



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO**

PORTARIA nº 22/2008

**Regulamenta as atividades
específicas dos Varejões Municipais**

O Secretário Municipal do Abastecimento, no uso de suas atribuições legais e considerando o disposto no artigo 2º do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 992, de 15 de outubro de 2003, resolve:

Art. 1º. Os Varejões Municipais são Unidades de Abastecimento destinadas a constituir um centro comercial, cujas atividades visam o comércio varejista de produtos comestíveis, artigos de consumo e outros previamente aprovados e autorizados pela Secretaria Municipal do Abastecimento - SMAB.

Art. 2º. O uso da unidade, constituída por bancas e boxes, dar-se-á por meio de outorga de Permissão de Uso a título precário, por ato do Secretário da SMAB, após a realização de procedimento licitatório

§ 1º. Poderão ser outorgadas até 2 (duas) permissões de uso a cada permissionário, correspondentes a 2 (duas) bancas e/ou boxes.

§ 2º. A condição de sócio ou acionista será considerada para efeitos de aplicação do disposto neste artigo.

Art. 3º. O produtor rural, usuário nos Varejões, deverá apresentar Atestado de Produtor Rural emitido pelo órgão competente, assim como comercializar somente produtos originários de sua propriedade rural.

Parágrafo único. A comercialização de produtos processados de origem vegetal ou de origem animal somente será permitida quando estes apresentarem a chancela do órgão competente e obedecidas as legislações vigentes e pertinentes.

Art. 4º. Além das comuns a todos os usuários das Unidades de Abastecimento de Curitiba, são obrigações específicas dos usuários dos Varejões Municipais:

I – manter em suas bancas somente objetos e materiais pertinentes ao comércio ali permitido, mantendo as instalações conforme descrito no Anexo I, parte integrante desta portaria;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO**

II - produtos perecíveis a granel, tais como cereais, farinhas grãos e produtos “in natura” devem ser removidos diariamente das bancas após término do expediente comercial;

III – não estocar e nem depositar os produtos comercializados, nos corredores e áreas comuns da unidade;

IV – não entrar ou permanecer na Unidade fora do horário de funcionamento, sem a prévia autorização da Administração.

Parágrafo único. As bancas quando não utilizadas, deverão permanecer livres de quaisquer mercadorias ou materiais, sendo vedada a sua utilização para depósito ou qualquer outra atividade.

Art. 5º. A manutenção e a conservação das Unidades serão de exclusiva responsabilidade dos respectivos usuários, os quais arcarão com as despesas de consumo de água, energia elétrica, obras e serviços imprescindíveis, pessoal e material, cujo montante será apurado pela Administração e rateado proporcionalmente entre os mesmos, observada a área de ocupação e consumo estimado por unidade.

§1º. O consumo de energia elétrica particular será cobrado pela média de consumo de todos os aparelhos instalados em cada unidade.

§ 2º. O consumo geral de energia elétrica será o resultado do total da conta a ser rateada e cobrada igualmente de todos os usuários, deduzindo-se o valor de responsabilidade dos consumidores particulares.

Art. 6º. As cessões de permissão de uso ou licença da unidade somente serão admitidas se o cedente já tiver exercido, ininterruptamente, 01 (um) ano de atividade comercial no local e deverá ser formalizada mediante requerimento a SMAB, subscrito pelos interessados, cedente e cessionário, cujo deferimento será de competência exclusiva da SMAB.

Art. 7º. É vedada a cessão ou sub-rogação da licença para terceiros.

Art. 8º. Os demais direitos e obrigações dos inscritos na unidade de abastecimento bem como as penalidades aplicáveis às eventuais infrações seguirão as disposições gerais que regulamentam as Unidades de Abastecimento de Curitiba.

Gabinete da Secretaria Municipal do Abastecimento, em 18 de dezembro de 2008.

**NORBERTO ANACLETO ORTIGARA
Secretário Municipal**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO**

ANEXO I

Para a eficácia das ações de controle integrado de pragas urbanas, os permissionários deverão atender os itens abaixo relacionados:

1. Providenciar coletores de lixo internos, com acionamento por pedal, saco plástico, para as bancas ou box que manipulam alimentos;
2. Manter ralos e esgotos fechados e grelhas higienizadas;
3. Vedar aberturas nos forros, paredes e pisos;
4. Não fazer uso de materiais improvisados (caixas de madeiras, madeirite, papelão e outros) para adequação ou ampliação da área dos expositores;
5. Manter panos, materiais de limpeza, embalagens e outros materiais pertinentes à atividade comercial, em local próprio, com vedação adequada;
6. Realizar diariamente varrição e higienização das instalações com água sanitária dissolvida, removendo restos de produtos, resíduos alimentares e quaisquer outras sujidades;
7. Manter utensílios, mobiliários e equipamentos limpos, higienizados e com manutenção adequada;
8. Retirar utensílios, mobiliários e equipamentos não pertinentes à atividade exercida;
9. Remover das instalações, embalagens descartáveis e materiais de invólucros tais como palhas, papel, plásticos imediatamente após primeiro uso; As embalagens descartáveis não poderão ser reutilizadas;
10. Matérias primas, alimentos em geral e as embalagens devem ser armazenados sobre estrados e/ou prateleiras, respeitando-se altura adequada em relação ao piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e higienização do local;
11. Os estrados devem ser modulados, de material liso, lavável, resistente, impermeável e mantido higienizados;
12. O lay-out de instalação dos mobiliários e equipamentos deve ser apresentado para a administração para prévia aprovação;
13. As embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortifrutícolas “in natura” devem atender, sem prejuízo das exigências dispostas nas demais legislações específicas, aos seguintes requisitos:
14. as dimensões externas devem permitir empilhamento, preferencialmente em prateleiras ou estrados;
15. devem ser mantidas íntegras e higienizadas;
16. podem ser descartáveis ou retornáveis; as retornáveis devem ser resistentes ao manuseio a que se destinam, às operações de higienização e não devem se constituir em veículos de contaminação;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO**

17. devem estar de acordo com as disposições específicas referentes às Boas Práticas de Fabricação, ao uso apropriado e às normas higiênico-sanitárias relativas a alimentos;
18. As portas de acesso das instalações devem estar vedadas e ajustadas aos batentes;
19. Colocar telas milimétricas, removíveis nas aberturas externas das instalações;
20. Substituir utensílios, mobiliários e equipamentos em mau estado de conservação;
21. As superfícies dos expositores, equipamentos e móveis devem ser lisas, impermeáveis, laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições;
22. Os expositores, equipamentos e móveis deverão ser removíveis e apresentarem altura adequada em relação ao piso, de forma a permitir a realização de operações de higienização, com a frequência necessária que garanta as condições higiênico-sanitárias apropriadas;
23. Utensílios, mobiliários e equipamentos utilizados para manipulação, exposição ou armazenamento de produtos alimentícios deverão apresentar estrutura com vedação total;
24. As embalagens ou recipientes utilizados para armazenagem ou exposição de produtos a granel como grãos, cereais, frutas secas, azeitonas, ervas, cereais processados, farelos, farinhas e outros produtos industrializados devem ser resistentes, lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentos de rugosidades e frestas, de fácil higienização e que possa ser hermeticamente fechados.