



Câmara Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

REQUERIMENTO Nº 023/2017

Requer da Prefeita Municipal informações quanto à possibilidade da implantação de restaurantes públicos populares, conforme especifica:

Senhor Presidente:

O(s) Vereador(es) abaixo assinado(s) requer(em) a Vossa Excelência, ouvida a Casa, o envio de expediente à Excelentíssima Senhora Inês Weizemann dos Santos, Prefeita Municipal Interina de Foz do Iguaçu, solicitando que se digne encaminhar à esta Casa de Leis, dentro do prazo legal, informações acerca da possibilidade da implantação de restaurantes públicos geridos pelo Poder Executivo Municipal, objetivando a oferta de refeições prontas, saudáveis e a preços acessíveis.

JUSTIFICATIVA

A presente proposta visa fomentar a implantação de restaurantes populares. De fato, o estilo de vida nas médias e grandes cidades tem provocados cada vez mais adeptos a refeições fora de casa, sendo substituídos por lanches rápidos, e assim por vez comprometendo a qualidade da alimentação consumida.

Nesse sentido, o programa de restaurantes populares é integrado à rede de ações do Fome Zero, política de inclusão social estabelecidas em 2003. Tal programa tem como finalidade apoiar a implantação de restaurantes públicos populares geridos pelo setor municipal, com refeições prontas saudáveis e preços acessíveis com intuito de reduzir o número de pessoas em situação de insegurança alimentar.

Os restaurantes populares caracterizam-se pela comercialização de refeições prontas, balanceadas, preponderantemente com produtos



Câmara Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

regionais, a preços acessíveis, sendo disponibilizada em locais apropriadas e confortáveis. Nesse aspecto, a implantação de tal programa no Município de Foz do Iguaçu certamente proporcionará que pessoas de baixa renda tenham acesso a alimentos saudáveis.

Nesses termos,

Pede deferimento

Sala das Sessões, 10 de fevereiro de 2017.

Beni Rodrigues

Vereador

BR/lm



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Ofício nº 211/17 – GP

Em 11 de abril de 2017.

Senhor Presidente,

Em atenção ao Requerimento nº 023/2017, de autoria do Nobre Vereador Beni Rodrigues, encaminhado pelo Ofício nº 197/2017-GP, de 10 de março de 2017, dessa Casa de Leis, remetemos a manifestação da Secretaria Municipal de Assistência Social, Família e Relações com a Comunidade, acerca da implantação de restaurantes públicos populares no Município.

Atenciosamente,

Despacho
1. Leitura no Expediente
2. Cópia ao Vereador
interessado
Em 19/04/17
Rogério Quadros
Rogério Quadros
Vereador

Inês Weizemann dos Santos
Prefeita Municipal Interina

Ao Senhor
ROGÉRIO JORGE DOS SANTOS FERREIRA DE QUADROS
Presidente da Câmara Municipal
FOZ DO IGUAÇU – PR

/CKS

HOME

Câmara Municipal de Foz do Iguaçu

Processo: **0580/2017**

Réquerente: PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU

Assunto: Responde Requerimento

Data: 18/04/2017 08:12





Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ



.../Ofício nº 211/17 – GP – 02



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Ofício: 197/2017-GP CMFI

FOLHA DE INFORMAÇÃO E DESPACHOS

A SMAS - Sr. Secretário:
Os Restaurantes Populares (RPs) têm como objetivo produzir e distribuir refeições saudáveis e em condições higiênico-sanitárias adequadas a preços acessíveis à população em vulnerabilidade social.
Na avaliação das instalações dos RPs, devem ser observados aspectos relacionados a localização, zoneamento, setorização e ambiente, tomando por base o roteiro de implantação de restaurantes populares publicado pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Para avaliação das condições higiênico-sanitárias, deve-se utilizar o roteiro de inspeção sanitária (RIS) elaborado com base na Resolução RDC n. 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, composto de 103 itens distribuídos em 12 blocos: I) Armazenamento dos alimentos; II) Estrutura física; III) Equipamentos e utensílios; IV) Higiene ambiental; V) Manejo de resíduos sólidos; VI) Manipuladores de alimentos; VII) Preparo de alimentos; VIII) Distribuição; IX) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; X) Abastecimento de água; XI) Documentação; e XII) Capacitação dos manipuladores de alimentos.
É fundamental que seja realizado um levantamento para caracterização do público-alvo e dos estabelecimentos comerciais existentes nas proximidades do restaurante popular. Para a escolha adequada do local, podendo ser realizada uma pesquisa, com o objetivo de se identificar a demanda existente e o perfil do usuário potencial. Deve-se também obter dados sobre o perfil das pessoas que transitam e/ou trabalham nas proximidades.
Não devemos esquecer da elaboração de um Projeto Técnico, apresentando os argumentos que justifiquem a implantação de restaurantes Restaurantes Populares, inclusive com a utilização de indicadores socioeconômicos relativos aos potenciais usuários dos Restaurantes; fundamentando a oportunidade do Programa como resposta a problemas de acesso a refeições prontas; identificando e diagnosticando as ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo município; apresentando a situação da oferta local de refeições de baixo custo Nutricionalmente balanceadas e preparadas de forma adequada, apresentando os fatores condicionantes favoráveis ou desfavoráveis ao Programa.
É imprescindível a ata de aprovação do projeto, preferencialmente, pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Conselho Municipal de Assistência Social.
Em consulta ao Coordenador do FMAS, o mesmo afirma que a implantação esbarra na necessidade de recursos humanos e estrutural, não sendo viável, por haver pendências em serviços obrigatórios, regularização e implantação de fôto. Ex. Benefícios Eventuais.
Em 31/03/2017
Jurandir do Carmo Oliveira Diretor de Gestão SMAS
Portaria nº 61.076/2017

Conforme Lei 3.971 de 17 de Abril de 2012

"Pede-se que não sejam apostos despachos no verso dos requerimentos ou das folhas de informação para não dificultar o processo de digitalização e microfilmagem."