



Universidade de Brasília (UnB)
Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade e Gestão de Políticas Públicas
(FACE)
Departamento de Ciências Contábeis e Atuariais (CCA)
Bacharelado em Ciências Contábeis

MATHEUS WINTER DE CARVALHO

Empreendedorismo no Distrito Federal: dificuldades com relação à fiscalização do Corpo de Bombeiros Militar na abertura e licenciamento de restaurantes de pequeno porte

Brasília, DF
2023

MATHEUS WINTER DE CARVALHO

Empreendedorismo no Distrito Federal: dificuldades com relação à fiscalização do Corpo de Bombeiros Militar na abertura e licenciamento de restaurantes de pequeno porte

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Ciências Contábeis e Atuariais da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da Universidade de Brasília como requisito parcial de obtenção do grau de Bacharel em Ciências Contábeis.

Prof. Responsável:
Helder Kiyoshi Kashiwakura

Área:
Contabilidade Societária

Brasília, DF
2023

Ficha Catalográfica

Ce Carvalho , Matheus Winter de
Empreendedorismo no Distrito Federal: dificuldades com
relação à fiscalização do Corpo de Bombeiros Militar na
abertura e licenciamento de restaurantes de pequeno porte /
Matheus Winter de Carvalho ; orientador Helder Kiyoshi
Kashiwakura. -- Brasília, 2023.
43 p.

Monografia (Graduação - Ciências Contábeis) --
Universidade de Brasília, 2023.

1. Licenciamento de restaurantes. 2. Fiscalização do
Corpo de Bombeiros . 3. Empreendedorismo . 4. Prevenção e
combate à incêndios. I. Kashiwakura, Helder Kiyoshi, orient.
II. Título.

Professora Doutora Márcia Abrahão Moura
Reitora da Universidade de Brasília

Professor Doutor Enrique Huelva Unternbäumen
Vice-Reitor da Universidade de Brasília

Professor Doutor Diêgo Madureira de Oliveira
Decano de Ensino de Graduação

Professor Doutor José Márcio Carvalho
Diretor da Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão de Políticas
Públicas

Professor Doutor Sérgio Ricardo Miranda Nazaré
Chefe do Departamento de Ciências Contábeis e Atuarias

Professora Doutora Fernanda Fernandes Rodrigues
Coordenador de Graduação do curso de Ciências Contábeis - Diurno

Professor Mestre Wagner Rodrigues dos Santos
Coordenador de Graduação do curso de Ciências Contábeis - Noturno

Matheus Winter de Carvalho

Empreendedorismo no Distrito Federal: dificuldades com relação à fiscalização do Corpo de Bombeiros Militar na abertura e licenciamento de restaurantes de pequeno porte

Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia) apresentado ao Departamento de Ciências Contábeis e Atuariais da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da Universidade de Brasília como requisito parcial de obtenção do grau de Bacharel em Ciências Contábeis.

Prof. Helder Kiyoshi Kashiwakura
Orientador

Departamento de Ciências Contábeis e Atuariais
Universidade Brasília (UnB)

Prof. Alex Laquis Resende
Examinador

Departamento de Ciências Contábeis e Atuariais
Universidade de Brasília (UnB) ou outra instituição

BRASÍLIA
2023

“Uma pessoa inteligente resolve um problema, um sábio o previne.”

Albert Einstein

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter me dado forças para chegar aonde eu estou. Posso dizer que sou privilegiado por ter um ótimo emprego e uma ótima formação, justamente porque foi Ele quem quis que fosse assim. Agradeço também aos meus pais, José e Úrsula, que foram minha base de educação e que me incentivam em tudo o que eu faço.

Agradeço também ao professor Helder que como meu orientador foi muito atencioso e dedicado para que essa pesquisa fosse a mais completa possível. Sempre estive disposto a agendar reuniões e dar opiniões muito pertinentes e que me abriam a mente para várias vertentes de um mesmo assunto.

Por último e mais importante, agradeço às minhas companheiras de vida, minha esposa Nathália e minha filha Maitê, que muitas vezes durante a graduação não puderam ter minha presença física e ainda mais na produção dessa pesquisa. Um dia quero ser orgulho para elas, assim como são para mim.

RESUMO

Ao longo dos anos, os empreendedores, sobretudo proprietários de restaurantes, evoluíram seus pensamentos quanto a necessidade de proteção dos bens materiais de suas empresas e também das vidas com as quais estão lidando, sejam elas de funcionários ou de clientes. Por isso, a instalação de sistemas e serviços de prevenção contra incêndios em estabelecimentos comerciais foi se mostrando cada vez mais necessária, principalmente pelas exigências impostas pelas normas expedidas pelos Corpos de Bombeiros. Essa pesquisa tem como objetivo primordial mostrar as dificuldades enfrentadas pelos empreendedores desse ramo para cumprir as exigências do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal - CBMDF e, assim, conseguir a aprovação desse órgão para a concessão da licença de funcionamento, atestando que o estabelecimento é seguro. Também é apresentado como essas dificuldades impostas e os consequentes erros cometidos pelos interessados no licenciamento influem em aumento de custos e de tempo demandado até que o estabelecimento esteja autorizado a iniciar suas atividades comerciais. A metodologia utilizada no trabalho foi a utilização de questionários aplicados a agentes fiscalizadores do CBMDF e a empreendedores, utilizando assim pesquisas de levantamento (*surveys*) para a análise. Com o resultado apresentado pôde-se perceber que o grande problema que os empreendedores enfrentam com a vistoria dos bombeiros para a aprovação do licenciamento de seu estabelecimento é falta de conhecimento das normas do CBMDF tanto pelos empresários como pelos seus representantes, causando assim atrasos na aprovação e aumento de custos iniciais do projeto empresarial.

Palavras-chaves: Estabelecimentos Comerciais. Exigências. CBMDF. Licença de Funcionamento.

SUMÁRIO

| | |
|----------------------------------|----|
| INTRODUÇÃO | 10 |
| REFERENCIAL TEÓRICO..... | 13 |
| PERCURSO METODOLÓGICO | 17 |
| RESULTADOS E DISCUSSÃO | 19 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 35 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 38 |
| APÊNDICES | 40 |

1 INTRODUÇÃO

O processo de abertura de empresas no Brasil sempre foi muito burocrático e demorado, pela necessidade de cumprimento de diversas exigências em órgãos distintos e normalmente as solicitações eram realizadas de forma individual em cada local. Em 2007, o Governo Federal criou, através da Lei Nº 11.598, de 3 de dezembro, a Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios – Redesim, com o objetivo de simplificar e desburocratizar a abertura e legalização de empresas no Brasil. O Distrito Federal passou a utilizar a Redesim a partir de 2015 através do sistema conhecido como RLE@Digital.

O empresariado brasileiro mesmo com a desburocratização durante os anos, segue a tendência de confiar a abertura de sua empresa normalmente a um contador, que se tornará o seu representante tanto para o início do empreendimento, quanto para as obrigações mensais e anuais que competem a um profissional de contabilidade.

Segundo o Relatório do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE sobre a pesquisa de Sobrevivência das Empresas 2020, mais de 21% dos representantes das empresas encerradas em 2020 alegaram falta de capital para o investimento total. E outros 7,8% apontaram como motivo para o fechamento a burocracia para formalização. Ademais, 17,5% dos entrevistados disseram que um maior planejamento do negócio poderia ter evitado o encerramento precoce da organização (BRASIL, 2020).

Assim, há evidências que, na visão dos empresários, os negócios estão se encerrando muito mais pela falta de planejamento e não pela burocracia imposta pelas legislações e órgãos regulatórios e fiscalizatórios. É importante se planejar previamente, para entender todas as obrigações que serão impostas durante o processo de abertura e regularização de uma empresa.

Para a abertura e funcionamento de empresas no Distrito Federal é necessária a consulta ao Poder Público, de acordo com a Lei nº 5.547 de 06 de outubro de 2015, e para isso algumas exigências são apresentadas. O primeiro passo é consultar a viabilidade de constituição da entidade, que é uma pesquisa antecipada nos registros da Junta Comercial do DF, sobre a existência de empresas constituídas com nomes empresariais idênticos ou semelhantes ao nome apresentado e ainda, é realizada a consulta prévia do endereço indicado como sede.

Com a aprovação da viabilidade o interessado deve registrar sua empresa no órgão de registro competente, a depender da natureza jurídica escolhida. Após a conclusão dos trâmites

de registro, a licença de funcionamento deve ser solicitada, sendo analisada por diversos órgãos com atribuição legal para o licenciamento. Cada órgão define os critérios e os procedimentos adotados para a concessão da licença, de acordo com o grau de lesividade ou risco para a atividade econômica solicitada.

Com o advento da Redesim no DF, o empresário pode verificar o grau de risco para a atividade requerida pelo próprio site. O grau de risco indica quais órgãos devem conceder licenciamento para a entidade, e assim o interessado pode verificar junto a eles as respectivas exigências. A depender do tipo de atividade a ser desenvolvida pela empresa, ela recebe uma CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas).

Em relação ao Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal (CBMDF) e, ainda, caso o estabelecimento seja considerado de risco alto ou Risco III, por exemplo, o usuário tem a possibilidade de saber se necessita da aprovação dos bombeiros através de vistoria com apenas algumas perguntas respondidas no site da Redesim. Particularmente, no caso dos restaurantes, normalmente será necessária a fiscalização do CBMDF, tendo em vista a necessidade de utilização de Central de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP para a produção das refeições, o que eleva o grau de risco da empresa para nível III.

O pesquisador desse projeto é Bombeiro Militar há 11 anos, e tem atuado como agente fiscalizador da Diretoria de Vistorias do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal - CBMDF, nos últimos 3 anos. Nesse período, sempre pôde verificar a dificuldade enfrentada pelos empresários para a aprovação da vistoria dos seus estabelecimentos comerciais, sobretudo em restaurantes. Ao longo do tempo, o Corpo de Bombeiros diminuiu bastante a burocracia e as exigências para pequenas empresas receberem o seu licenciamento, e ainda assim, processos de vistoria demoravam bastante tempo até terem o seu desfecho.

Ao ingressar na Universidade e se inserir no meio da Contabilidade pôde notar que, muitas vezes por desinformação e falta de conhecimento, os empresários e seus contadores têm bastante dificuldade quando o assunto é relacionado aos sistemas exigidos pelo Corpo de Bombeiros, o que posterga significativamente o tempo de espera entre a solicitação e a aprovação da vistoria do CBMDF.

Ao se analisar a abertura de empresas sob a ótica do empresário, é notável o quanto de orçamento e de dedicação são demandados no momento em que se decide empreender. São diversas as preocupações relacionadas aos custos e procedimentos burocráticos. Além disso, as exigências do Corpo de Bombeiros são verdadeiros óbices a serem enfrentados na trajetória do empreendedorismo.

A fim de minimizar os percalços enfrentados pelos empresários de pequenos restaurantes, além de viabilizar a regularização das empresas e facilitar a solicitação da licença de funcionamento junto ao Corpo de Bombeiros, os respectivos processos devem ser catalogados e analisados de forma precisa. Isso possibilita entender quais os custos e prazos são demandados e, conseqüentemente, otimiza o cumprimento de exigências com a finalidade precípua de diminuir gastos e conferir agilidade ao processo.

Diante disso, uma questão que surge é: quais as maiores dificuldades encontradas pelos empresários no processo de licenciamento de novos restaurantes de pequeno porte junto ao CBMDF e como superá-las?

Sendo assim, o objetivo principal dessa pesquisa é analisar essas dificuldades burocráticas e financeiras com a abertura da empresa e licenciamento do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal, que poderiam ocasionar um aumento desnecessário nos custos iniciais para os proprietários de restaurantes de pequeno porte (especificamente na Região Administrativa de Águas Claras, no Distrito Federal) e um conseqüente insucesso do estabelecimento comercial.

Tendo esse objetivo como principal, alguns objetivos específicos foram incorporados ao trabalho. Seriam eles: analisar as dificuldades dos empresários do ramo de restaurantes de pequeno porte com a vistoria do Corpo de Bombeiros; Comparar os custos dos empresários com a aquisição de equipamentos e sistemas exigidos pelo CBMDF, com o capital investido na empresa; Identificar quais aspectos poderiam ser melhorados na vistoria do CBMDF; Analisar os principais erros cometidos pelos empresários com relação à instalação dos sistemas de prevenção e combate a incêndio; Verificar a influência dos erros cometidos pelos empresários com o aumento de prazo para a aprovação do licenciamento, e com o aumento de custos pelos empreendedores.

Para a abertura de uma empresa no Brasil, o interessado deverá percorrer um caminho burocrático para a regularização e licenciamento do seu empreendimento. No Distrito Federal não é diferente, sendo necessário o cumprimento de diversos requisitos até a licença ser aprovada. Dentre os processos a serem enfrentados, certamente um dos principais é a aprovação pelo Corpo de Bombeiros Militar por meio de uma vistoria realizada por um agente fiscalizador do órgão.

Os pequenos restaurantes, no início de suas atividades, esperam recuperar o capital investido o mais rápido possível, sendo assim, cada custo adicional não esperado pode prolongar esse tempo de retorno e dificultar a manutenção do negócio empresarial. Dessa

forma, a justificativa para essa pesquisa é mostrar a importância de os empreendedores se anteverem às imposições do Corpo de Bombeiros, tendo conhecimento de suas normas para estarem preparados para essa fiscalização, fazendo com que o licenciamento seja aprovado de forma célere, evitando perda de tempo e de dinheiro com várias vistorias e atualizações ou substituições de sistemas de prevenção e combate a incêndio instalados de forma equivocada.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Com o objetivo primordial de dar base para a pesquisa e facilitar o entendimento, no referencial teórico, serão apresentados alguns conceitos que a primeira leitura poderiam se apresentar obscuros para os leitores. Além disso, será apresentado um contexto da abertura e licenciamento de empresas no âmbito do Distrito Federal, sobretudo quando se trata de restaurantes de pequeno porte, à luz das legislações vigentes.

2.1 Abertura e Regularização de Empresas no Brasil

O Brasil tem se mantido entre os dez países mais empreendedores do mundo há diversos anos, conforme relatórios da Pesquisa Global Entrepreneurship Monitor (GEM), inclusive já conseguindo alcançar a primeira colocação no ranking. Isso mostra que cada vez mais a população procura abrir novos estabelecimentos e se dedicar à atividade de empresário. Mas essa decisão deve ser acompanhada de uma boa assessoria, pois a responsabilidade da abertura de uma empresa acompanha os benefícios que a atividade proporciona.

Sobre a abertura de empresas no Brasil:

Um grande perigo para quem quer iniciar um negócio é planejar o futuro olhando para o passado. No Brasil, devido à alta complexidade jurídica e fiscal existente, criou-se a cultura de “dar um jeitinho”. Como consequência, a maioria dos negócios existentes no país eram informais, ou seja, não legalizados e não contribuintes dos seus tributos ao ente público [...] (CORRÊA e VALENTINA, 2018, p.1)

Uma entidade que inicia suas atividades com a informalidade tende a ter o seu encerramento cada vez mais precoce, pela falta de organização e de acompanhamento profissional e capacitado.

Muitas vezes, na abertura de empresas, os interessados se preocupam com o valor do capital a ser investido, com a quantidade de funcionários a serem contratados e até mesmo com a margem de lucro que irão estabelecer. Mas há aspectos relevantes que devem ser considerados antes mesmo de a empresa ter suas atividades iniciadas. Uma entidade, ao ser legalizada e ter sua licença de funcionamento aprovada, precisa do aval de vários órgãos,

seja através de análises documentais ou vistorias presenciais no estabelecimento comercial. Por conta disso, um plano de negócios deve ser bem elaborado pelos empresários e seus contadores, incluindo as necessidades que serão exigidas por todos os órgãos, pois pode representar um custo relevante para a entidade.

De acordo com uma pesquisa realizada pelo SEBRAE sobre a causa de fechamento de negócios, uma das três maiores causas de fracasso no empreendedorismo é a falta de planejamento prévio, sendo que 55% dos entrevistados afirmaram não ter realizado um plano de negócios antes da abertura da empresa. A falta de planejamento inclui como principal fator para o insucesso a falta de capital ou de lucro, fazendo com que as empresas encerrem suas atividades nos primeiros seis meses de existência. (BRASIL, 2013)

É claro que, dentro de um planejamento da empresa, todos os custos iniciais devem ser calculados para que o capital a ser integralizado seja compatível. Ademais, os lucros devem começar a serem contabilizados o quanto antes, daí a importância das atividades comerciais serem iniciadas o mais breve possível, com o menor dispêndio de tempo possível com questões burocráticas, como as vistorias para licença de funcionamento junto aos órgãos fiscalizadores.

2.2 Cenário no Distrito Federal

No Distrito Federal, as empresas consideradas com maior risco pela Junta Comercial - incluindo os restaurantes - necessitam de aprovação da fiscalização do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal (CBMDF) para que a sua licença de funcionamento seja concedida. Para tanto devem cumprir algumas exigências quanto a instalação de equipamentos de prevenção e combate a incêndio e produção de documentos comprobatórios de instalações seguras, atestadas por especialistas.

O cumprimento dessas exigências do CBMDF trazem custos para os quais os empresários, normalmente, não estão preparados. Assim, retardam o licenciamento dos bombeiros e, conseqüentemente, a regularização e início das atividades empresariais.

2.3 A Prevenção contra incêndio

Diversas vezes o sonho do empreendedor de abrir uma empresa e conquistar sucesso é devastado por alguma adversidade não esperada, que pode ser um incêndio. Além do prejuízo material, podem ocorrer danos físicos e até mesmo a morte de funcionários ou

clientes de um estabelecimento.

Para Bortolatto (2017, p.12):

Nos últimos tempos a história tem nos mostrado como a prevenção deveria ser a atividade mais importante dos corpos de bombeiros de todo o mundo. Se desde muito tempo fossem seguidas as orientações e as normas de segurança contra incêndios, vários sinistros e várias tragédias poderiam ter sido evitadas.

Sendo assim, para evitar surpresas ou minimizar os danos causados por um incêndio, existem medidas de segurança implementadas pelos Corpos de Bombeiros, buscando a prevenção para que o sinistro não ocorra ou que seja de fácil controle. As medidas de segurança contra incêndio podem ser ativas ou passivas, sendo as ativas utilizadas para conter o fogo e as passivas para evitar que o fogo se propague e facilite o escape rápido e seguro dos ocupantes da edificação.

No caso dos estabelecimentos de menor porte, como os restaurantes abordados nessa pesquisa, as principais medidas de segurança são do tipo passivas, como por exemplo a sinalização de emergência, iluminação de emergência e saídas de emergência. O principal item de proteção ativa exigida nessas empresas são os extintores de incêndio, pois são de fácil utilização e podem prevenir que um pequeno incêndio se alastre pelo restante da edificação.

Há, portanto, que se destacar a importância de que os empresários entendam que para o bom funcionamento e longevidade do seu negócio, as medidas e sistemas de proteção contra incêndio devem ser adquiridas e mantidas, conforme preceitua a legislação dos Corpos de Bombeiros. Sobre isso, descreve PEREZ (2015, p. 15) :

No Brasil, a prevenção de incêndios tem sido tratada como uma mera obrigação imposta pela legislação dos Corpos de Bombeiros, não havendo o comprometimento necessário do empresário com a segurança do seu colaborador, considerando o risco a que este é exposto em caso de sinistro.

Sendo assim, o mais importante quando se pensa na prevenção de incêndios, é a vida das pessoas envolvidas no negócio, além dos recursos materiais.

2.4 A Legislação aplicada à abertura e licenciamento de Empresas no DF

Como toda atividade no Brasil, a abertura de uma empresa no Distrito Federal e o seu posterior licenciamento devem ser baseados em diversas legislações para que o processo seja considerado legal e efetivado. Nesse sentido, é de suma importância que o empresário e seus representantes perante a empresa sejam conhecedores das leis inerentes ao processo.

No DF, a autorização para funcionamento de estabelecimentos comerciais está

descrita principalmente na Lei nº 5.547 de 06 de outubro de 2015. Nos seus artigos são apresentadas as nuances e os requisitos exigidos pelo Governo para que seja concedida a autorização para que a atividade econômica seja iniciada. Além disso, são identificadas as licenças específicas que devem compor o processo da empresa para a sua aprovação, como por exemplo as licenças ambiental, sanitária e de incêndio.

Para a concessão da licença de incêndio, o Corpo de Bombeiros do DF utiliza diversas Normas Técnicas para subsidiar a análise de um estabelecimento comercial e conceder a aprovação da vistoria. As Normas Técnicas são utilizadas para estabelecer requisitos técnicos de segurança contra incêndio para sistemas específicos ou equipamentos prevenção e combate a incêndio. Um exemplo que é muito utilizado para os restaurantes é a Norma Técnica nº 5 de 2021 que abrange o tema da utilização do Gás Liquefeito de Petróleo pelos estabelecimentos. É notável que pela atividade primordial dos restaurantes – o cozimento de alimentos – essa norma deve ser bem explorada pelos empreendedores da área.

2.5 A relação dos empresários com a vistoria do Corpo de Bombeiros

Os empresários e seus representantes interessados no licenciamento do Corpo de Bombeiros devem solicitar a vistoria através do sistema INOVA do CBMDF, após realizar o seu cadastro pessoal no site. Após o cumprimento das exigências documentais, um agente fiscalizador de vistoria é designado para a realização da vistoria no local.

No caso dos restaurantes considerados de pequeno porte pelo CBMDF – área menor que 750m² e altura menor que 6 metros – serão exigidos extintores de incêndio, iluminação de emergência, sinalização de emergência, saídas de emergência adequadas e Central de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, de acordo com a Norma técnica nº 1/2016 do CBMDF (DISTRITO FEDERAL, 2017). É importante ressaltar que a Instrução Normativa nº 1/2021 do CBMDF conceitua a Altura da edificação como sendo:

Distância compreendida entre o ponto que caracteriza a saída situada no nível de descarga do prédio (soleira), sob a projeção do paramento externo da parede da edificação, e a face superior da laje de piso do último pavimento ocupado, excetuando-se os pavimentos com uso e ocupação exclusivos de áreas técnicas. (DISTRITO FEDERAL, 2021)

Portanto, se uma edificação possui apenas o pavimento térreo, tem sua altura considerada 0 (zero) em metros.

Outra legislação importante a ser observada pelos proprietários de restaurantes é a Norma Técnica 5/2021 do CBMDF, que se refere à Segurança Contra Incêndio para GLP.

A particularidade de produzir refeições inerente a esses estabelecimentos, os obriga a possuir uma central de GLP instalada, pois essa norma veda a utilização de botijões de gás residenciais conhecidos como P-13 para fins comerciais. Há de se salientar também que a norma exige a elaboração de um projeto executivo por um engenheiro ou arquiteto qualificado, com o dimensionamento do sistema para utilização do Gás canalizado. Além disso, anualmente, o local deve receber um Teste de Estanqueidade realizado por profissional competente, atestando que a rede de distribuição de gás está isenta de vazamentos. (DISTRITO FEDERAL, 2021)

3 PERCURSO METODOLÓGICO

Para o desenvolvimento desse trabalho foram realizados e aplicados questionários específicos para bombeiros que atuam como Agentes Fiscalizadores e para empresários e responsáveis pelas empresas interessados no licenciamento do Corpo de Bombeiros. O objetivo primordial é uma análise por meio de pesquisas de levantamento (*surveys*), assim descritas por Collado, Lúcio e Sampieri (2016, p. 177): “ [...] Elas geralmente utilizam questionários que são aplicados em diferentes contextos (aplicados em entrevistas “cara a cara”, via e-mail ou correio, em grupo).” A partir das respostas obtidas, será realizada uma análise através de dados estatísticos, planilhas e gráficos.

3.1 Fonte de Dados

As informações colhidas para a realização dessa pesquisa foram obtidas por meio de dois questionários, sendo um respondido por Agentes fiscalizadores do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal – CBMDF com mais de um ano de atuação no cargo, e outro respondido por empresários do ramo de restaurantes de pequeno porte recém-inaugurados. Além disso, serão utilizados dados colhidos junto ao CBMDF referente a abertura e licenciamento de empresas.

3.2 Amostra da Pesquisa

A amostra da pesquisa foi focada na região administrativa de Águas Claras - DF, onde foram analisados estabelecimentos registrados na junta comercial do Distrito Federal, no ano de 2022 e possuidores da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) de número 5611-2/01, ou seja, “Restaurantes e similares”. Para fins de análise

foram admitidos apenas restaurantes considerados de pequeno porte pelo Corpo de bombeiros, com área construída menor que 750 metros quadrados e altura máxima da edificação de 6 metros.

A escolha da região de Águas Claras, no Distrito Federal se deu por conta da estrutura em que o local é organizado e por uma particularidade: a maior parte da região foi projetada para ser construída de forma vertical, com edifícios residenciais que podem chegar a 32 andares, ocasionando em uma grande concentração de moradores para uma pequena área.

Além disso, esses edifícios foram planejados para possuírem uma área térrea do tipo comercial, devido a necessidade de presença de comércio em maior quantidade e também variedade. Ademais, dentre os estabelecimentos comerciais, são abertos diversos restaurantes, necessitando de regularização por meio de licenciamentos concedidos pelos órgãos competentes. Dessa forma, a amostra dessa pesquisa escolhida em Águas Claras pode se apresentar mais ampla, diversificada e atualizada.

Ademais, fizeram parte da amostra da pesquisa os agentes fiscalizadores do Corpo de Bombeiros que atuam em todo o Distrito Federal, inclusive na região de Águas Claras.

3.3 Metodologia de coleta e análise de dados

Foi utilizado o aplicativo de celular *Whatsapp* para enviar os questionários realizados por meio da plataforma *Google Forms* aos empresários e agentes fiscalizadores, sendo permitido um prazo para respostas de 10 dias. Todos os participantes foram selecionados de forma aleatória e informados do motivo da realização da pesquisa e de sua importância tanto acadêmica quanto social.

Ao final do prazo estipulado foram constatadas as participações de 14 empresários proprietários de restaurantes de pequeno porte na cidade de Águas Claras, inaugurados no ano de 2022, e 27 agentes fiscalizadores do Corpo de Bombeiros do Distrito Federal. Após colhidas as respostas, essas foram catalogadas e agrupadas para melhor análise.

Conforme mencionado, os questionários aplicados tiveram como foco dois nichos antagônicos no processo de abertura e licenciamento de empresas, sendo o empresário o interessado na aprovação da vistoria e consequente licenciamento por parte do Corpo de Bombeiros do Distrito Federal - CBMDF, e o agente fiscalizador o responsável por vistoriar e conceder ou não a licença aos interessados.

Dessa forma, a análise de dados foi feita sob os dois pontos de vista para que a

pesquisa ficasse mais completa e detalhada, com o objetivo primordial de verificar quais as principais dificuldades impostas aos empresários de restaurantes para a sua regularização junto ao CBMDF, aumentando o seu custo e o tempo demandado para esse licenciamento.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Análise dos resultados dos questionários

Nessa análise foram observados os dados dos empresários, os dados da empresa e a relação da empresa com a fiscalização dos bombeiros. Além disso, foi apresentada uma questão subjetiva com o intuito de verificar quais pontos poderiam melhorar na relação entre os empresários e a fiscalização dos bombeiros, para uma melhor desburocratização na regularização das empresas.

4.1.1 Perfil dos empreendedores entrevistados

Idade
14 respostas

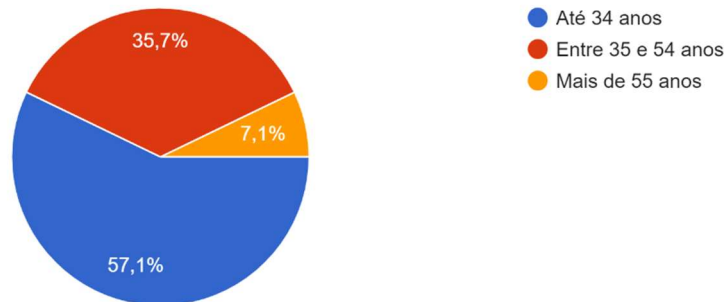


Gráfico 1 – Idade dos empresários
Fonte: Dados da Pesquisa

Qual o seu sexo?

14 respostas

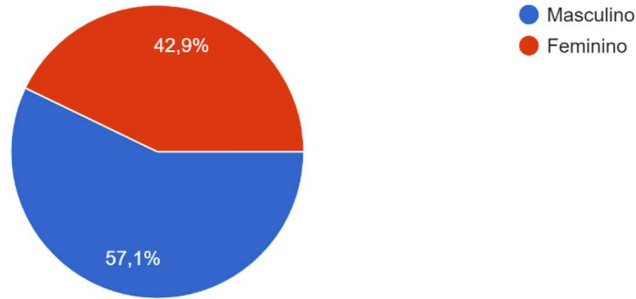


Gráfico 2- Sexo dos empresários

Fonte: Dados da Pesquisa

Qual seu grau de escolaridade?

14 respostas

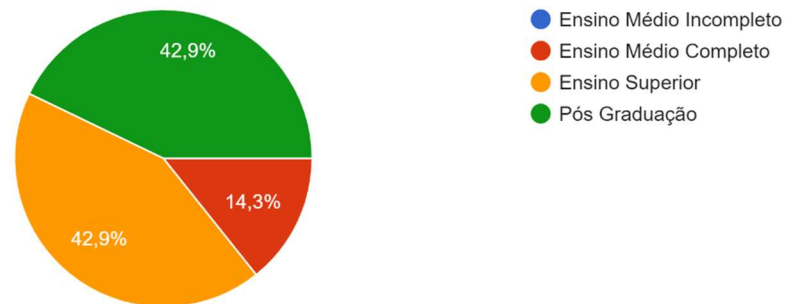


Gráfico 3 – Escolaridade dos empresários

Fonte: Dados da Pesquisa

Já possuiu outra empresa?

14 respostas

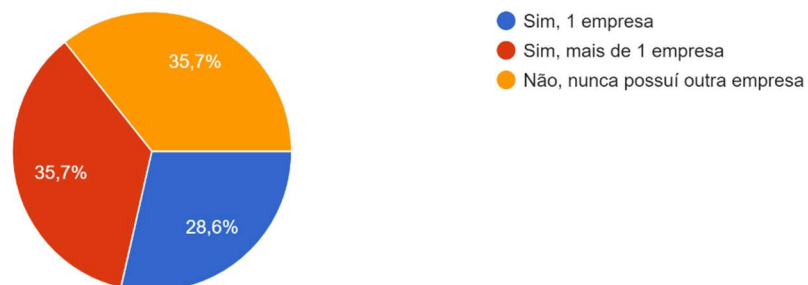


Gráfico 4 – Histórico de empresário

Fonte: Dados da Pesquisa

Com relação ao perfil dos empresários entrevistados, nota-se que a a idade está compreendida principalmente abaixo dos 55 anos, o que mostra que grande parte dos participantes da pesquisa são mais jovens. Mas isso não quer dizer que são inexperientes no empreendedorismo, como mostrado na pesquisa do histórico como empresário. Grande parte dos empresários já possuiu outro estabelecimento, sendo que mais de 35% dos pesquisados já tiveram mais de um.

Quanto ao questionamento do nível de escolaridade, foi mostrado que todos os entrevistados possuem no mínimo o Ensino Médio completo, sendo que 42,9% já possuem Pós-Graduação.

Um fato importante a ser destacado é que não houve tanta diferença com relação ao gênero dos entrevistados. Isso demonstra a pluralidade dos empreendedores no ramo dos restaurantes.

4.1.2 Perfil dos Estabelecimentos

Há quanto tempo a empresa está funcionando?
14 respostas

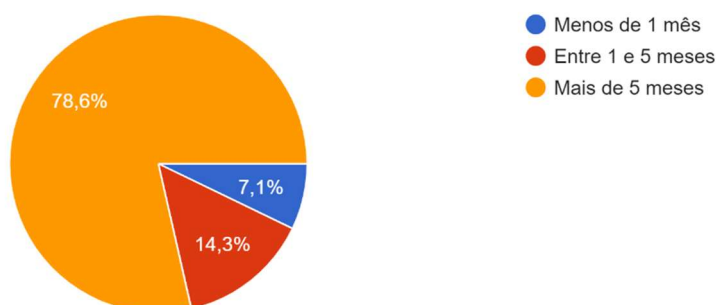


Gráfico 5 – Tempo de funcionamento da empresa
Fonte: Dados da Pesquisa

Qual o capital investido na empresa?

14 respostas

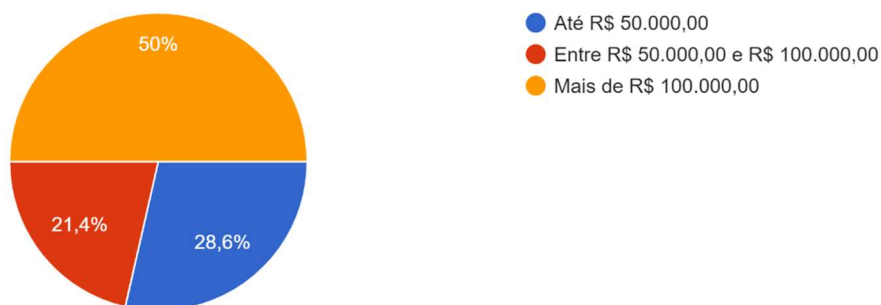


Gráfico 6 – Capital Investido da empresa

Fonte: Dados da Pesquisa

As empresas comandadas pelos entrevistados já estão em funcionamento a mais de 5 meses em sua grande maioria e possuem um capital investido relativamente alto, se tratando de restaurantes de pequeno porte – 50% investiram acima de R\$ 100.000,00. Esse investimento mostra a vontade dos empreendedores em fazer a sua empresa prosperar.

4.1.3 Relação Empresa x CBMDF

Você tinha conhecimento da necessidade da vistoria do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal – CBMDF para que a licença de funcionamento fosse aprovada?

14 respostas

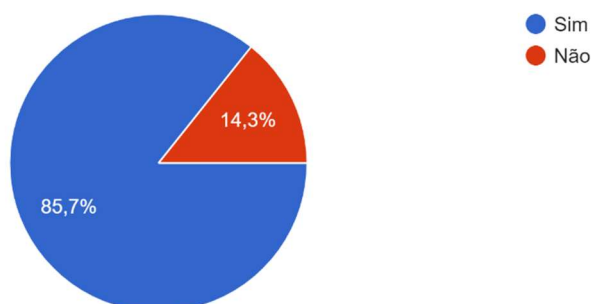


Gráfico 7 – Necessidade de vistoria do CBMDF

Fonte: Dados da Pesquisa

Quem solicitou a licença de funcionamento da empresa?

14 respostas



Gráfico 8 – Responsável pela licença de Funcionamento

Fonte: Dados da Pesquisa

Esses dois questionamentos respondidos pelos empresários mostram que os entrevistados têm ciência da necessidade do aval do CBMDF para que o licenciamento seja aprovado, mas em 92% das empresas estudadas, quem fez o procedimento foi um representante escolhido pelo empresário. É importante destacar a relevância, portanto, de que esses representantes sejam qualificados e atualizados.

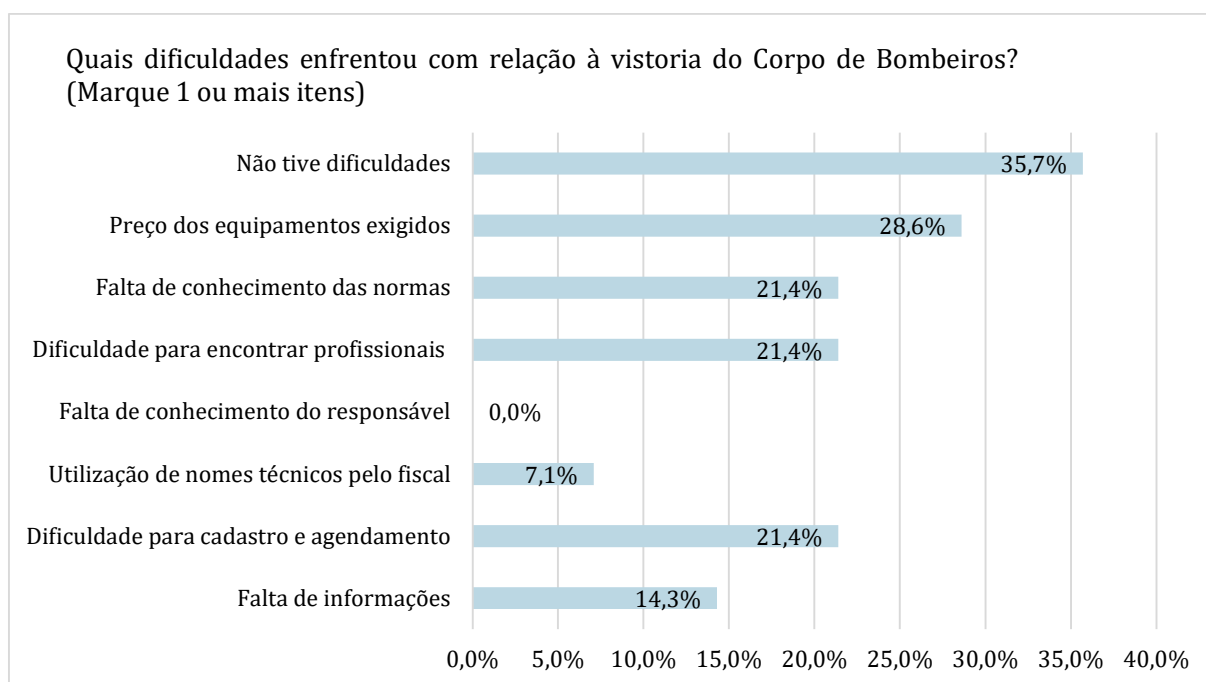


Gráfico 9 – Dificuldades com a vistoria do Corpo de Bombeiros

Fonte: Dados da Pesquisa

Nessa pergunta, os entrevistados poderiam dar mais de uma resposta, mas a resposta mais recorrente foi a de que não houve dificuldade quanto a vistoria do Corpo de

Bombeiros. Há que se destacar que apenas um empresário relatou ter dificuldades quanto a nomenclatura utilizada pelos bombeiros e nenhum citou dificuldades por falta de conhecimento do contador ou representante.

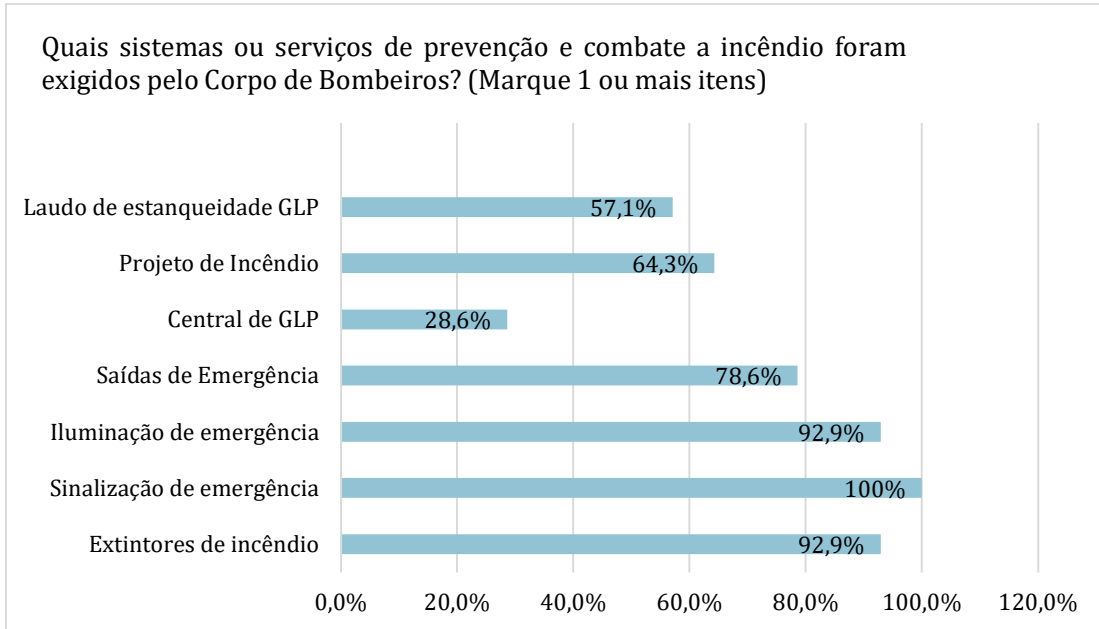


Gráfico 10 – Sistemas ou serviços exigidos

Fonte: Dados da Pesquisa

Qual foi o investimento com os sistemas exigidos?

14 respostas

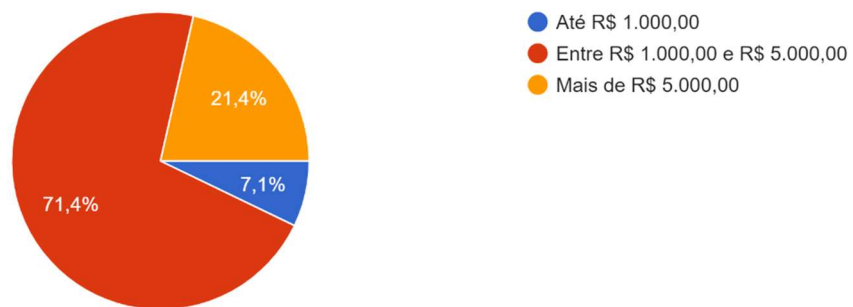


Gráfico 11 – Investimento com sistemas de prevenção e combate a incêndio

Fonte: Dados da Pesquisa

Já houve necessidade de utilização de algum equipamento ou sistema de segurança contra incêndio no seu estabelecimento?

14 respostas

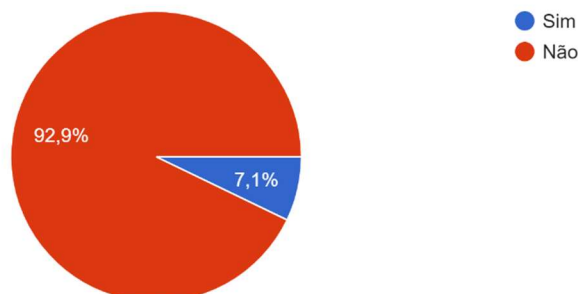


Gráfico 12 – Utilização de equipamentos ou sistemas de segurança

Fonte: Dados da Pesquisa

Você acha necessárias as vistorias e exigências do Corpo de Bombeiros?

14 respostas

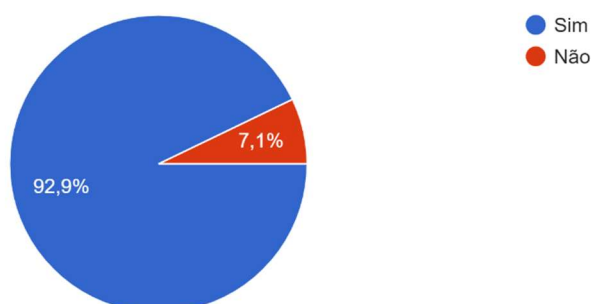


Gráfico 13 – Necessidade de vistoria dos bombeiros

Fonte: Dados da Pesquisa

Quanto às exigências do Corpo de Bombeiros, grande parte dos entrevistados apontou extintores de incêndio, sinalização de emergência, iluminação de emergência, saídas de emergência, projeto de incêndio e o Laudo de Estanqueidade da Central de Gás Liquefeito de Petróleo - GLP. As citações desse último item foram mais que o dobro dos relatos sobre a Central de GLP, isso provavelmente ocorreu pois no local já havia a central instalada, quando da chegada do restaurante.

Nota-se que, levando em conta a grande semelhança entre as exigências apontadas pelos entrevistados, o valor do investimento com os sistemas de prevenção e combate a incêndio também ficou bem homogêneo, sendo que 71,4% afirmaram ter gasto entre R\$ 1.000,00 e R\$ 5.000,00 com os sistemas.

Apenas 7,1% dos entrevistados citaram que já necessitaram utilizar alguém equipamento ou sistema de segurança contra incêndio no estabelecimento. Apesar disso, 92,9% afirmaram que acham necessárias as vistorias e exigências do Corpo de Bombeiros. Isso mostra que os empresários, em sua maioria, têm um perfil preventivo com relação a eventuais sinistros.

Quanto tempo levou desde a solicitação de vistoria até a aprovação?

14 respostas

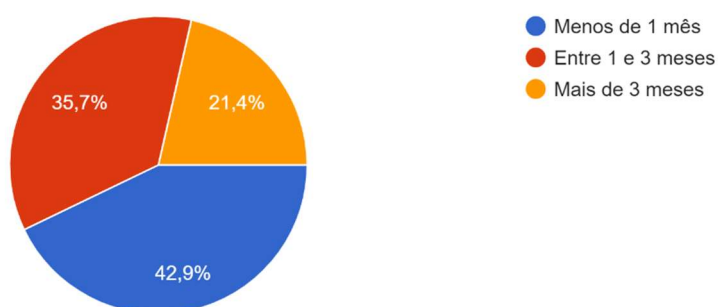


Gráfico 14 – Prazo para aprovação da vistoria

Fonte: Dados da Pesquisa

Você acredita que a pandemia da COVID-19 dificultou o cumprimento das exigências do Corpo de Bombeiros?

14 respostas

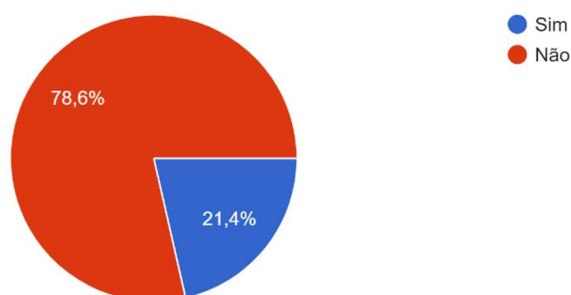


Gráfico 15 – Dificuldade imposta pela Pandemia

Fonte: Dados da Pesquisa

Com relação ao tempo despendido para a aprovação da vistoria, houve bastante variação entre os entrevistados, mas a maioria informou que o período demandado foi menor que 3 meses. Mesmo com a pandemia ocasionada pela COVID-19, ainda em curso no ano de 2022, apenas 21,4% dos empresários associaram a dificuldade no cumprimento

das exigências impostas à pandemia. Há que se destacar que a pandemia já havia saído do seu auge.

4.1.4 Perfil dos agentes fiscalizadores entrevistados

Há quanto tempo é Agente Fiscalizador do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal?

27 respostas

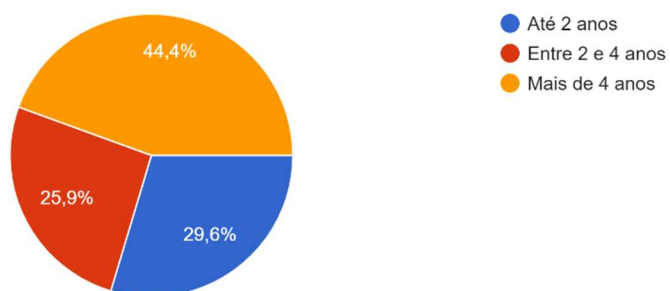


Gráfico 16 – Tempo como Agente fiscalizador

Fonte: Dados da Pesquisa

Qual o seu sexo?

27 respostas

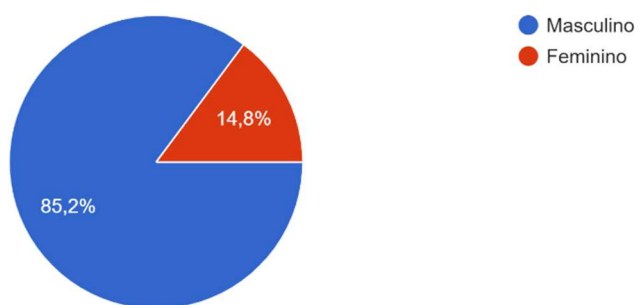


Gráfico 17 – Sexo do Agente Fiscalizador

Fonte: Dados da Pesquisa

Qual seu grau de escolaridade?

27 respostas

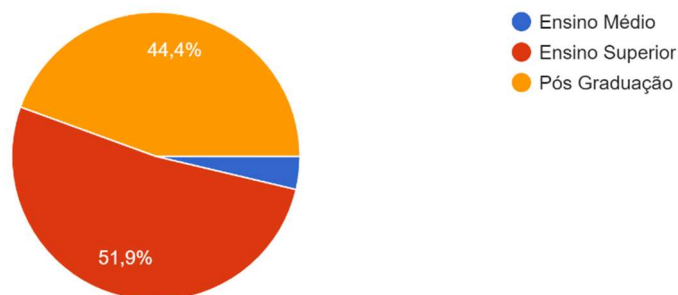


Gráfico 18 – Escolaridade do Agente Fiscalizador

Fonte: Dados da Pesquisa

O perfil dos agentes fiscalizadores entrevistados é de bombeiros experientes no serviço de fiscalização, tendo em vista que aproximadamente 70% já atuam na área há pelo menos 2 anos, sendo que grande parte (44,4%) já atua a mais de 4 anos.

Um fato relevante é que 85,2% dos agentes são do sexo masculino. Resultado esse que acompanha a tendência dos órgãos militares, que costumam possuir mais homens do que mulheres nos seus quadros de servidores.

Além da experiência na área, os questionados também apresentam um alto nível de escolaridade. Apenas 3,7% disseram possuir apenas nível médio, e quase 52% já possuem pós-graduação.

4.1.5 Atividade de Fiscalização

Quantas vistorias para licença de funcionamento realiza, em média, por mês?

27 respostas

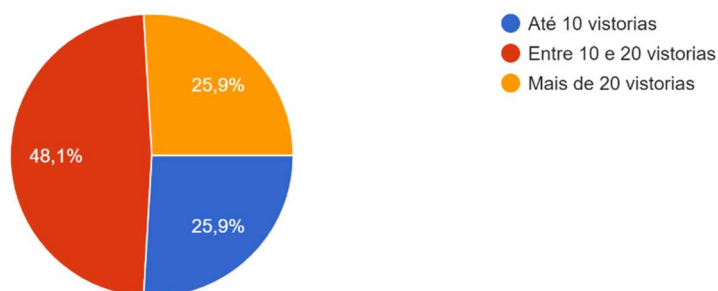


Gráfico 19 – Quantidade de vistorias para licença de funcionamento

Fonte: Dados da Pesquisa

Das vistorias realizadas no mês, em média, quantas são realizadas em restaurantes de pequeno porte? (Área menor que 500 m² e altura menor que 3 metros)

27 respostas

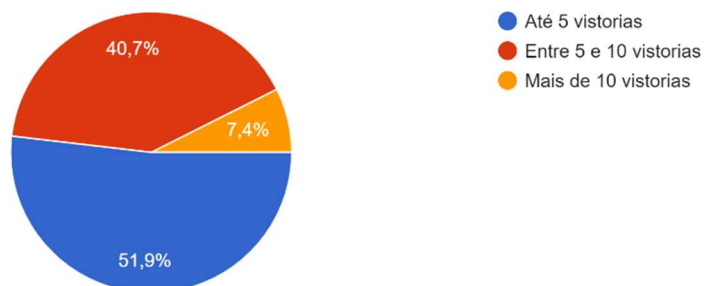


Gráfico 20 – Quantidade de vistorias em restaurantes

Fonte: Dados da Pesquisa

Para a maior parte dos entrevistados – 48,1% - as vistorias para licença de funcionamento em um mês correspondem a uma quantidade compreendida entre 10 e 20 vistorias. Pode-se perceber que uma boa parcela dessas vistorias refere-se às vistorias realizadas em restaurantes de pequeno porte, tendo em vista que 48,1% dos agentes fiscalizadores afirmam realizar no mínimo 5 vistorias nesse tipo de estabelecimento por mês.

Você acha que os empresários e seus representantes no licenciamento dos restaurantes têm fácil acesso às normas do CBMDF que subsidiam as vistorias?

27 respostas

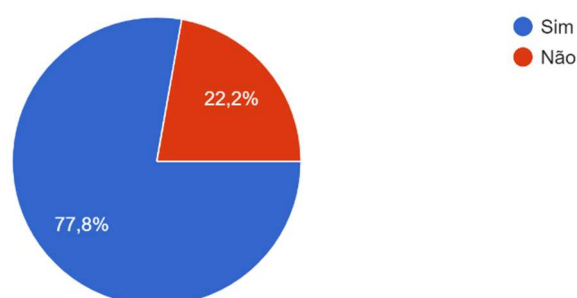


Gráfico 21 – Acesso às normas do CBMDF

Fonte: Dados da Pesquisa

Você acha que os empresários e seus representantes no licenciamento dos restaurantes possuem conhecimento das normas que subsidiam as vistorias do CBMDF?

27 respostas

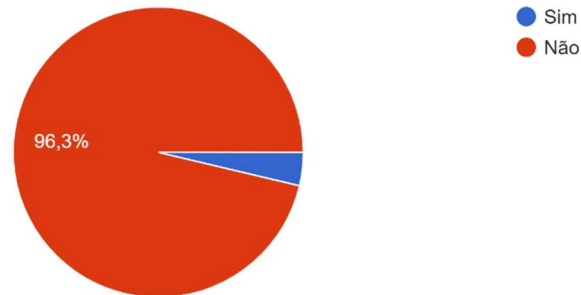


Gráfico 22 – Conhecimento das normas

Fonte: Dados da Pesquisa

A grande maioria dos agentes fiscalizadores do Corpo de Bombeiros afirmou que os empresários e seus representantes têm fácil acesso às normas pertinentes as vistorias, mesmo assim para 96,3% dos bombeiros entrevistados os interessados no licenciamento do CBMDF não tem conhecimento das normas norteadoras da fiscalização.

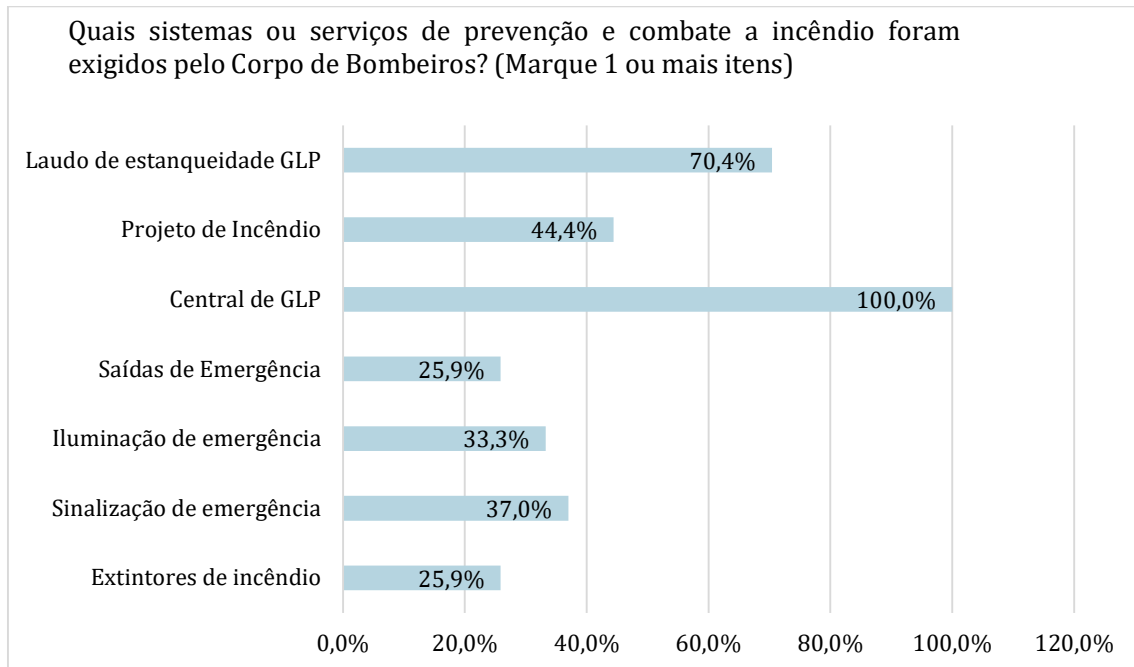


Gráfico 23 – Sistemas ou serviços causadores de erros

Fonte: Dados da Pesquisa

Quantas vistorias em média devem ser feitas ao mesmo restaurante até que as exigências sejam cumpridas?

27 respostas

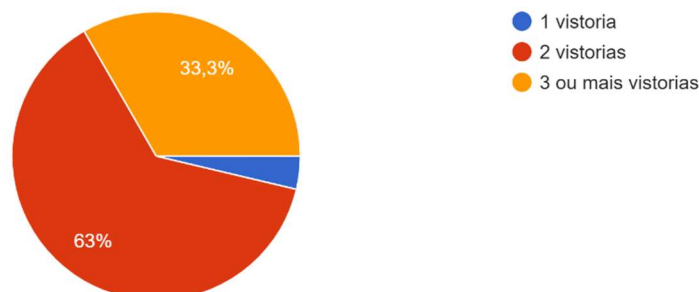


Gráfico 24 – Quantidade de vistorias para aprovação

Fonte: Dados da Pesquisa

Conforme foi apresentado, apenas 28,6% dos empresários entrevistados afirmaram que foram exigidos de Central de GLP, muito provavelmente porque no local já tinha a central instalada. Entretanto, todos os agentes fiscalizadores entrevistados colocaram esse item como um dos que mais causam erros por parte dos interessados quando solicitam a aprovação da licença de funcionamento dos restaurantes pelo corpo de bombeiros.

O segundo sistema ou serviço de prevenção e combate a incêndio mais citado pelos agentes foi justamente o laudo de estanqueidade da Central de GLP. Como podia-se imaginar, por serem itens primordiais para o funcionamento dos restaurantes, a Central de GLP e o seu laudo de estanqueidade são os maiores causadores de erros por parte dos representantes das empresas.

Como podemos ver pelo Gráfico 24, para apenas uma minoria dos agentes fiscalizadores entrevistados (3,7%), as exigências do Corpo de Bombeiros são aprovadas em somente uma vistoria.

Você acha necessárias as vistorias e as exigências cobradas pelo Corpo de Bombeiros aos restaurantes?

27 respostas

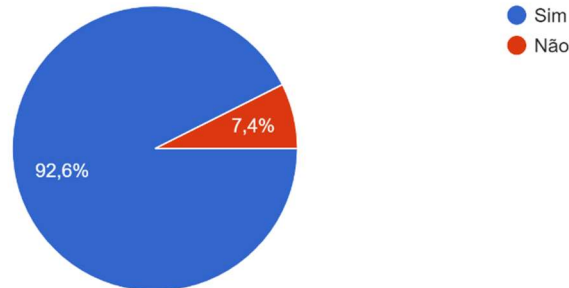


Gráfico 25 – Necessidade de vistoria dos bombeiros

Fonte: Dados da Pesquisa

Você acredita que a pandemia da COVID-19 dificultou a adequação dos restaurantes com relação às exigências do CBMDF?

27 respostas

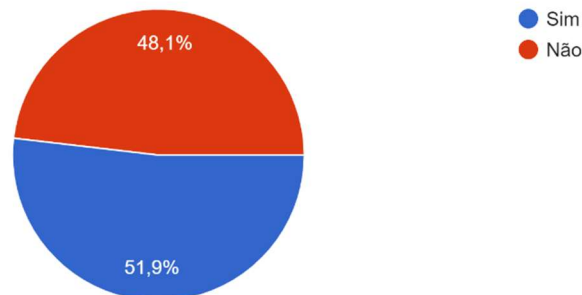


Gráfico 26 – Dificuldade imposta pela Pandemia

Fonte: Dados da Pesquisa

Assim como ocorreu com os empresários, os agentes fiscalizadores do CBMDF em sua grande maioria – 92,6% – afirmaram acreditar que são necessárias as vistorias e exigências impostas pelo Corpo de Bombeiros.

Já com relação a uma possível dificuldade imposta pela pandemia da COVID-19 para a adequação dos restaurantes, os agentes fiscalizadores ficaram divididos com praticamente um empate em percentual, diferentemente dos empresários os quais apenas 21,4% relataram ter tido dificuldades por conta da pandemia.

4.1.6 Análise das respostas subjetivas dos entrevistados (Empresários e Agentes Fiscalizadores)

Como último questionamento da pesquisa foi utilizada uma mesma pergunta subjetiva, que não era obrigatório responder, tanto para os empreendedores, como para os agentes fiscalizadores, com o objetivo de comparar os dois lados da fiscalização para o licenciamento dos restaurantes. Assim, no quadro abaixo podemos verificar os apontamentos dos entrevistados:

- Escreva o que acredita que poderia melhorar na relação entre os empresários e a fiscalização dos bombeiros, para uma melhor desburocratização na regularização dos restaurantes.

Quadro 1 – Respostas subjetivas da pesquisa

| Respostas dos empreendedores | Respostas dos agentes fiscalizadores |
|--|--|
| - “Um maior esclarecimento sobre as aprovações de projetos. A sequência, pois são muitos projetos, muitas legislações e até mesmo os agentes algumas vezes se confundem com o que deve ser feito para aprovação.” | - “Melhor acesso ao sistema INOVA/SCIP.” |
| - “Na verdade da maneira como está, não está ruim.” | - “Acesso da necessidade de possíveis documentos já na hora que o interessado faz a solicitação.” |
| - “Acredito que o que mais ajudaria na implementação de um novo negócio com relação às exigências do Corpo de Bombeiros seria um contato prévio para direcionamento no projeto. Isto otimiza as ações, evita retrabalho e mudanças tardias que resultam em gastos que poderiam ser evitados. Em resumo, a experiência com o Corpo de Bombeiros é bem proveitosa e profissional.” | - “Revisão das normas e pacificidade (sic).” |
| - “A única coisa que acho que deve melhorar é a comunicação quanto ao horário da vistoria, poderia ser confirmado um horário certo e não um dia no horário comercial.” | - “Quando fossem solicitar vistoria houvesse um check-list pra eles cumprirem, de acordo com tamanho e risco da sua edificação.” |
| - “Acredito que uma maior facilidade na marcação do retorno. No mais foi um trabalho excelente prestado pelo CBMDF.” | - “Deveria ter uma visita prévia orientativa Retorno da possibilidade de uso de até 03 botijões P13 em estabelecimentos de pequeno porte, sem a necessidade de Central de GLP” |
| - “Acho o trabalho excelente. Sempre prestativos e solícitos.” | - “A burocracia é necessária para garantir a segurança de todos, dos próprios empresários, dos clientes e dos empregados. É importante ressaltar que toda a norma de segurança contra incêndio e pânico do CBMDF, encontra-se disponível no site e cabe ao agente fiscalizador informar quanto ao acesso.” |
| - “Ser mais fácil a renovação.” | - “Simplificação do acesso do empresário às normas do CBMDF.” |
| - “O CBMDF deveria fazer mutirões pelo menos 1x ao ano em cada cidade para ver como está o sistema e não somente quando tem denúncia ou é solicitado”. | - “Contratar empresas credenciadas pra fazer o serviço ou alguém que possa ler, entender e praticar as normas vigentes.” |
| | - “Por falta de conhecimento das normas e pelas atualizações recentes a corporação ter um trabalho mais educativo com os comerciantes.” |
| | - “Conscientização por parte dos empresários.” |

| | |
|---|--|
| <p>- “Acredito que o bombeiro tenha que ter mais tato para lidar com pessoas. O Sargento que fez a vistoria no meu restaurante, foi super ignorante, não me explicou nada direito e por isso eu tive muita dificuldade de cumprir as exigências no tempo determinado por ele. Perdi noites de sono pois não estava entendendo nada do que ele queria. Eu já tinha o projeto aqui pronto, mas por falta de conhecimento e de suporte eu procurei profissionais para fazer. Eu tive que correr atrás de aprender o que ele estava solicitando (ART, Teste de estanqueidade etc.) para apresentar toda a documentação exigida. Inclusive, liguei algumas vezes no telefone do CBMDF para solicitar a troca da pessoa que faz a vistoria, porém sem sucesso</p> | <p>- “Simplificação e atualização de algumas normas e procedimentos fiscalizatórios.”</p> <hr/> <p>- “A busca pelas informações mediante interesse do empresário e do contador que, na maioria das vezes, é quem solicita a licença. O conhecimento das empresas de distribuição de gás no momento de instalar as centrais de GLP.”</p> <hr/> <p>- “Diálogo entre as partes.”</p> <hr/> <p>- “Não cobrar Central de GLP quando usados menos de 3 botijões P-13.”</p> <hr/> <p>- “Melhor acesso aos documentos para deixar claro o que será cobrado.”</p> |
|---|--|

Fonte: Dados da pesquisa

De certa forma, na resposta dos empreendedores de restaurantes e na resposta dos agentes fiscalizadores o principal ponto discutido é a falta de um diálogo prévio, para que na data da vistoria realizada pelo Corpo de Bombeiros os erros sejam minimizados pelos responsáveis pelos estabelecimentos e assim, a aprovação seja mais célere e sem retrabalho.

Um ponto importante a se destacar é o fato de que alguns agentes fiscalizadores afirmaram que atualizações de normas seriam importantes para a desburocratização na regularização dos restaurantes. Percebe-se que o sistema citado para a atualização é a Central de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, que inclusive foi relacionado como o sistema mais causador de erros por parte dos interessados no licenciamento do CBMDF. Assim, há evidências de que com uma norma atualizada, os erros poderiam diminuir.

4.2 Discussão dos resultados

Os questionários aplicados foram de suma importância para, além de verificar padrões entre os entrevistados, observar semelhanças e discrepâncias entre os dois nichos entrevistados: empreendedores do ramo de restaurantes de pequeno porte e agentes fiscalizadores do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal – CBMDF.

É consenso para a grande maioria dos entrevistados que as vistorias do CBMDF são importantes e necessárias para o bom andamento e segurança dos estabelecimentos comerciais. Vale frisar que praticamente todos os empreendedores afirmaram nunca ter utilizado nenhum sistema de prevenção e combate a incêndio, e mesmo assim mantém a opinião dessa necessidade das exigências dos bombeiros. Apesar disso, para a maioria dos agentes fiscalizadores, os empresários ou seus representantes não têm conhecimento das normas, mesmo considerando-as de fácil acesso para leitura.

Há que se destacar outra pergunta comum para os dois tipos de entrevistados, que foi a relacionada ao fato de a pandemia da COVID-19 ter influenciado ou não na consecução de cumprir as exigências impostas pelo CBMDF. Enquanto quase 80% dos empresários citaram não ter sentido influência da pandemia, mais da metade dos agentes fiscalizadores visualizaram dificuldades impostas aos interessados no licenciamento da empresa causados pela disseminação da doença, mesmo que em 2022 (ano da pesquisa) ela já não estivesse no auge de contaminação.

Menos da metade dos empreendedores afirmaram ter tido sua vistoria aprovada em menos de 1 mês. Aliado a isso, grande maioria dos agentes fiscalizadores citaram que para que a licença seja concedida aos restaurantes são necessárias no mínimo duas visitas ao estabelecimento. As idas e vindas para realização da vistoria causa um aumento de custos aos empresários, tendo em vista que o local, muitas vezes, já está com o estoque comprado, a loja alugada e até mesmo com funcionários contratados. Cada dia sem rotatividade de clientes gera custos cada vez mais desproporcionais ao capital que foi investido.

Todos os agentes fiscalizadores entrevistados citaram a central de gás como um dos itens que mais causam erros pelos interessados no licenciamento, já apenas 28,6% dos empreendedores citaram esse sistema como exigência. Deve-se ter atenção a esse ponto, tendo em vista que, muitas vezes, nas lojas alugadas pelos proprietários dos restaurantes já possui um central de gás construída, mas nem sempre está de acordo com as normas do CBMDF. Assim, os empresários ou seus representantes não se atentam para a regularização desse sistema e o deixam de lado, gerando erros e retorno dos agentes fiscalizadores para novas vistorias.

Mostra-se que o grande desafio para os empreendedores no ramo dos restaurantes no Distrito Federal é entender as normas reguladoras da fiscalização do Corpo de Bombeiros, para identificar quais são as principais exigências, para assim se antecipar e poder apresentá-las na primeira vistoria, conseguindo sua aprovação de licenciamento com brevidade, para que possa iniciar sua atividade comercial. Ademais, os custos iniciais da empresa podem ser abreviados desde que haja um plano de negócios bem feito, para que não se pague vários meses de salários a colaboradores e aluguéis de loja, antes mesmo de o estabelecimento estar em funcionamento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo principal dessa pesquisa foi analisar as principais dificuldades enfrentadas pelos empreendedores responsáveis por restaurantes de pequeno porte em

Águas Claras - DF, quando da solicitação do licenciamento pelo Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal - CBMDF. O objetivo foi alcançado e como consequência foi observado que o principal ponto a ser melhorado é a falta de conhecimento de normas do CBMDF pelos empreendedores e seus respectivos representantes.

Através dos questionários oferecidos tanto aos empresários de restaurantes, quanto aos agentes fiscalizadores responsáveis pela realização da vistoria de licenciamento do Corpo de Bombeiros, os objetivos específicos também foram atendidos. É importante destacar que, com o cometimento de erros na instalação e manutenção de sistemas de prevenção e combate a incêndio, os custos imputados à empresa com esses sistemas e o prazo despendido para a aprovação do licenciamento são dilatados, e assim o percentual desses gastos em comparação com o capital investido tende a ser cada vez maior.

Ademais, o Distrito Federal – especificamente a região administrativa de Águas Claras - tem um potencial muito alto para o desenvolvimento de restaurantes de pequeno porte. Esses estabelecimentos devem passar por uma vistoria do Corpo de Bombeiros para que sua licença de funcionamento seja aprovada e que com um pouco mais de planejamento, essa fase de implementação do negócio pode ser menos custosa e burocrática.

Tendo em vista que grande parte dos responsáveis pela regularização e licenciamento das empresas junto à Redesim são os contadores, seria importante o Conselho Regional de Contabilidade do Distrito Federal – CRCDF apresentar palestras e buscar uma integração com o CBMDF a fim de preparar os seus profissionais para a realização de planos de negócios bem elaborados para minimizar custos para a empresa e desperdício de tempo com os retrabalhos de vistorias dos bombeiros. A partir dessa integração, seria interessante a confecção de uma cartilha, com o *checklist* básico da vistoria dos bombeiros, para ser divulgado entre os interessados na fiscalização. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE poderia auxiliar na produção e divulgação desse documento.

Uma limitação nesse trabalho a se destacar foi uma menor participação dos empresários de restaurantes. Porém, com essa quantidade de respondedores pôde-se ter uma boa avaliação e percepção acerca dos objetivos apresentados. Outra limitação se refere às questões em que não há um limite superior nas opções de resposta, como é o caso da pergunta relativa ao prazo gasto entre a solicitação da vistoria até a sua aprovação. A última opção de resposta é “ mais de 3 meses”, sendo assim não é possível ter uma previsão mais concreta do tempo demandado. Para próximas pesquisas o ideal para esse tipo de pergunta

é estabelecer intervalos mais definidos, até mesmo criando outras alternativas de respostas.

Como recomendação após essa pesquisa, seria importante a realização de mais estudos nesse sentido em outros estados da federação para efeito de comparação, e eventuais aperfeiçoamentos nas legislações dos corpos de bombeiros e no fluxo de atividades dos empreendedores e seus representantes, visando uma maior desburocratização que já vem ocorrendo nos últimos anos tanto para abertura, quanto para a regularização dos estabelecimentos.

Ainda como contribuição, pesquisas como essa e outras sobre o tema podem ser aproveitadas pelos Conselhos Regionais de Contabilidade dos estados, por contadores, empresários interessados e também bombeiros que atuam como agentes fiscalizadores, para estudo e orientações.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORTOLATTO, Mateus. **Aprimoramento dos sistemas de vistorias existentes do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina**. Orientador: Giovani Mendonça Lunardi. 2017. 47 f. TCC (Pós-graduação) – Especialização em tecnologias da informação e comunicação aplicadas à segurança pública e direitos humanos, Universidade federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/181225/aprimoramento%20do%20sistema%20de%20vistorias-%20mateus.pdf;jsessionid=7ebc94dfd6367cb41c3ebd71c682e529?sequence=1>. Acesso em: 20 dez. 2022.

CHAER, Galdino; DINIZ, Rafael. R. P.; RIBEIRO, Elisa A. **A técnica do questionário na pesquisa educacional**, 2011. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/maio2013/sociologia_artigos/pesquisa_social.pdf

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo – Dando Asas ao Espírito Empreendedor**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.

COLLADO, Carlos F.; LUCIO, María del P. B.; SAMPIERI, Roberto H. **Metodologia de Pesquisa**. 5ª ed. São Paulo: Penso, 2013.

BRASIL. **Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007** - Estabelece diretrizes e procedimentos para a simplificação e integração do processo de registro e legalização de empresários e de pessoas jurídicas, cria a Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios - REDESIM; altera a Lei nº 8.934, de 18 de novembro de 1994; revoga dispositivos do Decreto-Lei nº 1.715, de 22 de novembro de 1979, e das Leis nºs 7.711, de 22 de dezembro de 1988, 8.036, de 11 de maio de 1990, 8.212, de 24 de julho de 1991, e 8.906, de 4 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF, n. 232, 04 de dezembro de 2007.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 5.547, de 06 de outubro de 2015**. - Dispõe sobre as autorizações para localização e funcionamento de atividades econômicas e auxiliares e dá outras providências. Diário Oficial do Distrito Federal. Brasília, DF, n. 194, 07 de outubro de 2015.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 6.315, de 27 de junho de 2019** - Dispõe sobre a criação da Junta Comercial, Industrial e Serviços do Distrito Federal - Jucis-DF e dá outras providências. Diário Oficial do Distrito Federal. Brasília, DF, n. 124, 04 de julho de 2019.

DISTRITO FEDERAL. **Instrução Normativa nº 01/2021-CBMDF, de 30 de junho de 2021**. Estabelece os critérios necessários para prestação de serviços de segurança contra incêndio e pânico (SCIP) para edificações, áreas de risco e atividades correlatas no âmbito do Distrito Federal. Boletim Geral CBMDF. Brasília, n. 122, 30 de junho de 2021.

DISTRITO FEDERAL. **Norma Técnica nº 01/2016-CBMDF, de 23 de dezembro de 2016**. Estabelece as medidas de segurança contra incêndio em edificações e áreas de risco no Distrito Federal conforme suas ocupações e usos. Diário Oficial do Distrito Federal. Brasília, DF, n. 04, 05 de janeiro de 2017.

DISTRITO FEDERAL. **Norma Técnica nº 05/2021-CBMDF, de 04 de maio de 2021.** estabelece os requisitos técnicos de segurança contra incêndio nas instalações prediais para consumo de GLP canalizado e medidas de segurança para as áreas de armazenamento de recipientes transportáveis destinados ou não à comercialização. Boletim Geral CBMDF. Brasília, n. 115, 21 de junho de 2021.

PEREZ, Lisiane I. **Importância da prevenção de incêndios como segurança dos trabalhadores na visão empresarial: caso do Município de Ponta Grossa.** 2014. 56 f. Monografia (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Ponta Grossa, 2014. Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/23325/1/PG_CEEST_04_2012_15.pdf> Acesso em: 20 dez. 2022.

SALIM, César S.; SILVA, Néelson C. **Introdução ao empreendedorismo.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2009.

SEBRAE (BRASIL). **Causa Mortis: o sucesso e o fracasso das empresas nos primeiros cinco anos de vida.** São Paulo, 2013.

SEBRAE (BRASIL). **Relatório Final da Pesquisa Sobrevivência das Empresas 2020.** Brasília, 2021.

VALENTINA, José D.; CORRÊA, Rinaldi da S. **Guia para abertura de empresas – aspectos fiscais, tributários e contábeis.** 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2019.

APÊNDICES

Anexo A – Questionário aplicado aos empresários

- 1) Qual a sua Idade?
 - Até 34 anos
 - Entre 35 e 54 anos
 - Mais de 55 anos
- 2) Qual o seu sexo?
 - Masculino
 - Feminino
- 3) Qual seu grau de escolaridade?
 - Ensino Médio Incompleto
 - Ensino Médio Completo
 - Ensino Superior
 - Pós-graduação
- 4) Já possuiu outra empresa?
 - Sim, 1 empresa
 - Sim, mais de 1 empresa
 - Não, nunca possuí outra empresa
- 5) Há quanto tempo a empresa está funcionando?
 - Menos de 1 mês
 - Entre 1 e 5 meses
 - Mais de 5 meses
- 6) Qual o capital investido na empresa?
 - Até R\$ 50.000,00
 - Entre R\$ 50.000,00 e R\$ 100.000,00
 - Mais de R\$ 100.000,00
- 7) Quem solicitou a licença de funcionamento da empresa?
 - O próprio empresário
 - Contador, Advogado, Administrador ou representante da empresa
 - O empresário junto com o representante da empresa
- 8) Você tinha conhecimento da necessidade da vistoria do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal – CBMDF para que a licença de funcionamento fosse aprovada?
 - Sim
 - Não
- 9) Quais dificuldades enfrentou com relação à vistoria do Corpo de Bombeiros? (Marque 1 ou mais opções)
 - Falta de informações
 - Dificuldade para cadastro e agendamento da vistoria no sistema do CBMDF
 - Utilização de nomes técnicos pelos agentes fiscalizadores

- Falta de conhecimento do meu contador ou representante
 - Dificuldade para encontrar profissionais para atender às exigências do CBMDF
 - Falta de conhecimento das normas
 - Preço dos equipamentos exigidos
 - Não tive dificuldades
- 10) Quais sistemas ou serviços de prevenção e combate a incêndio foram exigidos pelo Corpo de Bombeiros? (Marque 1 ou mais opções)
- Extintores de Incêndio
 - Sinalização de emergência
 - Iluminação de emergência
 - Saídas de emergência
 - Projeto de Incêndio
- 11) Qual foi o investimento com os sistemas exigidos?
- Até R\$ 1.000,00
 - Entre R\$ 1.000,00 e R\$ 5.000,00
 - Mais de R\$ 5.000,00
- 12) Quanto tempo levou desde a solicitação de vistoria até a aprovação?
- Menos de 1 mês
 - Entre 1 e 3 meses
 - Mais de 3 meses
- 13) Já houve necessidade de utilização de algum equipamento ou sistema de segurança contra incêndio no seu estabelecimento?
- Sim
 - Não
- 14) Você acha necessárias as vistorias e exigências do Corpo de Bombeiros?
- Sim
 - Não
- 15) Você acredita que a pandemia da COVID-19 dificultou o cumprimento das exigências do Corpo de Bombeiros?
- Sim
 - Não
- 16) Escreva o que acredita que poderia melhorar na relação entre os empresários e a fiscalização dos bombeiros, para uma melhor desburocratização na regularização das empresas.

Anexo B – Questionário aplicado aos agentes fiscalizadores do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal

- 1) Há quanto tempo é Agente Fiscalizador do Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal?
 - Até 2 anos
 - Entre 2 e 4 anos
 - Mais de 4 anos

- 2) Qual o seu sexo?
 - Masculino
 - Feminino

- 3) Qual seu grau de escolaridade?
 - Ensino Médio
 - Ensino Superior
 - Pós-graduação

- 4) Quantas vistorias para licença de funcionamento realiza, em média, por mês?
 - Até 10 vistorias
 - Entre 10 e 20 vistorias
 - Mais de 20 vistorias

- 5) Das vistorias realizadas no mês, em média, quantas são realizadas em restaurantes de pequeno porte? (Área menor que 500 m² e altura menor que 3 metros)
 - Até 5 vistorias
 - Entre 5 e 10 vistorias
 - Mais de 10 vistorias

- 6) Você acha que os empresários e seus representantes no licenciamento dos restaurantes têm fácil acesso às normas do CBMDF que subsidiam as vistorias?
 - Sim
 - Não

- 7) Você acha que os empresários e seus representantes no licenciamento dos restaurantes possuem conhecimento das normas que subsidiam as vistorias do CBMDF?
 - Sim
 - Não

- 8) Quais sistemas ou serviços de prevenção e combate a incêndio costumam causar erros por parte dos interessados no licenciamento dos restaurantes de pequeno porte? (Marque 1 ou mais itens)
 - Extintores de incêndio
 - Sinalização de emergência
 - Iluminação de emergência
 - Saídas de Emergência
 - Central de Gás Liquefeito de Petróleo - GLP
 - Projeto de incêndio
 - Laudo de estanqueidade da Central de GLP

9) Quantas vistorias em média devem ser feitas ao mesmo restaurante até que as exigências sejam cumpridas?

-1 vistoria

-2 vistorias

-3 ou mais vistorias

10) Você acha necessárias as vistorias e as exigências cobradas pelo Corpo de Bombeiros aos restaurantes?

-Sim

-Não

11) Você acredita que a pandemia da COVID-19 dificultou a adequação dos restaurantes com relação às exigências do CBMDF?

-Sim

-Não

12) Escreva o que acredita que poderia melhorar na relação entre os empresários e a fiscalização dos bombeiros, para uma melhor desburocratização na regularização dos restaurantes.