



## TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA

Pelo presente instrumento, o **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ**, por intermédio da 1ª Promotoria de Justiça do Consumidor de Belém, neste ato representado pela Promotora de Justiça Dra. Regiane Brito Coelho Ozanan, doravante designado **COMPROMITENTE**; de outro lado **RESTÔ DA MÁRCIA COMBU LTDA** inscrito no CNPJ sob o nº: 25.973.612-0001/91, localizado na Ilha do Combu, s/n, no município de Belém/PA, devidamente representado por **MARCILIANE CELIA BRÍGIDA EVANGELISTA**, brasileira, natural de Belém, empresária, com CPF sob o nº 859.553.102-15 e RG sob o nº 4758666-PC/PA, residente e domiciliado na Cidade Nova VI, Rua 14, nº 26, Ananindeua/Pa, telefone de contato: 91 98899-4596, e-mail: restodamarciacombu06@gmail.com, doravante denominado **COMPROMISSÁRIO(A)**, de outro lado, têm entre si justo e acertado o seguinte:

**CONSIDERANDO** que incumbe ao Ministério Público, como instrumento da Política Nacional das Relações de Consumo, assegurar o respeito aos direitos dos consumidores, nos termos dos art.129, inc. III, da Constituição Federal; Art. 5º, inciso XXXII e art.82, inciso I, da Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor- CDC);

**CONSIDERANDO** a necessidade de dotar toda a estrutura do estabelecimento comercial apropriada à prestação dos serviços de preparação (cozinha) e comercialização (demais espaços como espera, salão e banheiros) de alimentos, conforme o estabelecido na Lei das Edificações do Município de Belém/PA (Lei nº 7.400/1988);

**CONSIDERANDO** que o funcionamento de restaurantes depende de prévia vistoria no local, realizado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém/PA, conforme estabelece o artigo 10 do Código de Posturas do Município de Belém/PA (Lei nº 7.055/1977);

**CONSIDERANDO** a necessidade da higienização permanente de restaurantes, de forma a garantir segurança sanitária operacional contínua, conforme rol de situações listadas no artigo 39 do Código de Posturas do Município de Belém/PA (Lei nº 7.055/1977);

**CONSIDERANDO** que nos termos do Art. 7º, IX, da Lei 8.137/90, constitui crime contra as relações de consumo vender, ter em depósito para venda ou de qualquer forma entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias para o consumo;

**CONSIDERANDO** que nos termos do Art. 18 da Lei nº 8.078/90 são impróprios ao uso e consumo os produtos nocivos à vida ou à saúde, ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

**CONSIDERANDO** a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004- ANVISA que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e versa sobre a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população.

**CONSIDERANDO** que o Art. 225 da Constituição da República Federativa do Brasil prescreve que todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações;

**CONSIDERANDO** o Decreto do Estado do Pará nº 326 de 20/01/2012 que *estabelece requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de Açaí e Bacaba por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos;*

**CONSIDERANDO** que o descumprimento da legislação referente aos produtos de origem animal, no aspecto administrativo, sujeita o infrator às sanções de advertências quando primário e não tiver agido com dolo e má - fé, multa nos casos em que não estiver compreendido nesta última, apreensão ou condenação da matéria - prima, suspensão de atividades e interdição total ou parcial do estabelecimento quando da inexistência de condições higiênico- sanitárias adequadas; além do pagamento de indenização pelo dano moral coletivo causado, no aspecto cível.

## **RESOLVEM**



Celebrar o presente Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta, doravante denominado TERMO, com fundamento no art. 5º, § 6º, da Lei nº. 7.347, de 24 de julho de 1985 (Lei da Ação Civil Pública), alterado pelo art. 113, § 6º, da Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), de conformidade com as cláusulas e condições que seguem.

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO**

Este **TERMO** tem como objeto a regularização por parte da **COMPROMISSÁRIA** para sanar as deficiências apontadas no **RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA Nº 1002/2022** realizado pelo Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS**

Em ajuste de conduta inquinada, obriga-se a compromissária a adotar as medidas a seguir descritas:

##### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA:**

Obriga-se a **COMPROMISSÁRIA** a realizar nos prazos descritos abaixo:

##### **I- PRAZO IMEDIATO**

- I. 1. O estabelecimento só poderá adquirir produtos de origem animal (pescado, aves carne bovina, suína, leite e derivados, ovos, mel ou outros) e vegetal (tucupí, goma, farinha de tapioca e polpa de frutas) devidamente registrados nos órgãos competentes: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA) e no Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);
- I. 2 O açaí ofertado para os clientes deverá ser procedente de estabelecimentos registrados na Vigilância Sanitária de Belém;
- I. 3. Os estabelecimentos que beneficiarem o açaí deverão apresentar licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária de Belém;
- I. 4. Apresentar Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal de Belém;
- I. 5. Retirar todos os materiais em desuso e estranhos à manipulação de alimentos acumulados na cozinha e na área externa;

- I. 6. Não utilizar no preparo das refeições alimentos impróprios para o consumo humano, ou seja, com os caracteres sensoriais (cor, odor e aparência) alteradas;
- I. 7. Manter as instalações da área de manipulação de alimentos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;
- I. 8. Acondicionar corretamente os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos e talheres, bem como os usados na manipulação dos alimentos em local protegido;
- I. 9. Apresentar carteira de saúde e de manipulador de alimentos de todos os colaboradores e diaristas;
- I. 10. Apresentar o certificado de controle de Pragas;
- I. 11. Armazenar os alimentos perecíveis em freezers / refrigerador separados por categoria de alimentos em embalagens adequadas e identificadas;
- I. 12. Não armazenar alimentos preparados com alimentos crus;
- I. 13. Não utilizar embalagem de produtos químicos, caixa de ovo, baldes de margarina, garrafas Pet's ou outros no preparo das refeições;
- I. 14. Substituir o óleo usado para realizar fritura sendo substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;
- I. 15. Durante a preparação dos alimentos deverão ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada;
- I. 16. Adquirir produtos de limpeza adequados, conforme descrito no Manual de Boas Práticas e Fabricação.

## **II- PRAZO DE 30 DIAS.**

- II. 1. Substituir todos dos equipamentos oxidados, móveis de madeira e outros equipamentos de material que facilite a limpeza;
- II. 2. Substituir utensílios de madeira, amassados, oxidados, tábuas de corte sujas e com rugosidades;
- II. 3. Os manipuladores de alimentos durante a manipulação, preparo e distribuição das refeições deverão usar uniformes completo e equipamento de proteção individual compatível com a atividade;
- II.4. Os uniformes deverão ser lavados e acondicionados no estabelecimento;
- II.5. Armazenar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade;

II.6. Adquirir recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos para a área de recreação e manipulação de alimentos;

II.7. Realizar o acondicionamento dos resíduos em coletores fechado em um espaço isolado da área de preparação/armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

### III - PRAZO DE 60 DIAS.

III.1. Instalar na cozinha lavatórios dotado de: sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual.

### IV - PRAZO DE 90 DIAS

IV. 1. Contados a partir da divulgação do Termo de Referências que será elaborado pela Vigilância Sanitária Municipal, conforme Recomendação nº 006/2022 do Ministério Público (cujo prazo para a Vigilância Sanitária apresentar ao Ministério Público se encerrará em 07/12/2022), deverá a COMPROMISSÁRIA apresentar o projeto executivo de reformas/adequações e submeter à Vigilância Sanitária para aprovação. O prazo para a COMPROMISSÁRIA apresentar o projeto executivo se encerrará em 07/03/2022.

### V – PRAZO DE 240 DIAS

Executar o projeto executivo de reformas/adequações **depois de devidamente aprovado pela Vigilância Sanitária.**

### CLÁUSULA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO TAC

O presente Termo de Ajustamento de Conduta será levado ao conhecimento do GATI/ CAOTEC do Ministério Público do Estado do Pará e Vigilância Sanitária Municipal de Belém para que estes fiscalizem o cumprimento das subcláusulas.

### CLÁUSULA QUARTA – DAS PENALIDADES PELO DESCUMPRIMENTO DOS COMPROMISSOS AVENÇADOS.

Transcorridos os prazos estipulados na subcláusula primeira, será requisitada a inspeção no local pelo **COMPROMITENTE** aos órgãos competentes, podendo essa inspeção ser realizada pela VISA ou pelos Técnicos do Ministério Público Estadual.

Sendo constatado o descumprimento dos prazos, isolados ou cumulados, o(a) compromissário (a) será penalizado (a) com multa diária de R\$ **500,00 (quinhentos reais)**, que será revertida para o fundo de Reaparelhamento do Ministério Público do Estado do Pará, cujo depósito deve ser realizado no banco do Estado do Pará (BAMPARÁ), Agência 028, conta corrente nº 180.170-8, conforme Recomendação do Procurador Geral de Justiça do Estado do Pará por meio do Ofício Circular nº018/MP/PGJ de 19/09/2007.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO FORO**

As partes elegem o foro de Belém /PA competente para dirimir eventuais conflitos decorrentes do presente TERMO.

Estando as partes ajustadas e acordadas, alertadas para a validade do presente TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA como título executivo, nos termos que dispõe o art. 5º, § 6º, da Lei 7.347/85, vai o presente devidamente assinado pelos seus representantes, para que assim produza seus jurídicos e legais efeitos.

Belém (PA), 25 de outubro de 2022.

**REGIANE BRITO COELHO OZANAN**

1º Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício.

**RESTÔ DA MÁRCIA COMBU LTDA**

CPF: 859.553.102-15

Compromissário (a)

**TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA**

Pelo presente instrumento, o **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ**, por intermédio da 1ª Promotoria de Justiça do Consumidor de Belém, neste ato representado pela Promotora de Justiça Dra. Regiane Brito Coelho Ozanan, doravante designado **COMPROMITENTE**; de outro lado **RESTÓ DA MÁRCIA COMBU LTDA** inscrito no CNPJ sob o nº: 25.973.612-0001/91, localizado na Ilha do Combu, s/n, no município de Belém/PA, devidamente representado por **MARCILIANE CELIA BRÍGIDA EVANGELISTA**, brasileira, natural de Belém, empresária, com CPF sob o nº 859.553.102-15 e RG sob o nº 4758666-PC/PA, residente e domiciliado na Cidade Nova VI, Rua 14, nº 26, Ananindeua/Pa, telefone de contato: 91 98899-4596, e-mail: restodamarciacombu06@gmail.com, doravante denominado **COMPROMISSÁRIO(A)**, de outro lado, têm entre si justo e acertado o seguinte:

**CONSIDERANDO** que incumbe ao Ministério Público, como instrumento da Política Nacional das Relações de Consumo, assegurar o respeito aos direitos dos consumidores, nos termos dos art.129, inc. III, da Constituição Federal; Art. 5º, inciso XXXII e art.82, inciso I, da Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor- CDC);

**CONSIDERANDO** que os prazos pactuados no TAC formalizado nos autos já se encontram vencidos; **CONSIDERANDO** as informações prestadas pela Requerida em audiência datada de 28.02.2024, informando que regularizou todas as pendências apontadas pelo GATI/MPPA em vistoria realizada anteriormente, com exceção da instalação de telas nas janelas e porta, aquisição de lixeira com pedal e pia exclusiva para utilização pelos manipulares. **CONSIDERANDO** que a Requerida vem cumprindo o TAC firmado nos autos e solicitou a dilação do prazo para concluir esse trabalho.

**RESOLVEM:**

Celebrar o presente ADITAMENTO ao Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta, com fundamento no art. 5º, & 6º, da Lei nº. 7.347, de 24 de julho de 1985 (Lei da Ação Civil Pública), alterado pelo art. 113, 5º, da Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), de conformidade com as cláusulas e condições que seguem .



**CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO**

Este **TERMO** tem como objeto a regularização por parte da **COMPROMISSÁRIA** para sanar as deficiências apontadas no **RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA Nº 875/2024** realizado pelo Grupo de Apoio Técnico Interdisciplinar do Ministério Público do Estado do Pará.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS**

Em ajuste de conduta inquinada, obriga-se a compromissária a adotar as medidas a seguir descritas:

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA:**

Obriga-se a **COMPROMISSÁRIA** a realizar nos prazos descritos abaixo:

**I. PRAZO IMEDIATO**

- I. 1. Apresentar o certificado de capacitação dos manipuladores de açaí na casa do Açaí.
- I. 2. O Açaí ofertado para os clientes deverá ser manipulado de acordo com o que preconiza o Decreto Estadual 326/2012.
- I. 3. A vigilância deverá realizar vistoria no estabelecimento e na Manipulação do Açaí.
- I. 4. Retirar todos os materiais em desuso e estranhos à manipulação de alimentos acumulados na cozinha e na área externa;
- I. 5. Não utilizar no preparo das refeições alimentos impróprios para o consumo humano, ou seja, com os caracteres sensoriais (cor, odor e aparência) alteradas;
- I. 6. Manter as instalações da área de manipulação de alimentos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;
- I. 7. Acondicionar corretamente os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos e talheres, bem como os usados na manipulação dos alimentos em local protegido;
- I. 8. Apresentar carteira de saúde e de manipulador de alimentos de todos os colaboradores e diaristas;
- I. 9. Substituir o óleo usado para realizar fritura sendo substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;



- I. 10. A Manipulação de alimentos deverá ocorrer conforme descrito no Manual de Boas Práticas de fabricação apresentado pelo estabelecimento.
- I. 11. Adquirir produtos de limpeza adequados, conforme descrito no Manual de Boas Práticas e Fabricação.
- I. 12. Atualizar o manual de boas práticas conforme a realidade do estabelecimento.
- I. 13. Apresentar os relatórios realizados pelo responsável técnico do estabelecimento.
- I. 14. Os manipuladores de alimentos durante a manipulação, preparo e distribuição das refeições deverão usar uniformes completo e equipamento de proteção individual compatível com a atividade;
- I. 15. Os uniformes deverão ser lavados e acondicionados no estabelecimento;
- I. 16. Armazenar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade;
- I. 17. Adquirir recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos para a área de recreação e manipulação de alimentos;
- I.18. Realizar o acondicionamento dos resíduos em coletores fechado em um espaço isolado da área de preparação/armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- I.19. Apresentar Relatório Técnico elaborado pelo Técnico responsável pela elaboração do manual de Boas Práticas de Fabricação;
- I.20. Instalar na cozinha lavatórios dotado de: sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual.

## II- PRAZO DE 30 DIAS.

- II. 1. Substituir todos dos equipamentos oxidados, móveis de madeira e outros equipamentos de material que facilite a limpeza;
- II. 2. Substituir utensílios de madeira, amassados, oxidados, tábuas de corte sujas e com rugosidades;

## III - PRAZO DE 90 DIAS

- III. 1. Contados a partir da divulgação do Termo de Referências que será elaborado pela Vigilância Sanitária Municipal, conforme Recomendação nº 006/2022 do Ministério

Público, deverá a COMPROMISSÁRIA apresentar o projeto executivo de reformas/adequações e submeter à Vigilância Sanitária para aprovação.

III. 2. Apresentar Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal de Belém;

III. 3 Telar os ambientes para evitar a entrada de animais;

#### IV – PRAZO DE 240 DIAS

Executar o projeto executivo de reformas/adequações **depois de devidamente aprovado pela Vigilância Sanitária.**

**SUBCLAUSULA SEGUNDA - DA MANUTENÇÃO DAS DEMAIS CLÁUSULAS DO TAC FIRMADOS NOS AUTOS.** As partes reconhecem a validade e vigência das demais cláusulas firmadas no TAC originário.

Belém (PA), 05 de agosto de 2024.



**MARIELA CORRÊA HAGE**

1º Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício.



**RESTO DA MÁRCIA COMBU LTDA**

CPF: 859.553.102-15

Compromissário (a)