec é um programa do Sebrae que promove o acesso à inovação e a serviços tecnológicos aos pequenos negócios. O programa é desenvolvido por meio de prestações de serviços nas mais diversas áreas, que são personalizadas para sua empresa e têm custos subsidiados. Com os serviços ofertados pelo programa, você poderá reduzir seus custos, otimizar processos e aumentar suas vendas.

Através do SEBRAEtec é possível acessar a Metodologia Sebrae Redução de Desperdício - 5 menos que são mais. Sua proposta é abordar a dimensão ambiental da atuação da empresa a partir do prisma do aumento da competitividade e da capacidade produtiva, por meio da redução de desperdícios, possibilitando ganhos ambientais e econômicos. Vale destacar que em cada consultoria são implementadas ações referentes a apenas um dos focos da metodologia: redução do desperdício de água, energia, matérias-primas, redução de resíduos e prevenção da poluição.

Acesse o site do SEBRAEtec para mais informações e procure o Sebrae de seu estado.

www.sebrae.com.br/sebraetec



Na Medida, especialmente focado nas necessidades do microempresário. A iniciativa prepara o empreendedor para agarrar oportunidades e lidar com situações difíceis. Um conjunto de soluções e canais de comunicação e interação capazes de estabelecer uma rede de relacionamento com o seu segmento e com o Sebrae é oferecido. A finalidade é transformar o programa em um espaço de formação, comunicação e interação entre os empresários participantes em busca do seu desenvolvimento contínuo.

O Na Medida atua em dez áreas que ajudam o empreendedor a gerir sua empresa: Associativismo, Empreendedorismo, Gestão financeira, Gestão de pessoas e equipe, Internet, Planejamento estratégico, Mercado, Tributação, Vendas, Qualidade.

Acesse o site do Na Medida para mais informações e procure o Sebrae de seu estado.

www.sebrae.com.br/namedida



RESUMO DO CAPITULO 3:



- Conhecer e planejar os diversos aspectos de mercado e também de gestão é fundamental para o estabelecimento do negócio e manutenção da sua sustentabilidade. A adoção de práticas de gestão e busca por orientação em marketing e gestão são atividades necessárias e determinantes para o sucesso do negócio. O Sebrae dispõe de soluções que podem te apoiar: SEI, PAS Mesa, Na medida, 5 Menos que são Mais, entre outras. www.sebrae.com.br

4} REGULAMENTAÇÃO E O SETOR PÚBLICO



A regulamentação das atividades visando 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, é função essencial, que deverá ser exercida pelo governo nas suas diversas esferas.

A considerar o incremento da oferta e demanda por alimentação de rua de qualidade, é fundamental que a atividade seja ordenada garantindo a sustentabilidade das diversas atividades que se inter-relacionam. Alguns aspectos que devem ser considerados: aumento do número de fiscais sanitários por município, com consequente aumento das visitas de fiscalização dos estabelecimentos fixos, Food Trucks e ambulantes; maior fiscalização dos bombeiros para garantir a segurança em termos de explosão de botijões de gás, por exemplo; redução de impostos com a contratação de colaboradores para que se tenha a possibilidade de pessoal para desempenhar as diversas atividades do setor de alimentação fora do lar; a revisão da lei trabalhista para possibilitar a contratação de funcionários em período não integral; dentre outras.

4.1. Regramento municipal para comercialização de alimentos em formato de Food Trucks

Três estados contam com normatização aprovada para a comercialização de alimentos em veículos automotores, a saber:

São Paulo - SP

A legislação 15.947/2013, ANEXO 01, regulamentada pelo decreto municipal nº 55.085, de 6 de maio de 2014, sancionada pelo prefeito Fernando Haddad (PT), com autoria dos vereadores Andrea Matarazzo (PSDB), Arselino Tatto (PT), Floriano Pesaro (PSDB), Marco Aurélio Cunha (PSD) e Ricardo Nunes (PMDB), dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências. A medida permite a venda de comida de rua na cidade em furgões, carrinhos e barracas desmontáveis.

O decreto, listou as obrigações dos permissionários e da fiscalização sanitária com vistas ao sucesso da implementação da lei. Classificou os equipamentos em categoria A, B e C, sendo que apenas o A é objeto deste estudo, pois caracteriza-se em ser alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por eles, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,30 m (seis metros e trinta centímetros).

Quanto aos alimentos autorizados a serem comercializados, ficou determinado que haverá decreto regulamentador.

Na lei aprovada, há descrição dos procedimentos de solicitação ou de renovação do termo de permissão de uso (TPU), bem como das condições de concessão do TPU do equipamento. Aspectos relevantes, como adequação dos equipamentos às normas sanitárias, compatibilidade do equipamento, local a ser utilizado e não liberação do TPU por pessoa física, destacam-se na lista.

A concessão da licença e a fiscalização da venda de comida de rua serão controladas pela comissão, vinculada à subprefeitura da região. Cada comissão será formada por um sanitarista da Secretaria de Saúde, um servidor da subprefeitura, um da CET, um do Conselho de Segurança do bairro e três representantes da sociedade civil.

Vale lembrar que mesmo tendo 900 pontos públicos liberados pelas subprefeituras de São Paulo eles não estão sendo usados, porque não há a possibilidade de circulação dos trucks, e sim de uso de ponto estático, e porque, às vezes, os pontos estão ocupados por carros

particulares devido à falta de sinalização da prefeitura, fazendo com que esses locais sigam vazios e os empresários continuem utilizando as áreas privadas e eventos corporativos.

Uma das subprefeituras, a de Pinheiros, inovou e adotou o revezamento dos pontos (10 pontos), sendo que os trucks, em número de 54, têm grade definida de dias e horários pré-estabelecidos entre a subprefeitura e o proprietário. Assim sendo, os dirigentes entendem que o modelo contempla a essência do trabalho de comida sobre rodas: ser itinerante..

Rio de Janeiro - RJ

No decreto nº 39.709/2015, ANEXO 02, a cidade do Rio de Janeiro consolida as normas para uso das cozinhas móveis, dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em trailers, vans e veículos similares - comida de rua -, diferencia comida sobre rodas de ambulantes, que é regida pela Lei nº 1.876, de 29 de junho de 1992, descreve o passo a passo para o licenciamento e seleção do edital, descreve os equipamentos necessários na cozinha móvel e orienta que as regras sanitárias deverão seguir as legislações de âmbito nacional, estadual e municipal, dentre outras providências.

O truck no Rio de Janeiro poderá ter o tamanho máximo de 7 metros de comprimento, 2,5 metros de largura e 3 metros de altura, devendo ser sempre retirado do local do evento no final dos trabalhos.

Vinte espaços na cidade em vias públicas, praças e terrenos para atuar em sistema de rodízio são disponibilizados por sistema de leilão, selecionados por meio de método impessoal de escolha, de acordo com o edital da Superintendência de Patrimônio Imobiliário, o qual ainda será publicado. Há a descrição das condições para a emissão do TPU (termo de permissão de uso) bem como as obrigações e proibições dos permissionários. O documento orienta que os interessados em participar do sorteio devem apresentar o projeto (carro + layout + cardápio) pré-aprovado pela Secretaria de Turismo, além de outros documentos listados no edital.

Recentemente foi criada a Associação de Comida Artesanal Sobre Rodas do RJ, com o objetivo de otimizar os trabalhos e se fortalecer frente às ações com a Prefeitura.

Para trabalhar no RJ, segundo fonte número 30, é prioridade obter a licença. Para tal, é necessário participar de curso de boas práticas de manipulação de alimentos e constituir empresa (CNPJ). Para a abertura de empresa, o interessado deve acessar o site da Prefeitura, que tem todo o passo a passo descrito. De posse do alvará da Prefeitura, deverá obter a licença sanitária junto à fiscalização do município. Com a liberação do truck, o mesmo poderá participar de eventos privados e públicos, sendo que os públicos estarão relacionados ao sistema referido no Decreto do RJ.

Curitiba - PR

Segundo a referência bibliográfica número 37, a cidade de Curitiba tem 1,3 mil vendedores ambulantes, dos quais 66% trabalham com cachorro-quente, caldo de cana e pipoca. A atual legislação municipal de ambulantes, Lei nº 6.407/1983, ANEXO 16, permite apenas carrinhos e barracas fixas. Dia 23/3 foi aprovada na Câmara de Curitiba a proposta de lei que autoriza a comercialização de alimentos em veículos automotores - Food Truck. Esse dia mudará o cenário da alimentação nas ruas da cidade. Sabe-se que é provável que haja segundo turno antes de ser enviado para o Poder Executivo, momento em que será sancionado ou vetado.

Segundo as referências bibliográficas números 35 e 36, a Associação Paranaense de Food Trucks, que tem 20 afiliados, estima que o estado tenha em torno de 50 veículos com licença para operar, podendo trabalhar em eventos privados, como nos demais estados.

Detalhes relevantes do documento elaborado pelo vereador Hélio Wirbiski (PPS):

- Apenas empresas constituídas em Curitiba poderão obter alvará para a atividade.
- O comerciante deverá ter um ponto comercial como alvará e atuar no mesmo ramo do Food Truck.

- Os produtos comercializados devem conter nome e endereço do fabricante, além de data de fabricação, prazo de validade e o registro do comércio. É proibida a comercialização de bebidas alcoólicas.
- Os Food Trucks devem ainda respeitar uma distância mínima (a ser definida ainda pelo executivo) das feiras livres já existentes no município.
- Com a aprovação do projeto de lei, durante as noites em Curitiba os consumidores terão outras opções de gastronomia além do cachorro-quente que imperava desde a aprovação de decreto, em 2004, que permitia apenas a comercialização de cachorro-quente entre às 19h e às 6h.
- O horário de funcionamento, ocupação de espaço público e privado, tamanho do truck, quantos veículos serão autorizados por CNPJ, se o alimento deve ser previamente manipulado em cozinha fixa e depois montado no truck foram chamadas de “questões mais polêmicas” e não foram contemplados no projeto de lei aprovado.

Para o vereador Hélio Wirbiski (PPS), a segurança do consumidor é prioridade e, portanto, os cuidados na preparação e armazenamento dos alimentos é um ponto importante a ser considerado e fiscalizado pela Vigilância Sanitária.

Outros estados estão preocupados com o aumento do número de veículos solicitando licença para trabalhar nas ruas e eventos privados, a saber:

Brasília - DF

Em Brasília, o movimento para regulamentar o comércio de alimentação ambulante é incipiente e encontra amparo em dois projetos de lei que tramitam na Câmara Legislativa do DF. O ponto mais crítico desse debate gira em torno do acondicionamento dos insumos e das condições de preparo dos alimentos.

Porto Alegre - RS

Há projeto de lei de autoria do vereador Delegado Cleiton (PDT), ANEXO 05, que dispõe sobre regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas, conhecidas por “Food Truck”. O objetivo da proposição é fomentar o empreendedorismo, propiciar oportunidades de formalização e promover o uso democrático e inclusivo do espaço público, mediante fixação de preço para exploração. No ANEXO 06, descreve o parecer da Câmara Municipal de Porto Alegre, da Procuradoria. Em 01/03/2015, no site <http://transparencia.camarapoa.rs.gov.br/processos/122064>, consta que o status do projeto de lei está em andamento, aguardando parecer.

Enquanto o projeto de lei tramita na Câmara dos Vereadores, a Fiscalização Sanitária do Município de Porto Alegre, preocupada com a segurança dos alimentos comercializados, elaborou decreto acerca das questões sanitárias para Food Trucks haja vista diversas discordâncias no texto que está em análise. O decreto foi apresentado para a Prefeitura para aprovação na primeira semana de março/2015. Atualmente, então, Porto Alegre utiliza a lei dos ambulantes para reger os trabalhos, Decreto 17.134/2011, ANEXO 07, que regulamenta a Lei Municipal nº 10.605/08, aliado a regramento técnico para trucks elaborado pela fiscalização sanitária do município para uso temporário até que se tenha o decreto final. Esse documento define que os trucks deverão cumprir as exigências da legislação estadual - ANEXO 03 e ANEXO 04, em vigor - e lista as condições mínimas para liberação da atividade. No município é exigido que cada participante do Food Truck tenha certificado de curso de boas práticas de no mínimo 16h, tendo sido ministrado por instituição de ensino ou curso técnico.

Portanto, em Porto Alegre, para o Food Truck funcionar é necessário CNPJ e entrar com um processo na SMIC, semelhante à solicitação de pedido para abertura de comércio alimentício para ambulante. A SMIC irá vistoriar o equipamento, que depois também terá parecer favorável da Secretária da Saúde (via o mesmo processo iniciado na SMIC). Assim sendo, e aprovado, o Food Truck tem o direito de participar de eventos, em geral em área privada, pois, em área pública, ainda não é permitido.

Observação: Em Porto Alegre, eventos com bancas são regrados pela SMIC (Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio), não sendo avaliados ou monitorados pela fiscalização sanitária do município. Já no caso de eventos em que há a participação de caminhões de comida móvel há a necessidade de ter o caminhão com a licença da Visa.

Belo Horizonte - MG

Em Belo Horizonte não há normas para os trabalhos de Food Trucks. Por enquanto, o estado utiliza as referências descritas no código de conduta, ANEXO 08, com o objetivo de cumprir as exigências sanitárias para a segurança dos consumidores.

Luigi Russo é o responsável por apresentar aos vereadores informações para a criação de um projeto para regulamentar o serviço. De acordo com a Prefeitura de Belo Horizonte (PBH), para o exercício da atividade, é necessário passar por processo de licitação e obter licença prévia. E só são permitidas as atividades elencadas na legislação, nas quais se enquadram os veículos automotores de no máximo uma tonelada. Além disso, é proibido o comércio em trailer ou reboque na rua.

Santos - SP

Na cidade de Santos, dia 17/3 houve audiência pública na Câmara para ser analisada a instalação de Food Trucks. O vereador Igor Martins (PSB) se reuniu com empresários contra e a favor do projeto para analisar a viabilidade.

Maceió - AL

Em 20/3 foi publicada portaria que, pela Superintendência Municipal de Transporte e Trânsito (SMTT), proíbe a comercialização de mercadorias em veículos estacionados em trechos da orla das praias. Tal decisão preocupou grupo que trabalha com Food Trucks. Ainda não há trabalhos para elaboração de projeto de lei para a comercialização de comida em cozinhas itinerantes.

4.2 Resolução e recomendações quanto às boas práticas de manipulação de alimentos em âmbito nacional, com vistas à elaboração de alimentos seguros, livres de contaminação

A adoção plena de todas as normatizações vigentes garante que os alimentos comercializados na atividade dos Food Trucks, assim como nos demais segmentos de comidas de rua, sejam seguros para o consumo humano, ou seja, livres de contaminação química, física ou microbiológica. Portanto, para que a atividade garanta a qualidade higiênica sanitária, é necessário que a fiscalização sanitária coíba os Food Trucks que não tenham licença e, por consequência, condições para comercializar alimentos seguros.

A legislação sanitária quanto às boas práticas de manipulação dos alimentos que norteiam o setor de comida de rua, incluindo as vendas em trucks, é a mesma que rege o setor com estrutura física fixa, como bares e restaurantes.

No Brasil, há legislação nacional, RDC 216/2004, ANEXO 10, e nos estados do Rio Grande do Sul e São Paulo existem legislações estaduais de boas práticas de manipulação dos alimentos, ANEXO 03 e ANEXO II, respectivamente.

Em se tratando dos trucks, todos os proprietários devem seguir as orientações da vigilância sanitária do município, que estará alinhada com a norma nacional e do seu estado, no caso de SP e RJ. Além das normas citadas, os estados do RJ e SP também deverão levar em conta os itens de manipulação de alimentos descritos nos decretos de comida de rua.

Quanto ao regramento sanitário, destacam-se:

- Planejamento do layout da cozinha móvel: deve ser elaborado de maneira a evitar a contaminação cruzada devido à proximidade das atividades, instalando barreiras físicas (divisórias) entre a bancada de trabalho e a pia de higiene de mãos e de utensílios, área do caixa e lixeiras. É importante também prever barreira entre a bancada de trabalho e o público que aguarda a finalização do produto, de modo a evitar o contato com os alimentos.
- Aquisição de termômetro calibrado para o monitoramento das temperaturas dos alimentos nas diversas etapas: recebimento, armazenamento, manutenção quente e fria, cozimento, reaquecimento, resfriamento, transporte.
- O setor de recebimento do pagamento (caixa) deve ser previsto na entrada do caminhão, para que o funcionário não tenha fluxo cruzado por dentro da operação. Caso não seja possível, o funcionário responsável deverá estar uniformizado conforme orientação da legislação sanitária. O funcionário que manuseia dinheiro e tíquetes de pagamento não pode manipular os alimentos.
- Quanto à segurança da água utilizada: todo truck deve ter volume de água potável compatível com sua atividade. Poderá ser reservatório fixo, de fácil acesso, que deverá ter higienização por empresa terceirizada, com emissão de certificado com validade de 6 meses. A terceirizada deverá fornecer cópia do alvará da saúde, da prefeitura, ART (anotação de responsabilidade técnica), procedimento de higienização com a descrição do passo a passo da atividade, relatório do estado de conservação do compartimento de água e a ficha técnica do cloro utilizado. Caso sejam utilizadas bombonas, deverá ter acesso para compra de mais galões em caso de término da água potável, pois há necessidade de o caminhão ter autonomia para atender a necessidade de água durante toda a operação.
- Para os resíduos gerados: deverá ter compartimento para o armazenamento da água de lavagem (água suja), de pia de lavagem, ficando armazenada e descartada após os trabalhos em local próprio. Os resíduos orgânicos e secos devem ser armazenados em lixeiras sem acionamento manual, com sacos plásticos e identificadas. Resíduo de óleo deve ser armazenado em bombona própria identificada, o descarte final do óleo deverá

sem feito por empresa com licença ambiental. O tamanho das lixeiras e bombonas deve ser compatível com os resíduos gerados durante os trabalhos. O local do evento ou da área pública deve ter espaço protegido para alocar os sacos plásticos devidamente fechados, para não atrair pragas durante o período de trabalho.

- Para o controle de pragas no truck, somente realizar com empresa que tenha licenciamento ambiental. A terceirizada deverá fornecer relatório listando os produtos usados e as atividades feitas. Também deverá fornecer as fichas técnicas dos produtos utilizados, cópia do alvará da saúde e da prefeitura e licença ambiental, bem como a anotação da responsabilidade técnica do responsável.

- A energia elétrica deve ser planejada de maneira que o caminhão tenha autonomia para manter os alimentos em temperatura segura durante todas as etapas em que houver alimento armazenado, seja no transporte do caminhão em que haja alimentos estocados ou durante a operação nos eventos, tendo gerador próprio para casos de falta de energia da rede pública. Há a possibilidade de utilizar painéis solares para geração de energia elétrica.

- Estrutura física, móveis, equipamentos (fogão, chapa, grelha, banho-maria, pista fria, freezer, geladeiras, fritadeiras, dentre outros, conforme a atividade) e utensílios devem seguir a orientação das normas sanitárias em vigor. No planejamento da cozinha móvel, definir local para a instalação hidráulica da pia exclusiva para a higienização de mãos, sendo preferencialmente automática, e do kit completo para a lavagem e desinfecção, sabão líquido bactericida ou neutro e álcool gel para desinfecção, papel toalha 100% não reciclado. Tanto o sabão como o álcool sem perfume. Manter a ficha técnica do produto em pasta no caminhão. Caso não haja espaço físico para duas pias, instalar o kit higiene na pia de lavagem de utensílios.

- Para instalação do fogão: seguir a orientação dos bombeiros da região e, sobre o fogão e demais equipamentos como chapa, grelha, fritadeira, instalar coifa com meio filtrante. Todos os aspectos relativos aos gases e fumaça deverão ser consultados na secretaria do meio ambiente do município.

- Para os manipuladores da cozinha móvel, seguir as orientações da norma sanitária nacional (216/2004) e dos respectivos estados, no caso de São Paulo e Rio Grande do Sul.
- Pré-preparação dos alimentos: alimentos elaborados antes do momento da venda no Food Truck devem ser preparados em cozinha que tem alvará sanitário e seguir todas as orientações das normas existentes. Isso assegura a segurança sanitária dos alimentos.
- Procedência: é necessário planejar a compra de alimentos de origem animal quando o evento é fora do município onde o truck está licenciado. Os alimentos regidos pelo MAPA, Ministério da Agricultura, possuem três tipos de selos: SIF (Selo de Inspeção Federal); SIM (Selo de Inspeção Municipal); e CISPOA (Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal, selo estadual). Isso quer dizer que se o evento for fora do município, onde foi adquirida a matéria-prima, o selo do alimento não poderá ser SIM, e sim SIF ou CISPOA. Caso o evento seja fora do estado de origem do truck, o alimento não poderá ter o selo do CISPOA, mas apenas SIF.
- Transporte dos alimentos até o evento: eles devem ser acondicionados e mantidos em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Alguns caminhões dispõem de equipamentos (geladeiras) que permanecem ligados durante o trânsito. Os que não possuem, devem ter caixas térmicas, isotérmicas, para essa finalidade.
- Manutenção dos alimentos resfriados ou quentes: o monitoramento da temperatura, com registro em planilha, por amostragem, é essencial. Alimentos mantidos quentes devem permanecer acima dos 60°C por no máximo 6h e, os resfriados, abaixo dos 5°C.
- Resfriamento dos alimentos: os alimentos pré-elaborados e armazenados sob refrigeração até a finalização devem ser resfriados de 60°C para 10°C em até 2h.
- Higienização do truck: ao final de cada evento, o truck deverá ser encaminhado ao estacionamento (local), para que possa ser realizada a higienização completa de todo o equipamento.

- **Documentação:** as normas sanitárias exigem a elaboração do manual de boas práticas (MBP) e dos procedimentos operacionais padronizados (POP). O manual tem por objetivo descrever e caracterizar as operações realizadas quanto aos requisitos higiênico-sanitários do truck, a manutenção e a higienização do carro, dos equipamentos e dos utensílios, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos, a garantia da qualidade da água e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. Os POPs têm por função estabelecer os procedimentos e os requisitos necessários ao atendimento às boas práticas nos campos acima citados.

Assim sendo, ainda que no ramo de Food Trucks a elaboração dos alimentos seja mais sucinta, é fundamental abordar efetivamente as diretrizes e controles estabelecidos para garantir a produção de alimentos seguros no sistema de comida em cozinhas móveis.

Portanto, cada truck deverá ter elaborado:

- MBP e quatro POPs: controle de pragas, higiene do reservatório, higiene e saúde dos colaboradores e higiene do carro, utensílios e móveis.
- Planilha de registro do monitoramento da temperatura no recebimento das mercadorias perecíveis no truck, da temperatura de manutenção em geladeiras e freezer dos alimentos, temperatura de cozimento, reaquecimento, do óleo (caso faça fritural).

Sanitária Estadual - São Paulo e Rio Grande do Sul - Boas práticas

Dois estados brasileiros já elaboraram regramento sanitário em seus estados. São Paulo, com a Portaria CVS06/09, que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos e, no Rio Grande do Sul, há as Portarias 78/09 e 1224/14, que aprovam a Lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação e outras providências complementares à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, de âmbito nacional. Os documentos estão nos ANEXOS II e 3, respectivamente.

RESUMO

- No Brasil, há legislação de âmbito nacional, desde 2004, que orienta todos os aspectos relativos às boas práticas. Todos os proprietários de Food Trucks devem seguir à risca as orientações, para que garantam a elaboração de alimentos seguros, livres de contaminação. Há a necessidade de supervisão da fiscalização sanitária para autuar e retirar das ruas os Food Trucks que não estiverem adequados frente às normas sanitárias.
- Os proprietários de Food Trucks deverão conhecer as normas sanitárias do município e estado em que trabalham para que obtenham os parâmetros exigidos de segurança na aquisição, armazenamento, elaboração e distribuição segura dos alimentos.

4.3 Bombeiros

Os trabalhos realizados no sistema de Food Trucks, cozinhas móveis, se enquadram como eventos temporários e, devido a esse fato, devem seguir normas de prevenção e proteção contra incêndios. Por lei, todos os eventos temporários devem possuir um PPCI (Plano de combate contra incêndio). No Brasil, o Corpo de Bombeiros desenvolve suas atividades segundo regras municipais e estaduais com o foco na adequação dos eventos.

4.3.1 São Paulo

Em São Paulo, o Decreto nº 49.969/2008 regulamenta a expedição de alvará de autorização para eventos (ANEXO 14) e a Instrução técnica nº 42/2014, do Corpo de Bombeiros (ANEXO 15), estabelece os procedimentos administrativos e as medidas de segurança contra incêndio para regularização das edificações de baixo potencial de risco, enquadradas como Projeto Técnico Simplificado (PTS), visando à celeridade no licenciamento das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

4.3.2 Demais estados

Nos demais estados, recomenda-se que o dirigente do Food Truck averigue as normas vigentes do Corpo de Bombeiros do município onde irá atuar.

4.4 Constituição da empresa - Regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual - MEI

A atividade dos Food Trucks também deve ser regularizada.

Constituição da empresa:

a) Microempreendedor Individual:

É o empresário que fatura anualmente até R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais); é optante pelo Simples Nacional e não tem participação em outra empresa como sócio ou titular; possui no máximo um único empregado, que recebe um salário mínimo ou o piso salarial da categoria profissional; e exerce uma das atividades elencadas na Resolução 58/2009, atualizada pela Resolução 78/2010, de acordo com a Lei Complementar 128/2008, alterada pela Lei Complementar 139/2011.

b) Microempresa

São empresas que faturam anualmente valor menor ou igual a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais). O valor teto de faturamento tem como base os valores estipulados para adesão ao Simples Nacional (regime de tributação simplificado), conforme Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 139/2011.

c) Empresa de pequeno porte

São empresas que faturam anualmente mais de R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e não mais de R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais). O valor teto de faturamento tem como base os valores estipulados para adesão ao Simples Nacional (regime de tributação simplificado), conforme Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 139/2011.

4.5 A segurança veicular dos Food Trucks e a gestão de crises - Detran

A atividade dos Food Trucks deve ser totalmente regularizada, desde aspectos sanitários, liberação da prefeitura, dos bombeiros, bem como Departamento Nacional de Trânsito, Denatran. Nesse último, há necessidade de homologar as modificações no veículo por meio de laudo do Inmetro.

Segundo a fonte número 20, a utilização de veículos antigos (velhos) pode representar um aspecto retrô na marca, mas também representa maiores custos em manutenção e o veículo não terá os componentes de segurança e de conforto ora exigidos por legislação (sistemas de freios ABS, airbags, direção assistida, dentre outros).

As condições dos veículos em si, manutenção programada e preventiva para manter o caminhão adequado para rodar pelos eventos e ruas, instalação de gás e rede elétrica de forma a não representar riscos aos que trabalham e aos clientes que visitam são aspectos fundamentais e exigem atenção do proprietário. Qualquer adequação e customização deverá ser realizada em oficina que conheça as regras da Anvisa e do Detran, para que o trabalho seja efetuado segundo as diretrizes legais.

A instalação de energia elétrica, gás e produtos químicos, se não for corretamente planejada e executada, poderá representar riscos ao proprietário e colaboradores que trabalharão no caminhão, assim como para os clientes que estarão próximos aos trucks no momento das vendas.

Para a transformação ou fabricação de veículos para o setor de Food Truck é necessário seguir as orientações do Detran do município onde o veículo irá trabalhar. A empresa contratada para adequar o veículo para ser uma cozinha móvel deverá ter o Certificado de Adequação à Legislação de Trânsito (CAT) e o comprovante de capacidade técnica operacional do Inmetro (CCT).

Segundo referência bibliográfica número 32, a característica original do veículo pode ser alterada/modificada ou transformada, desde que concedida a Autorização Prévia (Lei

nº 9503 de 23/09/97, Art. 98) pelo DETRAN-CIRETRANA. Em qualquer tipo de alteração em relação à fabricação, faz-se necessária a emissão de um novo CRV (Certificado de Registro de Veículo) pelo DETRAN-CIRETRAN.

Vale lembrar que a autorização prévia deverá ser solicitada antes de qualquer modificação do veículo. O proprietário deverá apresentar diversos documentos - originais e cópias no Detran do município em questão. Em São Paulo, o site www.detran.sp.gov.br orienta o passo a passo.

RESUMO DO CAPÍTULO 4

- O Brasil tem apenas três estados (RJ, SP e PR) com legislação em vigor para cozinhas sobre rodas. Todas em fase implantação. As leis demarcam as condições de uso dos equipamentos, a necessidade do termo de permissão de uso, as obrigações dos permissionários, a exigência de seguir as legislações sanitárias existentes.
- Para trucks a segurança dos eventos está baseada no regimento da brigada de incêndio e no PPCI para eventos.
- Há norma sanitária nacional, 216/2004 e, estadual, para os estados do RS e SP.
- Os veículos usados para adaptar cozinhas móveis devem estar conforme as regras do Detran do seu estado.
- Regularização do exercício de atividade de pessoas que trabalham por conta própria. Após o registro no CPNJ (Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas), há possibilidade de abrir conta bancária, solicitar empréstimos, emitir nota fiscal, isto é, trabalhar com venda para outra pessoa jurídica, abrindo o leque de atuação, com aumento de faturamento.

RESUMO DO CAPÍTULO 4

- Dada a alta demanda por parte da população e a popularização da oferta com diversos novos trucks entrando no mercado, é fundamental a presença forte do Setor Público, no sentido de ordenar a atividade, garantindo lucratividade para os trucks, assim como para restaurantes fixos, ambulantes, feirantes e demais agentes do mercado de alimentação fora do lar. Outro aspecto fundamental na ação do poder público é garantir a segurança dos alimentos oferecidos à população, através de forte regramento sanitário, da prefeitura e também do corpo de bombeiros.

5] RELAÇÃO ENTRE RESTAURANTES E AMBULANTES



SETOR DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR E OS FOOD TRUCKS: RELAÇÃO ENTRE RESTAURANTES E AMBULANTES

Em um mercado competitivo, no qual as empresas lutam por posições no mercado, surge a questão da concorrência entre os diversos tipos de negócio: Food Trucks, ambulantes, feiras, pontos fixos, etc. Nesse contexto o regramento da atividade é o principal desafio do setor. Demonstrar que o mercado, organizado corretamente e seguindo as diretrizes legais, tem espaço para todos.

“Somos a favor da legalização e regularização dos Food Trucks por meio de um marco regulatório que pode, se bem implementado, representar um avanço na governança do setor. Isso significa assegurar um serviço de qualidade, arrecadar os tributos devidos e observar a segurança dos alimentos. Não entendemos que os Food Trucks possam ser móveis, sendo necessária a criação de uma autorização permanente para que ocupem espaços privados e, pontualmente, eventos - desde que sigam a legislação específica do município.” Abrasel Nacional

“A ABFT (Associação Brasileira de Food Truck) e seus associados entendem que não deve haver conflitos, de qualquer espécie ou grandeza, entre qualquer categoria e ou modelo de negócio do setor alimentar. De fato, há espaço para todos, e os Food Trucks representam o mais novo modelo de negócios na área da gastronomia ao redor do planeta, e não, simplesmente, “um modismo” explorado por aventureiros que vislumbram apenas o

lucro. Viemos para ficar, somos empresários que pagam os seus impostos, temos folha de funcionários registrados em carteira, pagamos aluguéis das estruturas fixas das nossas cozinhas industriais, emitimos notas fiscais, assim como manda a Lei!

Oferecer produtos de alta qualidade, bom serviço e atendimento rápido, criar Espaços de Convivência temporários devidamente estruturados, onde famílias, amigos e gourmands possam se reunir em áreas públicas ou eventos privados e, principalmente, oferecer “Comida de rua” de alta qualidade com total Segurança Alimentar são a nossa prioridade. A regularização imediata do setor, em âmbito Nacional, além de urgente, representará uma conquista imensurável, não só para a categoria, mas também para a economia dos Estados e Municípios que nos receberam de braços abertos.

Precisamos e sonhamos com uma fiscalização eficaz do setor, que comprove a qualidade dos nossos produtos e serviços!”

Bruno Miglio Cajado - Chefe de Cozinha, Proprietário do Bistruck e Presidente da ABFT



RESUMO DO CAPÍTULO 5:



- O mercado de alimentação fora do lar é disputado por diversos tipos de atividades: ponto fixo, ambulantes, caminhões itinerantes, feiras, bancas, dentre outros. Há necessidade de regradar os trabalhos com vistas ao sucesso de todos, sem que um impacte negativamente no outro.

6} REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS



- 1 - <http://www.history.com/shows/modern-marvels/videos/history-of-food-trucks>
- 2 - http://www.sindal.org.br/foodservice_085.html, 16 de fev
- 3 - https://secure.avaaz.org/po/petition/Regulamentacao_comida_de_rua_profissional_em_Food_Trucks/?wTykTdb
- 4 - <http://pme.estadao.com.br/noticias/noticias,crescem-os-investimentos-em-food-trucks--mas-estacionar-ainda-e-o-problema-do-empresario,4976,0.htm>
- 5 - <http://blogs.estadao.com.br/paladar/food-trucks-engatam-a-primeira-marcha/> - 20/2/2015
- 6 - <http://www.itaro.com.br/blog/2014/07/tudo-sobre-food-truck-brasil/> - 20/2/2015
- 7 - <http://www.utilitaonline.com.br/2015/01/06/decreto-cria-regras-para-food-trucks/> - 20/2/2015
- 8 - <http://blogs.estadao.com.br/paladar/food-truck-acelera-mas-nao-na-rua/> - 20/2/2015b
- 9 - https://secure.avaaz.org/po/petition/Regulamentacao_comida_de_rua_profissional_em_Food_Trucks/?wTykTdb
- 10 - Em Comida de rua vira negócio sério nos food trucks em Belo Horizonte 28/7/2014

- 11 - http://www.em.com.br/app/noticia/economia/2014/10/05/internas_economia,576095/empresarios-investem-nos-food-trucks-em-bh-mas-esbarram-na-legislacao.shtml
- 12 - <http://www.parana-online.com.br/editoria/cidades/news/846588/?noticia=POLEMICO+PROJETO+DOS+FOOD+TRUCKS+VOLTA+A+PAUTA+NESTA+SEMANA>stão
- 13 - <http://foodtrucksnobrasil.com/2014/07/food-trucks-em-curitiba/>
- 14 - <http://pitacadas.com/2014/08/28/food-trucks/>
- 15 - <http://www.petitgastro.com.br/a-expansao-global-da-comida-de-rua-e-sua-importancia/>
- 16 - <http://goo.gl/RzLzhd>
- 17 - <http://goo.gl/wYMUrC>
- 18 - <http://goo.gl/WuXF6X>
- 19 - <http://goo.gl/tVoUqi>
- 20 - <http://carros.uol.com.br/noticias/redacao/2014/12/02/preparar-um-food-truck-pode-custar-mais-de-r-300-mil-veja-como-funciona.htm>
- 21 - <http://www.mapadasfranquias.com.br/noticia/food-trucks-em-porto-alegre-veja-funciona-a-liberacao-para-o-funcionamento>
- 22 - <http://triciclosmotocar.com.br/a-motocar/produtos>
- 23 - <http://revista.pensecarros.com.br/noticia/2013/10/tuk-tuk-brasileiro-triciclo-e-vendido-no-brasil-a-partir-de-r-10-500-4305275.html>
- 24 - <http://olebikes.com/tag/bikes/>
- 25 - <http://gq.globo.com/Sabor/noticia/2013/05/feiras-gastronomicas-se-espalham-pelo-pais.html>
- 26 - <https://www.youtube.com/watch?v=xGHY0YH7QUw>

- 27 - <https://www.youtube.com/watch?v=eAVKSZuGimk>
- 28 - <https://www.youtube.com/watch?v=w99T9D74U64>
- 29 - <https://www.youtube.com/watch?v=2PRovhFjXwk>
- 30- <http://www.foodtruckcarioca.com/legislao/>
- 31 - <http://goo.gl/0xIYiM>
32. <http://www.cata.com.br/legalizacao-de-veiculo>
33. <http://www.cata.com.br/>
34. *Comida de Rua*, de Bianca Paulino Chaer, Editora Alaúde, 1ª edição, 2015
35. <http://gl.globo.com/pr/parana/noticia/2015/03/camara-municipal-aprova-liberacao-de-food-trucks-nas-ruas-de-curitiba.html>
36. <http://gl.globo.com/pr/parana/noticia/2013/05/lei-preve-cachorro-quente-como-lanche-exclusivo-na-noite-de-curitiba.html>
37. <http://www.gazetadopovo.com.br/economia/curitibanos-ja-preparam-food-trucks-eck0g85xp6pmnl79baie4l6j2>
38. <http://www.gazetadopovo.com.br/economia/lei-dosfood-trucksde-curitiba-e-aprovada-em-primeira-votacao-298ax0yryti5xiatk4iqbkbbh>
- 39 . <http://www.parana-online.com.br/editoria/politica/news/867598/?noticia=LEI+DOS+FOOD+TRUCKS+E+APROVADA+PELOS+VEREADORES>
40. <http://www.bandab.com.br/jornalismo/camara-aprova-projeto-que-regulamenta-funcionamento-de-food-trucks-em-curitiba/>
41. http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-39-262-20150323

42. <http://www.tribuna.com.br/cidades/regulamenta%C3%A7%C3%A3o-do-food-truck-preocupa-comerciantes-e-divide-opini%C3%B5es-1434477>
43. <http://www.cartacapital.com.br/revista/840/food-trucks-em-carcere-privado-7994.html>
44. <http://bandnewsfmcuitiba.com/projeto-que-regulamenta-o-funcionamento-dos-food-trucks-em-curitiba-e-aprovado/>
45. <http://gl.globo.com/al/alagoas/noticia/2015/03/grupo-de-food-truck-quer-normatizar-atividades-na-orla-de-maceio.html>
46. <http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2015/03/1606609-falta-seguro-adequado-para-os-perigos-do-food-truck-dizem-donos.shtml>

7} ANEXOS



- 1) Lei 15.947/2013, Food Trucks São Paulo
- 2) Decreto 39.709 /2015, Food Trucks Rio de Janeiro
- 3) Portaria 78/2009, Estadual do Rio Grande do Sul
- 4) Portaria 1.224/2014, RS
- 5) PLL - nº 097/14, Projeto de lei de Food Trucks Porto Alegre
- 6) PLL - 097/14, Parecer da Câmara de Porto Alegre sobre o Projeto de lei de Food Trucks
- 7) Decreto 17.134/2011, Comércio Ambulante de Porto Alegre
- 8) Decreto nº 14.060/2010, Código de Posturas, Belo Horizonte
- 9) RDC 49/2013, MEI comentada
- 10) RDC 216/2004, Resolução de boas práticas nacional, Brasil
- 11) CVS 6/99, Legislação estadual de boas práticas de São Paulo
- 12) Empresas que adaptam veículos para servirem como cozinhas itinerantes (Food Trucks)
- 13) Resolução técnica nº 004/CCB/BM/2003
- 14) Decreto nº 49.969/2008, São Paulo
- 15) Instrução técnica nº 42/2014, São Paulo
- 16) Lei municipal 6.407/1983, lei do ambulante em Curitiba

