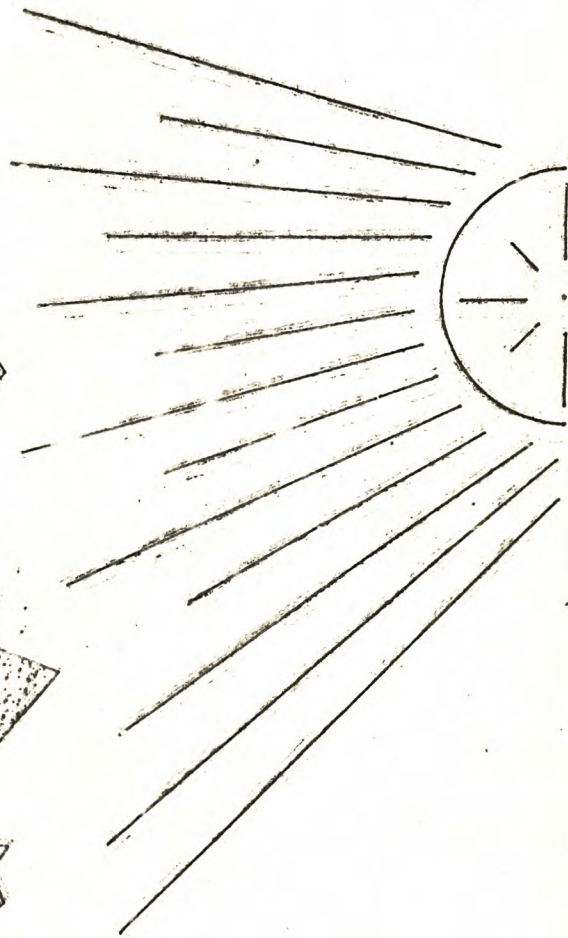


Programa Integrado de Desenvolvimento



ASPLA
BIBLIOTECA

083.97
T.P.

ESTADO DO TOCANTINS

GOVERNO SIQUEIRA CAMPOS

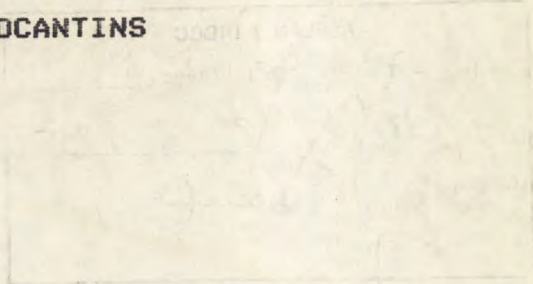
1990

061.43(111)
T631 X
E+2

SECRETARIA DO PLANEJAMENTO
E MEIO AMBIENTE
BIBLIOTECA

Programa
Integrado de
Desenvolvimento

ESTADO DO TOCANTINS



PROJETO PARA IMPLANTAÇÃO DE FEIRAS E ÁREAS DE LAZER URBANIZADAS -
II.

PROGRAMA INTEGRADO DE DESENVOLVIMENTO

- JANEIRO 1990 -

SECRETARIA DO PLANEJAMENTO
E MEIO AMBIENTE
BIBLIOTECA

JOSÉ WILSON SIQUEIRA CAMPOS

GOVERNADOR DO ESTADO

JOSÉ JAMIL FERNANDES MARTINS

SECRETÁRIO DE PLANEJAMENTO E COORDENAÇÃO GERAL

EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Alexandre Testa Acampora - Seplan

Joacy Pereira da Silva - Seplan

Ana Carolina Rodrigues Vale e Almeida - Sec. Saúde

Maria Botelho Marques - Seplan

Ailton Parente Araújo - Seplan

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	1
2. OBJETIVOS.....	2
2.1 OBJETIVO GERAL.....	2
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
3. JUSTIFICATIVA.....	3
4. ORGÃO EXECUTOR.....	3
5. META.....	4
6. ESTRATÉGIA DE AÇÃO.....	6
7. NORMAS OFICIAIS PARA O COMÉRCIO EM FEIRAS LIVRES.....	7
8. ORÇAMENTO.....	12
9. ANEXOS.....	15

1. APRESENTAÇÃO

A conclusão do projeto de Feiras e Áreas de Lazer Urbanizadas é parte integrante do Programa Integrado de Desenvolvimento.

O Projeto se caracteriza por conjugar dois objetivos. A saber: favorecer as atividades de comercialização da Produção de Pequenos Agricultores e instituir espaços de lazer e prática de esportes.

Pretende com esta proposta concluir as obras de Feiras e Áreas de Lazer, nos municípios beneficiados, de acordo com os projetos iniciados em 1989.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

- Proporcionar a comunidade beneficiada condições para a comercialização de produtos e a prática de esportes e lazer.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Eliminar a intermediação na comercialização de produtos artesanais, agrícolas e hortigranjeiros.
- Instituir áreas destinadas ao comércio da produção de pequenos agricultores.
- Facilitar o intercâmbio de informações entre os produtores.
- Favorecer a socialização das comunidades pela implantação de espaços de lazer urbanizados.
- Propiciar e difundir práticas esportivas nas comunidades.

3. JUSTIFICATIVA

A comercialização informal de produtos agrícolas, hortigranjeiros e artesanais favorecem a especulação e fortalece a presença do intermediário, contribuindo para a elevação do preço das mercadorias e conseqüente baixa remuneração dos produtores.

O fator que mais enseja a intermediação no processo de comercialização de produtos agrícolas é a falta de espaço físico adequado nas cidades acessível aos pequenos produtos rurais.

Por outro lado, a maioria das cidades Tocantinenses não possuem áreas adequadas para a prática de esportes e atividades de lazer.

A conclusão e urbanização das feiras e áreas de lazer apresenta-se como solução simultânea para esses dois problemas.

Essa situação justifica o imediato termino das obras ora iniciadas, que por falta de recursos financeiros foram paralisadas. Por se tratar de uma antiga reivindicação da comunidade local, faz-se necessário o apoio financeiro para a conclusão do projeto.

4. ORGÃO EXECUTOR

Secretaria de Planejamento/ Prefeituras

5. META/LOCALIZAÇÃO

- Conclusão de 2 feiras e áreas de lazer urbanizadas, nos seguintes municípios:

1 - Araguaina

2 - Arraias

6. ESTRATÉGIA DE AÇÃO

A conclusão das feiras e áreas de lazer urbanizadas será efetivada a partir da assinatura de acordo jurídico ou convênio entre as Prefeituras e a Secretaria de Estado de Planejamento e Coordenação Geral, que repassará os recursos para a conclusão da obra prevista.

As características físicas de urbanização seguem o modelo da planta padrão descrita em anexo a este projeto. A área a ser construída está dimensionada em 720 m². A cobertura, de estrutura metálica, abrange 720 m². O projeto arquitetônico prevê ainda, a instalação de um palco, quadra polivalente, dois banheiros e um depósito.

As Prefeituras procederão ao cadastramento dos produtores interessados em estabelecer barracas no espaço da feira, os beneficiários serão selecionados a partir dos critérios de renda familiar média, número de dependentes e tipo de produto.

A prefeitura expedirá os alvarás e licenças de comercialização e realizará fiscalização periódica durante a realização das feiras.

As atividades de lazer formais terão licença específica e obedecerão a um calendário pré-fixado. As atividades de lazer informais poderão ser desenvolvidas em todos os horários livres do calendário fixado.

O calendário de atividades deve constar num cartaz afixado na área da feira. Os horários livres devem ser conhecidos por todas as comunidades.

7. NORMAS OFICIAIS PARA O COMÉRCIO EM FEIRAS LIVRES

DO COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE AMBULANTES E FEIRAS LIVRES

A comercialização de gêneros alimentícios realizada nos logradouros públicos, e domiciliados em feiras-livres, festividades e outros locais e modalidades atendem a hábitos e necessidades da população. É tolerada desde que observadas, no que lhes forem aplicáveis, as exigências deste Código, devendo ainda ser observadas as seguintes exigências:

- I - as licenças fornecidas pelo órgão sanitário competente, para as modalidades de comercialização previstas nesta Seção, serão sempre a título de exceção e com menção de natureza e tipos dos gêneros alimentícios;
- II - as licenças sanitárias para ambulantes e feirantes são pessoais e intrasferíveis, devendo constar nelas, também, o endereço do local onde guarde as mercadorias e o veículo, se for o caso;
- III - as autoridades municipais não concederão licença aos interessados sem comprovação de se acharem previamente licenciados pelo órgão sanitário competente;
- IV - a autoridade sanitária, tendo em conta as características ambientais e sociais de determinados locais, poderá proibir nos mesmos as modalidades de comercialização, toleradas nesta Seção;
- V - todos os implementos devem ser previamente vistoriados pela autoridade sanitária, inclusive o local de guarda das mercadorias e do veículo, se for o caso.

Os implementos para o comércio ambulante ou as feiras poderão ser:

- I - veículos, motorizados ou não;
- II - tabuleiros, mesas e estribos;
- III - pequenos recipientes isotérmicos;

§1º - Os implementos não podem contrariar disposições das posturas municipais.

§29 - Os implementos não podem ser utilizados para o transporte, guarda ou depósito de objetos ou mercadorias estranhas ao comércio licenciado.

§30 - Os implementos devem estar construídos ou dispostos de modo a não permitir a guarda, depósito ou exposição de alimentos, utensílios e recipientes a menos de 40,00 M (quarenta metros) do pavimento.

§40 - As superfícies dos dispositivos para guarda, depósito e exposição, quando a natureza do alimento não exigir um revestimento fino, resistente, impermeável, não absorventes e não corrosíveis, devem estar perfeitamente pintadas com tinta inócua e de cores claras, permitindo-se, no caso de feirantes, a critério da autoridade sanitária competente, a substituição do material de revestimento ou pintura por toalhas de plástico ou tecido.

O local onde estaciona o ambulante ou feirante deve ser mantido em perfeita condições de limpeza.

Parágrafo Único - Os ambulantes, feirantes e outros devem portar ou instalar, conforme o caso, recipientes para recolhimento dos resíduos.

As infrações aos dispositivos desta Seção serão punidas, quando se tratar de alimento, com sua imediata inutilização, ou quando se tratar de veículo com a apreensão dos equipamentos e utensílios, sem prejuízo das demais penalidades aplicáveis.

Os comércios de gêneros alimentícios dos ambulantes e das feiras-livres terão, obrigatoriamente, pegadouros ou equivalentes, quando estes se fizerem necessárias em virtude da modalidade do comércio.

Os ambulantes e feirantes, que por repetidas vezes cometerem quaisquer infrações previstas neste Código e em suas normas técnicas e especiais, terão suas licenças cassadas, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis, devendo a medida ser comunicada incontinentemente ao setor competente do poder público municipal a fim de que este assegure o fiel cumprimento da medida.

No comércio ambulante somente é tolerada a venda de alimentos que não oferecem perigo ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, e que não contrariam proibição expressa das posturas municipais.

É tolerada a venda ambulante de:

I - frutas e hortaliças;

II - sorvetes, refrescos e refrigerantes;

- III - balas, caramelos, gomas de mascar e seus similares; bombons, chocolates em tabletes e similares; biscoitos e produtos de confeitarias, exceto os recheados com ovos;
- IV - outros alimentos de consumo imediato. Desde de que higiênicamente preparados e assim conservados e vendidos, a critério do órgão sanitário competente.

§1º - As verduras e frutas rasteiras devem ter sido adquiridas em fontes aprovadas pela autoridade sanitária competente, sendo proibidas a venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto as que não possam ser ingeridas sem prévia cocção.

§2º - Os demais produtos alimentícios devem ser dados ao consumo adicionados por unidades de peso ou quantidade, e em invólucros, pacotes ou vasilhames originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais, devidamente comprovadas as suas procedências.

A distribuição, fracionamento e venda, consumo imediato de produtos alimentícios e especialmente bebidas, tais como refrigerantes, café e outras, acondicionadas em pequenos recipientes e/ou em caixas, isotérmicos ou não, e desde de que portáteis, somente é permitido no interior de edifícios de escritórios, nos locais de banho e recreação, bem como no interior das praças de esportes.

A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches "expressos", são tolerados desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

- I - Realizar-se em veículos motorizados ou não com espaço interno suficiente para permanência do manipulador, providos de reservatórios para adequado suprimento de água corrente, instalação de copa-cozinha e balcão de servir;
- II - O compartimento do condutor, quando for o caso, seja isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
- III - Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis e descartados após uma única serventia;

- IV - Os alimentos, substâncias ou insumos e outros, serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
- V - Os alimentos potencialmente perigosos guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mante-los nas temperaturas exigidas neste Código.
- VI - Serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene mediante frequentes lavagens com água correntes e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada;
- VII - Serem as mãos dos manipuladores mantidas asseadas lavadas frequentemente, não podendo entrar em contacto com dinheiro.

§1º - São admitidos outros tipos de instalações ambulantes para os fins deste artigo, desde que operem de modo a evitar o contato manual com os alimentos, a critério do órgão sanitário competente.

§2º - Aplicam-se, na modalidade de comercialização de que trata este artigo, no que for admissível, as demais disposições deste Código relativas aos estabelecimentos de confecção e/ou de servir refeições, podendo a Secretaria de Saúde, quando houver necessidade, expedir Normas Técnicas Especiais Complementares.

Todos os alimentos à venda nas feiras-livres devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outros intempéries, ficando terminantemente proibidos tê-los colocados diretamente sobre o solo.

Nas feiras livres é permitido vender alimentos "in-natura" e produtos oriundos de estabelecimentos comerciais ou industriais, observadas as demais disposições deste código as seguintes exigências:

- I - as verduras e frutas rasteiras devem ter sido adquiridas em fontes aprovadas pela autoridade sanitária competente;
- II - devem ser mantidos refrigerados ou congelados, nas temperaturas exigidas por este Código, respectivamente, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;
- III - devem ser restringidos, ao máximo, o manuseio dos alimentos;

- IV - os produtos alimentícios e bebidas devem ser mantidos e vendidos, tanto quanto possível, acondicionados por unidades de peso e quantidades, em invólucros, pacotes ou vasilhames originais invioláveis dos estabelecimentos comerciais e industriais, devidamente comprovada a sua procedência, sendo permitido o seu fracionamento a critério da autoridade sanitária;
- V - os derivados comestíveis de origem animal devem estar devidamente acondicionados e rotulados pelo estabelecimento industrial, sendo expressamente proibido o seu fracionamento em porções com peso inferior a 200 g (duzentos gramas).

§1º - É proibido o depósito ou venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto o fracionamento das que para seu consumo exigem cocção prévia.

§2º - A comercialização do pescado é tolerada desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição das mercadorias nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, sendo proibido, no local, a descamação, esfolia e evisceração ou qualquer outro tipo de fracionamento, observadas ainda as demais exigências regulamentares.

- A venda de aves vivas será feita com a observância dos dispositivos deste Código.

- As bancas, além das demais disposições deste Código que lhes forem aplicáveis, obedecerão as disposições das posturas municipais e mais as seguintes:

- I - serem dotadas de cobertura, preferentemente toldos de lona, para proteção dos alimentos dos raios solares;
- II - serem mantidos em perfeita higiene;
- III - serem forradas em aço inoxidável, quando servirem ao comércio de derivados de carne e pescado em geral;

8. ORÇAMENTO

ÍTEM	DESCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANT.	P. UNIT.	SUB-TOTAL	TOTAL
1	SERVIÇOS PRELIMINARES					
1.1	Limpeza do Terreno	m ²	840,00	2,25	1.890,00	
1.2	Terraplanagem	Vb	01	4.860,00	4.860,00	
1.3	Locação da Obra	m ²	720,00	3,15	2.268,00	
1.4	Placa da Obra	m ²	09	450,00	4.050,00	
1.5	Aterramento	Vb	01	6.048,00	6.048,00	19.116,00
2	FUNDAÇÃO					
2.1	Escavação Manual	m ³	3,00	262,50	787,50	
2.2	Apiloamento de Aterro	m ²	720,00	3,65	2.628,00	
2.3	Fundação núcleo Serviço	Vb	01	11.250,00	11.250,00	
2.4	Fundação de Pilares	Un	14	2.005,71	28.080,00	42.745,50
3	ALVENARIA					
3.1	Tijolo Comum 1/2	m ²	190,00	89,05	16.920,00	
3.2	Vergo em concreto armado	m ³	0,090	2.250,00	202,50	17.122,50
4	PAVIMENTAÇÃO					
4.1	Contra-piso	m ²	720,00	141,37	101.790,00	
4.2	Cimentado liso	m ²	720,00	39,00	28.080,00	129.870,00
5	FURRO					
5.1	Chapisco	m ²	40,00	31,50	1.260,00	1.260,00

ÍTEM	DESCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANT.	P. UNIT.	SUB-TOTAL	TOTAL
6	REVESTIMENTO					
6.1	Reboco Bolseado	m ²	180,00	31,40	5.652,00	
6.2	Barra Lisa Cim. Queimado	m ²	42,00	53,82	2.260,80	7.912,80
7	ESQUADRIAS					
7.1	Esquadrias Metálicas	m ²	2,50	846,44	2.116,12	
7.2	Porta Lisa Completa 80 x 2.10	Un	3,00	1.002,37	3.007,12	
7.3	Porta Lisa Completa 60 x 1.80	Un	6,00	1.002,37	6.014,26	11.137,50
8	VIDROS					
8.1	Vidro Fantasia	m ²	2,50	360,80	902,00	902,00
9	PINTURA					
9.1	Tinta PVA	m ²	400	36,47	14.590,08	
9.2	Verniz	m ²	60	32,18	1.931,04	
9.3	Esmalte Sintético	Vb	01	---	2.145,60	
9.4	Vedador ou Similar	m ²	40	69,73	2.789,28	21.456,00
10	INSTALAÇÕES					
10.1	Hidráulica	Vb	01	23.760,00	23.760,00	
10.2	Elétrica	Vb	01	51.480,00	51.480,00	
10.3	Sanitária	Vb	01	23.760,00	23.760,00	99.000,00
11	DIVERSOS					
11.1	Estruturas Met./Cobertura	Vb	01	527.400,00	527.400,00	
11.2	Traves	Vb	01	1.800,00	1.800,00	529.200,00
TOTAL GERAL						879.722,30

Obs. Obras concluídas em 1989

Fundação de núcleo de serviço.....	NCZ\$	28.000,00
Fundação de pilares.....	NCZ\$	48.000,00
Aterramento.....	NCZ\$	15.000,00
Total das obras concluídas.....	NCZ\$	91.000,00

Custo Total de conclusão do Projeto

01 Feira.....	NCZ\$	879.722,30
01 Feira.....		80.326,73 BTN's
02 Feiras.....	NCZ\$	1.759.444,60
02 Feiras.....		160.653,46 BTN's

BTN Janeiro 90 = 10.9518

9. ANEXOS

200

150

SECRETARIA DO PLANEJAMENTO
E MEIO AMBIENTE
BIBLIOTECA

ASPLAN / EMBIOC
BIBLIOTECA

