



PROJETO DE LEI Nº 069, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2022

Dispõe sobre o funcionamento das feiras, Noturna, Gastronômica, Artesanato, Food Trucks e similares, conforme especifica.

A CÂMARA MUNICIPAL DE CAMPO LARGO, Estado do Paraná, **APROVOU**, e eu, **PREFEITO MUNICIPAL**, sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º A referida Lei estabelece normas para organização e o funcionamento das feiras no Município de Campo Largo-PR.

Art. 2º Classificam-se como feiras, a disposição de unidades distintas em um conjunto, para exercer atividade mercantil, exercida em local público, previamente designado pela Administração Pública Municipal, contendo instalações provisórias e removíveis, ocorrendo em praças públicas.

Art. 3º A atividade das feiras noturnas e gastronômicas será exercida de forma itinerante, conforme escala a ser disposta pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR, nos seguintes locais:

- I - Praça Getúlio Vargas;**
- II – Itaqui;**
- III – Bateias;**
- IV - Praça da Polônia.**

Art. 4º Para a participação das feiras, será concedida permissão para uso dos espaços, a ser expedida pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR, mediante processo de

Chamamento Público para cadastro, com as determinações previstas no edital o qual conterà, os dias e horários, utilização da vaga, rotatividade e seu funcionamento, e demais procedimentos.

§ 1º A participação do chamamento público, poderá ser tanto por pessoas físicas quanto jurídicas, regularmente constituídas, desde que cumpram os preceitos da legislação vigente.

§ 2º A Administração Pública fará o mapeamento e a localização dos espaços a serem ocupados por cada feirante, contendo a metragem e o valor de taxa que cada barraca, Food Truck ou similar ocupará.

§ 3º Os espaços acima mencionados, não poderão ser cedidos, permutados, locados ou vendidos.

CAPÍTULO II

DO FUNCIONAMENTO

Art. 5º Compete a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR:

I – administrar as feiras, estabelecendo diretrizes, normas quanto ao zoneamento, a organização, modificação das feiras, reunindo as modalidades de comércio nelas existentes;

II – determinar o horário, os dias e local de funcionamento das feiras, noturnas e gastronômicas;

III – supervisionar o funcionamento, a organização e as instalações das feiras, a correta exposição de produtos definidos no alvará, realizar o controle de frequência;

IV - solicitar apoio, sempre que seja necessário de forças de segurança, tais como Guarda Municipal, Polícia Militar.

§ 1º No mês de julho, próximo ao dia 5 (cinco), a feira noturna e gastronômica ocorrerá pelo período de 15 dias de forma ininterrupta, em comemoração ao aniversário da feira na Praça Getúlio Vargas.

§ 2º Fica definido no mês de dezembro a realização das feiras noturnas e gastronômicas que deverão ser realizadas de 1º (primeiro) de dezembro a 23 (vinte e três) de dezembro, acompanhando simultaneamente as atividades festivas do Município.

Art. 6º São obrigações dos feirantes:

I – desenvolver ou deixar em exposição os produtos, previamente licenciados, à venda e comercialização;

II – se atentar ao local demarcado para a instalação de sua barraca, food truck ou similar;

III - cumprir o horário de montagem e desmontagem das barracas respeitando o horário de funcionamento preestabelecido das feiras;

IV – apresentar os documentos pertinentes às atividades desenvolvidas, prestando todas as informações, quando solicitadas, a fim de colaborar com a fiscalização;

V – é exigido durante o funcionamento da feira, manter a área externa destinada ao espaço do feirante limpa de qualquer resíduo;

VI – é obrigatório o uso de uniforme, jaleco ou avental, touca e luvas;



VII – apresentações artísticas, culturais, bandas, músicas que tenham sonorização própria, poderão se apresentar somente com autorização prévia do órgão público competente.

Art. 7º O horário de funcionamento das feiras será determinado pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR, respeitando o comércio local e bem-estar dos moradores.

Art. 8º Serão fixados pela Administração Pública acompanhado de entidades representativas da categoria, o percentual de barracas, food trucks e similares.

Parágrafo único. O feirante poderá ocupar mais de um espaço na mesma feira, desde que haja espaço disponível e com prévia autorização da autoridade competente, respeitando o critério de zoneamento.

CAPÍTULO III DAS BARRACAS

Art. 9º As barracas a serem ocupadas, terão suas licenças concedidas a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, podendo ser revogada a qualquer tempo.

Art. 10. A organização das barracas será determinada pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR e não poderá ser alterada sem a prévia autorização da respectiva Secretaria.

Art. 11. As barracas deverão estar em perfeito estado de conservação quanto sua estrutura e limpeza.

Art. 12. Por feira, serão disponibilizadas 05 (cinco) vagas a serem ocupadas por barracas.

Art. 13. Os serviços relacionados à manipulação de alimentos deverão possuir manipulador exclusivo para este fim e possuir condições higiênico-sanitárias dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente quanto às boas práticas de fabricação, devendo os manipuladores participar de cursos de capacitação e aperfeiçoamento em boas práticas de fabricação de alimentos.

Art. 14. O local de manipulação dos alimentos que necessitem de prévio preparo, deverá possuir a documentação de licença sanitária e funcionamento, devendo ser transportados devidamente embalados, e etiquetados contendo as seguintes informações: nome, data de preparo e validade, e estar em temperatura adequada.

Art. 15. As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos devem dispor de equipamento ou estrutura para a higiene das mãos dos manipuladores com água potável e corrente, incluindo sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Art. 16. Os alimentos devem ser fornecidos nas condições e temperatura adequadas, sendo observadas as normas sanitárias, garantida a segurança alimentar.

Parágrafo único. Os equipamentos necessários à exposição, armazenamento e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem estar devidamente dimensionados e se encontrar em adequado estado de conservação, higiene e funcionamento.

Art. 17. Para o consumo de alimentos e bebidas, os utensílios deverão ser descartáveis, tais como pratos, talheres e copos, assim como os condimentos de catchup, mostarda, maionese, molhos, azeite, sal, e outros, fornecidos em sachê.

Art. 18. Os gêneros alimentícios serão comercializados em barracas desmontáveis com estrutura de 3,00m (três) metros de comprimento e 3,00m (três) metros de largura, os quais deverão ser recolhidos ao final do expediente.

Art. 19. A presença do usuário titular da licença da barraca é obrigatória, podendo ser substituído em casos excepcionais, autorizado e tendo cadastro junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Departamento de Turismo – DETUR.

Art. 20. Caso ocorra o falecimento do titular da licença da barraca, poderão requerer a transferência da licença, um de seus sucessores, ocasião em que deverão informar o nome do novo titular, ficando a cargo da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Departamento de Turismo –DETUR, aceitar ou não tal indicação.

Art. 21. O titular da licença da barraca, mediante requerimento escrito e protocolado junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, poderá se afastar de suas atividades, a título de folga, pelo prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. O pedido será analisado pelo Departamento de Turismo - DETUR, visando não prejudicar o funcionamento regular da feira.

CAPÍTULO IV

DOS FOOD TRUCK E SIMILARES

Art. 22. Conceitua-se Food Truck, cozinha móvel sobre rodas, utilizado para a comercialização de alimentos e bebidas, preparadas anteriormente, ou finalizados no momento da venda, para o consumo no local.

Art. 23. A licença concedida trata-se de título precário, oneroso, pessoal e intransferível, podendo ser revogada a qualquer tempo.

Art. 24. Os serviços relacionados à manipulação de alimentos deverão possuir manipulador exclusivo para este fim e possuir condições higiênico-sanitárias dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente quanto às boas práticas de fabricação, devendo os manipuladores participar de cursos de capacitação e aperfeiçoamento em boas práticas de fabricação de alimentos.

Art. 25. O local de manipulação dos alimentos que necessitem de prévio preparo, deverá possuir a documentação de licença sanitária, e funcionamento e deverão ser transportados devidamente embalados, e etiquetados e estar em temperatura adequada, contendo as seguintes informações:

- a) nome;
- b) data de preparo e validade;

Art. 26. As instalações e os serviços relacionados à manipulação de alimentos devem dispor de equipamento ou estrutura para a higiene das mãos dos manipuladores com água potável e corrente, incluindo sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Art. 27. Os alimentos devem ser fornecidos nas condições e temperatura adequadas, sendo observadas as normas sanitárias, garantida a segurança alimentar.

Parágrafo único. Os equipamentos necessários à exposição, armazenamento e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem estar devidamente dimensionados e se encontrar em adequado estado de conservação, higiene e funcionamento.

Art. 28. Para o consumo de alimentos e bebidas, os utensílios deverão ser descartáveis, tais como pratos, talheres e copos, assim como os condimentos de catchup, mostarda, maionese, molhos, azeite, sal, e outros, fornecidos em sachê.

Art. 29. Serão indicados os pontos e vagas destinados aos Food Trucks e similares, considerando seu porte, fluxo de pedestres e o trânsito, observando-se as normas de acessibilidade.

Art. 30. Por feira, serão disponibilizados 09 (nove) vagas a serem ocupadas por Food Trucks.

Parágrafo único. Em qualquer momento, atendendo ao interesse público, é facultado a administração pública criar ou extinguir os pontos e vagas reservados aos Food Trucks e similares.

Art. 31. A dimensão dos Food Trucks e similares poderá ter em seu comprimento máximo de 5,00m (cinco) metros, somando o comprimento do veículo e do reboque, largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetro), os quais deverão ser recolhidos ao final do expediente.

Art. 32. Por feira, será disponibilizado 02 (duas) vagas a serem ocupadas por veículos similares, com a dimensão de no máximo 8,00m (oito) metros e largura máxima de 3,00m (três) metros, os quais deverão ser recolhidos ao final do expediente.

Art. 33. O veículo Food Truck e similares deverão estar devidamente licenciados junto ao DETRAN – Departamento Estadual de Trânsito e, atender aos seguintes requisitos para a expedição da Licença de Food Truck e similar e:

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 para Localização da empresa;

VI – licenças sanitárias do veículo e do estabelecimento base, quando a atividade assim exigir;

VII – apresentar Certificado do Curso de Boas Práticas, realizado pelo sócio-administrador da empresa de Food Truck e similar, e por seus auxiliares.

Art. 34º 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 – fonte própria de geração de energia ou gerador.

§ 1º Não será permitido o uso de energia elétrica às expensas do Município.

§ 2º O proprietário de Food Truck e similar deverá manter as instalações de elétrica, gás e hidráulica do veículo de acordo com as normas técnicas e legais vigentes.

Art. 35. Os Food Trucks e similares, poderão possuir aberturas em ambos os lados, desde que o atendimento ao público ocorra exclusivamente ao lado voltado para o passeio de transeuntes.

Parágrafo único. É terminantemente proibido, o atendimento pela face da via de tráfego de veículos.

CAPÍTULO V

DAS FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO

Art. 36. O objetivo das feiras de arte e artesanato é a exposição e comercialização de produtos resultante de atividades artesanais e artísticas culturais, incluindo:

I – atividades de expressões artísticas de cunho erudito ou popular com utilização de técnicas de pintura, escultura, desenho, gravura de arte com matriz original e fotografia artística, designada como artes plásticas;

II – manifestações de natureza artesanal, teatral, musical, plástica e poética de caráter autodidata, vinculada primariamente ao seu meio, com característica essencialmente própria e original, decorrente de processo criativo mental e cultural: é a transformação material do imaginário popular, denominado arte popular;

III – as atividades de transformação da matéria-prima em produto acabado, predominantemente manual, qualificado como artesanato;

IV – atividades de transformação e montagem de elementos pré-fabricados em conjuntos que resultam em outras peças originais decorrentes da criatividade do seu autor, bem como, a reprodução de peças semelhantes através de moldes artesanais, chamadas de produção artesanal ou manual de pequena escala;

V – toda a forma de expressão que denote modo de criar, fazer e viver do ser humano, sob o aspecto pessoal ou social de caráter teatral, musical ou performance cultural, comumente chamadas de apresentações artísticas;

VI – conjunto de elementos metodicamente colecionados que apresente características definidas de qualidade e originalidade que mereçam ser expostas, comercializadas ou permutadas, denominadas coleções;

VII – os bens, materiais e objetos que identifiquem o colecionismo, o resgate histórico, artístico, cultural e social entre outros valores que representem a cultura em geral nominado antiguidades;

VIII – o alimento proveniente de receitas familiares e/ou étnicas produzidas em escala reduzida e os produtos naturais tais como, mel, chás e condimentos, o qual chamamos de artesanato culinário.

Parágrafo único. A venda de livros, revistas e discos usados poderão ser autorizados na área reservada para antiguidades, desde que comprovem que são usados.

Art. 37. O propósito das feiras de arte e artesanato, é identificar os artistas e artesãos, incentivar e valorizar os mesmos no Município.

Art. 38. Expandir a atividade artística e artesanal de forma a oportunizar novos negócios, objetivando a cultura como fonte de desenvolvimento econômico através da geração de trabalho e renda e também divulgação turística.

Art. 39. As feiras de arte e artesanato só poderão ter em exposição os produtos confeccionados pelo próprio artesão.

Art. 40. É proibida a venda de produtos de marcas sem a devida licença, ou piratas.

Art. 41. O tamanho das barracas a ser utilizado pelos artesões serão de 3,00m (três) metros de comprimento e 3,00m (três) metros de largura, com estrutura desmontável.

CAPÍTULO VI DAS INFRAÇÕES

Art. 42. Ao feirante que descumprir qualquer dos dispositivos abaixo elencados, importará nas seguintes penalidades:

I – fica o feirante proibido de vender produtos fora do grupo previsto em sua inscrição, bem como não poderá fornecer mercadorias a terceiros para comercialização no âmbito da respectiva feira;

II – ao estar na posse da autorização de uso, é expressamente proibida a venda de produtos derivados do tabaco;

III – carregar ou descarregar suas mercadorias fora do horário estipulado;

IV - expor seus produtos fora dos limites previamente delimitados;

V – havendo a necessidade de uso de balança para que os produtos sejam pesados, o feirante deve se atentar para que a mesma esteja em local que permita sua visualização pelo consumidor:

VI – deixar de utilizar a vestimenta e acessórios necessários para a manipulação de alimentos e produtos;

VII – desacatar servidores da Administração Pública no exercício de suas funções ou em razão delas;

VIII – efetuar panfletagens, ativação de marcas ou promotores de degustação;

IX– usufruir de paredes, postes da Administração Pública para instalações de faixas, banners, mostruários, cavaletes, balões flutuantes (“blimps”), infláveis, letreiros luminosos, bandeiras, ou outros elementos publicitários;

X – utilização de mesas, cadeiras, guarda-sol, banquetas e similares, que impeçam a passagem de pedestres, devendo sua utilização possuir o parecer da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR, observado código de posturas e legislações vigentes;

XI – deixar de cumprir a escala antecipadamente programada e não observar o horário de funcionamento das feiras;

XII – utilizar de papéis impróprios que contenham substâncias químicas prejudiciais à saúde para embalar as mercadorias para consumo.

XIII – portar arma de fogo ilegalmente;

XIV – estar o feirante em estado de embriaguez ou ter consumido drogas ilícitas;

XV – não zelar pela conservação e higiene da área, barraca, Food Truck e similares;

XVI – expor à venda mantimentos impróprios para o consumo, deteriorados ou condenados pelo Serviço de Fiscalização Sanitária, ou ainda, com peso ou medida irreal;

XVII – omitir ou não apresentar a documentação exigida para a realização de sua atividade, quando solicitada pela fiscalização;

XVIII – servir-se de qualquer tipo de equipamento ou aparelho de som, bem como executar música ao vivo nas áreas da feira, salvo com autorização específica emitida pela autoridade competente;

XIX – realizar jogos de azar no recinto das feiras;

XX – após o encerramento das atividades, não limpar seu recinto e entorno;

XXI - as sobras de mercadorias que não forem vendidas, deverão ser recolhidas pelos feirantes;

XXII – desprezar as normas estabelecidas nesta Lei e demais disposições.

§ 1º É vedado, no exercício da atividade, em vias, áreas e logradouros públicos e em áreas privadas, a utilização da rede de coleta de águas pluviais para despejo de quaisquer líquidos e resíduos.

§ 2º É vedado o uso de equipamentos que produzam ruído excessivo, previsto na Lei Municipal nº 2406/2012, ou a que vier a substituí-la.

Art. 43. As infrações serão punidas com:

- I** – notificação;
- II** – advertência;
- III** – multa;
- IV** – suspensão de autorização, permissão ou concessão por até trinta dias;
- V** – cassação da autorização, permissão ou concessão.

§ 1º A advertência será aplicada ao feirante que infringir qualquer dispositivo constante desta Lei.

§ 2º O feirante que tiver sido advertido por três vezes, no prazo de noventa dias, terá sua atividade comercial suspensa pelo prazo de até trinta dias, sem prejuízo do pagamento de multa, se for o caso.

§ 3º A cassação da permissão será aplicada ao feirante que:

- I - sofrer suspensão por três vezes, no período de um ano;
- II - não comparecer à feira por 3 (três) vezes consecutivas ou cinco alternadas a cada semestre, sem motivo justificado.

§ 4º. A pena de cassação só poderá ser aplicada após procedimento administrativo que assegure a ampla defesa ao feirante.

CAPÍTULO VII

DO LICENCIAMENTO

Art. 44. O exercício da atividade de feirante e uso da área pública fundamental para essa finalidade serão objeto de prévia autorização da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, através do Departamento de Turismo – DETUR.

Art. 45. O requerimento de autorização para o exercício das atividades previstas nesta Lei, será encaminhado à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Departamento de Turismo – DETUR, contendo o preenchimento de formulário próprio, contendo:

- I – nome, endereço, nacionalidade, filiação e o estado civil do requerente;
- II – ramo da atividade, a forma de exercício e o equipamento a ser utilizado, quando houver;

III – período pretendido para a autorização;

IV – indicação do local requerido para o exercício da atividade, nos casos de feiras noturnas gastronômicas que não sejam itinerantes;

V – emplacamento do veículo em Campo Largo, salvo nos casos de autorização especial.

Art. 46. O feirante autorizado estará sujeito à cobrança das taxas de localização, de instalação e funcionamento, previsto no Código Tributário do Município de Campo Largo.

Art. 47. Os feirantes deverão apresentar os seguintes documentos:

I - cópia do CPF e RG ou CNH;

II - contrato social, estatuto, requerimento de empresário ou Cópia do CCMEI -Certificado do Microempreendedor Individual;

III - comprovante de domicílio fixo;

IV - 02 (duas) fotos 3x4;

V - atestado de antecedentes criminais;

VI - alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal de Campo Largo -PR;

VI - licença sanitária emitido pela Vigilância Sanitária do Município de Campo Largo-PR, com prazo de vistoria dentro da validade;



VII – certidão negativa de débitos municipais;

VIII - certidão negativa de débitos estaduais;

IX – certidão negativa de débitos federais;

X – certidão negativa de débitos com o FGTS;

XI – certidão negativa de débitos trabalhista;

XII - cartão do CNPJ;

XIII - Artesãos deverão apresentar Carteira Nacional de Artesanato.

Art. 48. Será de responsabilidade da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, a autorização de que trata o art. 45, desta Lei.

Art. 49. Será entregue o cartão de identificação ao qual constará:

I – nome do titular;

II – sua fotografia;

III – número da matrícula;

IV – categoria;

V – legenda pessoal intransferível;

Art. 50. O cartão de identificação é de uso obrigatório do autorizado sob pena de cassação da autorização.



CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 51. Os locais autorizados 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, desde que justificados tecnicamente e aprovados pela autoridade competente.

Art. 52. Os pontos públicos, ocupados por barracas, Food Trucks e similares, serão autorizados conjuntamente pela Secretaria Municipal do Urbanismo, Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Ordem Pública, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo e demais Secretarias envolvidas, caso haja necessidade.

Art. 53. O Executivo Municipal providenciará, junto a COCEL - Companhia Campolarguense de Energia, o fornecimento de energia elétrica para os feirantes interessados, que na forma de rateio, pagarão mensalmente, na proporção de seus gastos, o valor debitado pela Companhia, não cabendo ao Município o ônus desta despesa.

Art. 54. Os feirantes autorizados até a publicação deste Lei terão preferência à renovação da autorização, obedecidas as demais disposições desta Lei e de sua regulamentação.

Art. 55. O Município de Campo Largo, não reconhece a Associação, como organizadora, bem como coordenadora da feira, na tomada de decisões, quando realizada em espaços públicos, que nestes casos será conduzida diretamente pela Administração Pública.

Art. 56. O Executivo Municipal regulamentará esta Lei no que couber.



Art. 57. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se expressamente a Lei Municipal nº 2.936, de 25 de abril de 2018 e demais disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Campo Largo, em 21 de novembro de 2022.

MAURICIO
ROBERTO

RIVABEM:8367724
0972

Assinado de forma digital
por MAURICIO ROBERTO
RIVABEM:83677240972
Data: 2022.11.25
08:24:03 -03'00'

MAURÍCIO RIVABEM
Prefeito Municipal