PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO

PUBLICADO NO DOM. Nº 067
DE: 01º / 09 / 2011

PORTARIA Nº 027/2011

Regulamenta as atividades do

Mercado Regional do Cajuru.

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. O Mercado Regional do Cajuru é uma Unidade de Abastecimento destinada a constituir um centro comercial, cujas atividades visam operações de comercialização no varejo de produtos comestíveis, artigos de consumo, asseio, de uso doméstico em geral e todos os itens comercializáveis que atendam pela sua utilidade, a demanda da população, bem como, a prestação de serviços profissionais úteis a coletividade e outros previamente aprovados e autorizados pela Secretaria Municipal do Abastecimento - SMAB.

Art. 2º. A ocupação da Unidade, constituída por bancas e boxes, dar-se-á através da outorga de Permissão de Uso a título precário, por ato do Secretário da SMAB, após a realização de procedimento licitatório.

Art. 3º. Ao usuário poderão ser outorgadas até 02 (duas) permissões de uso, correspondentes a 02 (duas) bancas e ou boxes.

Parágrafo único. A condição de sócio ou acionista será considerada para efeitos de aplicação deste artigo.

Art. 4º. A manutenção e conservação do Mercado Regional do Cajuru são de responsabilidade dos usuários.

Art. 5º Os usuários reembolsarão, através de guia de recolhimento mensal, os valores pagos pelo município aos fornecedores de água, energia elétrica e outros serviços, da seguinte forma:

a) Os custos de manutenção geral do Mercado Regional do Cajuru, assim como o fornecimento de energia elétrica, água e outros serviços, tais como limpeza e controle de pragas urbanas, terão o seu valor rateado entre os usuários, proporcionalmente à área que ocupam;

b) O consumo correspondente ao uso de aparelhos elétricos de cada banca será cobrado integralmente do permissionário;

c) As unidades que possuírem medidores individuais de consumo de água e de gás, terão os custos deste consumo lançados diretamente em sua guia de recolhimento.

Art. 6º. É obrigatória a presença do usuário, ou de pelo menos um dos sócios no caso de empresas, ou preposto devidamente autorizado ou empregado registrado.

Parágrafo único. O registro de empregados no Mercado Regional do Cajuru é de exclusiva responsabilidade dos usuários, assim como o recolhimento dos respectivos encargos trabalhistas e previdenciários.

Art. 7º. As cessões de permissão de uso das bancas e boxes somente serão admitidas se o cedente já houver exercido, ininterruptamente, 05 (cinco) anos de atividade comercial no local e deverá ser formalizado mediante requerimento à SMAB, subscrito pelos interessados, cedente e cessionário, cujo deferimento será de competência exclusiva da Secretaria.

Art. 8º. A critério da Administração, com anuência da Comissão de Estudos e Auxílio Técnico - CEAT, poderá ser autorizada a permuta de banca ou box entre permissionários do Mercado Regional do Cajuru, sem prejuízo da contagem de tempo prevista no artigo anterior.

Art. 9º. Os demais direitos e obrigações dos usuários, bem como as penalidades aplicáveis às eventuais infrações, seguirão as disposições gerais que regulamentam as Unidades de Abastecimento do Município de Curitiba, Decreto Nº 992/2003.

Art. 10º. Além do previsto no Regulamento das Unidades de Abastecimento de Curitiba, aplicam-se ao Mercado Regional do Cajuru as disposições contidas no anexo I – Dispõe sobre o Regulamento para o Funcionamento do Mercado Regional do Cajuru, anexo II que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas na Comercialização de Alimentos nas Unidades de Abastecimento e as legislações pertinentes a cada ramo de atividade.

Gabinete da Secretaria Municipal do Abastecimento, em 31 de agosto de 2011

HUMBERTO MALUCELLI NETO
Secretário Municipal de Abastecimento

ANEXO I

Dispõe sobre o regulamento para o funcionamento do Mercado Regional do Cajuru

1.1 Objetivo

Estabelecer regulamento para o funcionamento do Mercado Regional do Cajuru.

1.2 Aplicação

Aplica-se aos permissionários do Mercado Regional do Cajuru.

2. Definições

Para efeito deste regulamento, considera-se:

Permissionário: aquele que recebeu permissão ou licença para comercialização nas unidades de abastecimento.

3. Regulamento para o funcionamento do Mercado Regional do Cajuru

I) Todos os boxes e bancas, assim como as áreas de circulação pertinentes, deverão ser mantidos em perfeitas condições de limpeza e higiene.

II) Os boxes e bancas deverão estar livres de objetos em desuso e ou não pertinentes a atividade exercida.

III) Excepcionalmente, todo box ou banca não ocupados ou quando do não exercício de atividades, devem permanecer livres de quaisquer objetos; sendo vedada sua utilização para depósito ou qualquer outra atividade.

IV) Excepcionalmente, durante os dias de semana, a administração poderá liberar a ocupação das bancas vagas para utilização, mediante solicitação prévia.

V) O armazenamento de mercadorias não poderá ultrapassar a 20% (vinte por cento) da área do box.

VI) As mercadorias deverão ser expostas em frente às bancas e boxes até o limite demarcado pela Administração.

VII) A administração não se responsabilizará por objetos, equipamentos ou mercadorias deixadas ao alcance de pessoas circulantes nas áreas comuns fora do horário de funcionamento do Mercado.

VIII) Os produtos comercializados, após a sua venda, não poderão permanecer estocados e nem depositados nos corredores e nas áreas comuns da Unidade.

IX) É proibida a entrada e ou permanência dos permissionários ou prepostos na Unidade fora do horário de funcionamento, sem prévia autorização da Administração;

X) O permissionário exercerá exclusivamente as atividades comerciais previstas na outorga.

XI) As eventuais solicitações de alteração, modificação ou extensão do ramo autorizado, serão avaliadas pela administração, podendo deferi-los ou não conforme interesse da administração.

XII) O permissionário que se enquadrar como produtor rural deverá comercializar, exclusivamente, os produtos agrícolas de produção própria em conformidade com o seu Atestado de Produtor Rural, expedido pelo órgão competente e ainda produtos de origem de entidades produtivas organizacionais das quais faz parte; somente serão qualificados aqueles que comprovarem através de documentação.

XIII) Em relação ao item anterior, a administração reserva-se ao direito de autorizar a comercialização de produtos de produção de terceiros, em casos excepcionais.

XIV) Os serviços de limpeza, manutenção e conservação das áreas comuns, sanitários e fachadas externas ficarão a cargo da Administração que os realizará de forma direta ou indireta.

XV) O horário de funcionamento do comércio, assim como o local de carga e descarga de mercadorias serão determinados pela Administração, através de Ordem de Serviço.

XVI) É de exclusiva responsabilidade do permissionário o atendimento a toda e qualquer intimação ou exigência das autoridades municipais, estaduais ou federais, respondendo pelas penalidades decorrentes da inobservância de normas legais.

XVII) Os permissionários deverão zelar para que seus empregados, ou prepostos que lidem diretamente com o público consumidor, conduzam-se com atenção e urbanidade, além de estar convenientemente trajados, tendo a Administração o direito de solicitar o afastamento de qualquer preposto ou empregado, cuja permanência for julgada inconveniente.

XVIII) Os permissionários deverão executar as instalações internas de acordo com a determinação da Administração, obedecendo às especificações e projetos autorizados pelo Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba – IPPUC, bem como, providenciar a comunicação visual segundo projeto próprio.

XIX) Os permissionários devem sujeitar-se ao controle e disciplina, cumprindo as normas, regulamentos, circulares, ordens de serviço e demais atos emanados pela Administração.

XX) Os permissionários deverão promover, às suas expensas, todos os reparos para conservação do objeto permissionado, imediatamente após a ocorrência de danos, com material da mesma qualidade do utilizado originalmente. Na hipótese de sua não execução imediata, a Administração reserva-se ao direito de executá-las e cobrar os dispêndios havidos, mediante o lançamento das quantias gastas nos avisos de débitos do respectivo usuário.

XXI) É expressamente proibido aos permissionários, seus empregados ou prepostos promoverem o funcionamento de alto falantes ou congêneres, que sejam ouvidos fora das áreas e espaços permissionados, bem como algazarras, distúrbios e ruídos que venham perturbar o ambiente.

XXII) É vedada a ocupação de fachadas externas, sacadas do mezanino e de áreas de uso comum, com mercadorias, cartazes, propagandas, indicações e dizeres congêneres.

XXIII) É vedada a colocação de qualquer objeto no interior do box ou banca que possa comprometer a estética do Mercado Regional do Cajuru.

XXIV) É vedado o uso de boxes, bancas ou áreas comuns do Mercado Regional do Cajuru para a realização de eventos, mesmo que de caráter beneficente, religioso, político, cultural, esportivo ou estudantil, salvo prévia aprovação e autorização, por escrito, da Administração, assim como a apresentação dos comprovantes de cumprimento de todas as exigências das autoridades competentes.

XXV) É vedada a realização de propaganda de cunho eleitoral de qualquer espécie (panfletos, santinhos, sacolas, bottons, adesivos, camisetas, etc.).

XXVI) É vedada a utilização de sanitários para outros fins.

XXVII) O uso dos vestiários e chuveiros instalados no Mercado Regional do Cajuru é de exclusividade dos permissionários, seus empregados e prepostos, bem como dos servidores municipais lotados no local e prestadores de serviços da Administração Municipal.

XXVIII) A utilização de mesas e cadeiras é de uso exclusivo da Praça de alimentação.

XXIX) A Administração contratará um seguro com cobertura contra incêndio, vendaval e danos ao sistema elétrico, restringindo-se, tão somente, ao prédio público.

XXX) O permissionário poderá contratar seguro para cobertura contra roubo e danos aos bens e mercadorias de sua propriedade existentes na banca ou box.

Anexo II

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas na Comercialização de Alimentos nas Unidades de Abastecimento.

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de boas práticas na comercialização de alimentos nas unidades de abastecimento.

1.2. Aplicação

Aplica-se aos serviços de comercialização de alimentos das unidades de abastecimento, independente da atividade (manipulação, preparação, transporte, fracionamento, armazenamento, exposição à venda, entrega e outras).

2. Definições

Para efeito deste regulamento, considera-se:

Comercialização nas unidades de abastecimento: todo alimento comercializado, preparado ou não no local, nas unidades de abastecimento.

3. Boas Práticas na Comercialização de Alimentos nas Unidades de Abastecimento.

3.1. Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

3.1.1. Todos os estabelecimentos que comercializam alimentos deverão apresentar projeto arquitetônico, com layout dos equipamentos, apresentando fluxo contínuo e ordenado, sem cruzamentos, para pré aprovação, na Unidade de Controle de Qualidade.

3.1.2. Todos os estabelecimentos que comercializam alimentos deverão apresentar projeto arquitetônico, aprovado pelo Serviço de Engenharia da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba.

3.1.3. As estruturas de comercialização não poderão ser alteradas ou remodeladas, devendo permanecer com sua concepção, conforme projeto arquitetônico original.

3.1.4. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com todas as operações.

3.1.5. As instalações físicas (piso, parede e teto) devem possuir revestimento liso, lavável, impermeável, superfície contínua, sem rugosidades, antiderrapante, de fácil higienização e na cor clara.

3.1.6. Portas e janelas devem estar ajustadas aos batentes; portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático.

3.1.7. As aberturas externas devem ser providas de telas milimétricas, removíveis e em esquadrias de alumínio.

3.1.8. As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou não pertinentes à atividade exercida.

3.1.9. As luminárias devem ser protegidas contra quebras e quedas.

3.1.10. As instalações elétricas devem ser embutidas e protegidas.

3.1.11. Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação; devem possuir sabonete líquido inodoro, papel toalha não reciclado ou outro sistema de secagem de mãos, higiênico, seguro e por acionamento não manual.

3.1.12. Equipamentos, móveis e utensílios devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores; devem ser mantidos em adequado estado de conservação e higiene.

3.1.13. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.

3.2. Higienização

3.2.1. As caixas de gordura devem ser externas e compatíveis com a demanda; devendo ser limpas periodicamente.

3.2.2. Os produtos de limpeza devem ser identificados e guardados em local reservado para esta finalidade.

3.2.3. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

3.2.4. As instalações, os equipamentos, móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.3. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, água, manejo de resíduos

3.3.1. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas; quando houver ação por controle químico esta deverá ser realizada, conforme legislação específica, por empresa terceirizada, com Licença Sanitária vigente.

3.3.2. Utilizar somente água potável para manipulação de alimentos.

3.3.3. O reservatório de água deve ser higienizado, no máximo a cada seis meses.

3.3.4. Os coletores de resíduos devem ser dotados de tampa, saco plástico e acionamento não manual.

3.3.5. Possuir coletor de óleos e gorduras para descarte.

3.4. Manipuladores

3.4.1. Os manipuladores devem estar asseados, com uniformes limpos, conservados e compatíveis com a atividade.

3.4.2. Devem manter os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Sem objetos de adorno pessoal.

3.4.3. Devem realizar curso para manipuladores de alimentos, no mínimo, a cada vinte e quatro meses e comprovar mediante documentação. Devendo ser abordado, no mínimo, os temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, higienização de hortícolas.

3.5. Matérias primas, ingredientes e embalagens

3.5.1. Devem ser armazenados em local limpo e organizado, garantindo proteção contra contaminantes.

3.5.2. Devem ser armazenados sobre palets, estrados ou prateleiras, respeitando espaço mínimo para garantir ventilação adequada, limpeza e desinfecção do local.

3.5.3. Palets, estrados e prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

3.6. Preparação, armazenamento e exposição ao consumo do alimento preparado

3.6.1. Os óleos e gorduras utilizados devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físicas químicas ou sensoriais, como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.

3.6.2. As matérias–primas, os ingredientes e as embalagens utilizadas na preparação dos alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

3.6.3. O alimento preparado, armazenado sob refrigeração deve apor em seu invólucro, no mínimo, nome do produto, data de preparo e prazo de validade.

3.6.4 A temperatura dos alimentos deve ser regularmente monitorada e registrada; (em todas as etapas de seu preparo, até o servimento).

3.6.5 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

3.6.6. A exposição do alimento preparado deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo na área de consumação, evitando a ação do consumidor e outras fontes.

3.6.7. Os utensílios utilizados na consumação tais como pratos, talheres, copos, devem ser descartáveis e quando não for, deverão ser higienizados e armazenados em local protegido.

3.6.8. Os molhos e temperos utilizados na consumação devem ser em porções individuais e na forma de saches.

3.6.9. A área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para pagamento de despesa, deve ser reservada; o responsável não deve manipular alimento.

3.7. Produtos hortícolas

3.7.1. Não será permitida a presença de embalagens descartáveis (plástico, papel, TNT, palha e outros) em reuso na área de exposição e armazenamento de produtos.

3.7.2. As embalagens retornáveis (caixas plásticas e outras) devem estar em boas condições de conservação, limpas e higienizadas.

3.7.3. Os produtos armazenados na banca ou box não devem exceder a 20% do espaço da unidade comercial e devem ser mantidas em embalagens vedadas, resistentes a agentes contaminantes e ataque de pragas urbanas, mantidas sobre estrados, distante de paredes e teto, de modo que permita a limpeza das instalações e vistoria do local.

3.7.4. Os materiais de limpeza (produtos químicos, panos, vassouras), devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, asseio e devidamente guardados em locais próprios, fechados e exclusivos.

3.7.5. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser exclusivos para tal procedimento.

4. Referências:

4.1 Ministério da Saúde – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004.
4.2 Ministério da Saúde – Agencia Nacional de Vigilância – Portaria nº 326, de 30de julho de 1997.
4.3 Ministério da Saúde – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução Nº352, de 23 de dezembro de 2002.
4.4 Ministério da Saúde – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – Instrução Normativa Conjunta Nº9, de 12 de novembro de 2002.
4.5 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Portaria Nº368, de 04 de setembro de 1997.
4.6 Código de Saúde do Paraná - Lei nº13331, de 23 de novembro de 2001.