

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 **FAROL DA ILHA** inscrito no CNPJ sob o nº: 36.361.030/0001-70, localizado na Ilha do Combu, s/n, no município de Belém/PA, devidamente representado por **ANALICE GOMES DA MOTA**, brasileira, natural de Belém, empresária, com CPF sob o nº 683.276.682-34 e RG sob o nº 3207389 – SSP/PA, residente e domiciliado na Ilha do Combu, Igarapé Periquitaquara, s/n, furo do paciência, telefone de contato: 91-988055425, e-mail: analice2014@hotmail.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 1065/2022** 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 (tucupi, 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 utensílios de madeira, amassados, oxidados, tábuas de corte sujas e com rugosidades;
- II. 2. 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.3. Armazenar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade;
- II.4. 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;

III - PRAZO DE 90 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.

III.2 Substituir todos dos equipamentos oxidados, móveis de madeira e outros equipamentos por material que facilite a limpeza;

III.3 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.

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 revestida para o fundo de Reparcelamento do Ministério Público do Estado do Pará, cujo depósito deve ser realizado no banco do Estado do Pará (BANPARÁ), 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 CONDUITA 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), 17 de novembro de 2022.

REGIANE BRITO COELHO OZANAN

1º Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício.

Analice Gomes da Mota

ANALICE GOMES DA MOTA

CPF:

Compromissário (a)

PROMOTORIA DE JUSTIÇA DO CONSUMIDOR/BELÉM
LISTA DOS PRESENTES – 17/11/2022
Audiência extrajudicial. Referência

Procedimento Administrativo nº 000072-11/1/2021
Farol da Ilha
(INÍCIO: 09h00)

	NOME	EMPRESA/ÓRGÃO	TELEFONE	EMAIL
1.	Regiane B. e. Gouveia	MP/PA	98455.5663	regiane@mp.pa.br
2.	Analice Gomes da Costa	Farol da Ilha	988055425	analice.2014@hotmail.com
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				



TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA
1º ADITAMENTO AO TAC

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. MARIELA CORRÊA HAGE**, doravante designado **COMPROMITENTE**; de outro lado de outro lado **FAROL DA ILHA (microempresa)** inscrito no CNPJ sob o nº: 3636103000170, localizado na Ilha do Combu, no município de Belém/PA, CEP: X, devidamente representado por **DANIELLA ARAÚJO DOS SANTOS**, brasileira, empresária com CPF sob o nº 972.105.872-68, e RG sob o nº 5006917 PC/PA, residente e domiciliada na Ilha do Combu, telefone de contato: (91) 993529456, e-mail: daniellaaraujodosantossantos@gmail.com, e por **JOSILENE DO SOCORRO PEREIRA OLIVEIRA**, brasileira, empresária com o CPF sob o nº 804286732-87, e RG sob o nº 4763880, telefone de contato: (91) 993367753, doravante denominadas **COMPROMISSÁRIAS**, de outro lado, têm entre si justo e acertado o seguinte:

COMPROMISSÁRIAS, de outro lado, têm entre si justo e acertado o seguinte:

CONSIDERANDO que os prazos pactuados no TAC formalizado nos autos já se encontram vencidos;

CONSIDERANDO as informações prestadas pela Requeridas em audiência datada de 05.06.2024, informaram que cumpriram a maioria das inconsistências informadas pelo GATI/MPPA em vistoria realizada anteriormente

CONSIDERANDO que as Requeridas vêm cumprindo o TAC firmado nos autos e solicitaram 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, § 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

1

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS COMPROMISSOS

Em ADITAMENTO ao TAC firmado nos autos, obrigam-se as compromissárias a adotar as medidas a seguir descritas:

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DAS COMPROMISSÁRIAS:

Obrigam-se a **COMPROMISSÁRIAS** a realizar nos prazos descritos abaixo:

I- PRAZO IMEDIATO

I.1 Retirar todos os materiais em desuso e estranhos à manipulação de alimentos acumulados na cozinha e na área externa;

I.2 Não utilizar no preparo das refeições alimentos impróprios para o consumo humano, ou seja, com os caracteres sensoriais (cor, odor e aparência) alteradas;

II- PRAZO de 30 dias.

II 1. Apresentar Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal de Belém;

II.2. Manter as instalações da área de manipulação de alimentos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;

II.3. 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;

II.4. Apresentar o certificado de Controle de Pragas;

II.5. Durante a preparação dos alimentos deverão ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada

II.6. Deverá a **COMPROMISSÁRIA** apresentar o **projeto executivo** de reformas/adequações e **submeter à Vigilância Sanitária** para aprovação.

III. PRAZO de 90 dias.

III. 1 Executar o projeto executivo de reformas/adequações **depois de devidamente aprovado pela Vigilância Sanitária.**

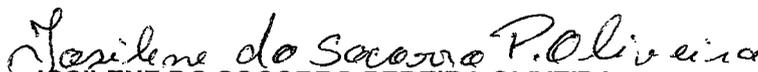
**SUBCLÁUSULA SEGUNDA – DA MANUTENÇÃO DAS DEMAIS CLÁUSULAS DO TAC
FIRMADOS NOS AUTOS**

As partes reconhecem a validade e vigência das demais cláusulas firmadas no TAC originário.

Belém (PA), 05 de junho de 2024.



MARIELA CORRÊA HAGE
1º Promotora de Justiça do Consumidor, em exercício.



JOSILENE DO SOCORRO PEREIRA OLIVEIRA
CPF: 804.286.732-87
Compromissário (a)



DANIELLA ARAUJO DOS SANTOS
CPF: 972.105.872-68
Compromissário (a)