

## **SELEÇÃO DE PERMISSIONÁRIOS PARA FEIRA ORGANICA**

### **EDITAL DE REGULAMENTO**

O Município de Curitiba torna público que a Secretaria Municipal do Abastecimento, através da Diretoria das Unidades de Abastecimento, no uso de suas atribuições legais e o disposto na Portaria nº 044/2007, que regulamenta as atividades das Feiras Orgânicas estará disponibilizando Outorga de Permissão de Uso, destinados à comercialização, no varejo, de produtos orgânicos certificados.

O Edital de Regulamento assim se resume:

#### **1. OBJETO:**

Seleção de candidatos para OUTORGA DE PERMISSÃO DE USO, para ocupação e exploração de 22 (vinte e duas) unidades comerciais, constituídas de barracas/trailers padrão PMC. Endereços, atividades, dias das semanas e vagas disponíveis, **anexo I**.

#### **2. INSCRIÇÃO:**

Serão recebidas do dia 26 de julho de 2010 a 10 de agosto de 2010; das 08:30 às 11:30 e das 14:00 às 17:00;

Secretaria Municipal do Abastecimento  
Fone: (0XX41) 3350-3838/33503811  
Rua General Carneiro, 938 - 2º andar – sala 23.  
Bairro: Alto da Glória  
Curitiba – Paraná

Os interessados poderão obter o Edital de Regulamento, outras informações e esclarecimentos no endereço acima.

As dúvidas, informações ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital deverão ser dirimidos na Gerencia de Controle de Qualidade, mediante solicitação **por escrito**, no endereço antes mencionado ou via telefone **3350-3838 Nivaldo ou 3350-381 Georgina.**

#### **3. DOCUMENTAÇÃO:**

1. Preenchimento da Ficha de inscrição – **anexo II**
2. Cópia da Carteira de Identidade
3. Cópia do C.P.F.
4. Comprovante de endereço
5. Preenchimento da Ficha de Descrição de Atividade e Estrutura, para as atividades de alimentos prontos para consumo e alimentos processados – **anexo III**
6. Cópia do certificado de Produção Orgânica atualizado, com discriminação dos produtos que serão comercializados
7. Associações ou Cooperativas de Produtores deverão apresentar ata da eleição da última diretoria, registrada em cartório
8. Os candidatos às vagas de alimentos preparados para consumo (lanches) e alimentos processados deverão apresentar:
  - a) Licença Sanitária atualizada (local de manipulação);
  - b) Certificado de Produção Orgânica (local de manipulação);
  - c) Certificado do Curso para Manipuladores de Alimentos – para todos os manipuladores - realizado há menos de 24 meses; com no mínimo os tópicos exigidos pela DRC nº216/2004 da Anvisa – “Higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos”; Nome dos funcionários que atuarão nas feiras e certificado do Curso para Manipuladores de Alimentos;

9. Os candidatos para vagas de comercialização de pescados deverão apresentar:
  - a) Licença Sanitária atualizada (local de manipulação);
  - c) Certificado do Curso para Manipuladores de Alimentos – para todos os manipuladores - realizado há menos de 24 meses; com no mínimo os tópicos exigidos pela DRC nº216/2004 da Anvisa – “Higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos”;
10. Nome dos funcionários que atuarão nas feiras e certificado do Curso para Manipuladores de Alimentos;
11. Deverão tomar ciência que a comercialização dos pescados deverá ser realizada em trailer ou veículo refrigerado, conforme Portaria nº 02 de 26/02/2008 -
12. A inobservância ao disposto acarretará na exclusão do candidato.

#### **4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 4.1. Quando o candidato for permissionário desta Secretaria, somente poderá participar se não possuir faltas graves e nem débitos pendentes. Não serão aceitas, sob qualquer hipótese, inscrições de feirantes com taxas de uso de solo em atraso.
- 4.2. Não será permitida inscrição ou participação de funcionários da PMC ou da Administração Indireta.
- 4.3. Não será permitida a inscrição de mais de uma pessoa da mesma família que trabalhe com o mesmo produto.
- 4.4. A participação no presente importa na irrestrita aceitação das condições estabelecidas neste Edital, notadamente das condições gerais e particulares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo e do integral cumprimento do ajuste.

#### **5. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- 5.1. O processo de seleção será regido, coordenado e executado pela Secretaria Municipal de Abastecimento.
- 5.2. Será constituído de avaliação técnica ao local de produção de alimentos prontos para o consumo e processados, aferido por meio da aplicação de check list específico e com escore, para todos os candidatos. Para os candidatos permissionários também será avaliado o local de comercialização (check list com escore).
- 5.3 Será eliminatório e classificatório.
- 5.4. Todos os inscritos para ocupação de vagas serão submetidos a um processo de avaliação técnica.

#### **6. DOS CRITÉRIOS ELIMINATÓRIOS**

- 6.1. Na presente seleção, será julgado inabilitado o candidato que:
  - a) Deixar de atender alguma exigência constante no presente Edital de Regulamento;
  - b) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal;
  - c) Deixar de atender alguma exigência técnica ou administrativa constante deste Edital de Regulamento.
  - d) Não apresentar o Certificado de realização de Curso de Manipulação de Alimentos, realizado há menos de 24 meses; que poderá ser apresentado até o dia da visita ao local de produção;
  - e) Não obtiver escore igual ou maior que 60% no local de comercialização – **anexo IV**;
  - f) Não obtiver escore igual ou maior que 60% no local de produção - **anexo V**;
  - g) Não preencher a ficha de Descrição de Atividade e Estrutura, todos os campos (de forma legível, integralmente e sem rasura);
  - h) Não apresentar o cardápio de produtos que serão comercializados e suas composições, conforme **anexo III**;
  - i) Não estiver presente no local de produção conforme agendamento, impossibilitando a avaliação.

#### **Agendamento da visita técnica ao Local de Produção:**

Será disponibilizado em edital na Secretaria Municipal de Abastecimento, a partir do dia 13/08/2010, lista do agendamento da visita técnica aos locais de produção. Compete única e exclusivamente à comissão de avaliação o pré-agendamento da visita.

#### **7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO**

##### **Processo de avaliação técnica dos candidatos para os ramos de atividades de lanches, processados, panifícios**

1) **Etapa 1** – avaliação da Ficha de Descrição de Atividade e Estrutura

Caberá à comissão avaliar o cumprimento dos itens descritos no **anexo III**;

## **2) Etapa 2 – Avaliação do local de produção**

- 2.1.** A SMAB pré agendará visita ao local de manipulação e produção, para avaliação da estrutura física, armazenamento, procedimentos, higiene, manipuladores, transporte e outros;
- 2.2.** A avaliação do local de produção será realizada através de "check list" específico. O resultado deste check list dar-se-á através de escore, com a pontuação máxima de 100 pontos;
- 2.3.** O check list será formado por itens que irão compor a nota final classificatória do candidato. Será considerado apto a participar da seleção o candidato que obtiver o escore mínimo exigido de 60 pontos/60% ;
- 2.4.** Quando um item não for avaliado, porque não se aplica, a pontuação deste será dividida entre os demais itens que foram avaliados.

## **8. DOS CRITÉRIOS CLASSIFICATÓRIOS**

### **Requisitos básicos exigidos:**

- a- Ser aprovado nos processos de avaliação
- b- Cumprir as determinações deste

### **Da classificação final dos selecionados:**

- a) Para se obter a média serão considerados três (3) avaliação:
  - a.1. Avaliação do local de produção - específica para participação neste processo.
  - a.2. Avaliação do local de comercialização
  - a.3. Avaliação Ficha de Inscrição
- b) A cada notificação e ou penalidade constantes no histórico disciplinar do candidato (agosto de 2009 até a presente data) será decrescido 0,5 pontos da nota.
- c) Nota final – nota obtida na avaliação do local de produção, após subtrai-se os pontos do permissionário que tem penalidades e ou notificação.

**Fórmula: a-b= Nota final**

## **9. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

- a) O candidato com menor número de licenças nas feiras da SMAB existentes em seu nome, do cônjuge, companheiro ou parente de primeiro grau.
- b) O candidato com a licença mais antiga;

## **10. RESULTADO FINAL E ESCOLHA DA VAGA**

- a) A lista dos candidatos classificados, bem como os produtos autorizados, para ocupar as vagas será publicada em edital, disponível na Secretaria Municipal de Abastecimento, a partir do dia 20/08/2010, às 18hrs.
- b) A ocupação das barracas dar-se-á através de sorteio, com data a ser agendada pela Gerência de Controle de qualidade.

## **11. DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 1) Produtos de origem animal (carnes bovina, pescados, suína, aves e seus derivados; queijos, presuntos, mortadelas, salames, patês, etc.; mel e derivados; ovos e derivados; leite e derivados só poderão ser utilizados como ingredientes se apresentarem rotulagem e identificação de inspeção pelos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e/ou se tiverem sido adquiridos de estabelecimentos com licença sanitária vigente com apresentação da cópia do documento;
- 2) Os móveis de apoio, a serem utilizados nas bancas ou trailers, devem ser de material liso, impermeável e de fácil higienização;
- 3) Molhos e temperos deverão ser servidos em porção individual;
- 4) Todos os utensílios utilizados na consumação deverão ser descartáveis;
- 5) Todas as barracas/trailers deverão possuir ponto de água para higienização das mãos equipadas com sabonete líquido, papel toalha branco e lixeira com acionamento não manual, assim como pia para lavagem de utensílios;
- 6) Estrados e/ou prateleiras para o armazenamento dos produtos. Não será permitido o acondicionamento de alimentos realizado diretamente sobre o chão;

- 7) Todos os equipamentos utilizados (estufas, geladeiras, freezers) deverão estar em perfeito estado de higiene, conservação e funcionamento e possuir capacidade de armazenamento compatível com o volume de produtos a serem armazenados;
- 8) Os alimentos expostos à venda deverão estar armazenados em temperaturas adequadas – abaixo de 5°C ou acima de 60°C;
- 9) Todos os alimentos expostos à venda deverão estar protegidos da ação do consumidor, insetos, moscas, quaisquer sujidades e outros tipos de contaminação, sendo mantidos devidamente acondicionados em embalagens fechadas;
- 10) Todos os alimentos devem ser transportados, armazenados e expostos à venda protegidos de contaminação, sendo mantidos devidamente acondicionados em embalagens fechadas;
- 11) Os alimentos e embalagens deverão estar armazenados sobre estrados e ou prateleiras;
- 12) Todos os alimentos preparados deverão estar identificados, com no mínimo, nome do produto, datas de fabricação e validade;

## **12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 1) É de inteira responsabilidade do permissionário acompanhar todos os atos, editais e comunicados referentes à este processo.
- 2) Os permissionários serão comunicados do dia do início das Feiras quando a data estiver definida.
- 3) Dúvidas ou casos omissos serão analisados pela administração.

Curitiba, em 20 de julho de 2010.

**LUIZ DAMASO GUSI**

Departamento de Unidades de Abastecimento

**CELIA RICHTER ROSS**

Gerência de Controle de Qualidade

**EDITAL DE REGULAMENTO – nº 001/2010****ANEXO**

<b>Nº de Vagas</b>	<b>Atividade</b>	<b>Dia da semana</b>	<b>Horário</b>	<b>Endereço</b>
Uma	Lanche	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Praça Piazza San Marco – em frente à Rua da Cidadania de Santa Felicidade</b>
Uma	Pescado	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Praça Piazza San Marco – em frente à Rua da Cidadania de Santa Felicidade</b>
Uma	Alimentos Processados	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Praça Piazza San Marco - em frente à Rua da Cidadania de Santa Felicidade)</b>
Uma	Lanche	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Passeio Público - Rua Presidente Faria</b>
Uma	Lanche	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Rua Jorge Meyer Filho – Praça N. Sra. de Lourdes</b>
Uma	Pescado	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Rua Jorge Meyer Filho – Praça N. Sra. de Lourdes</b>
Uma	Lanche	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Praça da Ucrânia (Rua Capitão Souza Franco - Bigorriho)</b>
Uma	Pescados	Sábado	08:00 às 12:00	<b>Praça da Ucrânia (Rua Capitão Souza Franco - Bigorriho)</b>
Uma	Lanche	Terça feira	08:00 às 12:00	<b>Rua São Vicente de Paula – ao lado do Terminal de Ônibus – Campina do Siqueira</b>
Uma	Pescados	Terça feira	08:00 às 12:00	<b>Rua São Vicente de Paula – ao lado do Terminal de Ônibus – Campina do Siqueira</b>
Uma	Pescados	Terça feira	08:00 às 12:00	<b>Praça Prof. Hildegard Schmah – Entre as Ruas Calixto Razolini e Caetano Marchesini</b>
Uma	Lanche	Terça feira	08:00 às 12:00	<b>Praça Prof. Hildegard Schmah – Entre as Ruas Calixto Razolini e Caetano Marchesini</b>
Uma	Cereais/ processados	Terça feira	08:00 às 12:00	<b>Praça Prof. Hildegard Schmah – Entre as Ruas Calixto Razolini e Caetano Marchesini</b>
Uma	Lanche	Quarta feira	08:00 às 12:00	<b>Rua Saldanha da Gama - Praça do Expedicionário. agas</b>
Uma	Lanche	Quinta feira	08:00 às 12:00	<b>Praça São Paulo da Cruz – em frente à Igreja Bom Jesus - Cabral</b>
Uma	Pescado	Quinta feira	08:00 às 12:00	<b>Praça São Paulo da Cruz – em frente a Igreja do Bom Jesus -Cabral</b>
Uma	Panifício	Quinta feira	08:00 às 12:00	<b>Praça São Paulo da Cruz – em frente a Igreja do Bom Jesus -Cabral</b>
Uma	Processados	Quinta feira	08:00 às 12:00	<b>Praça São Paulo da Cruz – em frente a Igreja do Bom Jesus -Cabral “</b>
Seis	Hortifrutigranjeiros	Terça feira	08:00 às 12:00	<b>Praça Prof. Hildegard Schmah – Entre as Ruas Calixto Razolini e Caetano Marchesini</b>

