

Avenida Rocha Pombo 1809 - Nova Esperança - 44 9 9812-6623

JORNAL
O REGIONAL
64ANOS
www.oregionaljornal.com.br
Diretor: Edemar Del Grossi
NOVA ESPERANÇA Nº 3772 | Nova Esperança, Domingo, 08 de Setembro de 2024 | COLORADO Nº 2859



Governo prepara resolução técnica para mitigar os efeitos da estiagem no Paraná



Entre as medidas estão autorizar as empresas de saneamento a implantar pontos de captação de água emergencial; disponibilizar equipamentos de perfuração de poços para auxiliar os municípios; incentivar do reúso da água por parte da população e de empresas; intensificar a fiscalização do uso clandestino dos recursos hídricos; e estimular o uso racional da água em todos os níveis por meio de campanhas educacionais em parceria com a Secretaria de Estado da Comunicação (Secom).

Outro ponto, mas que depende da aprovação individual de cada um dos 12 Comitês de Bacias Hidrográficas (CBHs) do Paraná, é elevar a vazão de referência de 50% para 80% para todos os usuários, ampliando o alcance da sociedade à água de rio. A medida impacta diretamente na regularização do abastecimento público, na dessedentação animal (consumo de água por animais de diferentes espécies) e no saneamento.

"Estamos agindo no momento em que há necessidade de que se tome uma ação efetiva, porque o momento é crítico. Queremos, com essa resolução, de forma técnica, garantir no Paraná os múltiplos usos da água, seja para atividade econômica, para a agricultura, para o abastecimento público e todas as suas variantes", afirmou o secretário de Estado do Desenvolvimento Sustentável, Everton Souza.

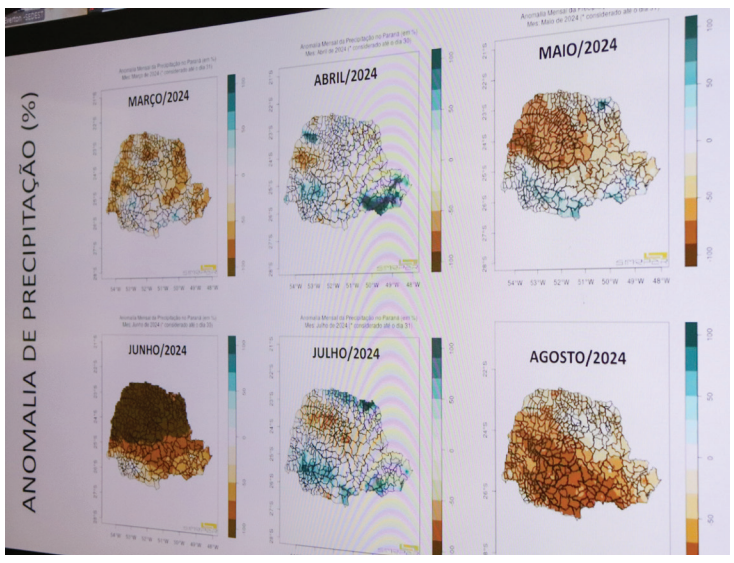
"Além disso, é claro, contamos com a colaboração e a conscientização da população para o uso racional desse bem tão importante que é a água", acrescentou ele.

De acordo com prognóstico do Sistema de Tecnologia e Monitoramento Ambiental do Paraná (Simepar), as chuvas vão ficar mais regulares no Estado apenas em outubro, com um incremento no volume em novembro. Apesar disso, é possível que não seja suficiente para equilibrar as perdas acumuladas – setembro será um mês bastante seco em todas as regiões.

Segundo a Companhia de Saneamento do Paraná (Sanepar), aproximadamente 2/3 das bacias do Estado estão atualmente classificadas como críticas (próximo do limite de captação) ou em situação de alerta (situação intermediária, mas que requer cuidados).

"A situação mais preocupante está no Centro-Norte do Estado, de Ponta Grossa sentido região Norte. Os próximos 45, 60 dias serão complexos, por isso o abastecimento está sendo manejado município a município, conforme a necessidade", destacou o diretor de Meio Ambiente e Ação Social da Sanepar, Julio Gonchorosky.

"Neste momento não temos problemas significativos, mas dependemos da condição climática e do apoio de todos. Precisamos ter a consciência porque o momento é extremo", disse.



Resolução elaborada pela Secretaria do Desenvolvimento Sustentável prevê, entre outras medidas, a autorização para empresas de saneamento implantarem pontos de captação de água emergencial, a disponibilização equipamentos de perfuração aos municípios e o incentivo do reúso da água.



Cocamar e Coopsoli

Produtores e técnicos participam de dia de campo em Nova Esperança



O dia de campo contou com o apoio da linha de foliares e adjuvantes Viridian, da concessionária Cocamar Máquinas/John Deere, das empresas TKI Brasil, Koppert, Yara e Nortox e da Sicredi Dexis

Entre produtores de laranja e técnicos, o dia de campo promovido pela Cocamar Cooperativa Agroindustrial e a Cooperativa de Produtores do Mercado Solidário (Coopsoli) na tarde do último dia 27 na Estância Ouro Verde em Nova Esperança (PR), reuniu cerca de 100 participantes.

Após um giro técnico por estandes de empresas parceiras, vários temas foram abordados em um espaço central, dentre os quais as ações que estão sendo realizadas na região contra o greening, com a equipe da Coopsoli; oportunidades oferecidas pelo mercado de carbono, com o engenheiro agrônomo João Berdu Garcia Júnior, de Maringá; e nutrição de plantas, a cargo do pesquisador Dirceu Mattos, do Instituto Agronômico (IAC) de Campinas.

Reforma tributária

Comércio e serviços apontam perda de competitividade e alta de preços



Os setores de comércio e serviços temem que a regulamentação da reforma tributária prevista no projeto em exame no Senado (PLP 68/2024) acarrete perda de competitividade das empresas do país, pois poderá aumentar o custo tributário, principalmente para os empreendimentos que estão atualmente dentro do Simples Nacional.

Representantes desses setores argumentam que, dessa forma, a tendência é que as empresas repassem adiante esse custo maior, aumentando o preço final para os consumidores. Essa foi a avaliação apresentada durante os debates promovidos na terça-feira (3) e na quarta-feira (4) pela Comissão de Assuntos Econômicos (CAE).

O Senado está há meses analisando a proposta de regulamentação da reforma tributária e seus impactos na economia nacional.

Micro e pequenas empresas

A advogada Karoline Lima, da Câmara Nacional de Dirigentes Lojistas (CNDL), informa que a entidade tem mais de 500 mil empresas associadas (90% delas micro e pequenas empresas), que, segundo ela, geram mais de 25 milhões de empregos no país. A grande maioria dessas micro e pequenas empresas do país optam pelo Simples Nacional e podem perder competitividade com a reforma tributária, diz Karoline.

Segundo ela, a proposta de regulamentação da reforma tributária em discussão no Senado diminui os créditos tributários que médias e grandes empresas obtêm ao comprar de micro e pequenas empresas que usam o Simples Nacional.

Ou seja, os pequenos empreendimentos podem perder clientes para empresas maiores ou até para empresas estrangeiras.

— O creditamento, para quem comprar do Simples, uma empresa média e grande, vai ser um valor menor, o da alíquota paga dentro do Simples Nacional. Ou seja, as empresas que mais serão afetadas serão justamente aquelas empresas do Simples que têm como clientes empresas do lucro real e presumido. (...) Uma média e grande empresa faz planejamento tributário, coloca na conta dela, quando ela vai comprar de um fornecedor, o quanto que isso vai reverter em crédito para ela. Também chamado de Super Simples, o Simples Nacional é o Sistema Integrado de Imposto e Contribuições das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte. É um regime tributário diferenciado e simplificado para favorecer as microempresas e empresas de pequeno porte. Considera-se microempresa a que obtém, a cada ano, receita bruta igual ou inferior a R$ 360 mil.

Já a empresa de pequeno porte deve ter receita bruta anual superior a R$ 360 mil e igual ou inferior a R$ 4,8 milhões.

— É a micro e pequena empresa que gera emprego neste país. O pequeno empreendedor, que desenvolve o seu negócio nos cantos mais distantes, mais remotos, e nos centros do país, é que gera ali um desenvolvimento econômico na sua região. Tirar a possibilidade de aquela pequena empresa ser competitiva... A gente está falando em destruir empregos e destruir a possibilidade de desenvolvimento econômico.

Serviços

A também advogada Francine Fachinello informa que o setor de serviços é o maior do PIB brasileiro e foi o que mais cresceu nos últimos três anos, com aumento de 2,3% apenas em 2023.

Especialista em direito tributário, Francine diz que 60% dos empregos com carteira assinada no Brasil estão no setor de serviços.

— Ele cresce dessa forma proporcional ao desenvolvimento e à industrialização local, ou seja, o crescimento e a urbanização concentram uma maior necessidade do setor de serviços. É um dos setores mais importantes e com maior impacto na carga tributária.

De acordo com ela, o setor atualmente paga 8,65% de impostos sobre seu lucro presumido; com a reforma, essa alíquota chegará a 26,5% ou mais.

— Esse valor vai ser repassado ao consumidor. Vai dar um impacto diretamente no consumidor. Então é necessário, sim, um olhar atento para que nós possamos tentar diminuir os impactos de um setor tão importante para a economia brasileira.

Uma questão crucial, diz Francine, é que um dos maiores custos do setor de serviços é a mão de obra, que não vai gerar crédito tributário para as empresas, já que os novos tributos da reforma não incidem sobre a folha de pagamento.

— Hoje a gente fala de uma alíquota de 8,65%. Nós estamos falando da incidência de uma alíquota muito maior, 26,5%, e não dando direito a crédito (...). É um setor em que a tributação vai sofrer um aumento muito significativo e nós precisamos ter esse olhar atento do legislador para justamente diminuir esse repasse ao consumidor final e garantir aí o futuro da economia no Brasil.

Por sua vez, a especialista Márcia Sepulveda, do Observatório Político do Setor de Serviços, argumenta que a prestação de serviços envolve cadeias produtivas menores, que geram menos créditos tributários para as empresas. Ela reforça o argumento de que a folha de pagamentos de pessoal do setor de serviços já tem alta carga tributária, que poderá aumentar ainda mais com a regulamentação da reforma, mas sem créditos tributários. Fonte: Agência Senado



CÂMARA MUNICIPAL DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ
RUA BERNARDINO BOGO, 100 - CONDOMÍNIO GALERIA ITÁLIA - SL 08 CEP 87160-000
FONE (44) 3245-1545 CNPJ 77.643.443/0001-25
www.mandaguacu.pr.leg.br contato@mandaguacu.pr.leg.br

EDITAL DE CONVOCAÇÃO DA POPULAÇÃO PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA

O Poder Legislativo do Município de Mandaguaçu, Estado do Paraná, convida a população em geral para participar de audiência pública a ser realizada no dia 11 de setembro de 2024, a partir das 18 horas, nas dependências da Câmara Municipal, localizada na Rua Bernardino Bogo, 100, Condomínio Galeria Itália, em Mandaguaçu, Paraná, na qual será discutido o Projeto de Lei nº 40/2024, que dispõe sobre o orçamento programa do município de Mandaguaçu para o exercício de 2025, em obediência ao contido no inciso I do parágrafo único do art. 48 da Lei Complementar nº 101/2000 - LRF, alterada pela Lei Complementar nº 131, de 27 de maio de 2009.

Informamos que nessa audiência será apresentado à todos os presentes o Orçamento Impositivo, o qual permite a apresentação de emendas impositivas pelos Vereadores no Orçamento Programa do exercício 2025.

Mandaguaçu PR, 06 de setembro de 2024.

Fabrício Cesar Martelozzi
Presidente da Câmara Municipal

João Ramos Costa
Presidente da Comissão de Finanças e Orçamento

Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa
CNPJ: 29.132.862/0001-50
email: sec.conselhos@colorado.pr.gov.br
Rua Pará, 491 - Fone: (44) 3323-1028 - CEP: 86690-000 - Colorado - PR

RESOLUÇÃO Nº 014/2024-CMDPI, de 06 de setembro de 2024

Dispõe, sobre Aprovação e Recomposição da Presidência do Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa.

O Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa de Colorado, no uso as atribuições conferidas pela Lei Federal nº 10.741/2003 de 01 de outubro de 2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso, e pela Lei Municipal nº3.031/2023 (Política Nacional dos Direitos da Pessoa Idosa) do Conselho Municipal dos Direito da Pessoa Idosa de Colorado/PR.

Considerando a Ata nº09 da reunião ordinária ocorrida em 14 de agosto de 2024.

Resolve:

Art. 1º. Aprovar e Recompor a Presidência do Conselho Municipal da Pessoa Idosa – CMDPI: Presidente **- Eunice Eulália da Silva Souza**

Art. 2º. Esta Resolução entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Eunice Eulália da Silva Souza
Presidente do CMDPI

Câmara Municipal de Paranacity
ESTADO DO PARANÁ
Rua Pedro Paulo Venério, 973 - CEP 87660-000 - Fone: (44) 3463-2029 (44) 3463-1577
CNPJ 01.590.290/0001-33
Site: http://www.camaraparanacity.pr.gov.br/ e-mail: camaraparanacity@gmail.com

EDITAL

AUDIÊNCIA PÚBLICA

SEGUNDO QUADRIMESTRE DE 2024

A Câmara Municipal de Paranacity, Estado do Paraná, através da Comissão de Finanças e Orçamento, em obediência ao § 4º do art. 9º, e do parágrafo única do art.48, da Lei Complementar nº 101/2000, com objetivo de ampliar e aprofundar a democracia, bem como desenvolver a cidadania, TORNA PÚBLICO E CONVIDA, a todos os munícipes de Paranacity, para participarem da AUDIÊNCIA PÚBLICA, a ser realizada nas dependências da Câmara Municipal de Paranacity, no dia 30 de setembro de 2024 (segunda-feira), com inicio às 10 horas, para AVALIAÇÃO E DEMONSTRAÇÃO DAS METAS FISCAIS DO SEGUNDO QUADRIMESTRE DO EXERCÍCIO 2024, a ser realizada pelo PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO.

Contamos com a participação das Associações, Conselhos, Entidades, Instituições e Membros da Comunidade, Ministério Público, Poder Judiciário, além dos Membros da Comissão de Finanças e Orçamento do Legislativo, dos demais vereadores e representantes do Executivo Municipal.

Paranacity, 05 de setembro de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br JOAO ANDRE BERTAO
Data: 05/09/2024 10:40:15-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

João André Bertão

Presidente da Câmara Municipal de Paranacity

Documento assinado digitalmente
gov.br ROSA FRANCIELY DA SILVA
Data: 05/09/2024 11:12:48 -0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Rosa Franciely da Silva

Presidente da Comissão de Finanças e Orçamento

Prefeitura do Município de Mandaguaçu
ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000
Fone: (44) 3245-8400
CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

AVISO DE SESSÃO PÚBLICA PARA ABERTURA DE ENVELOPES DO

CHAMADA PÚBLICA 7/2024

Em conformidade com o edital da Chamada Pública nº 7/2024 objetivando o credenciamento para Agentes de Serviços Operacionais e Operador de Máquina Pesada, informamos que a data da quinta sessão pública para abertura dos envelopes será no dia 13 de setembro de 2.024 às 09:hs na Sala de Licitação do Paço Municipal.

Documento assinado digitalmente
gov.br MARCIA ANDREIA DA SILVA PAOLINI
Data: 06/09/2024 08:09:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Márcia Andréia da Silva Paolini
Diretora de Compras e Patrimônio

Mandaguaçu, 06 de setembro de 2.024.

ATALAIA
PREFEITURA DA CIDADE
(CNPJ: 75.731.018/0001-62) - www.atalaia.pr.gov.br
Paço Municipal Prefeito Antônio Carlos Gillo – Praça José Bento dos Santos, Nº 02 – Centro.
CEP: 87.630-000 – Fone: (44) 3254-8101 – e-mail: administracao@atalaia.pr.gov.br

AVISO DE LICITAÇÃO
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2024
REGISTRO DE PREÇOS ART 6º - XLVI E XLV, LEI 14.133/2021
PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO: LOCAL E REGIONAL

O Município de Atalaia, Estado do Paraná, torna público que fará realizar, por meio INTERNET, **PREGÃO ELETRÔNICO LEI FEDERAL 14.133/2021 E SEUS INCISOS PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO.**

DA DATA, HORÁRIO E LOCAL DA LICITAÇÃO.
O PREGÃO, na forma eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação – em todas as suas fases; **no dia 10 de setembro de 2024, às 09h00min (nove horas)**, na sala de Licitações Públicas do Município de Atalaia Pr, localizada na Praça José Bento dos Santos, 02 – Centro, Atalaia, Pr. A sessão pública na INTERNET será aberta por comando do(a) PREGOEIRO com a utilização de sua chave de acesso e senha. A licitante deverá observar a data e horário previsto para abertura da sessão, atentando também para a data e horário para início da disputa de preços, assim definido:

- **RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08:00 hrs do dia 28/08/2024 às 08h00hrs do dia 10/09/2024.**
- **ABERTURA DAS PROPOSTAS: das 08h00min às 08h30min horas do dia 10/09/2024.**
- **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09:00 horas do dia 10/09/2024.**
- **REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).**
- **LOCAL: www.bllcompras.org.br**
- **FORMA DE DISPUTA: ABERTO.**
- **TIPO: MENOR PREÇO, LOTE ÚNICO.**
- **PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO LOCAL E REGIONAL (LEI MUNICIPAL N. 1416/2022, Artigo 1º, §2º, inciso I, letra "b"). E Artigo 7 do ETP.**

OBJETO: Pregão Eletrônico no registro de preço para contratação de empresa local especializada do ramo em manutenção/serviços de **torneamento, soldagem e embuchamento, destinados à manutenção preventiva de maquinários, caminhões, ônibus e implementos agrícolas em geral, conforme as necessidades administrativas** da frota da Prefeitura Municipal de Atalaia, com a finalidade de atender a demanda da Secretaria de Obras e Serviços Públicos desta municipalidade pelo período de 12 meses, com previsão de prorrogação por mais 12 meses (registro de preços), conforme condições e especificações estabelecidas no Edital – Anexo I.

Poderão participar desta licitação os interessados devidamente CADASTRADOS, inscritos no cadastro desta Administração e os NÃO CADASTRADOS, consoante a Lei nº 14.133/2021, de 01 de abril de 2021 e seu regulamento.

Não poderão participar empresas em consórcio.

Não poderão participar empresas que não atenderem ao disposto na Lei Municipal n.º 1416/2022, Artigo 1º, §2º, inciso I, letra "b".

AQUISIÇÃO DO EDITAL E ANEXOS

O presente Edital poderá ser examinados no endereço supra mencionado e adquiridos, junto à Comissão Permanente de Licitação, acessando no endereço eletrônico: www.atalaia.pr.gov.br.

Prefeitura Municipal de Atalaia/PR, 05 de setembro de 2024.

CARLOS EDUARDO A MARIANI
Prefeito Municipal

MARCO AURELIO PEREIRA
Pregoeiro Oficial

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA INÊS
CNPJ Nº 78.092.293/0001-71
Rua Governador Munhoz da Rocha, 215 - Fone/fax (44) 33131375-www.santaines.pr.gov.br
CEP: 86.660-000 – SANTA INÊS – PR

AVISO DE PRORROGAÇÃO

O Município de Santa Inês –PR, comunica aos interessados no Edital de Pregão Presencial Nº 017/2024 que será prorrogada a data de abertura do processo, para possíveis correções das especificações dos itens do Edital.

Portanto a seção de abertura que seria no dia 09 de Setembro de 2024 passa a ser dia 18 de Setembro de 2.024, às 14h 00 min; por meio da utilização de recurso de tecnologia da informação- INTERNET de acordo com as especificações do Edital.

Santa Inês, 05 de Setembro de 2.024.

BRUNO VIEIRA LUVISOTTO
PREFEITO

CÂMARA MUNICIPAL DE JARDIM OLINDA – PR

EDITAL N.º 06.001/2024 – DIVULGAÇÃO DA DATA, HORÁRIO, PERÍODO E LOCAL DE APLICAÇÃO DA PROVA OBJETIVA E DISCURSIVA

O Presidente da Câmara Municipal de Jardim Olinda, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, mediante as condições estipuladas neste Edital, em conformidade com a Constituição Federal e com as demais normas infraconstitucionais atinentes à matéria, **TORNA PÚBLICA** a **Data, Horário, Período e Local de Aplicação da prova objetiva e discursiva** do Concurso Público n.º 001/2024, nos seguintes termos.

Art.1º As provas do concurso público em comento serão realizadas na data de **15/09/2024 (DOMINGO)**, na cidade de Jardim Olinda, Estado do Paraná.

Art.2º As provas serão aplicadas no período **MATUTINO**, observando-se as disposições a seguir:

DATA DA APLICAÇÃO	PERÍODO	HORÁRIO DE ABERTURA DOS PORTÕES	HORÁRIO DE FECHAMENTO DOS PORTÕES	INICIO DAS PROVAS
15/09/2024	Matutino	08h00min	08h40min	09h00min

I. O portão de acesso ao local de realização das provas permanecerá aberto por **40 (quarenta) minutos**, observado o horário oficial de Brasília – DF.

II. A aplicação das provas terá início **20 (vinte) minutos** após o fechamento do portão de acesso, observado o horário oficial de Brasília – DF.

III. A aplicação terá a duração de **04 (quatro) horas**, incluído o tempo de marcação das folhas de respostas.

Art.3º Para conhecer o endereço do local de realização das provas, o candidato deverá acessar a "Área do Candidato" e imprimir o **CARTÃO DE CONVOCAÇÃO** ou consultar o **ANEXO ÚNICO** deste edital, ambos disponíveis no endereço eletrônico www.fundacaofafipa.org.br. A identificação do local de realização da prova objetiva é de responsabilidade exclusiva do candidato, não podendo o mesmo realizar a prova em desconformidade com as disposições estabelecidas neste Edital.

Art.4º O candidato deverá comparecer com antecedência mínima de 40 (quarenta) minutos do horário fixado para o fechamento do portão de acesso ao local de realização das provas, munido de **CANETA ESFEROGRÁFICA DE TINTA PRETA FABRICADA EM MATERIAL TRANSPARENTE,** de seu **DOCUMENTO ORIGINAL OFICIAL DE IDENTIFICAÇÃO COM FOTO** e o cartão de convocação do candidato impresso através da "Área do Candidato" disponível no endereço eletrônico www.fundacaofafipa.org.br.

Art.5º Este Edital entra em vigor na data de sua publicação.

Jardim Olinda (PR), 05 de setembro de 2024.

Moises da Silva Alves
Presidente da Câmara Legislativa

Fundação FAFIPÁ

CÂMARA MUNICIPAL DE JARDIM OLINDA - PR
CONCURSO PUBLICO - 001/2024
ORGANIZAÇÃO: FUNDAÇÃO FAFIPA | CNPJ 05.566.804/0001-76 | AVENIDA PARANÁ, 794 - PARANAVAI|PR

ANEXO ÚNICO DO EDITAL N.º 06.001/2024 - DIVULGAÇÃO DOS LOCAIS DE PROVA

MANHÃ - COLÉGIO ESTADUAL PADRE MONTÓIA - E.F.M. - PRINCIPAL - TÉRREO - SALA 1
15/09/2024 09:00

INSCRIÇÃO	NOME	NASC.	ENDEREÇO	VAGA	MODALIDADE
0004016	ADRIANA SIKORI DE OLIVEIRA	10/10/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004024	ALTON DE JESUS	29/09/1970	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004073	ALAN AUGUSTO DE BRITO RABELO	01/11/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004035	ALESSANDRA PEREIRA DA SILVA	08/03/1986	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004036	ALICE MAISA DA SILVA	27/01/1994	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004065	ALINE DE SOUZA DOS PRAZERES	22/04/1994	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004069	ALINE DOS SANTOS E SILVA	29/12/1983	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004076	ALINE FERNANDA SOUZA TAVEIRA	08/03/1996	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004145	AMANDA CAROLINE SILVA DE CAMPOS	18/08/2004	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004100	ANA EMILIA ARAUJO SERAFIM	19/05/1998	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004078	ANDERSON MIRANDA	16/08/1975	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004039	ANDRE DE ALMEIDA ANDRETA	10/08/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	PcD - Pessoa com Deficiência
0004071	ANGELICA COLOMBARI	22/10/1972	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004121	ANTONY FERNANDES MEDEIROS	26/01/1995	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004176	BEATRIZ DE OLIVEIRA SANTOS	11/07/1995	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004235	BRENDA DA SILVA ELEUTÉRIO THOMÉ	29/12/2002	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004221	CAMILA CAROLINE SOARES DA SILVA NUNES	28/02/1992	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004023	CAMILA COSTA FRAZATTO	05/01/1989	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004217	CHRISTOPHER GABRIEL ROSA FERREIRA	29/05/2005	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004012	CICERA PEREIRA RODRIGUES ANZILIERO	03/01/1988	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004185	CLAUDINEI SILVESTRE DE ALMEIDA JUNIOR	06/12/2000	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004079	CRISTIANE DE FREITAS CAVALCANTE MIRANDA	07/02/1981	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0003998	DAISY LETICIA DA SILVA GOIS	22/05/1997	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004087	DANIELA FRANZONI DO NASCIMENTO	18/04/1997	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004178	DAVI FELIPE DOS SANTOS	02/01/2000	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004052	DENISE LOES DE OLIVEIRA	09/10/1971	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004103	DIEGO LEIBA MONTEIRO	08/08/1994	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004013	DOUGLAS MEDEIROS DA SILVA	23/04/1991	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004037	EBERSON VAGNER SATIN DE OLIVEIRA	02/02/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004127	ELIZANDRA GOMES CARTACHO	17/05/1996	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência

ANEXO ÚNICO DO EDITAL N.º 06.001/2024 - DIVULGAÇÃO DOS LOCAIS DE PROVA

MANHÃ - COLÉGIO ESTADUAL PADRE MONTÓIA - E.F.M. - PRINCIPAL - TÉRREO - SALA 2
15/09/2024 09:00

INSCRIÇÃO	NOME	NASC.	ENDEREÇO	VAGA	MODALIDADE
0004006	ELIZETE DA SILVA PEREIRA RODRIGUES	29/01/1982	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004045	ELTON LOURENÇO DE ARAUJO	22/01/1988	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004167	ENIS TATIANE DOMINGUES	01/04/1996	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004234	ERIK DOS SANTOS MORENO RODRIGUES	10/07/1996	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004154	ESPEDITA NETA GOMES COSTA DOS SANTOS AGUINO	24/11/1978	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004080	ESTEFANI DA SILVA ALVES	16/03/2006	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004160	ESTER BALBINO SANTOS	24/05/1985	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004258	FABIANA FERNANDES RAIMUNDO	23/10/1992	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004260	FABRICIO DE SOUZA FERREIRA	12/11/2006	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004233	FELIPE VALE DA SILVA	02/08/1984	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004249	FLÁVIA AGUIAR DO NASCIMENTO	15/06/1996	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004165	FLAVIO EDUARDO DE SOUZA BATALINI	12/11/1992	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004172	FRANCISCA DOS SANTOS ALMEIDA	26/06/2000	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004101	GABRIEL KIOITI SATO HIRAY	17/01/2006	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004106	GABRIELA MARTINS DE SOUZA LEITE	16/05/1993	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004267	GEOVANI SALES DA SILVA	05/07/1997	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004128	GIOVANA KEMILY DA SILVA SOUZA	24/11/2001	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004169	GLAYSE KELLI ANTUNES DE MEDEIROS	12/01/2006	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004095	GLEICIELLEN LOPES DA SILVA	27/06/1993	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004072	GRAZIELI APARECIDA DOS SANTOS	03/08/1984	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004122	GRAZIELLY ROBERTA DA SILVA	12/01/1988	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004162	GUSTAVO BORGES DE SENA	15/02/2002	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004158	HISTOR ESPLENDOR JUNIOR	16/09/1981	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004022	HELINTON DE OLIVEIRA GONÇALVES	07/01/2005	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004254	INGRIT GONÇALVES GUIMARÃES ESTEVES	29/11/1991	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004120	IRIS INGRID RODRIGUES BARBOSA	25/03/2002	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004152	ISABELLI DE SOUZA BONACHE	16/03/1997	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004140	ISLA SAMYRA CABRAL LEAL	27/02/2004	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004202	JAIR REBOLHO JUNIOR	01/10/1986	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004223	JAQUELINE FERREIRA BRANCAGHÃO DE OLIVEIRA	17/11/2003	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência

ANEXO ÚNICO DO EDITAL N.º 06.001/2024 - DIVULGAÇÃO DOS LOCAIS DE PROVA

MANHÃ - COLÉGIO ESTADUAL PADRE MONTÓIA - E.F.M. - PRINCIPAL - TÉRREO - SALA 3
15/09/2024 09:00

INSCRIÇÃO	NOME	NASC.	ENDEREÇO	VAGA	MODALIDADE
0004101	JEANE KELLY APARECIDA DOS SANTOS	11/12/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004019	JEFFERSON LOPES DE PAULA OLIVEIRA	11/12/1996	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004151	JÉSSICA LOPES OLIVEIRA DE PAULA	09/02/2005	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004044	JÉSSICA TEIXEIRA DA SILVA	28/03/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004229	JHONATAN RAUL COSTA QUEIROZ	13/05/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004125	JOÃO PEDRO DA SILVA GONÇALVES	19/01/2002	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004096	JOAO PEDRO ESTEVAM ESPINOSA	09/12/1993	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004115	JOÃO VICTOR DA SILVA FERREIRA	07/03/2006	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004046	JOAÉ CARLOS GOMES FLORÊNCIO	03/10/1957	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Afrodescendente
0004092	JOSIANE RAMOS DA SILVA	19/07/1995	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004255	JÚLIA CONCEIÇÃO DA SILVA JUSTINO	26/06/2004	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004241	JULIANA APARECIDA DE SOUZA	23/01/1986	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004142	JULIO EMANUEL CAMILO ARAUJO	08/04/2003	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004123	KASSIELY ROSA SALES	08/01/2004	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004116	KAYKY VICTOR DA SILVA	11/07/2005	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004014	KAYLAYNE BRAGA FERREIRA	01/07/2003	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004179	LARISSA CAVALCANTI REIS	22/06/1998	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004252	LAYANA VICTÓRIA DA SILVA ARAÚJO	13/03/2005	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004059	LEANDRA REGINA FERNANDES	21/07/1980	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004089	LUCAS ROBERTO DE SOUZA ALMEIDA	28/12/1990	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0003996	LUCIMARA ALVES SANTANA	03/07/1967	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	Ampla Concorrência
0004068	LUIZ FERNANDO DA SILVA	27/03/1988	AVENIDA SIQUEIRA CAMPOS, 413, Centro, Jardim Olinda - PR	6423 - ASSISTENTE ADMINISTRATIV

CÂMARA MUNICIPAL DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ
RUA BERNARDINO BOGO, 100 - CONDOMÍNIO GALERIA ITÁLIA - SL 08 CEP 87160-000
FONE (44) 3245-1545 CNPJ 77.643.443/0001-25
www.mandaguacu.pr.leg.br contato@mandaguacu.pr.leg.br

PORTARIA Nº 016/2024

O SENHOR FABRICIO CESAR MARTELOZZI, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MANDAGUAÇU, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E EM VISTA DO CONTIDO NO ARTIGO 24 DA LEI MUNICIPAL Nº 1.839 DE 09 DE OUTUBRO DE 2013 – DISPÕE SOBRE O PLANO DE CARGOS, CARREIRA E VENCIMENTOS DOS SERVIDORES PÚBLICOS DA CÂMARA MUNICIPAL – ALTERADA PELA LEI MUNICIPAL Nº 2.262 DE 18 DE OUTUBRO DE 2022,

RESOLVE:

Art. 1º Nomear Comissão para emitir parecer aos pedidos de progressão por conhecimento da servidora Ruidy Sandra Bertallia dos Santos, Cédula de Identidade RG nº 8.163.137 9 - PR e CPF nº 038.383.859-26, ocupante do cargo de Agente de Serviços Operacionais Feminino do Quadro de Cargos de Provimento Efetivo da Câmara Municipal de Mandaguaçu, Estado do Paraná, e avaliar a elevação de nível da servidora na Tabela de Vencimentos, Anexo II da Lei Municipal nº 1.839 de 09 de outubro de 2013 que dispõe sobre o Plano de Cargos, Carreira e Vencimentos dos Servidores Públicos da Câmara Municipal, alterada pela Lei Municipal nº 2.262 de 18 de outubro de 2022, observados os Artigos, 22, 23 e 24 da citada Lei Municipal.

Art. 2º A Comissão será composta pelos seguintes membros:

NOME	CARGO
JOSÉ ADIRSON GIANOTTO NASCIMENTO	PRESIDENTE
MICHELI FABIANE MOLONHA	MEMBRO
LUCINEIA MARIA CALLEGARI MENEGAZZO	MEMBRO

Art. 3º Para surtir efeito, o parecer da Comissão ora nomeada, deverá ser subscrito pelos três membros.

Art. 4º O parecer emitido pela Comissão deverá ser entregue na Secretaria Administrativa para encaminhamento a esta Presidência e expedição de ato próprio acerca dos pedidos protocolados pela servidora.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE PUBLIQUE-SE CUMPRA-SE

Câmara Municipal de Mandaguaçu, 06 de setembro de 2024.

Fabricio Cesar Martelozzi
Presidente

MUNICÍPIO DE SANTO INÁCIO
ESTADO DO PARANÁ
GESTÃO 2021 - 2024

DECRETO Nº 099/2024

Súmula: Abre um Crédito Adicional Suplementar no Orçamento em vigor, autorizado pela Lei Municipal nº 1369/2023 e dá outras providências.

A PREFEITA DE SANTO INACIO – ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES AUTORIZADAS POR LEI:

D E C R E T A,

Artigo 1º - Fica aberto no Orçamento Geral do Município, Lei nº 1369/2023 – LOA/2024, um Crédito Adicional Suplementar no valor de **R$ 1.855.000,00 (Um Milhão, Oitocentos e Cinqüenta e Cinco Mil Reais)**, conforme autoriza a Lei Municipal nº 1369/2023, para a suplementação das seguintes dotações do orçamento em vigor, assim discriminadas:

I – SUPLEMENTAÇÃO

Suplementar		
Códigos	Descrição	Valor
09	DEPARTAMENTO DE SAUDE	
09.001	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE	
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.1.90.11.00.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	
125	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**700.000,00**
10.301.0014.2053	Manutenção do Programa Agente Comunitário de Saúde - ACS	
3.1.90.11.00.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	
360	00494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde	**70.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.1.90.13.00.00	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	
140	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**300.000,00**
3.3.90.14.00.00	DIÁRIAS - CIVIL	
170	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**10.000,00**
3.3.90.30.00.00	MATERIAL DE CONSUMO	
180	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**70.000,00**
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
190	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**50.000,00**
10.301.0014.2052	Manutenção das Ações de Atenção Primária - PAB/FIXO	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
320	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**20.000,00**
10.301.0014.2055	Manutenção das Ações de Compensação de Especialidades Regionais	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
425	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**10.000,00**
10.301.0014.6082	Mantuenção das Ações de Proteção da Saúde Infantil	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
525	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**25.000,00**
10.303.0017.2061	Manutenção do Programa de Assistência Farmacêutica	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
615	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**170.000,00**
10.301.0014.2083	Manutenção do Centro de Especialidades em Saúde	
3.3.90.36.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	
485	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**20.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.3.90.39.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	
210	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**240.000,00**
10.301.0014.2081	Manutenção da Frota de Veículos do FMS	
3.3.90.39.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	
460	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**50.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.3.90.46.00.00	AUXÍLIO-ALIMENTAÇÃO	
230	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**120.000,00**
	SUBTOTAL	**1.855.000,00**
	TOTAL	**1.855.000,00**

Artigo 2º - Para dar cobertura ao Crédito Adicional aberto no artigo anterior, fica anulada a igual quantia de **R$ 1.855.000,00 (Um Milhão, Oitocentos e Cinqüenta e Cinco Mil Reais)**, das seguintes dotações do Orçamento em vigor:

II – ANULAÇÃO:

Anulação		
Códigos	Descrição	Valor
09	DEPARTAMENTO DE SAUDE	
09.001	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE	
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.1.90.11.00.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	
130	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**700.000,00**
10.301.0014.2052	Manutenção das Ações de Atenção Primária - PAB/FIXO	
3.1.90.11.00.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	
275	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**5.000,00**
10.301.0014.2053	Manutenção do Programa Agente Comunitário de Saúde - ACS	
3.1.90.11.00.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	
355	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**30.000,00**
10.301.0014.2054	Manutenção do Programa Saúde da Família - PSF	
3.1.90.11.00.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	
380	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**20.000,00**
10.301.0020.2059	Manutenção do Programa de Saúde Bucal	
3.1.90.11.00.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	
535	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**10.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.1.90.13.00.00	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	
145	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**300.000,00**
10.301.0014.2053	Manutenção do Programa Agente Comunitário de Saúde - ACS	
3.1.90.13.00.00	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	
365	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**10.000,00**
10.301.0014.2054	Manutenção do Programa Saúde da Família - PSF	
3.1.90.13.00.00	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	
390	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**10.000,00**
10.301.0020.2059	Manutenção do Programa de Saúde Bucal	
3.1.90.13.00.00	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	
545	00303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)	**10.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.1.90.16.00.00	OUTRAS DESPESAS VARIÁVEIS - PESSOAL CIVIL	
150	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**10.000,00**
10.301.0014.2055	Manutenção das Ações de Compensação de Especialidades Regionais	
3.3.50.43.00.00	SUBVENÇÕES SOCIAIS	
405	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**10.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.3.90.14.00.00	DIÁRIAS - CIVIL	
165	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**10.000,00**
3.3.90.30.00.00	MATERIAL DE CONSUMO	
175	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**40.000,00**
10.301.0014.2055	Manutenção das Ações de Compensação de Especialidades Regionais	
3.3.90.30.00.00	MATERIAL DE CONSUMO	
410	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**20.000,00**
10.303.0017.2061	Manutenção do Programa de Assistência Farmacêutica	
3.3.90.30.00.00	MATERIAL DE CONSUMO	
605	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**30.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
185	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**20.000,00**
10.301.0014.2055	Manutenção das Ações de Compensação de Especialidades Regionais	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
420	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**10.000,00**
10.301.0014.6082	Mantuenção das Ações de Proteção da Saúde Infantil	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
520	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**25.000,00**
10.303.0017.2061	Manutenção do Programa de Assistência Farmacêutica	
3.3.90.32.00.00	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	
610	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**65.000,00**
10.301.0014.2083	Manutenção do Centro de Especialidades em Saúde	
3.3.90.36.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	
480	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**20.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.3.90.39.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	
205	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**240.000,00**
10.301.0014.2052	Manutenção das Ações de Atenção Primária - PAB/FIXO	
3.3.90.39.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	
330	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**20.000,00**
10.301.0014.2055	Manutenção das Ações de Compensação de Especialidades Regionais	
3.3.90.39.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	
430	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**40.000,00**
10.301.0014.2081	Manutenção da Frota de Veículos do FMS	
3.3.90.39.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	
455	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**50.000,00**
10.303.0017.2061	Manutenção do Programa de Assistência Farmacêutica	
3.3.90.39.00.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	
620	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**75.000,00**
10.301.0014.2051	Manutenção da Unidade Básica de Saúde - Atenção Primária	
3.3.90.46.00.00	AUXÍLIO-ALIMENTAÇÃO	
225	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**65.000,00**
3.3.90.48.00.00	OUTROS AUXÍLIOS FINANCEIROS A PESSOAS FÍSICAS	
235	00001-Recursos do Tesouro (Descentralizados)	**10.000,00**
	SUBTOTAL	**1.855.000,00**
	TOTAL	**1.855.000,00**

Artigo 3º – Este Decreto entrará em vigor no ato de sua publicação, com efeitos a partir da data de sua assinatura, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita, Santo Inácio, 02 de setembro de 2024.

GENY VIOLATTO
Prefeita Municipal

Prefeitura Municipal de Paranapoema
Estado do Paraná
CNPJ nº 76.970.391/0001-39

RETIFICAÇÃO DO EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 57/2024, Retificamos a publicação na Edição nº 3770 do Jorna O Regional, de 05/09/2024, Onde lê-se: "ABERTURA: ÀS 09:00 HORAS, DO DIA 18/09/2024", Leia-se: "ABERTURA: ÀS 09:00 HORAS, DO DIA 19/09/2024". PARANAPOEMA, 05 de setembro de 2024

Prefeitura Municipal de Paranapoema
Estado do Paraná
CNPJ nº 76.970.391/0001-39

Extrato do Contrato Administrativo 118-118/2024 – Dispensa de Licitação nº 49/2024. **OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SEGURO VEÍCULAR, PARA COBERTURA DO SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL E SEGURO TOTAL DO VEÍCULO DE PROPRIEDADE DO MUNICÍPIO, ONIX HATCH LT 1.0 12V TURBO FLEX, DA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, PELO PERÍODO DE 12 MESES., em atendimento a Secretaria Municipal de Transporte do município de Paranapoema/PR – **CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PARANAPOEMA - CNPJ nº. 76.970.391/0001-39. CONTRATADA: FORTES CORRETORA DE SEGUROS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 31.306.371/0001-20, FUNDAMENTO:** Art. 75, II, da Lei Federal nº 14.133/21. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** Red. 251 05.009.10.301.0048.2.306.3.3.90.39.00.0, **DATA DE ASSINATURA DO CONTRATO: 21/08/2024. VALOR R$ 2.687,61 (dois mil seiscentos e oitenta e sete reais, e sessenta e um centavos).**, **PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses. Sidnei Frazatto, Prefeito Municipal.**

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL OURIZONA
Rua Bela Vista, 1014 - Centro - Ourizona
CEP: 87170-000 CNPJ: 76.282.672/0001-07 Telefone: (44) 3278-1314
E-mail: Site: http://www.ourizona.pr.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 23/2024

Processo Adm.: 78/2024
Data do Processo: 29/07/2024

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 14.133/2021, Art. 6, XLI e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

a) Nr. Processo: 78/2024
b) Nr. Licitação: 23/2024 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação: 06/09/2024
e) Objeto da Licitação: *REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA TODAS AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.*

Participante: PEREIRA E PACIFICO COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	ACUCAR BRANCO CRISTAL 5KG	950,000	UNI	13,97	13.271,50
2	ARROZ BRANCO TIPO 1 PCT 5 KG	550,000	UN	26,24	14.432,00
4	ADOÇANTE 100 ML	50,000	UN	2,47	123,50
6	AMIDO DE MILHO EMB 1 KG	90,000	CX	3,27	294,30
7	FARINHA DE AVEIA INTEGRAL	50,000	PCT	1,87	93,50
8	AMIDO DE MILHO PCT 500 GR	100,000	UN	2,19	219,00
9	AVEIA EM FLOCOS 1 KG	50,000	UN	5,27	263,50
10	AZEITONA EMB VIDRO 500 GR	100,000	UNI	8,50	850,00
11	BALA (PCT 500 gr)	500,000	PCT	3,80	1.900,00
12	BALA DE GOMA sabores sortidos de frutas, tubo com 8 gomas. E	200,000	CX	16,58	3.316,00
13	BARRA DE CEREAL 20 GR MORANGO COM CHOCOLATE CAIXA COM 24 UN	500,000	UN	21,12	10.560,00
15	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA/LEITE	2.000,0	UN	3,19	6.380,00
17	BISCOITO DE POLVILHO, assado, sabor tradicional, embalagem s	1.200,0	UN	3,35	4.020,00
18	BISCOITO MINI WAFER LANCHINHO COM 80G	1.000,0	UN	1,33	1.330,00
19	BISCOITO WAFER recheado sabor morango ou chocolate embalagem	800,000	UN	1,89	1.512,00
20	BISCOITO RECHEADO sabor chocolate ou morango de 140 à160g.	1.100,0	UN	1,39	1.529,00
21	BISCOITO SALGADO EMB.	1.200,0	PCT	3,19	3.828,00
22	BOMBOM COM RECHEIO A BASE DE CASTANHA DE CAJU	1.050,0	UN	35,70	37.485,00
23	BOMBONS SORTIDOS embalados em caixa de papelão, contendo mar	600,000	CX	13,90	8.340,00
24	CAFÉ TORRADO E MOIDO TIPO 1 - 500GR	2.000,0	KG	13,63	27.260,00
27	CAPUCCINO SOLÚVEL, EM PÓ, SABORES, EMBALAGEM DE 200 GR.	100,000	UN	21,00	2.100,00
30	CEREAL MATINAL (DE MILHO OU DE ARROZ)	500,000	UN	3,25	1.625,00
33	CHOCOTONE MASSA TRADICIONAL DE PANETTONE RECHEADA	120,000	UN	12,00	1.440,00
35	CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA de boa qualidade com pesagem mín	300,000	UN	2,55	765,00

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
36	CHOCOLATE FRACIONADO OU COBERTURA DE CHOCOLATE em barra, ind	40,000	UN	19,64	785,60
37	COCO RALADO PCT 100GR	180,000	UN	2,71	487,80
38	CORANTE PARA ALIMENTOS 10 ML	100,000	UN	7,00	700,00
40	CRAVO DA INDIA 40 GR	30,000	PCT	2,75	82,50
41	CREME DE LEITE (200 GR) EMB. TETRA PAK	900,000	UN	3,04	2.736,00
43	ERVA DOCE 10 G	30,000	PCT	0,89	26,70
45	EXTRATO DE TOMATE 300 GRAMAS	960,000	LATA	1,91	1.833,60
46	FARINHA DE MANDIOCA 1 kg	300,000	UNI	4,24	1.272,00
47	FARINHA DE MILHO AMARELO FLOCADA. PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL	100,000	PCT	3,50	350,00
48	FARINHA DE ROSCA 500 GRAMAS	30,000	UNI	3,45	103,50
49	FARINHA DE TRIGO COMUM 5KG	300,000	UNI	15,73	4.719,00
50	FARINHA DE TRIGO COMUM 1 KG	100,000	PCT	3,14	314,00
51	FAROFA DE MANDIOCA TEMPERADA composto por farinha de mandioc	80,000	UN	3,00	240,00
52	FEIJÃO TIPO 1 PCT 1 KG CARIOQUINHA	1.000,0	PCT	5,55	5.550,00
53	FERMENTO QUIMICO EM PO - 200 GRAMAS	200,000	UNI	3,89	778,00
55	FUBA 1 KG	250,000	PCT	2,00	500,00
56	FUBA 500 GR	200,000	PCT	1,04	208,00
57	GELATINA EM PÓ DIET SABORES DIVERSOS	50,000	UN	1,09	54,50
58	GELATINA EM PÓ. sabores diversos, com embalagem mínima 20gr	1.000,0	UN	0,92	920,00
60	GOIABADA LATA 250 GR	100,000	UN	2,30	230,00
61	CATCHUP TRADICIONAL	300,000	UNI	3,65	1.095,00
62	LEITE CONDENSADO 395 GRAMAS	700,000	UNI	5,15	3.605,00
64	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO 400 GRAMAS	600,000	UNI	11,18	6.708,00
65	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL - 1 LT	500,000	LTR	4,99	2.495,00
66	LEITE UHT INTEGRAL, embalagem 1l, com selo do ministério da	1.000,0	UNI	4,68	4.680,00
67	LEITE ZERO LACTOSE SEMIDESNATADO	50,000	CX	65,99	3.299,50
68	MACARRÃO TIPO AVE MARIA 1 KG	500,000	UN	5,18	2.590,00
69	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 8 PCT 1 KG	500,000	UN	4,48	2.240,00
70	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 1 KG	500,000	UN	4,48	2.240,00
72	MILHO PARA CANJICA BRANCA 500 GR	150,000	PCT	3,70	555,00
73	MILHO PIPOCA 500 GR	350,000	PCT	2,70	945,00
74	MILHO VERDE EM CONSERVA 170 G LATA	300,000	UN	2,29	687,00
75	MISTURA PARA BOLO, diversos sabores. Embalagem metálica, sem	200,000	UN	3,60	720,00
76	OLEO VEGETAL 900 ML	1.250,0	UN	5,69	7.112,50
78	PANETONE COM FERMENTAÇÃO NATURAL	1.000,0	UN	11,45	11.450,00
80	PIPOCA DOCE TORRADA, embalagem com coloração rosa, com marca	600,000	UN	2,60	1.560,00
81	PIRULITO PACOTE	200,000	UN	9,32	1.864,00
82	RAÇÃO PARA PÁSSAROS ALPISTE PCT 500 G	5,000	PCT	9,00	45,00
85	QUEIJO PARMESÃO RALADO,EMBALAGEM.	200,000	UN	2,65	530,00
86	REFRIGERANTE 2 LTS	1.500,0	UN	4,29	6.435,00
87	REFRIGERANTE DESCARTAVEL - 200 ML	600,000	UN	1,55	930,00
88	REFRIGERANTE LATA, 350 ML, SABORES LIMÃO OU GUARANÁ.	500,000	UN	3,22	1.610,00
91	SAL AMONÍACO, EMBALAGEM SEM PERFURAÇÕES OU RASURAS	50,000	UN	1,47	73,50

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
92	SALGADINHO DE TRIGO, DIVERSOS SABORES EMBALAGEM MINIMA	500,000	UN	2,05	1.025,00
93	SARDINHA EM ÓLEO, TRADICIONAL, LATA DE NO MINÍMO 125 GR.	180,000	UN	3,65	657,00
95	SUCO EM PÓ (250 GR)	100,000	UN	2,69	269,00
102	BISCOITO DOCE ZERO LACTOSE, FEITO COM ADOÇANTES DE ORIGEM NATURAL E SEM LACTOSE	150,000	UN	7,00	1.050,00
103	ÁGUA MINERAL NATURAL - sem gás 510 ml pet fardo com 12 unidades.	100,000	UN	9,75	975,00
105	AGUA MINERAL NATURAL - sem gás galão de 20 Litros (não incluso refil).	300,000	UN	14,00	4.200,00
108	CANUDO FRITO RECHEADO COM DOCE DE LEITE, EMBALAGEM COM NO MINIMO 50 UNIDADES	20,000	CX	24,90	498,00
109	AMENDOIM DESCASCADO, CRU, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G	40,000	PCT	7,15	286,00
110	DOCE DE BATATA DOCE E DE ABOBORA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 50 UNIDADES (MISTA)	20,000	CX	25,70	514,00
				Total do Participante:	**237.772,00**

Participante: ROBERTO FERREIRA JUNIOR IMUNIZACAO

14	BATATA PALHA EMB C/ 500 GR	350,000	UN	9,45	3.307,50
				Total do Participante:	**3.307,50**

Participante: RPG - COMERCIO DE MERCADORIAS E SERVICOS LTDA

3	ACHOCOLATADO EM PÓ- características: apresentação em pó, sab	900,000	UN	2,55	2.295,00
5	AMENDOIM DESCASCADO, SELECIONADO, TIPO 1 500GR	80,000	PCT	5,77	461,60
16	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA	400,000	PCT	2,70	1.080,00
25	CALDO DE CARNE 06 TABLETES	80,000	CX	1,48	118,40
26	CALDO DE GALINHA COM 06 TABLETES	180,000	CX	1,47	264,60
28	CANELA EM PÓ 10 G	230,000	PCT	0,59	135,70
29	CANELA EM RAMA 10 GRAMAS	30,000	UNI	0,99	29,70
31	CEREAL MATINAL DE MILHO (TIPO SUCRILHOS)	280,000	UN	6,49	1.817,20
32	CHA MATE 250 GR	800,000	CX	2,94	2.352,00
34	CHOCOLATE GRANULADO tradicional com embalagem de conter	150,000	UN	7,29	1.093,50
39	COLORAL PCT 500 GR	230,000	UNI	2,69	618,70
42	DOCE DE LEITE PASTOSO, embalagem plástica com tampa de 400gr	100,000	UN	5,03	503,00
44	ERVILHA EM CONSERVA	230,000	LATA	2,33	535,90
54	FERMENTO EM PO QUIMICO 100 GRAMAS	100,000	UNI	2,38	238,00
59	GELEIA DE MORANGO, doce cremoso, embalagem 300g	50,000	UN	4,98	249,00
63	LEITE DE COCO natural, integral ,concentrado isento de sujid	300,000	UN	2,24	672,00
71	MAIONESE EMB 500 GR	300,000	UN	3,94	1.182,00
77	OREGANO	220,000	PCT	2,49	547,80
79	PIMENTA DO REINO MOIDA 100 GR	100,000	UN	3,49	349,00
83	POLVILHO AZEDO embalagem plástica ou papel com 500gr. conten	150,000	UN	3,43	514,50
84	POLVILHO DOCE embalagem plástica ou papel com 500gr. contend	100,000	UN	3,49	349,00
89	SAGU PACOTE	100,000	UNI	4,32	432,00
90	SAL 1KG	180,000	UN	1,60	288,00
94	SUCO NECTAR DIVERSOS SABORES POLPA DE 1L, NATURAL SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES OU ADOÇANTES, SEM CONSERVANTES, PRONTO PARA CONSUMO, EMBALAGEM LONGA VIDA DE 1 L, COM LACRE ABRE FÁCIL.	700,000	UN	4,96	3.472,00
96	SUCO EM PO 20 GR. ARTIFICIAL, COLORIDO ARTIFICIALMENTE, ADOÇADO. SABORES SORTIDOS. PACOTE ATÓXICO, RESISTENTE.	500,000	UN	0,62	310,00

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
97	TEMPERO PRONTO EM PO (C/ 12 SACHES)	160,000	UN	3,78	604,80
98	TEMPERO COMPLETO concentrado de ingredientes básicos: sal, a	100,000	UN	3,79	379,00
99	TRIGO PARA QUIBE PCT	250,000	PCT	2,84	710,00
100	VINAGRE BRANCO fermentado, acético de álcool, acidez 4%. pad	350,000	UN	1,49	521,50
101	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA (GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA), EMBALAGEM COM 500 GR.	150,000	UN	4,31	646,50
106	PAÇOCA ROLHA TRADICIONAL, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 56 UNIDADES.	20,000	CX	17,80	356,00
107	PAÇOCA LISA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 50 UNIDADES.	20,000	CX	16,86	337,20
				Total do Participante:	**23.463,60**

Total Geral: 264.543,10

02 - Autorizar a emissão da(s) nota(s) de empenho correspondente(s):

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado
Manutenção da Administração geral	03.004.04.122.0003.2005.3.3.90.30.00	R$ 1,00
Manter em funcionamento o centro Comunitario	05.001.08.244.0009.2025.3.3.90.30.00	R$ 1,00
Oferecer merenda escolar aos alunos da rede municipal	06.005.12.306.0013.2041.3.3.90.30.00	R$ 1,00
Manter os serviços de atendimento a saude da população em unidades basicas	07.001.10.301.0011.2043.3.3.90.30.00	R$ 1,00
Manter o Hospital Municipal	07.006.10.301.0011.2053.3.3.90.30.00	R$ 1,00
Manutenção da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Economico

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAGUAJÉ

Estado do Paraná

Av Governador Lupion, 605 - Fone (0xx44) 3332 1222 - Telefax 3332 1283
---------- CNPJ 76.970.359/0001-53 ----------

AVISO
DISPENSA DE LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº. 14/2024
PROCESSO LICITATORIO Nº. 59/2024

CONTRATANTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAGUAJÉ /PR

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE PUBLICAÇÃO EM JORNAL DIÁRIO DE GRANDE CIRCULAÇÃO NO ESTADO DO PARANÁ EM ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA, DO MUNICÍPIO DE ITAGUAJÉ - PR.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 35.910,00 (trinta e cinco mil e novecentos e dez reais).

DATA DA SESSÃO
Dia: 13/09/2024

HORÁRIO DA FASE DE LANCES
Das 09h até 15h (horário de Brasília)
Link: https://bnc.org.br/

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço por lote

EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS:
NÃO

Itaguajé /PR, 05 de Setembro de 2024

CRISOGONO NOLETO E SILVA JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAGUAJÉ

Estado do Paraná

Avenida Governador Lupion, 605 - Fone (0xx44) 3332 1222 - Telefax 3332 1283
---------- CNPJ 76.970.359/0001-53 ----------

EXTRATO DO CONTRATO Nº. 36/2024
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 04-2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ITAGUAJÉ, ESTADO DO PARANÁ, COM SEDE À AV. GOVERNADOR LUPION, 605, INSCRITO NO CNPJ Nº 76.970.359/0001-53.

CONTRATADA: GILBERTO FERREIRA CRUZ – CPF Nº. 809.976.869-87.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DE AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO À COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO, ATENDENDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS PREVISTAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE ITAGUAJÉ-PR.

VALOR: R$ 43.460,00 (quarenta e três mil e quatrocentos e sessenta reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

FORO: Comarca de Colorado, Estado do Paraná.

Itaguajé, 05 de Setembro de 2024

CRISÓGONO NOLETO E SILVA JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAGUAJÉ

Estado do Paraná

Avenida Governador Lupion, 605 - Fone (0xx44) 3332 1222 - Telefax 3332 1283
---------- CNPJ 76.970.359/0001-53 ----------

EXTRATO DO CONTRATO Nº. 37/2024
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº. 04-2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ITAGUAJÉ, ESTADO DO PARANÁ, COM SEDE À AV. GOVERNADOR LUPION, 605, INSCRITO NO CNPJ Nº 76.970.359/0001-53.

CONTRATADA: COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS COPEJASI – CNPJ Nº. 13.877.528/0001-95.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DE AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO À COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO, ATENDENDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS PREVISTAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE ITAGUAJÉ-PR.

VALOR: R$ 219.598,50 (duzentos e dezenove mil e quinhentos e noventa e oito reais e cinquenta centavos).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

FORO: Comarca de Colorado, Estado do Paraná.

Itaguajé, 05 de Setembro de 2024

CRISÓGONO NOLETO E SILVA JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 - Caixa Postal 81 – CEP: 87160-000.
PABX/FAX (44)3245-8400 - CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br - e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

DECRETO Nº 9108/2024

O Senhor **Mauricio Aparecido da Silva**, Prefeito Municipal de Mandaguaçu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, considerando as pessoas aprovadas no Processo Seletivo Simplificado nº 001/2024 e a necessidade de realização de exames e apresentação de documentação para o provimento dos cargos, segundo o Art.13, *caput* e §1º e Art.14 e seu parágrafo da Lei Municipal nº 1621/08 (Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Mandaguaçu),

DECRETA

Art. 1º Ficam convocados (as) para comparecerem na sede da Prefeitura Municipal de Mandaguaçu na divisão de Pessoal, situado na Rua Bernardino Bogo nº 175, no prazo legal, as seguintes pessoas aprovadas para os cargos abaixo relacionados:

Para prestar serviços na Secretaria Municipal de Educação

COLOCAÇÃO	NOME	CARGO
55	CÉLIA MAROSTICA	ATENDENTE DE CRECHE

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Mandaguaçu, 05 de setembro de 2024.

Mauricio Aparecido da Silva
Prefeito Municipal

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 - Caixa Postal 81
PABX/FAX (44)3245-8400 - CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br - e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

DECRETO Nº 9109/2024

Designa Diretor de Operações da COMPDEC – Coordenadoria Municipal de Defesa Civil, e dá outras providências.

O Senhor **Mauricio Aparecido da Silva,** Prefeito Municipal de Mandaguaçu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e considerando o teor do inciso I do art. 13 da Lei nº 1.022/97,

DECRETA

Art. 1º Ficam designados para integrarem a COMPDEC – Coordenadoria Municipal de Defesa Civil:

I – Leandro Godois de Almeida dos Santos, portador do RG nº 4.410.794-3 e do CPF nº 037.768.479-13, residente e domiciliado na Rua das Flores, nº 423, Jardim Amanda, no Municipio de Mandaguaçu, Estado do Paraná;

II – Dorival Ferreira Muller, portador do RG 4.147.233-2 e do CPF nº 645.385.169-53, residente e domiciliado na Rua João XXIII nº 163, no Municipio de Mandaguaçu, Estado do Paraná;

III – Fábio Carniel, portador do RG nº 6.481.452-4 e do CPF nº 019.938.839-92, residente e domiciliado na Rua Pioneiro Antonio Alves da Silva, nº 116, Jardim do Carmo, no Municipio de Maringá, Estado do Paraná.

IV – Amarildo da Silva Santos, portador do RG nº 8.971.335-8 e do CPF nº 040.264.379-81, residente e domiciliado na Rua Jessie Marques Boska, nº 714, Chácaras Morro do Cipó, no Municipio de Maringá, Estado do Paraná

Art. 2º Fica nomeado para exercer o cargo de Diretor de Operações da COMPDEC – Coordenadoria Municipal de Defesa Civil – o Sr. Leandro Godois de Almeida dos Santos, qualificado acima.

Art. 3º Fica revogado o Decreto nº 8868/2024.

Art. 4º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Mandaguaçu, 05 de setembro de 2024.

Mauricio Aparecido da Silva
Prefeito Municipal

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 - (044)3245-8400
CGC 76.285.329/0001-08

PORTARIA Nº 7291/2024

O SENHOR MAURICIO APARECIDO DA SILVA PREEFEITO MUNICIPAL DE MANDAGUAÇU, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI:

RESOLVE:
CONCEDER a partir de 01 de setembro de 2024 aos servidores Municipais abaixo relacionados, progressão vertical para o nível imediatamente subseqüente ao que se encontra por mais um ano de efetivo exercício dentro do mesmo Cargo e Grupo Ocupacional, de acordo com a Lei nº 1746/2011, Art. 21-I do Plano de Cargos, Carreira e Vencimentos dos Servidores Municipais de Mandaguaçu.

MATRICULA	NOME
200514	JOSE MARQUES DA SILVA
201038	PRISCILA DE LUCA LIMA "licença sem vencimento"
201400	PAULINE CALLEGARI MENEGAZZO
201464	ANDREIA CRISTINA TROMBELLI GROSSO
201547	MARIA CRISTINA VERSARI
201549	JOÃO SALES DE ABREU FILHO
201609	NILSON APARECIDO RINALDO
201729	GISELE CRISTINA CONTI FERREIRA
201747	ARIANI ALBUQUERQUE LUIZ
201748	GRACIELI BRUNA DE ARAUJO OLIVEIRA
201750	RAQUEL APARECIDA POLICARPO DOS SANTOS
201751	DRIELLEN AMELIA CARDOSO
201752	MARCOS HIDEO OTSUKA
201754	ANGELICA DE OLIVEIRA GERALDO DOS SANTOS
201755	ODETE MARIA MENEZES LARROSA
201756	STEFANIA MAIARA DA SILVA SOUZA
201757	JULIANO ZUBIOLO PEREIRA
201758	FERNANDA ALVES DOS SANTOS
201760	JULIANA COLOMBO OLIVEIRA DA SILVA
201761	LUCIANA FERRARI REBELATO
201848	ALLANNA CORREA MARINI
201849	ISABELA MARQUES SAES CESAR
201844	JULIANA BARBOSA BENTO
201841	LEANDRO GODOIS DE ALMEIDA DOS SANTOS
201847	LENILDA DE CARVALHO ALVES FAZOLIN
201846	VANESSA SANTA ROSA
201851	RAFAEL EUGENIO LEITE CHAVES
201853	JOSE ANTONIO CUSTODIO
201854	RICARDO BENEDITO RODRIGUES
201856	FERNANDO HENRIQUE RODRIGUES
201857	ANA CAROLINA DE ANDRADE BORBA
201935	ELIAS CAVANCANTI DA SILVA
201938	JOSIANE GUIMARAES SGANZERLA
201939	WELBA DE SOUZA ALENCAR

Paço Municipal Prefeito Hiro Vieira em Mandaguaçu, 30 de agosto de 2024.

MAURICIO APARECIDO DA SILVA
Prefeito Municipal

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 - Caixa Postal 81
PABX/FAX (44)3245-8400 CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br - e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

DECRETO Nº 9109/2024

Designa Diretor de Operações da COMPDEC – Coordenadoria Municipal de Defesa Civil, e dá outras providências.

O Senhor **Mauricio Aparecido da Silva,** Prefeito Municipal de Mandaguaçu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e considerando o teor do inciso I do art. 13 da Lei nº 1.022/97,

DECRETA

Art. 1º Ficam designados para integrarem a COMPDEC – Coordenadoria Municipal de Defesa Civil:

I – Leandro Godois de Almeida dos Santos, portador do RG nº 4.410.794-3 e do CPF nº 037.768.479-13, residente e domiciliado na Rua das Flores, nº 423, Jardim Amanda, no Municipio de Mandaguaçu, Estado do Paraná;

II – Dorival Ferreira Muller, portador do RG 4.147.233-2 e do CPF nº 645.385.169-53, residente e domiciliado na Rua João XXIII nº 163, no Municipio de Mandaguaçu, Estado do Paraná;

III – Fábio Carniel, portador do RG nº 6.481.452-4 e do CPF nº 019.938.839-92, residente e domiciliado na Rua Pioneiro Antonio Alves da Silva, nº 116, Jardim do Carmo, no Municipio de Maringá, Estado do Paraná.

IV – Amarildo da Silva Santos, portador do RG nº 8.971.335-8 e do CPF nº 040.264.379-81, residente e domiciliado na Rua Jessie Marques Boska, nº 714, Chácaras Morro do Cipó, no Municipio de Maringá, Estado do Paraná

Art. 2º Fica nomeado para exercer o cargo de Diretor de Operações da COMPDEC – Coordenadoria Municipal de Defesa Civil – o Sr. Leandro Godois de Almeida dos Santos, qualificado acima.

Art. 3º Fica revogado o Decreto nº 8868/2024.

Art. 4º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Mandaguaçu, 05 de setembro de 2024.

Mauricio Aparecido da Silva
Prefeito Municipal

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 - (044)3245-8400
CGC 76.285.329/0001-08

PORTARIA Nº 7291/2024

O SENHOR MAURICIO APARECIDO DA SILVA PREEFEITO MUNICIPAL DE MANDAGUAÇU, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI:

RESOLVE:
CONCEDER a partir de 01 de setembro de 2024 aos servidores Municipais abaixo relacionados, progressão vertical para o nível imediatamente subseqüente ao que se encontra por mais um ano de efetivo exercício dentro do mesmo Cargo e Grupo Ocupacional, de acordo com a Lei nº 1746/2011, Art. 21-I do Plano de Cargos, Carreira e Vencimentos dos Servidores Municipais de Mandaguaçu.

MATRICULA	NOME
200514	JOSE MARQUES DA SILVA
201038	PRISCILA DE LUCA LIMA "licença sem vencimento"
201400	PAULINE CALLEGARI MENEGAZZO
201464	ANDREIA CRISTINA TROMBELLI GROSSO
201547	MARIA CRISTINA VERSARI
201549	JOÃO SALES DE ABREU FILHO
201609	NILSON APARECIDO RINALDO
201729	GISELE CRISTINA CONTI FERREIRA
201747	ARIANI ALBUQUERQUE LUIZ
201748	GRACIELI BRUNA DE ARAUJO OLIVEIRA
201750	RAQUEL APARECIDA POLICARPO DOS SANTOS
201751	DRIELLEN AMELIA CARDOSO
201752	MARCOS HIDEO OTSUKA
201754	ANGELICA DE OLIVEIRA GERALDO DOS SANTOS
201755	ODETE MARIA MENEZES LARROSA
201756	STEFANIA MAIARA DA SILVA SOUZA
201757	JULIANO ZUBIOLO PEREIRA
201758	FERNANDA ALVES DOS SANTOS
201760	JULIANA COLOMBO OLIVEIRA DA SILVA
201761	LUCIANA FERRARI REBELATO
201848	ALLANNA CORREA MARINI
201849	ISABELA MARQUES SAES CESAR
201844	JULIANA BARBOSA BENTO
201841	LEANDRO GODOIS DE ALMEIDA DOS SANTOS
201847	LENILDA DE CARVALHO ALVES FAZOLIN
201846	VANESSA SANTA ROSA
201851	RAFAEL EUGENIO LEITE CHAVES
201853	JOSE ANTONIO CUSTODIO
201854	RICARDO BENEDITO RODRIGUES
201856	FERNANDO HENRIQUE RODRIGUES
201857	ANA CAROLINA DE ANDRADE BORBA
201935	ELIAS CAVANCANTI DA SILVA
201938	JOSIANE GUIMARAES SGANZERLA
201939	WELBA DE SOUZA ALENCAR

Paço Municipal Prefeito Hiro Vieira em Mandaguaçu, 30 de agosto de 2024.

MAURICIO APARECIDO DA SILVA
Prefeito Municipal

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 Caixa Postal 81 CEP 87.160-000
PABX/FAX (44)3245-8400 CNPJ 76.285.329/0001-08
e-mail:adm@mandaguacu.pr.gov.br

PORTARIA Nº 7292/2024

O Senhor Mauricio Aparecido da Silva, Prefeito Municipal de Mandaguaçu, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 139, parágrafo único, da Lei Municipal 1621/2008, de 12.09.2008, e

CONSIDERANDO a notícia de fato constante na Circular 1doc 6009/2024, de 01.08.2024,

RESOLVE:

Art. 1º INSTAURAR Sindicância em face do (a) servidor (a) A.Y.d.S.L.F, Matrícula Matrícula 700.128, tendo por objeto apurar os fatos mencionados no expediente acima referido, anexado a esta Portaria.

Art. 2º CONSTITUIR, com fulcro no Art. 141, § 2º, inciso I, da Lei Municipal 1621/2008, uma Comissão Especial de Sindicância, composta pelos Servidores abaixo nominados, para, sob a presidência do primeiro e secretariado pelo segundo, dar cumprimento ao item precedente:

PRESIDENTE: Marcia Cristina Grossi – Matrícula 200.967;
SECRETÁRIO: Micheline Aparecida Jorge Bortoli Miriani - Matrícula 200.991.

Art. 3º DELIBERAR que os membros da Comissão deverão dedicar tempo integral aos trabalhos, sempre que necessário, devendo, ainda, exercer suas atividades com independência e imparcialidade, assegurando o sigilo necessário à elucidação dos fatos ou exigido pelo interesse da administração.

Art. 4º O prazo regular da instrução será de 90 (noventa) dias, admitida a prorrogação por igual prazo ou a continuidade excepcional da instrução, sob motivação, para garantir o esclarecimento dos fatos e o exercício pleno da defesa, com a elaboração, ao final, de relatório minucioso e conclusivo.

Art. 5º Fica autorizado o auxilio e acompanhamento do presente procedimento pela Procuradoria Geral desta Municipalidade.

Art. 6º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Mandaguaçu, 05 de setembro de 2024.

Mauricio Aparecido da Silva
Prefeito Municipal

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal nº 81.
PABX/FAX (44) 3245-8400 - CNPJ 76.285.329/0001-08
e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

PORTARIA Nº 7293/2024

O Senhor **Maurício Aparecido da Silva**, Prefeito Municipal de Mandaguaçu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais:

RESOLVE:

CONCEDER ao Senhor **CLAUDIO BARIZON MARTINS**, servidor municipal, ocupante do cargo de Instrutor Técnico de Voleibol, **LICENÇA PRÊMIO**, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar de 03 de setembro de 2024, referente ao período de 11/12/2017 a 10/12/2022, de conformidade contida no artigo 89 da Lei Municipal nº. 1621/2008 (Estatuto dos Servidores do Município de Mandaguaçu).

Mandaguaçu, 05 de setembro de 2024.

Mauricio Aparecido da Silva
Prefeito Municipal em Exercício

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAGUAJÉ

Estado do Paraná

Av. Governador Lupion, 605 - Fone (0xx44) 3332 1222 - Telefax 3332 1283
---------- CNPJ 76.970.359/0001-53 ----------

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Prefeito Municipal, Crisógono Noleto e Silva Junior, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente a Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores, a vista da Ata de Sessão de Credenciamento de Inexigibilidade de licitação, resolve:

01 – HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

a) Processo Nº : 40/2024
b) Licitação Nº : 4/2024
c) Modalidade : Inexigibilidade
d) Data Homologação : 05/09/2024
e) Objeto Homologado : Credenciamento para Aquisição de gêneros alimentícios diretamente de Agricultura Familiar para alimentação escolar, destinado à complementação do cardápio, atendendo as necessidades nutricionais previstas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação e Esportes de Itaguajé-Pr.

FORNECEDOR: COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS COPEIJASI - CNPJ: 13.877.528/0001-95

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit. (R$)	Valor Total (R$)
1	Abacate de boa qualidade, peso médio por unidade de 500g. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%	PROPRIA	KG	300	3,87	1.161,00
2	Abacaxi Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto livre de defeito como podridão, passado, amassado.	PROPRIA	Unid	3.000	7,75	23.250,00
3	Abobrinha Verde de 1º qualidade, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico.	PROPRIA	KG	150	4,19	628,50
4	Abóbora Cabotiá de 1º qualidade, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico..	PROPRIA	KG	150	3,36	504,00
5	Acelga, tamanho médio, primeira qualidade, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico	PROPRIA	Unid	200	6,00	1.200,00
6	Agrião Verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amarelas.	PROPRIA	MAÇO	500	4,07	2.035,00
7	Alface Crespa Embalagem transparente, com 1 ud.	PROPRIA	Unid	3.200	3,29	10.528,00
8	Almeirão de 1º qualidade, maço médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico.	PROPRIA	MAÇO	1.000	2,92	2.920,00
9	Banana maçã de 1º qualidade, isenta de sujidades, sem danos físicos. Acondicionado em caixa de plásticos, semi maduras pronta para o consumo..	PROPRIA	KG	1.200	5,54	6.648,00
10	Banana nanica de 1ª qualidade, isenta de sujidades, sem danos físicos. Acondicionado em caixa de plásticos, semi maduras pronta para o consumo..	PROPRIA	KG	1.200	2,94	3.528,00
11	Banana Prata de 1º qualidade, isenta de sujidades, sem danos físicos. Acondicionado em caixa de plásticos, semi maduras pronta para o consumo..	PROPRIA	KG	1.000	5,28	5.280,00
12	Batata Doce de 1º qualidade, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico.	PROPRIA	KG	200	3,06	612,00
13	Beterraba de 1º qualidade, tamanho médio, livres de sujidades, de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno.	PROPRIA	KG	450	4,28	1.926,00
14	Brócolis De 1º qualidade, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico	PROPRIA	Und	600	5,77	3.462,00
15	CENOURA TAMANHO MEDIO, SEM FOLHAS, LIMPA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE POSSA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM, CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. EMBALADAS EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	PROPRIA	KG	600	4,37	2.622,00
16	Chicória/Escarola Embalagem transparente, com 1 ud.	PROPRIA	Unid	1.000	3,12	3.120,00
17	Chuchu de 1º qualidade, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico..	PROPRIA	KG	600	3,61	2.166,00
19	Couve flor de 1º qualidade, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico	PROPRIA	Unid	600	7,09	4.254,00
20	Couve de Folha de 1º qualidade, maço médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico.	PROPRIA	MAÇO	1.150	3,34	3.841,00
21	ESPINAFRE VEGETAL VERDE, TENRO, FOLHAS FIRMES, VIÇOSA, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO, LIVRE DE FOLHAS AMARELADAS E ATÓXICO.	PROPRIA	Unid	170	3,95	671,50
22	FRANGO CAIPIRA CONGELADO CORTE PEITO COM OSSO, NÃO TEMPERADO COM PELE COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 4% ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJICIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERODO REGISTRO SIF, / SIE OU SIM, EM CADA EMBALAGEM. DEVEM SER MANTIDOS SOB CONGELAMENTO A-18C E ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, EMBALADO EM SACOS PLASTICOS RESISTENTE CONTENDO 1KG	PROPRIA	Und	500	19,27	9.635,00
23	Laranja Tamanho médio. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico com 1kg.	PROPRIA	KG	4.000	3,35	13.400,00
24	Mamão Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos.	PROPRIA	KG	500	5,52	2.760,00
25	MANDIOCA DE 1º QUALIDADE, DESCASCADAS E CONGELADA, EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO COM 1 KG, LIVRE DE DANOS FÍSICOS, QUÍMICOS EM PERFEITO ESTADO	PROPRIA	KG	1.200	5,25	6.300,00
26	Maracujá Tamanho médio. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico com 1 kg.	PROPRIA	KG	500	10,81	5.405,00
27	Milho Verde Espigas de tamanho médio, fisiologicamente desenvolvidas, em perfeitas condições de conservação e maturação e livres de danos mecânicos Descascadas embaladas em sacos plásticos transparentes e atoxico contendo 5 unidades.	PROPRIA	PCT	1.600	6,33	10.128,00
28	Melancia Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	PROPRIA	KG	4.000	2,95	11.800,00
29	Melão Fruto de 1º qualidade,fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isentode enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	PROPRIA	KG	1.000	5,76	5.760,00
30	MORANGO TAMANHO MÉDIO. DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM ABROXIMADAMENTE 270GR	PROPRIA	UNID	3.000	9,01	27.030,00
31	Quiabo de 1º qualidade, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico no peso de 1 kg.	PROPRIA	KG	200	8,53	1.706,00
32	Repolho verde comum, tamanho médio, primeira qualidade, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico.	PROPRIA	Unid	1.200	4,16	4.992,00
33	Tangerina variedades (Mexerica, morgote, poncã, bergamota). Tamanho médio. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico com 1 kg.	PROPRIA	KG	1.300	3,82	4.966,00
34	Tomate De 1º qualidade, tamanho grande, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico.	PROPRIA	KG	2.000	6,57	13.140,00
35	Uva Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, de primeira qualidade.	PROPRIA	KG	1.000	10,25	10.250,00
36	Vagem de 1º qualidade, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico. Embalagem com 1 kg	PROPRIA	KG	300	10,64	3.192,00
37	Limão Taiti Tamanho médio, primeira qualidade, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico.	PROPRIA	KG	250	3,19	797,50
38	Cheiro Verde Cebolinha Coentro Salsinha de 1º qualidade, maço médio, livres de danos mecânicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação. Embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxico	PROPRIA	MAÇO	3.000	2,66	7.980,00

Valor Total do Fornecedor: R$ 219.598,50 (duzentos e dezenove mil, quinhentos e noventa e oito reais e cinquenta centavos).

FORNECEDOR: GILBERTO FERREIRA CRUZ - CNPJ: 809.976.869-87

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit. (R$)	Valor Total (R$)
39	CARNE BOVINA TRASEIRA COM OSSO E DIANTEIRA COM OSSO ABATE RECENTE, COM NO MAXÍMO 10% DE GORDURA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E S.I.F OU S.I.M KG, NOVILHA	PROPRIA	UNID	2.000	21,73	43.460,00

Valor Total do Fornecedor: R$ 43.460,00 (quarenta e três mil, quatrocentos e sessenta reais).

VALOR TOTAL HOMOLOGADO E ADJUDICADO: R$ 263.058,50 (duzentos e sessenta e três mil e cinquenta e oito reais e cinquenta centavos)

Itaguajé, 05 de setembro de 2024.

CRISOGONO NOLETO E SILVA JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 Caixa Postal 81 CEP 87.160-000
PABX/FAX (44)3245-8400 CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br - e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

PORTARIA Nº 7294/2024

O Senhor **Mauricio Aparecido da Silva**, Prefeito Municipal de Mandaguaçu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais:

RESOLVE:

CONCEDER a partir de 1º de setembro de 2024, aos (as) Professores (as) de Ensino Fundamental, abaixo relacionados (as), progressão vertical de um nível para outro atendendo o contido no Artigo 19 da Lei 1680/2009 de 23 de dezembro de 2009 (Estatuto de Cargos e Avanço Unificado dos Profissionais da Educação do Município de Mandaguaçu).

NOME	Nível anterior	Nível Atual
GABRIELA FERREIRA PALMA	EF – 001	EF – 029
FRANÇOASE FOGAÇA	EF – 001	EF - 029

Mandaguaçu, 05 de setembro de 2024.

Mauricio Aparecido da Silva
Prefeito Municipal

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

**ESTAD

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400
www.mandaguacu.pr.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 91/2024

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, **MAURICIO APARECIDO DA SILVA**, portador do RG Nº 4.045.435-7 SSP/PR e do CPF Nº 632.506.759-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2024, processo administrativo n.º 136/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura contratação de pessoa jurídica para aquisição parcelada de medicamentos da Relação Municipal de Medicamentos (REMUME) de Mandaguaçu, que não são disponibilizados para compra pelo Consórcio Paraná Saúde, porém são necessários para dar continuidade aos atendimentos da Rede de Saúde Municipal. Além de itens fora da REMUME (Alprazolam 1mg, Alprazolam 2mg, Ciclostazol 100mg, Diosmina + Hesperidina 450mg + 50mg, Escitalopram 10mg, Escitalopram 20mg) exclusivo para pacientes em situação social vulnerável, que tiveram parecer social e terapêutico, aprovados pela assistente social e pela Comissão de Farmácia e Terapêutica Municipal (conforme anexos), e itens de demanda judicial (Deflazacorte 30mg, Munvilax sachê 14g e Sucrafilm 10ml). E ainda, aquisição do anestésico inalatório Isoflurano 100%, que será utilizado pela Vigilância Sanitária municipal, especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de licitações, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

A.D. DAMINELLI LTDA
CNPJ: 10.749.758/0001-80
AV. GEN. ANDRADE NEVES, N° 1108, PARANAVAÍ-PR, CEP: 87710-040
FONE: (44) 3423-0984 – EMAIL: aremitomed@gmail.com
Aline Dias Daminelli
RG nº 9.308.564.7 SSP/PR
CPF sob nº 062.284.489-00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
26	VENLAFAXINA 75MG CAPSULA. CAIXA COM 30 CAPSULAS. CATMAT 272382VENLAFAXINA 75MG CAPSULA. CAIXA COM 30 CAPSULAS. CATMAT 272382	COMP	960	R$ 0,569	R$ 546,24
75	VENLAFAXINA 75MG CAPSULA. CAIXA COM 30 CAPSULAS. CATMAT 272382VENLAFAXINA 75MG CAPSULA. CAIXA COM 30 CAPSULAS. CATMAT 272382	CAP	20.000	R$ 0,38	R$ 7.600,00
VALOR TOTAL					R$ 8.146,24

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretária de Saúde.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2.Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1.Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2.Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1.Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;

4.7.2.Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3.Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2.Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1.Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2.Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5.Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1.Por razão de interesse público;

8.4.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3.Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1.As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

Mandaguaçu, 27 de agosto de 2024

Assinaturas

MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 — Assinado de forma digital por MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 Dados: 2024.09.05 15:06:01 -03'00'

Representante legal do CONTRATANTE

ALINE DIAS DAMINELLI:06228448900 — Assinado de forma digital por ALINE DIAS DAMINELLI:06228448900 Dados: 2024.09.02 15:07:18 -03'00'

Representante legal do CONTRATADO

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400
www.mandaguacu.pr.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 92/2024

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, **MAURICIO APARECIDO DA SILVA**, portador do RG Nº 4.045.435-7 SSP/PR e do CPF Nº 632.506.759-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2024, processo administrativo n.º 136/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura contratação de pessoa jurídica para aquisição parcelada de medicamentos da Relação Municipal de Medicamentos (REMUME) de Mandaguaçu, que não são disponibilizados para compra pelo Consórcio Paraná Saúde, porém são necessários para dar continuidade aos atendimentos da Rede de Saúde Municipal. Além de itens fora da REMUME (Alprazolam 1mg, Alprazolam 2mg, Ciclostazol 100mg, Diosmina + Hesperidina 450mg + 50mg, Escitalopram 10mg, Escitalopram 20mg) exclusivo para pacientes em situação social vulnerável, que tiveram parecer social e terapêutico, aprovados pela assistente social e pela Comissão de Farmácia e Terapêutica Municipal (conforme anexos), e itens de demanda judicial (Deflazacorte 30mg, Munvilax sachê 14g e Sucrafilm 10ml). E ainda, aquisição do anestésico inalatório Isoflurano 100%, que será utilizado pela Vigilância Sanitária municipal, especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de licitações, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

CIRURGICA PRIME LTDA
CNPJ: 46.116.717/000102
RUA DAS AZALEIAS N° 374, MARINGÁ-PR, CEP: 87060-307
FONE: (44) 3047-2170 – EMAIL: cirurgicaprimeadm@gmail.com
SERGIO LUIZ DE SOUZA JUNIOR
RG nº 9725375-7
CPF sob nº 048.260.599-57

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
40	Fentanila, citrato 78,5 mcg/ml (equivalente a 50 mcg de fentanila) solucao injetavel. Embalagem hospitalar. CATMAT 271950Fentanila, citrato 78,5 mcg/ml (equivalente a 50 mcg de fentanila) solucao injetavel. Embalagem hospitalar. CATMAT 271950	AMP	300	R$ 3,60	R$ 1.080,00
58	Morfina 10mg/ml solução injetavel IM/IV/Epidural/Intratecal. Embalagem hospitalar. CATMAT 304871Morfina 10mg/ml solucao injetavel IM/IV/Epidural/Intratecal. Embalagem hospitalar. CATMAT 304871	AMP	1.300	R$ 2,28	R$ 2.964,00
VALOR TOTAL					R$ 4.044,00

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretária de Saúde.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2.Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1.Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2.Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1.Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;

4.7.2.Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3.Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2.Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1.Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2.Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5.Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1.Por razão de interesse público;

8.4.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3.Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1.As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

Mandaguaçu, 27 de agosto de 2024

Assinaturas

MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 — Assinado de forma digital por MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 Dados: 2024.09.05 15:05:12 -03'00'

Representante legal do CONTRATANTE

CIRURGICA PRIME LTDA:46116717000102 — Assinado de forma digital por CIRURGICA PRIME LTDA:46116717000102 Dados: 2024.08.28 10:58:07 -03'00'

Representante legal do CONTRATADO

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400
www.mandaguacu.pr.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 93/2024

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400
www.mandaguacu.pr.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 97/2024

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, **MAURICIO APARECIDO DA SILVA**, portador do RG Nº 4.045.435-7 SSP/PR e do CPF Nº 632.506.759-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2024, processo administrativo n.º 136/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura contratação de pessoa jurídica para aquisição parcelada de medicamentos da Relação Municipal de Medicamentos (REMUME) de Mandaguaçu, que não são disponibilizados para compra pelo Consórcio Paraná Saúde, porém são necessários para dar continuidade aos atendimentos da Rede de Saúde Municipal. Além de itens fora da REMUME (Alprazolam 1mg, Alprazolam 2mg, Ciclostazol 100mg, Diosmina + Hesperidina 450mg + 50mg, Escitalopram 10mg, Escitalopram 20mg) exclusivo para pacientes em situação social vulnerável, que tiveram parecer social e terapêutico, aprovados pela assistente social e pela Comissão de Farmácia e Terapêutica Municipal (conforme anexos), e itens de demanda judicial (Deflazacorte 30mg, Munvilax sachê 14g e Sucrafilm 10ml). E ainda, aquisição do anestésico inalatório Isoflurano 100%, que será utilizado pela Vigilância Sanitária municipal, especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de licitações, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

GRAMS & GRAMS LTDA
CNPJ nº 10.448.145/0001-03
Rua Itacolomi nº 361 – Sala 1, Bairro Centro CEP: 85.505-050
EMAIL: licitacao03@medigram.com.br – **FONE: (46) 3225-1002**
Ingrid Ruth Hegele Grams
RG nº 1.580.701-6
CPF sob nº 240.674.909-68

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	Alprazolam 1mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 271356	COMP	960	R$ 0,09	R$ 86,40
6	Alprazolam 2mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 284465	COMP	480	R$ 0,12	R$ 57,60
10	Bupropiona 150mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 268994	COMP	8.500	R$ 0,37	R$ 3.145,00
14	Clonazepam 2 mg comprimido. CATMAT 270119	COMP	120.000	R$ 0,046	R$ 5.520,000
20	Deflazacorte 30mg comprimido. Caixa com 10 comprimidos. CATMAT 273150	COMP	360	R$ 8,50	R$ 3060,00
30	Escitalopram (oxalato) 10mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 291770	COMP	480	R$ 0,1485	R$ 71,2800
31	Escitalopram (oxalato) 20mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 291771	CPMP	480	R$ 0,2199	R$ 105,5520
70	Sucrafalto 200mg/ml flaconete 10ml MARCA: SUCRAFILM (Judicial). Caixa com 20 flaconetes. CATMAT 300498	FLAC ON.	600	R$ 4,00	R$ 2400,00
	VALOR TOTAL				**R$ 14.445,83**

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretária de Saúde.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2.Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1.Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2.Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1.Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;

4.7.2.Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3.Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2.Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1.Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2.Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5.Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1.Por razão de interesse público;

8.4.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3.Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ao inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1.As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

Mandaguaçu, 27 de agosto de 2024

Assinaturas

MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 — Assinado de forma digital por MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 Dados: 2024.09.05 15:53:33 -03'00'

Representante legal do CONTRATANTE

INGRID RUTH HEGELE GRAMS:24067490968 — INGRID RUTH HEGELE GRAMS:24067490968 Dados: 2024.08.30 07:40:56 -03'00'

Representante legal do CONTRATADO

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400
www.mandaguacu.pr.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 98/2024

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, **MAURICIO APARECIDO DA SILVA**, portador do RG Nº 4.045.435-7 SSP/PR e do CPF Nº 632.506.759-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2024, processo administrativo n.º 136/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura contratação de pessoa jurídica para aquisição parcelada de medicamentos da Relação Municipal de Medicamentos (REMUME) de Mandaguaçu, que não são disponibilizados para compra pelo Consórcio Paraná Saúde, porém são necessários para dar continuidade aos atendimentos da Rede de Saúde Municipal. Além de itens fora da REMUME (Alprazolam 1mg, Alprazolam 2mg, Ciclostazol 100mg, Diosmina + Hesperidina 450mg + 50mg, Escitalopram 10mg, Escitalopram 20mg) exclusivo para pacientes em situação social vulnerável, que tiveram parecer social e terapêutico, aprovados pela assistente social e pela Comissão de Farmácia e Terapêutica Municipal (conforme anexos), e itens de demanda judicial (Deflazacorte 30mg, Munvilax sachê 14g e Sucrafilm 10ml). E ainda, aquisição do anestésico inalatório Isoflurano 100%, que será utilizado pela Vigilância Sanitária municipal, especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de licitações, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

JT MEDICAMENTOS LTDA
CNPJ nº 51.892.897/0001-46
R BAHIA, 69, Francisco Beltrao - PR - CEP: 85.605-270
FONE: (46) 3225-1002 – EMAIL: licitacao03@medigram.com.br
JERUSA APARECIDA PITT BASEGGIO
RG nº 9.273.377-7 SSP/PR
CPF sob nº 054.562.379-03

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
33	Escopolamina, butilbrometo + dipirona 10 mg + 250 mg - comprimido. Blister com 10 comprimidos. CATMAT 270620	COMP	52.000	R$ 0,23	R$ 11.960,00
34	Escopolamina, butilbrometo + dipirona 6,67g/ml + 333,4 mg/ml - solucao oral. CATMAT 270622	FRSC	500	R$ 5,4499	R$ 2.724,95
VALOR TOTAL					**R$ 14.684,95**

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretária de Saúde.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2.Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1.Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2.Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1.Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;

4.7.2.Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3.Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2.Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1.Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2.Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5.Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1.Por razão de interesse público;

8.4.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3.Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ao inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1.As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

Mandaguaçu, 27 de agosto de 2024

Assinaturas

MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 — Assinado de forma digital por MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 Dados: 2024.09.05 15:53:33 -03'00'

Representante legal do CONTRATANTE

JERUSA APARECIDA PITT BASEGGIO:05456237903 — Assinado de forma digital por JERUSA APARECIDA PITT BASEGGIO:05456237903 Dados: 2024.09.05 15:54:44 -03'00'

Representante

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400
www.mandaguacu.pr.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 102/2024

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, **MAURICIO APARECIDO DA SILVA**, portador do RG Nº 4.045.435-7 SSP/PR e do CPF Nº 632.506.759-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2024, processo administrativo n.º 136/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura contratação de pessoa jurídica para aquisição parcelada de medicamentos da Relação Municipal de Medicamentos (REMUME) de Mandaguaçu, que não são disponibilizados para compra pelo Consórcio Paraná Saúde, porém são necessários para dar continuidade aos atendimentos da Rede de Saúde Municipal. Além de itens fora da REMUME (Alprazolam 1mg, Alprazolam 2mg, Cilostazol 100mg, Diosmina + Hesperidina 450mg + 50mg, Escitalopram 10mg, Escitalopram 20mg) exclusivo para pacientes em situação social vulnerável, que tiveram parecer social e terapêutico, aprovados pela assistente social e pela Comissão de Farmácia e Terapêutica Municipal (conforme anexos), e itens de demanda judicial (Deflazacorte 30mg, Munvilax sachê 14g e Sucrafilm 10ml). E ainda, aquisição do anestésico inalatório Isoflurano 100%, que será utilizado pela Vigilância Sanitária municipal, especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de licitações, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

P & P DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS LTDA
CNPJ nº 52.808.009/0001-27
AV MARIPA, VILA BECKER, SALA 01, TOLEDO-PR, CEP: 85902-495
FONE: (45) 2032-6950 – EMAIL: pp-dist@hotmail.com
JEAN CARLOS PETRY
RG nº 8651599?
CPF sob nº 063.086.819-03

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
27	Dobutamina 12,5mg/ml solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 268446	AMP	200	R$ 5,80	R$ 1.160,00
63	Nitroprusseto de sodio 25mg/ml solucao injetavel. Caixa com 5 ampolas. CATMAT 453501	AMP	100	R$ 19,60	R$ 1.960,00
73	Terbutalina 0,5mg/ml solucao injetavel IV/SC. Embalagem hospitalar. CATMAT 269818	AMP	400	R$ 1,45	R$ 580,00
	VALOR TOTAL				**R$ 3.700,00**

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretária de Saúde.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2.Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1.Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2.Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecedente aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1.Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;

4.7.2.Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3.Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2.Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1.Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2.Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5.Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1.Por razão de interesse público;

8.4.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3.Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1.As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

Mandaguaçu, 27 de agosto de 2024

Assinaturas

MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 — Assinado de forma digital por MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 Dados: 2024.08.28 15:08:01 -03'00'

Representante legal do CONTRATANTE

JEAN CARLOS PETRY:06308681903 — Assinado digitalmente por JEAN CARLOS PETRY:06308681903 ICP Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=76585920000132, OU=presencial, CN=JEAN CARLOS PETRY:06308681903 Razão: Eu sou o autor deste documento Localização: Data: 2024.08.28 09:58:30 -03'00' Foxit PDF Reader Versão: 2023.3.0

Representante legal do CONTRATADO

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400
www.mandaguacu.pr.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 103/2024

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, **MAURICIO APARECIDO DA SILVA**, portador do RG Nº 4.045.435-7 SSP/PR e do CPF Nº 632.506.759-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 32/2024, processo administrativo n.º 136/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura contratação de pessoa jurídica para aquisição parcelada de medicamentos da Relação Municipal de Medicamentos (REMUME) de Mandaguaçu, que não são disponibilizados para compra pelo Consórcio Paraná Saúde, porém são necessários para dar continuidade aos atendimentos da Rede de Saúde Municipal. Além de itens fora da REMUME (Alprazolam 1mg, Alprazolam 2mg, Cilostazol 100mg, Diosmina + Hesperidina 450mg + 50mg, Escitalopram 10mg, Escitalopram 20mg) exclusivo para pacientes em situação social vulnerável, que tiveram parecer social e terapêutico, aprovados pela assistente social e pela Comissão de Farmácia e Terapêutica Municipal (conforme anexos), e itens de demanda judicial (Deflazacorte 30mg, Munvilax sachê 14g e Sucrafilm 10ml). E ainda, aquisição do anestésico inalatório Isoflurano 100%, que será utilizado pela Vigilância Sanitária municipal, especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de licitações, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

SANTO REMEDIO COMERCIO DE PRODUTOS MÉDICO HOSPITALAR LTDA
CNPJ nº 28.643.008/0001-95
enida ADÃO WELKER, 104, CENTRO, BARÃO DE COTEGIPE-RS CEP: 99.740-000
VÂNIA SZYMANSKI
CPF sob nº 958.464.330-49
RG nº 9051130889

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	NIMESULIDA 100 MG - COMPRIMIDO. CAIXA COM 12 COMPRIMIDOS. CATMAT 273710NIMESULIDA 100 MG - COMPRIMIDO. CAIXA COM 12 COMPRIMIDOS. CATMAT 273710	COMP	65.040	R$ 0,09	R$ 5.853,60

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretária de Saúde.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1.O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2.Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1.Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2.Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecedente aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1.Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;

4.7.2.Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3.Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2.Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1.Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2.Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5.Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1.Por razão de interesse público;

8.4.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3.Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1.As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

Mandaguaçu, 27 de agosto de 2024

Assinaturas

VANIA SZYMANSKI:95846433049 — Assinado de forma digital por VANIA SZYMANSKI:95846433049 Dados: 2024.08.28 16:62:57 -03'00'

Representante legal do CONTRATANTE

MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 — Assinado de forma digital por MAURICIO APARECIDO DA SILVA:63250675920 Dados: 2024.08.28 15:11:06 -03'00'

Representante legal do CONTRATADO

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

ATA DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2024
Processo Administrativo Nº 136/2024
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR
Data de Publicação: 05/08/2024 14:56:01

LOTE 1 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:52
1 - Acido ascorbico 100 mg/ml solucao injetavel (Vitamina C). Caixa com 100 ampolas. CATMAT 271687

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 1 Unidade

(Continuação da página anterior)

2 CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS -	048	23.228.076/0001-74	7,09		5,0199	0,20	Sim
3 ELISMED COMERCIAL DE	115	07.127.606/0001-31	7,09		5,03	0,20	Sim
4 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	074	23.121.920/0001-63	7,09		5,06	0,60	Sim
5 CIRURGICA PRIME LTDA	091	46.116.717/0001-02	7,09		5,19	2,57	Sim
6 P & P DISTRIBUIDORA DE	102	52.808.009/0001-27	7,09		5,20	0,19	Sim
7 FORCE FARMA DISTRIBUIDORA DE	097	39.749.232/0001-82	7,09		5,22	0,38	Sim
8 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	017	06.974.929/0001-06	7,09		5,85	12,07	Sim
9 J DE BRITO DISTRIBUIDORA DE	068	32.282.308/0001-63	7,09		6,11	4,44	Sim
10 CIRURGICA ASSIS DISTRIBUIDORA DE	141	39.610.184/0001-47	7,02		6,49	6,22	Sim
11 DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	077	30.547.487/0001-98	7,09		6,50	0,15	Sim
12 CAVALLI COM. DE PROD. MEDICOS E	103	32.743.242/0001-61	7,09		6,67	2,62	Sim
13 TERRA SUL COMERCIO DE	099	32.364.822/0001-48	7,05		6,83	2,40	Sim
14 CLM FARMA COMERCIO E	078	40.274.237/0001-85	90,00		6,86	0,44	Sim
15 FERNAMED LTDA	139	04.759.433/0001-86	7,00		7,00	2,04	Sim
16 REALMED DISTRIBUIDORA LTDA - EPP	108	17.263.792/0001-90	7,09		7,09	0,01	Sim
17 NOVA OESTE DISTRIBUIDORA DE	109	34.772.843/0001-28	7,09		7,09	1,27	Sim
18 ZAFRA DISTRIBUIDORA DE	114	41.347.974/0001-23	7,09		7,09	0,00	Sim
19 JANDAMED PRODUTOS HOSPITALARES	030	41.103.222/0001-17	7,09		7,09	0,00	Sim
20 WF DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	107	43.025.186/0001-46	10,00		10,00	41,04	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 51 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:42
51 - Imipramina 25 mg comprimido. Blister com 10 comprimidos. CATMAT 267292

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 51 Unidade: COMPRIMIDO Marca: CRISTALIA Modelo: CRISTALIA
Descrição: Imipramina 25 mg comprimido. Blister com 10 comprimidos. CATMAT 267292Imipramina 25 mg comprimido. Blister com 10 comprimidos. CATMAT 267292
Quantidade: 43.000 Valor Unit.: 0,42 Valor Total: 18.060,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ELISMED COMERCIAL DE	128	07.127.606/0001-31	0,45	0,42		Sim
2 MEDICAMENTOS DE AZ EIRELI	055	09.676.256/0001-98	0,50	0,4399	4,74	Sim
3 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	041	23.121.920/0001-63	0,45	0,45	2,30	Sim
4 WF DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	091	43.025.186/0001-46	0,75	0,75	66,67	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 52 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:42
52 - Isoflurano 1ml/ml (100%) solucao inalante. CATMAT 268469

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 52 Unidade: FRASCO Marca: CRISTALIA Modelo: R.M.S.: 102980130010
Descrição: Isoflurano 1ml/ml (100%) solucao inalante. CATMAT 268469Isoflurano 1ml/ml (100%) solucao inalante. CATMAT 268469
Quantidade: 2 Valor Unit.: 222,30 Valor Total: 444,60

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	006	01.328.535/0001-59	222,30	222,30		Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 53 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:42
53 - Levomepromazina 100 mg comprimido. Blister com 10 comprimidos. CATMAT 268129

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 53 Unidade: COMPRIMIDO Marca: HIPOLABOR Modelo: GENERICO
Descrição: Levomepromazina 100 mg comprimido. Blister com 10 comprimidos. CATMAT 268129Levomepromazina 100 mg comprimido. Blister com 10 comprimidos. CATMAT 268129
Quantidade: 1.000 Valor Unit.: 0,679 Valor Total: 679,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 MEDICAMENTOS DE AZ EIRELI	116	09.676.256/0001-98	1,00	0,679		Sim
2 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	058	23.121.920/0001-63	1,03	0,69	1,62	Sim
3 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	136	01.328.535/0001-59	1,03	0,70	1,45	Sim
4 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	101	06.974.929/0001-06	0,77	0,73	4,29	Sim
5 CIRURGICA PRIME LTDA	076	46.116.717/0001-02	1,03	0,78	6,85	Sim
6 CAVALLI COM. DE PROD. MEDICOS E	020	32.743.242/0001-61	1,03	0,85	8,97	Sim
7 ECO FARMAS COMERCIO DE	062	85.477.586/0001-32	0,91	0,91	7,06	Sim
8 BELLPHARMA MEDICAMENTOS LTDA ME	109	26.089.337/0001-00	1,00	1,00	9,89	Sim
9 JANDAMED PRODUTOS HOSPITALARES	067	41.103.222/0001-17	1,03	1,03	3,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
MULTIHOSP COMERCIAL DE PRODUTOS	125	32.421.421/0001-82	1,03	0,66		Sim

LOTE 54 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:42
54 - Lidocaina 20mg/ml (2%) solucao injetavel (uso parenteral). Caixa com 25 frascos. CATMAT 269843

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 54 Unidade: FRASCO Marca: HYPOFARMA Modelo: HYPOFARMA
Descrição: Lidocaina 20mg/ml (2%) solucao injetavel (uso parenteral). Caixa com 25 frascos. CATMAT 269843Lidocaina 20mg/ml (2%) solucao injetavel (uso parenteral). Caixa com 25 frascos. CATMAT 269843
Quantidade: 500 Valor Unit.: 4,45 Valor Total: 2.225,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ELISMED COMERCIAL DE	074	07.127.606/0001-31	6,33	4,45		Sim
2 P & P DISTRIBUIDORA DE	014	52.808.009/0001-27	6,33	4,46	0,22	Sim
3 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	025	06.974.929/0001-06	6,33	4,52	1,35	Sim
4 PEROLA IMPORTADORA E	079	30.888.187/0001-72	6,33	5,04	11,50	Sim
5 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	135	01.328.535/0001-59	6,33	5,40	7,14	Sim
6 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	056	23.121.920/0001-63	6,33	5,41	0,19	Sim
7 DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	081	30.547.487/0001-98	6,33	5,65	4,44	Sim
8 ECO FARMAS COMERCIO DE	022	85.477.586/0001-32	5,68	5,68	0,53	Sim
9 CIRURGICA PRIME LTDA	049	46.116.717/0001-02	6,33	5,84	2,82	Sim
10 CLM FARMA COMERCIO E	034	40.274.237/0001-85	90,00	6,2427	6,90	Sim
11 CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS -	106	23.228.076/0001-74	6,33	6,33	1,40	Sim
12 CAVALLI COM. DE PROD. MEDICOS E	075	32.743.242/0001-61	6,33	6,33	0,00	Sim
13 NOVA OESTE DISTRIBUIDORA DE	004	34.772.843/0001-28	6,33	6,33	0,00	Sim
14 JANDAMED PRODUTOS HOSPITALARES	143	41.103.222/0001-17	6,33	6,33	0,00	Sim
15 MEDICAMENTOS DE AZ EIRELI	130	09.676.256/0001-98	7,50	7,50	18,48	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 55 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:43
55 - Macrogol (3350) 13,125 g + bicarbonato de sodio 0,1775 g + cloreto de sodio 0,3507g + cloreto de potassio 0,0466 g MARCA: Muvinlax - (Judicial). Caixa com 20 unidades. CATMAT 293981

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 55 Unidade: SACHE Marca: LIBBS Modelo: LIBBS
Descrição: Macrogol (3350) 13,125 g + bicarbonato de sodio 0,1775 g + cloreto de sodio 0,3507g + cloreto de potassio 0,0466 g MARCA: Muvinlax - (Judicial). Caixa com 20 unidades. CATMAT 293981Macrogol (3350) 13,125 g + bicarbonato de sodio 0,1775 g + cloreto de sodio 0,3507g + cloreto de potassio 0,0466 g MARCA: Muvinlax - (Judicial). Caixa com 20 unidades. CATMAT 293981
Quantidade: 1.000 Valor Unit.: 2,0799 Valor Total: 2.079,90

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS -	106	23.228.076/0001-74	2,32	2,0799		Sim
2 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	069	23.121.920/0001-63	2,32	2,08	0,00	Sim
3 JANDAMED PRODUTOS HOSPITALARES	145	41.103.222/0001-17	2,32	2,32	11,54	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 56 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:43
56 - Metoprolol, tartarato1mg/ml solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 345259

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 56 Unidade: AMPOLA Marca: TEUTO Modelo: R.M.S.: 103700760023
Descrição: Metoprolol, tartarato1mg/ml solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 345259Metoprolol, tartarato1mg/ml solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 345259
Quantidade: 100 Valor Unit.: 16,9398 Valor Total: 1.693,98

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	037	01.328.535/0001-59	24,30	16,9398		Sim
2 CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS -	146	23.228.076/0001-74	24,30	16,9498	0,06	Sim
3 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	034	06.974.929/0001-06	24,30	17,04	0,53	Sim
4 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	010	23.121.920/0001-63	24,30	20,64	21,13	Sim
5 CIRURGICA PRIME LTDA	125	46.116.717/0001-02	24,30	20,65	0,05	Sim
6 FERNAMED LTDA	072	04.759.433/0001-86	24,25	22,30	7,99	Sim
7 ECO FARMAS COMERCIO DE	055	85.477.586/0001-32	22,35	22,35	0,22	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 57 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:43
57 - Midazolam 5mg/ml solucao injetavel IM/IV/Retal. Caixa com no maximo 50 ampolas. CATMAT 268481

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 57 Unidade: AMPOLA Marca: TEUTO Modelo: R.M.S.: 103700836194
Descrição: Midazolam 5mg/ml solucao injetavel IM/IV/Retal. Caixa com no maximo 50 ampolas. CATMAT 268481Midazolam 5mg/ml solucao injetavel IM/IV/Retal. Caixa com no maximo 50 ampolas. CATMAT 268481
Quantidade: 250 Valor Unit.: 3,12 Valor Total: 780,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	003	01.328.535/0001-59	3,13	3,12		Sim
2 CIRURGICA PRIME LTDA	021	46.116.717/0001-02	3,13	3,13	0,32	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 58 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:43
58 - Morfina 10mg/ml solucao injetavel IM/IV/Epidural/Intratecal. Embalagem hospitalar. CATMAT 304871

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 58 Unidade: AMPOLA Marca: HIPOLABOR Modelo: HIPOLABOR
Descrição: Morfina 10mg/ml solucao injetavel IM/IV/Epidural/Intratecal. Embalagem hospitalar. CATMAT 304871Morfina 10mg/ml solucao injetavel IM/IV/Epidural/Intratecal. Embalagem hospitalar. CATMAT 304871
Quantidade: 1.300 Valor Unit.: 2,28 Valor Total: 2.964,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 CIRURGICA PRIME LTDA	138	46.116.717/0001-02	2,55	2,28		Sim
2 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	089	01.328.535/0001-59	2,55	2,55	11,84	Sim
3 CLM FARMA COMERCIO E	021	40.274.237/0001-85	80,00	80,00	3037,25	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 59 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:43
59 - Naloxona 0,4mg/ml solucao injetavel IM/IV/SC. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 272326

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 59 Unidade: AMPOLA Marca: Hipolabor Modelo:
Descrição: Naloxona 0,4mg/ml solucao injetavel IM/IV/SC. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 272326Naloxona 0,4mg/ml solucao injetavel IM/IV/SC. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 272326
Quantidade: 30 Valor Unit.: 7,90 Valor Total: 237,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	041	06.974.929/0001-06	9,26	7,90		Sim
2 CLM FARMA COMERCIO E	047	40.274.237/0001-85	90,00	7,9645	0,82	Sim
3 CIRURGICA PRIME LTDA	142	46.116.717/0001-02	9,50	8,00	0,45	Sim
4 ECO FARMAS COMERCIO DE	093	85.477.586/0001-32	9,0038	9,0038	12,55	Sim
5 JANDAMED PRODUTOS HOSPITALARES	127	41.103.222/0001-17	9,50	9,50	5,51	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 60 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:44
60 - Neomicina 5mg/g + bacitracina 250UI/g pomada. CATMAT 273167

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 60 Unidade: TUBO Marca: BELFAR Modelo: BELFAR
Descrição: Neomicina 5mg/g + bacitracina 250UI/g pomada. CATMAT 273167Neomicina 5mg/g + bacitracina 250UI/g pomada. CATMAT 273167
Quantidade: 2.000 Valor Unit.: 1,81 Valor Total: 3.620,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ELISMED COMERCIAL DE	097	07.127.606/0001-31	3,41	1,81		Sim
2 JT MEDICAMENTOS LTDA	109	51.892.897/0001-48	2,00	1,8298	1,10	Sim
3 P & P DISTRIBUIDORA DE	013	52.808.009/0001-27	3,41	2,24	22,41	Sim
4 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	111	06.974.929/0001-06	3,41	2,26	0,89	Sim
5 CIRURGICA ASSIS DISTRIBUIDORA DE	127	39.610.184/0001-47	3,38	2,30	1,77	Sim
6 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	121	01.328.535/0001-59	3,41	2,31	0,43	Sim
7 GRAMS&GRAMS LTDA	132	10.448.145/0001-03	3,40	2,3599	2,16	Sim
8 PEROLA IMPORTADORA E	015	30.888.187/0001-72	3,41	2,39	1,26	Sim
9 ECO FARMAS COMERCIO DE	098	85.477.586/0001-32	2,49	2,49	4,18	Sim
10 A.D. DAMINELLI LTDA	070	10.749.758/0001-80	3,41	2,609	4,78	Sim
11 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	131	23.121.920/0001-63	3,41	2,61	0,04	Sim
12 MULTIHOSP COMERCIAL DE PRODUTOS	123	32.421.421/0001-82	3,41	2,68	2,68	Sim
13 ANJOMED DISTRIBUIDORA DE	038	31.151.224/0001-28	3,41	2,88	7,46	Sim
14 TERRA SUL COMERCIO DE	090	32.364.822/0001-48	3,20	2,89	0,35	Sim
15 CLM FARMA COMERCIO E	077	40.274.237/0001-85	80,00	2,98	3,11	Sim
16 DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	147	08.676.370/0001-55	3,41	3,20	7,38	Sim
17 SANTO REMEDIO COMERCIO DE	068	28.643.008/0001-95	3,41	3,21	0,31	Sim
18 CAVALLI COM. DE PROD. MEDICOS E	065	32.743.242/0001-61	3,41	3,30	2,80	Sim
19 SSZ DISTRIBUIDORA DE	088	49.648.233/0001-94	3,41	3,41	3,33	Sim
20 FR DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	094	48.885.640/0001-62	3,41	3,41	0,00	Sim
21 CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS -	115	23.228.076/0001-74	3,41	3,41	0,00	Sim
22 CIRURGICA PRIME LTDA	096	46.116.717/0001-02	3,41	3,41	0,00	Sim
23 FORCE FARMA DISTRIBUIDORA DE	051	39.749.232/0001-82	3,41	3,41	0,00	Sim
24 NOVA OESTE DISTRIBUIDORA DE	067	34.772.843/0001-28	3,41	3,41	0,00	Sim
25 JANDAMED PRODUTOS HOSPITALARES	105	41.103.222/0001-17	3,41	3,41	0,00	Sim
26 MEDICAMENTOS DE AZ EIRELI	061	09.676.256/0001-98	3,45	3,45	1,17	Sim
27 BELLPHARMA MEDICAMENTOS LTDA ME	004	26.089.337/0001-00	4,50	4,50	30,43	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 61 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:44
61 - Nimesulida 100 mg - comprimido. Caixa com 12 comprimidos. CATMAT 273710

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 61 Unidade: COMPRIMIDO Marca: CIMED Modelo: Nº DE REGISTRO 1438101770039
Descrição: Nimesulida 100 mg - comprimido. Caixa com 12 comprimidos. CATMAT 273710Nimesulida 100 mg - comprimido. Caixa com 12 comprimidos. CATMAT 273710
Quantidade: 65.040 Valor Unit.: 0,09 Valor Total: 5.853,60

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 SANTO REMEDIO COMERCIO DE	091	28.643.008/0001-95	0,13	0,09		Sim
2 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	094	01.328.535/0001-59	0,13	0,0984	9,33	Sim
3 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	016	23.121.920/0001-63	0,10	0,10	1,63	Sim
4 PROGRESSO MED DISTRIBUIDORA	042	46.709.597/0001-49	0,18	0,10	0,00	Sim
5 P & P DISTRIBUIDORA DE	077	52.808.009/0001-27	0,13	0,10	0,00	Sim
6 DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	132	30.547.487/0001-98	0,13	0,11	10,00	Sim
7 ANJOMED DISTRIBUIDORA DE	052	31.151.224/0001-28	0,13	0,11	0,00	Sim
8 MULTIHOSP COMERCIAL DE PRODUTOS	105	32.421.421/0001-82	0,13	0,11	0,00	Sim
9 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	124	06.974.929/0001-06	0,13	0,11	0,00	Sim
10 CIRURGICA PRIME LTDA	149	46.116.717/0001-02	0,13	0,12	9,09	Sim
11 CLM FARMA COMERCIO E	116	40.274.237/0001-85	90,00	0,12	0,00	Sim
12 FERNAMED LTDA	066	04.759.433/0001-86	0,129	0,129	7,50	Sim
13 CAVALLI COM. DE PROD. MEDICOS E	029	32.743.242/0001-61	0,13	0,13	0,78	Sim
14 SSZ DISTRIBUIDORA DE	047	49.648.233/0001-94	0,13	0,13	0,00	Sim
15 MEDICAMENTOS DE AZ EIRELI	098	09.676.256/0001-98	0,13	0,13	0,00	Sim
16 WF DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS	145	43.025.186/0001-46	0,13	0,13	0,00	Sim
17 ECO FARMAS COMERCIO DE	020	85.477.586/0001-32	0,13	0,13	0,00	Sim
18 BELLPHARMA MEDICAMENTOS LTDA ME	113	26.089.337/0001-00	0,25	0,25	92,31	Sim
19 NUTRI-E,E DISTRIBUIDORA DE	083	46.381.289/0001-68	0,50	0,50	100,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
CIRURGICA ASSIS DISTRIBUIDORA DE	026	39.610.184/0001-47	0,09	0,09		Sim

LOTE 63 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:44
63 - Nitroprusseto de sodio 25mg/ml solucao injetavel. Caixa com 5 ampolas. CATMAT 453501

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 63 Unidade: AMPOLA Marca: HYPOFARMA INSTITUTO DE HYPODERMIA E FARM Modelo: HYPOFARMA INSTITUTO DE HYPODERMIA E FARM
Descrição: Nitroprusseto de sodio 25mg/ml solucao injetavel. Caixa com 5 ampolas. CATMAT 453501Nitroprusseto de sodio 25mg/ml solucao injetavel. Caixa com 5 ampolas. CATMAT 453501
Quantidade: 100 Valor Unit.: 19,60 Valor Total: 1.960,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 P & P DISTRIBUIDORA DE	112	52.808.009/0001-27	26,31	19,60		Sim
2 CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS -	026	23.228.076/0001-74	26,31	19,6899	0,46	Sim
3 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	004	06.974.929/0001-06	26,31	20,93	6,30	Sim
4 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	007	01.328.535/0001-59	26,31	23,92	14,29	Sim
5 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	073	23.121.920/0001-63	26,31	23,93	0,04	Sim
6 SSZ DISTRIBUIDORA DE	012	49.648.233/0001-94	26,31	24,50	2,38	Sim
7 CIRURGICA PRIME LTDA	018	46.116.717/0001-02	26,31	24,72	0,90	Sim
8 ECO FARMAS COMERCIO DE	124	85.477.586/0001-32	25,36	25,36	2,59	Sim
9 MEDICAMENTOS DE AZ EIRELI	033	09.676.256/0001-98	26,31	26,31	3,75	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

LOTE 64 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:44
64 - Norepinefrina 2ml/ml solucao injetavel IV. Caixa com 50 ampolas. CATMAT 442584

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 64 Unidade: AMPOLA Marca: HIPOLABOR Modelo: R.M.S.: 1134301260032
Descrição: Norepinefrina 2ml/ml solucao injetavel IV. Caixa com 50 ampolas. CATMAT 442584Norepinefrina 2ml/ml solucao injetavel IV. Caixa com 50 ampolas. CATMAT 442584
Quantidade: 600 Valor Unit.: 2,16 Valor Total: 1.296,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA.	144	01.328.535/0001-59	3,10	2,16		Sim
2 CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS -	072	23.228.076/0001-74	3,10	2,1699	0,46	Sim
3 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	145	23.121.920/0001-63	3,10	2,20	1,39	Sim
4 P & P DISTRIBUIDORA DE	065	52.808.009/0001-27	3,10	2,28	3,64	Sim
5 CIRURGICA PRIME LTDA	032	46.116.717/0001-02	3,10	2,34	2,63	Sim
6 J DE BRITO DISTRIBUIDORA DE	059	32.282.308/0001-63	3,10	2,57	9,83	Sim
7 FERNAMED LTDA	006	04.759.433/0001-86	3,09	2,85	14,79	Sim
8 CAVALLI COM. DE PROD. MEDICOS E	041	32.743.242/0001-61	3,10	3,10	5,08	Sim
9 NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI	141	06.974.929/0001-06	3,10	3,10	0,00	Sim
10 SSZ DISTRIBUIDORA DE	148	49.648.233/0001-94	3,10	3,10	0,00	Sim
11 CLM FARMA COMERCIO E	108	40.274.237/0001-85	80,00	80,00	2480,65	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
ELISMED COMERCIAL DE	073	07.127.606/0001-31	3,10	2,15		Sim

LOTE 65 - HOMOLOGADO - 23/08/2024 14:16:44
65 - Ocitocina 5ui/mL ampola solucao injetavel IM/IV. CATMAT 268277

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 65 Unidade: AMPOLA Marca: UNIAO QUIMICA Modelo:
Descrição: Ocitocina 5ui/mL ampola solucao injetavel IM/IV. CATMAT 268277Ocitocina 5ui/mL ampola solucao injetavel IM/IV. CATMAT 268277
Quantidade: 50 Valor Unit.: 3,31 Valor Total: 165,50

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 MARYMED DISTRIBUIDORA DE	069

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORAÍ

DECRETO Nº 264/2024

SÚMULA: Regulamenta a Lei Municipal nº1672/2024, de 13 de Agosto de 2024, que *dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.*

EDNA DE LOURDES CARPINE CONTIN Prefeita do Município de Floraí, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e, em conformidade com as disposições contida na Lei Municipal nº 1.672/2024 de 13 de agosto de 2024.

DECRETA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Floraí, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989, e Lei Municipal nº1672/2024, de 13 de Agosto de 2024, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria de Agricultura, Abastecimento E Meio Ambiente.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, serão exercidas em Todo o território do município de Floraí em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à Inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único. Além desta norma, os atos normativos posteriores, emanados por força deste Decreto poderão abranger as seguintes áreas:

I - classificação do estabelecimento;

II - condições e exigências para registro; como também para as respectivas transferências de propriedade;

III - higiene dos estabelecimentos;

IV- as obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;

V - inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

VI - inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VII - dos padrões de identidade e qualidade dos produtos;

VIII - do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem;

VIX - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

X - análises laboratoriais;

XI - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 7º Para fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 8º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do médico veterinário do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies nos estabelecimentos, quais sejam:

I - de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);

II - de anfíbios; e

III - de répteis.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme ANEXO 9.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e seus derivados; e

VI - de armazenagem.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:

I - abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II - granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de:

a) pré-beneficiamento;

b) beneficiamento;

c) manipulação;

d) fabricação;

e) maturação;

f) ralação;

g) fracionamento;

h) acondicionamento;

i) rotulagem;

j) armazenagem; e

k) expedição.

III - queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos em:

I - barco-fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

II - abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar:

a) o recebimento;

b) a manipulação;

c) a industrialização;

d) o acondicionamento;

e) a rotulagem;

f) a armazenagem; e

g) a expedição de produtos comestíveis.

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado:

a) à recepção;

b) à depuração;

c) ao acondicionamento;

d) à rotulagem;

e) à armazenagem; e

f) à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos em:

I - granja avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado:

a) à produção;

b) à recepção;

c) à ovoscopia;

d) à classificação;

e) à industrialização;

f) ao acondicionamento;

g) à rotulagem;

h) à armazenagem; e

i) à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são àqueles destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e normas complementares.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. Entrepostos de produtos de origem animal: são estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IX

DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 18. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 19. O processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverá seguir os procedimentos previstos no ANEXO 2 e ser instruído com os seguintes documentos:

I - Requerimento de solicitação de registro no SIM (MODELO 2.7.2);

II - Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento preexistente (MODELO 2.7.3);

III - Requerimento de aprovação do projeto de construção (MODELO 2.7.4);

IV - Plantas:

- situação - escala 1/500;
- baixa com lay out em escala - escala 1/100;
- fachada - escala 1/50;
- de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
- Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;

V - Memorial descritivo da construção (MODELO 2.7.5);

VI - Memorial Econômico-Sanitário (MODELO 2.7.6);

VII - Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);

VIII - ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

IX - Contrato social e alterações ou CADPRO;

X - Inscrição no CNPJ ou CPF;

XI - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (MODELO 2.7.7).

XII - Programas de Autocontrole, conforme ANEXO 6.

Parágrafo único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º, ao serem registrados no SIM, receberão um número de registro.

§ 1º Os números de que trata o *caput* obedecerão à numeração seriada própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente:

I - nos rótulos;

II - nos certificados;

III - nos carimbos de inspeção dos produtos; e

IV - demais documentos julgados necessários.

Art. 21. A aprovação do projeto referido art. 19, inciso V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no ANEXO 2. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização para o início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção e fiscalização no estabelecimento.

Art. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o "Certificado de Registro", no qual deverá constar:

I - o número do registro;

II - a razão social, a classificação e a localização do estabelecimento (estado, município, cidade, vila ou povoado); e

III - outras informações julgadas necessárias.

Art. 24. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos respectivos projetos, conforme alteração a ser realizada no estabelecimento.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração a execução dos projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão dispor de Programas de Autocontroles desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

CAPÍTULO X

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 26. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

a) planos de ação;

b) relatórios de não conformidades; ou

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 27. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO XI

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - Área suficiente para construção de todas as instalações industriais e das demais dependências necessárias para a atividade pretendida e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;

IV - Pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos de transporte de material que evite formação de poeira e empoçamentos;

V - Pavimentação das áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição de material que permita lavagem e higienização;

VI - Dependências, instalações compatíveis com a finalidade, e capacidade do estabelecimento com fluxo operacional apropriados para a obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

VIII - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

IX - Paredes e separações lisas, de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, de fácil limpeza e desinfecção;

X - Forro impermeável, constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

Parágrafo único. As salas de abates ficam dispensadas das especificações descritas no inciso X nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

XI - Janelas, portas e demais aberturas constituídas de materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e desinfecção;

XII - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de vetores e pragas ou dispositivos de fechamento automático;

XIII - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

XIV - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

a) a iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria.

b) as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos ou serem de LED.

c) é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

d) devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

e) é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

XV - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVI - Barreiras sanitárias com cobertura em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XVII - Pias para a higienização de mãos nas áreas de produção com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XVIII - Os esterilizadores utilizados para a desinfecção constante de facas; fuzis (chairas); serras; e demais instrumentos de trabalho, quando usados, devem possuir carga completa de água limpa e ter a temperatura conforme legislação vigente.

XIX - Equipamentos, mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

a) devem ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.

b) devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

c) devem ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

XX - Dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXI - Dispor de dependência ou setor para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXII - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários.

XXIII - Dependências ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

XXIV - Dispor instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXV - Área de recepção e expedição com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

XXVI - dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

a) dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento

b) dispor de rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais.

XXVII - dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente:

a) as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

b) nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

c) é proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

d) as águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

e) todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

f) os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XXVIII - dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

a) quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

b) os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

c) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

d) é proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

e) é proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

XXIX – A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

XXX - dispor de dependência de uso exclusivo para produtos não comestíveis e condenados, devendo esta ser construída com paredes até o teto, sem comunicação direta com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

XXXI - os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

Art. 29. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 30. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 31. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 32. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor:
I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 33. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 34. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação os perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 35. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO XII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 36. A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO XIII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 38. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 2º Fica proibido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 39. Os funcionários devem realizar a antissepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, sempre que necessário:

I - durante a manipulação; e

II - na saída de sanitários.

Art. 40. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 41. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 42. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 43. É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:

I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;

II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;

III - guardar roupas de qualquer natureza; e

IV - fumar, cuspir ou escarrar.

Art. 44. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação os programas de autocontrole, sendo da responsabilidade da empresa o seu desenvolvimento e implementação desses programas na indústria, conforme ANEXO 6.

Art. 45 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 46. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 47. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 48. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 49. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 50 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 51. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 52. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 53. É proibida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 54. É proibida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 55. Torna-se obrigatório higienizar, sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

Art. 56. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 57 As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 58 Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 59. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mant

ANEXO 1.

GESTÃO DE DOCUMENTOS

1.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

1.2 Aplicação

Este procedimento aplica-se a rotina de gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que a documentação deve ficar sob responsabilidade do serviço.

1.3 Definições

"Considera-se gestão de documentos o conjunto de procedimentos e operações técnicas referentes à sua produção, tramitação, uso, avaliação e arquivamento em fase corrente e intermediária, visando a sua eliminação ou recolhimento para a guarda permanente" (Lei Federal nº 8.159, de 08/01/1991).

1.4 Usuários Principais

Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

1.5 Procedimento

A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas, etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

1.5.1 Protocolo

Executa as atividades de receber os documentos, registrar em caderno de protocolo numerado com a identificação dos documentos, remetente e identificação do recebedor (nome e assinatura). Após, os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas, separado por tipo de documento.

1.5.2 Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas e pastas, em mobiliários específicos, como estantes e arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente armazenados de maneira a agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem.

Para que os documentos de arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica.

Pasta da empresa

Cada empresa registada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculadas a este número, devendo ser organizado e arquivado da seguinte forma:

a) Processo de registro de estabelecimento: Processo onde consta a documentação mínima para registro dos estabelecimentos, conforme solicitação do SIM, que está descrito em procedimento no Anexo nº 02. O processo de registro, deverá ter todas as folhas carimbadas, rubricadas e numeradas em ordem cronológica. Esse arquivo possui as seguintes subdivisões:
   - Documentos atualizados: Pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de adesão.
   - Alteração de Projetos: Os projetos de alterações e/ou ampliações, juntamente com os demais documentos descritos no Anexo nº 02 devem ser arquivados em ordem cronológica. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.

b) Registros de fiscalização: São utilizados para registro das atividades de fiscalização realizadas pelo serviço de inspeção no estabelecimento (Modelo 1.6.1). Quando do estabelecimento de abate, pode ser utilizado para registro de fiscalização a planilha de condenação de vísceras, indicando o horário de início e termino do abate. Todas as folhas devem ser carimbadas e assinadas. Serão arquivados em ordem cronológica.

c) Memorial de fabricação e rotulagem de POA. Processo onde constam os produtos que a empresa produz. Nesta pasta deve ser arquivado os documentos de registro dos produtos fabricados pela empresa onde os mesmos devem estar carimbados e assinados, incluindo o Certificado - parecer favorável à fabricação (Modelo 3.7.3), obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto. Exemplo:
   - Memorial descritivo de produtos
     Linguiça Colonial
     Linguiça de Carne Suína Congelada
     Linguiça Toscana Resfriada

d) Coletas fiscais. Esse arquivo possui as seguintes subdivisões:
   - Laudos de Análises Microbiológicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, os laudos das análises microbiológicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).
   - Laudos de Análises Físico-químicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises físico-químicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).
   - Laudos de Análises fiscais de Água e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises de água devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).

e) Relatórios de Supervisão: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados, assinados e rubricados em todas as páginas por todos os envolvidos na supervisão.

   *Supervisão dos Estabelecimentos Registrados no SIM: Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM devem ser supervisionados (Modelo 1.6.2).
   - Plano de ação para a correção das não conformidades apontadas no relatório de supervisão devem ser arquivadas juntamente com o seu respectivo relatório: Devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pela empresa. Para este procedimento deve ser utilizado o Plano de ação (Modelo 1.6.3). Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data.

f) Relatório de não conformidade (RNC): devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data. A numeração dos RNCs deve seguir uma sequência única por empresa.

g) Autos de Infração/Interdição/Apreensão/Suspensão: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados.

h) Planilhas de Inspeção/fiscalização: realizadas pelo fiscal do SIM. Estas devem ser divididas em sub processos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. Exemplos (cujos alguns Modelos encontram-se ao final de cada Anexo):
   - Planilhas de Verificação Oficial das áreas de inspeção in loco e documental
   - Planilha de PPHO - Liberação de Abate

i) Verificação oficial de Formulação de Produtos: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, a verificação oficial de formulação de produtos deve ser efetuada pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

j) Verificação oficial de Aferição de Peso/Volume: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, a verificação oficial de aferição de peso/volume deve ser efetuada pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

k) Regime especial de Fiscalização - REF: O procedimento deve ser realizado conforme descrito no Anexo nº 05. Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).

l) Documentos gerais protocolados: Item destinado para arquivar os documentos gerais enviados pela empresa. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo. Todos os documentos devem estar assinados pelos responsáveis da empresa. Quando for o caso, informar o número do respectivo ofício expedido pelo SIM (em resposta).

   *Procedimento exclusivo para as atividades em Abatedouros:

m) Planilha de Inspeção ante-mortem e Planilha de condenações de vísceras: devem ser realizadas a cada abate pelo fiscal do SIM, em ordem cronológica. Devem estar carimbadas e assinadas.

n) Laudos de Condenações de Carcaças: devem ser realizados a cada abate pelo fiscal do SIM, em caso de condenações, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados.

o) Dados Nosográficos: Realizados e arquivados pelo fiscal do SIM, mensalmente, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados. Nos dados nosográficos, constam as estatísticas de abate, que são alimentadas pelas planilhas de inspeção ante-mortem (Modelo 1.6.4), relatório de condenações de carcaça e seus respectivos julgamentos (Modelo 1.6.5). Todas as informações contidas nas planilhas e relatórios devem ser compiladas gerando os dados nosográficos (Modelo 1.6.6) pelo responsável do SIM, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior. Após preenchido e assinado pelo responsável do SIM, deve ser arquivado.

1.5.3 Documentos do SIM

a) Ofícios Expedidos: Pasta destinada para arquivar todos os ofícios expedidos pelo SIM, que são discriminados em um livro específico, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável pelo SIM. Todos os ofícios (Modelo 1.6.7) devem seguir uma numeração contínua, por ano, conforme sequência do livro de ofícios expedidos. Devem ser arquivados em ordem cronológica, contendo data, nome e assinatura do recebedor.

b) Documentos recebidos: Pasta destinada para arquivar os documentos recebidos pelo SIM que não tenham pasta específica, excetuando os recebidos e arquivados na pasta específica das empresas. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo.

c) Registro de reuniões: Pasta destinada para arquivar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM. O registro deve apresentar convocação, lista de presença, fotos, material utilizado e ata da reunião realizada. Arquivado em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados pelo SIM (Modelo 1.6.8).

d) Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária: Pasta destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizadas pelo SIM. Os registros devem ser arquivados em ordem cronológica e devem estar carimbados e assinados.

e) Registro de treinamentos, capacitações e participações em eventos: Pasta destinada para arquivar os registros de convocação, lista de presença, fotos, material utilizado, programação do treinamento/capacitação e certificados de participação (Modelo 1.6.8). Arquivado em ordem cronológica.

f) Controle dos Dados estatísticos: O estabelecimento deve encaminhar ao SIM os relatórios de produção e comercialização até o décimo dia útil de cada mês subsequente. Devem estar carimbados e assinados. As informações contidas nos relatórios devem ser compiladas pelo responsável do SIM, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior, gerando os dados estatísticos mensais. Os relatórios recebidos devem ser arquivados. O relatório anual dos dados estatísticos deve ser assinado pelo responsável do SIM e arquivado. Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

g) Controle dos RNCs emitidos: Os RNCs devem ser registrados em planilha específica separados por empresa. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, elemento de controle, a principal não conformidade, prazo para correção e a situação (data e resultado da verificação oficial – atendido ou não atendido). A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

h) Controle dos Autos: Os autos devem ser registrados em planilha específica. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do SIM, o número do Auto, a data em que foi gerado, a não conformidade que motivou o auto, a penalidade aplicada e a situação/decisão. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

i) Banco de Dados de Registro de Estabelecimentos: Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, nº do SIM, data de registro inicial do estabelecimento, endereço completo, telefone, e-mail, responsável legal, responsável técnico, data/protocolo do último projeto aprovado, situação (ativo, suspenso, interditado, paralisado, cancelado), classificação (de acordo com o decreto municipal), espécies abatidas e capacidade de abate (quando couber). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

j) Banco de Dados de registro de produtos: Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, SIM/SUSAF, classificação, nº do registro do estabelecimento, categoria, padrão de nomenclatura, denominação de venda, marca, tipo de embalagem, apresentação (peso), data de registro do produto, nº do registro do produto, validade (dia, mês, ano), status (ativo, cancelado). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

k) Controle das frequências de fiscalizações/inspeções. Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: identificação do estabelecimento, mês de fiscalização/inspeção programada e data de execução, e justificativa para fiscalização/inspeção não realizada. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

l) Controle das coletas fiscais: Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, classificação, nº do SIM, categoria produto, denominação de venda do produto, nº de registro do produto, mês de coleta programado, data da coleta realizada, nº SOA, nº laudo, tipo de análise realizada (microbiológico / físico-químico), resultado das análises (conforme /não conforme), parâmetro(s) violado(s), ação fiscal (RNC/Auto/etc.) e justificativa para análises não realizadas. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

m) Educação sanitária e Combate às atividades clandestinas: Deve possuir planilha específica, contendo a programação de atividades de educação sanitária e combate às atividades clandestinas.

n) Controle de treinamento, capacitações, reuniões técnicas e participações em eventos: Deve possuir planilha específica, contendo a programação de treinamento e capacitações e participações em eventos.

1.5.4 Empréstimo

Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, será feito por meio de ofício expedido pelo SIM.

1.5.5 Destinação

Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes e jamais devem ser eliminados. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e também do tempo de vigência dessas finalidades. Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas seu encaminhamento ao (SIM).

Os documentos devem ficar arquivados num prazo mínimo de 5 (cinco) anos. Após este período, seu destino será analisado pelo órgão onde se encontram os documentos.

1.6 Modelos

MODELO 1.6.1 – REGISTRO DE FISCALIZAÇÃO

Dia:	Mês:	Ano:	Hora Inicial:	Hora Final:

Unidade: **Nº Registro no SIM**:

Principais atividades realizadas e/ou Assuntos abordados:

Principais pessoas contatadas:

Total de pessoas envolvidas:	

Servidor SIM (Assinatura e Carimbo) — Representante do Estabelecimento (Assinatura)

MODELO 1.6.2 – RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Dia:	**Mês:**	**Ano:**

Estabelecimento:
Nº Registro no SIM: **Classificação:**
Médico Veterinário(a) Oficial:
Supervisor(es)/Auditor(es):

1. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL				
Nº	**Requisito**	**Conforme**	**Não conforme**	**Não aplicável**
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

2. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO				
Nº	**Requisito**	**Conforme**	**Não conforme**	**Não aplicável**
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;			
2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Se a disposição dos equipamentos instalado não geram contra fluxo;			
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;			
2.8	Volume da produção é compatível com as instalações;			
2.9	Inspecionar o ambiente externo e interno, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;			
2.10	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
2.11	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
2.12	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;			
2.13	Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização;			
2.14	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
2.15	Se as matérias primas, ingredientes e produtos produzidos estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
2.16	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
2.17	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
2.18	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;			
2.19	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados, calibrados e/ou aferidos;			
2.20	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção e se atendem o RTIQ;			
2.21	Avaliar de forma objetiva se a recepção, a descarga e os procedimentos de condução, insensibilização e sangria são realizados de forma adequada.			

3. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
Nº	**Requisito**	**Conforme**	**Não conforme**	**Não aplicável**
1.	**PAC 01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)***			
1.1	Programa descrito;			
1.2	Registros;			
1.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
1.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
2.	**PAC 02 - Água de abastecimento***			
2.1	Programa descrito;			
2.2	Registros;			
2.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
2.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
3.	**PAC 03 – Controle Integrado de Pragas***			
3.1	Programa descrito;			
3.2	Registros;			
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
3.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
4.	**PAC 04 – Higiene Industrial e Operacional***			
4.1	Programa descrito;			
4.2	Registros;			
4.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
4.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
5.	**PAC 05 – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários***			
5.1	Programa descrito;			
5.2	Registros;			
5.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
5.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
6.	**PAC 06 – Procedimentos Sanitários Operacionais**			
6.1	Programa descrito;			
6.2	Registros;			
6.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
6.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
7.	**PAC 07 – Controle de Matéria Prima***			
7.1	Programa descrito;			
7.2	Registros;			
7.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
7.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
8.	**PAC 8 – Controle de Temperatura***			
8.1	Programa descrito;			
8.2	Registros;			
8.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
8.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
9.	**PAC 10 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC**			
9.1	Programa descrito;			
9.2	Registros;			
9.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
9.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
10.	**PAC 11 – Análises Laboratoriais – Autocontrole***			
10.1	Programa descrito;			
10.2	Registros;			
10.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
10.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
11.	**PAC 12 – Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude**			
11.1	Programa descrito;			
11.2	Registros;			
11.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
11.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
12.	**PAC 13 – Rastreabilidade e Recolhimento**			
12.1	Programa descrito;			
12.2	Registros;			
12.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
12.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
13.	**PAC 14 – Bem Estar Animal**			
13.1	Programa descrito;			
13.2	Registros;			
13.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
13.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
14.	**PAC 15 – Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco - MER**			
14.1	Programa descrito;			
14.2	Registros;			
14.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
14.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			

*Essenciais para o registro no SUSAF.

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)

Item	**Não Conformidade**

CONCLUSÃO

( ) **O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório.**

( ) e está apto a integrar/se manter no SUSAF/PR.

( ) **O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção:**

Nesse caso, a empresa tem ____ **dias** para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.

( ) **O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole)**. AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A SUPERVISÃO seguem o descrito na legislação municipal.

DESCRIÇÃO

Nome	**Assinatura**	**Entidade**

Todas as folhas do presente relatório devem ser rubricadas pelo (s) supervisor(es) e responsável legal da indústria. Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.

MODELO 1.6.3 – PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

Estabelecimento:
Nº Registro no SIM:

Item	**Não conformidade**	**Correção / Ação corretiva**	**Prazo**	**Parecer Fiscal do SIM quanto a ação corretiva e prazo**	**Verificação Oficial**	
				( ) Favorável ( ) Não favorável - refazer	Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( ) RNC:	Data: Assinatura:
				( ) Favorável ( ) Não favorável - refazer	Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( ) RNC:	Data: Assinatura:
				( ) Favorável ( ) Não favorável - refazer	Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( ) RNC:	Data: Assinatura:

Data de aprovação do plano:	
Assinatura do Representante legal do estabelecimento:	
Assinatura do Responsável Técnico:	
Assinatura do Fiscal do SIM:	

MODELO 1.6.4 – PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE-MORTEM

Estabelecimento:
Nº Registro no SIM:
Data: **Hora:**

ANIMAIS LIBERADOS PARA A MATANÇA NORMAL

Número da GTA	Número de Animais

ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Quantidade / Identificação dos Animais	Causas

ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO

Quantidade / Identificação dos Animais	Causas

FÊMEAS REFUGADAS

Por parto recente (número) / Identificação dos Animais	Por gestação adiantada (número) / Identificação dos Animais

ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

Quantidade / Identificação dos Animais	Providências tomadas

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

Quantidade / Identificação dos Animais	Providências tomadas

AVALIAÇÃO DO BEM ESTAR

OBSERVAÇÕES

Fiscal SIM/POA

MODELO 1.6.5a – PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM SUÍNOS

Estabelecimento:
Nº Registro no SIM:
Localizações / Data das condenações do abate:
Hora do início do abate: **Hora do término do abate:**

LESÃO / GTA															TOTAIS
CABEÇA/NODOS LINFÁTICOS DA PAPADA															
CONTAMINAÇÃO															
RINITE ATRÓFICA															
ABSCESSO															
CISTICERCOSE															
SARCOSPORIDIOSE															
LÍNGUA															
CONTAMINAÇÃO															
ABCESSO															
GLOSSITE															
CISTICERCOSE															
SARCOSPORIDIOSE															
MELANOMA															
ÚTERO															
CONTAMINAÇÃO															
METRITE															
CORAÇÃO															
CONTAMINAÇÃO															
PERICARDITE															
ENDOCARDITE															
CISTICERCOSE															
SARCOSPORIDIOSE															
MELANOSE															
CISTO HIDÁTICO															
HOMORRAGIA															
PULMÃO															
CONTAMINAÇÃO															
ASPIRAÇÃO DE SANGUE															
CONGESTÃO															
PNEUMONIA															
PNEUMONIA ENZOÓTICA															
ENFISEMA															
ATLECTASIA															
FÍGADO															
CONTAMINAÇÃO															
CONGESTÃO															
MIGRAÇÃO LARVAL															
PERIHEPATITE															
HEPATITE															
CIRROSE HIPÁTICA															
BAÇO															
CONTAMINAÇÃO															
CONGESTÃO															
ESPLENITE															
INTESTINO, ESTÔMAGO, PÂNCREAS, BEXIGA															
CONTAMINAÇÃO															
PNEUMATOSE															
ENTERITE															
LINFADENITE															
ASCARIDIOSE															
PERITONITE															
GASTRITE															
PANCREATITE															
CISTITE															
RIM															
CONTAMINAÇÃO															
CISTO URINÁRIO															
CONGESTÃO															
ISQUEMIA															
NEFRITE															
CARCAÇA															
CONTAMINAÇÃO															
CONTUSÃO															
ABCESSO															
ADERÊNCIA															
SARNA															
MELANOMA															
MELANOSE															

DESTINO DAS VÍSCERAS CONDENADAS:

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

MODELO 1.6.5b – PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM BOVINOS

Estabelecimento:
Nº Registro no SIM:
Localizações / Data das condenações do abate:
Hora do início do abate: **Hora do término do abate:**

LESÃO / GTA								TOTAIS
PATAS								
FEBRE AFTOSA								
ABCESSO								
CABEÇA								
CONTAMINAÇÃO								
ABSCESSO								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
LÍNGUA								
CONTAMINAÇÃO								
ABCESSO								
GLOSITE								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
ÚTERO								
CONTAMINAÇÃO								
METRITE								
CORAÇÃO								
CONTAMINAÇÃO								
PERICARDITE								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
PULMÃO								
CONTAMINAÇÃO								
ASPIRAÇÃO DE SANGUE								
CONGESTÃO								
PNEUMONIA								
TUBERCULOSE								
FÍGADO								

CONTAMINAÇÃO															
CONGESTÃO															
MIGRAÇÃO LARVAL															
PERIHEPATITE															
HEPATITE															
CIRROSE HEPÁTICA															
TELEANGIECTASIA															
BAÇO															
CONTAMINAÇÃO															
CONGESTÃO															
ESPLENITE															
ESTÔMAGO															
CONTAMINAÇÃO															
ESTOMATITE															
BEXIGA															
CONTAMINAÇÃO															
PÂNCREAS															
PARASITAS															
INTESTINO															
CONTAMINAÇÃO															
PNEUMATOSE															
ENTERITE															
LINFADENITE															
ASCARIDIOSE															
RIM															
CONTAMINAÇÃO															
CISTO URINÁRIO															
CONGESTÃO															
ISQUEMIA															
NEFRITE															
CARCAÇA															
CONTAMINAÇÃO															
CONTUSÃO															
ABCESSO															
ADERÊNCIA															
ICTERÍCIA															
ADIPOSANTOSE															
PERITONITE															

DESTINO DAS VÍSCERAS CONDENADAS:

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

MODELO 1.6.5c – PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM FRANGOS DE CORTE

Estabelecimento:
Nº Registro no SIM:
Lotes (GTA):
Hora do início do abate: **Hora do

ANEXO 2.

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS

2.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM.

2.2 Definição

Consideram-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

2.3 Aplicação

A todos os estabelecimentos registrados do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

2.4 Usuários Principais

Médico Veterinário do SIM e responsáveis pelo estabelecimento.

2.5 Procedimento

Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

2.5.1 Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos seguintes documentos:

a) Requerimento de solicitação de registro no SIM (Modelo 2.6.2);
b) Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimento preexistente (Modelo 2.6.3);
c) Requerimento de aprovação do projeto de construção (Modelo 2.6.4);
d) Plantas:
   - situação - escala 1/500;
   - baixa com lay out em escala - escala 1/100;
   - planta de corte
   - de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
   - Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
   - Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;
e) Memorial descritivo da construção (Modelo 2.6.5);
f) Memorial Econômico-Sanitário (Modelo 2.6.6);
g) Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
h) ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
i) Contrato social e alterações ou CADPRO;
j) Inscrição no CNPJ ou CPF;
k) Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (Modelo 2.6.7).

2.5.2 Aprovação do terreno

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc). A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10m (dez metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Facilidade na delimitação da área.

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno/Estabelecimento preexistente (Modelo 2.6.8).

2.5.3 Aprovação do projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

As plantas descritas em 6.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

- Estabelecimentos novos - cor preta;
- Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
  a) Cor preta - para partes a serem conservadas;
  b) Cor vermelha - para partes a serem construídas;
  c) Cor amarela - para partes a serem demolidas.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

a) Orientação;
b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve avaliar o cumprimento à legislação higiênico sanitária e de inspeção de POA, bem como se atende as normas de construções vigentes e, utilizar o Modelo de Check-list de Análise de Projeto (Modelo 2.6.9) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo. Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.

O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal, em que a unidade será construída, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Durante o desenvolvimento das obras, o SIM pode fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a vistoria do fiscal do SIM para constatar a compatibilidade das obras com o projeto aprovado e as condições gerais para início das atividades, emitindo Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (Modelo 2.6.10), o qual também deve ser anexado ao processo de registro.

Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

2.5.4 Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

a) Requerimento de aprovação do projeto de construção (Modelo 2.6.4);
b) Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 2.5.3;
c) Memorial Descritivo de Construção (Modelo 2.6.5);
d) Memorial Econômico Sanitário (Modelo 2.6.6);
e) ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
f) Cronograma de obras.

Após aprovação prévia pelo SIM da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 2.5.1 - item d) e enviar novamente para o SIM para aprovação final.

2.5.5 Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM, devem ser entregues os seguintes documentos, conforme Planilha de Verificação de Conformidade Documental para Registro de Estabelecimento no SIM/POA - Modelo 2.6.1:

- Alvará de funcionamento;
- Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);
- Anotação de Responsabilidade Técnica – ART/DRT;
- Programas de Autocontrole – PAC, conforme Anexo 7.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (Modelo 2.6.11). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa. Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

O estabelecimento registrado ou alterado deve ser cadastrado no Banco de Dados de registro de estabelecimentos (Anexo 1).

2.6 Modelos

MODELO 2.6.1 – PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/POA

Interessado: ***Processo número:**

Documento		Número Folha no Processo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
01	Requerimento de solicitação de registro no SIM (2 vias).			
02	Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimento preexistente (2 vias).			
03	**Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou de estabelecimento.			
04	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso).			
05	Requerimento de aprovação do projeto:			
06	- Plantas: situação - escala 1/500; baixa com *lay out* - escala 1/100; corte; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100.			
07	Memorial Descritivo de Construção (2 vias).			
08	Memorial Econômico-Sanitário (2 vias).			
09	ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região.			
10	**Aprovação do projeto: CHECK-LIST PLANTA.			
11	**Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.			
12	Contrato social e alterações ou CADPRO			
13	Inscrição no CNPJ ou CPF.			
14	Alvará de funcionamento.			
15	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).			
16	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).			
17	Programas de Autocontroles.			
18	Termo de compromisso com o SIM.			
19	**Certificado de registro no SIM.			

*o número do processo deve ser o número de registro do SIM / ano vigente.
**Realizado pelo Médico Veterinário do SIM.

Observações:

Assinatura e carimbo do responsável:

Data:

MODELO 2.6.2 – REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, responsável legal da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no endereço _____, no município de _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

MODELO 2.6.3 – REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de inspeção Municipal – SIM.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, desejando construir um(a) (classificação do estabelecimento) _____, localizado no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno/estabelecimento preexistente e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

MODELO 2.6.4 – REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, representante legal do estabelecimento _____, que se localizará no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em Anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

MODELO 2.6.5 – MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux) quando necessário, tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e Modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

_____, _____ de _____ de 20____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável
CREA nº: _____

MODELO 2.6.6 – MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do Estabelecimento:	Número do processo:
Razão social:	
CNPJ:	Propriedade: ( ) Própria ( ) Arrendada
Denominação comercial:	

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:		
Bairro:	CEP:	
Município:		UF:
Caixa Postal:	Telefone fixo:	
E-mail:	Celular:	

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

4. REPRESENTANTE LEGAL

Nome:
CPF:

5. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:	
CPF:	
Formação:	Número no Conselho Regional:

6. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento (Kg/L/Un/Dia):	Estocagem estática (Kg/L/Un/Dia):

7. NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS

Masculino:	Feminino:

8. INSPEÇÃO MUNICIPAL

Possui instalações destinadas à Inspeção Municipal: SIM ( ) NÃO ( )
Descrição das Instalações do SIM (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):

9. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR

Denominação do produto	Unidade de Medida
01.	
02.	
03.	
04.	
05.	
06.	
07.	
08.	
09.	
10.	
11.	
12.	

9. DESCRIÇÃO DOS FLUXOS DE PRODUÇÃO

Descrição (descrever como será o processo de fabricação, do recebimento de matérias primas à expedição, de todos os produtos que pretende produzir, incluindo os critérios se segurança de tempo e temperatura a serem utilizados como garantia de segurança dos produtos):

10. MEIOS DE TRANSPORTE (matéria prima e produtos)

Descrição:

11. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

12. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação	Quantidade	Capacidade de Operação (hora)
01.		
02.		
03.		
04.		
05.		
06.		
07.		
08.		

13. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

14. NATUREZA DO TETO

Descrição:

15. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

16. INFORMAÇÕES SOBRE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Descrição:

17. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Descrição:

18. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS

Descrição:

19. BARREIRAS SANITÁRIAS

Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de botas e mãos, detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):

20. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*

Espécie	Capacidade/Dia	Velocidade de Abate Cabeça/Hora

*** De acordo com o licenciamento ambiental**

AUTENTICAÇÃO

Data	Carimbo e assinatura do Responsável Legal	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico

***Rubricar todas as páginas do Memorial**

MODELO 2.6.7 – TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº_____, de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº_____, de _____, que regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

Assinatura do Proprietário

MODELO 2.6.8 – LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE

1. Nome do proprietário do terreno
2. Localização do terreno: Endereço
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Outros detalhes de importância que forem observados
13. Conclusões

_____, _____ de _____ de 20____

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9a – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima resfriada para aves			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara de matéria prima congelada para aves			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento para aves			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de salga			
Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Sala de carne moída			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Ante sala para fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (dessecação)			
Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagens primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagens secundárias			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Sistema de aquecimento de água (caldeira / outro _____)			
Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de materiais de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

( ) **APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:
1.
2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9b – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de inspeção final - DIF			
Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Esterilizadores de facas			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada			
Sanitários e Vestiários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários da área limpa com gabinete sanitário			
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

( ) **APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:
1.
2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9c – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de aspersão (corredor de abate)			
Box de insensibilização			
Canaletas de sangria: local para depósito do sangue			
Canaletas de vômito			
Depósito de couro			
Depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1ºC)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga e área de varais - charqueada			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

( ) **APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:
1.
2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9d – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito do sangue			
Área de lavação de carcaças (após sangria e escaldagem)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de depilagem			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Depósitos de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			
Triparia – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas)			
Sala de maturação/secagem			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banharia			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			
Sala de salga			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Depósito de envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

( ) **APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:
1.
2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9e – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA LEITEIRA, QUEIJARIA, POSTO DE REFRIGERAÇÃO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico			
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavação dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da mussarela, etc.)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento)			
Câmara de salga do queijo			
Câmara de secagem do queijo			
Câmara(s) de maturação dos queijos			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro_____)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis			
Sanitários e vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Refeitório			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

( ) **AP

(Continuação da página anterior)

Vestiários separados para cada sexo			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica

( ) **APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO**: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

1.
2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.10 – LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO
Estabelecimento/denominação:
Endereço completo:
Número SIM:
Classificação do Estabelecimento:
Registrado? SIM ( ) NÃO ( ) Data do Registro:
Localização: Zona urbana ( ) Suburbana ( ) Rural ( )
Circulação de veículos internos: SIM ( ) NÃO ( )
Pavimentação das áreas circundantes: SIM ( ) NÃO ( )
Condição do responsável pela exploração: Proprietário ( ) Arrendatário ( )
Inspeção permanente ( ) Inspeção periódica ( )
Detalhes de construção: Ano de construção: Ano da última reforma:
Estilo da construção: Vertical ( ) Horizontal ( )
Apreciação geral da construção Boa ( ) Regular ( ) Precária ( )
Tem Responsável Técnico, à frente da direção dos trabalhos industriais: Sim ( ) Não ( )

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO
Funciona sábados, domingos e feriados: Sim ( ) Não ( )
Capacidade máxima de recebimento em quilos ou litros:
Produção diária em quilos ou litros: Produção mensal em quilos ou litros:
Número de operários: homens mulheres
Meio de transporte da matéria prima: Rodoviário ( ) Ferroviário ( ) Tração animal ( )
Outros ( ):

3. DEPENDÊNCIAS
Plataforma de recepção de matéria prima: Sim ( ) Não ( )
Independente da expedição: Sim ( ) Não ( )
Natureza do piso: Paralelepípedo ( ) Ferro ( ) Concreto ( ) Gressit ou similar ( ) Lajotas ( )
Liga de epoxi ( ) Outros ( ):
Pé-direito conforme projeto aprovado? Sim ( ) Não ( )
Altura da plataforma conforme projeto aprovado? Sim ( ) Não ( )
Impermeabilização das paredes: Gressit ou similar ( ) azulejo ( ) cimento liso ( ) outros_____
Cobertura: Estrutura: Metálica ( ) Telhas a vista ( ) Alumínio ( ) Amianto ( ) Lage ( )
Lavagem de utensílios: Sim ( ) Não ( ); Manual ( ) Mecânica ( )
Instalações d'água para limpeza Sim ( ) Não ( )
Instalações de vapor para limpeza: Sim ( ) Não ( )
Escoamento das águas de limpeza: Suficiente ( ) Insuficiente ( ) Precário ( )
Iluminação artificial satisfaz: Sim ( ) Não ( )
Iluminação natural suficiente: Sim ( ) Não ( )
Laboratório de recepção:
Características físicas satisfatórias: Sim ( ) Não ( )
Equipamentos para análises de rotina: Completos ( ) Incompletos ( ) Ausentes ( )
Número de analistas:

4. EXPEDIÇÃO
Dimensões suficientes: Sim ( ) Não ( )
Características físicas regulamentares: Sim ( ) Não ( )
Estado geral de conservação e higiene satisfazem: Sim ( ) Não ( )

5. SISTEMA DE FRIO
Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos satisfatórios: Sim ( ) Não ( )

6. PRODUÇÃO DE VAPOR
Caldeira: Sim ( ) Não ( ); Baixa pressão ( ) Alta pressão ( )
No corpo do edifício: Sim ( ) Não ( )
Alimentação: Óleo ( ) Lenha ( )
Pressão de vapor suficiente: Sim ( ) Não ( )

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES
Sede para inspeção: Sim ( ) Não ( )
Vestiários e sanitários com dimensões suficientes:
Vestiários e sanitários separados do corpo industrial: Sim ( ) Não ( )
Almoxarifado: Sim ( ) Não ( )
Escritório: Sim ( ) Não ( )
Local para refeições: Sim ( ) Não ( )

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO
Procedência: Rede pública ( ) Poço raso ( ) Poço profundo ( ) Superfície ( )
Tratamento: Sim ( ) Não ( )
Volume disponível suficiente: Sim ( ) Não ( )
Qualidade dentro dos padrões físico-químicos regulamentares: Sim ( ) Não ( )
Qualidade dentro dos padrões microbiológicos regulamentares: Sim ( ) Não ( )
Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:

9. REDE DE ESGOTOS
Tratamento prévio: Sim ( ) Não ( )
Vazão suficiente: Sim ( ) Não ( )
Tanque de sedimentação: Sim ( ) Não ( )

10. FORÇA E LUZ
Constância: Permanente ( ) Lapsos ocasionais ( ) Falta ( )
Carga: Suficiente ( ) Insuficiente ( )
Gerador próprio: Sim ( ) Não ( )

11. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA
Caminhão: Isotérmico ( ) Comum ( ) Unidade frigorífica ( ) CO_2 ( )
Local para lavagem de veículos: Sim ( ) Não ( ); Satisfaz ( ) Insatisfaz ( )

12. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS
Veículo: Isotérmico ( ) Comum ( )

13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Cerca: Muro ( ) Outros ( ):

14. CONCLUSÃO:
( ) Estabelecimento compatível com o projeto aprovado e possui condições gerais para início das atividades.
( ) Estabelecimento **NÃO** compatível com o projeto aprovado, deverá providenciar a correções descritas abaixo para então solicitar nova vistoria:

Local e data

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.11 – CERTIFICADO DE REGISTRO

CERTIFICADO

Certifica que a empresa_____, localizada em _____, nº_____, no Município _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de _____, registrado sob o nº _____, classificado como _____.

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar os produtos de origem animal descritos no certificado de registro de produtos emitido pelo SIM.

_____, ___de _____ de 20_____.

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV nº _____

ANEXO 3.

REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

3.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados através de rótulos registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinem a outros estabelecimentos.

3.2 Aplicação

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação de registro em duas vias, deve ficar arquivada na sede do SIM e a outra na empresa.

3.3 Usuários principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

3.4 Procedimento

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados, é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

3.5 Registro de produto

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do Decreto n° 9.013/2017.

a) Avaliação dos Memoriais Descritivos: todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (Modelo 3.7.1), os mesmos devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente, utilizando o check-list de rotulagem (Modelo 3.7.2), mas não se restringindo a ele, e dará o parecer final quanto ao registro do produto. Após avaliados e aprovados as vias serão distribuídas na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as vias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço. O SIM fará sua avaliação e também deverá rubricar todas as páginas, e assinar e carimbar no respetivo campo. Após aprovados, o certificado de produtos deverá ser atualizado conforme Modelo 3.7.3, sendo que o produto deve ser cadastrado ou alterado no Banco de Dados de registro de produtos (Anexo 1).
b) Avaliação de produto não regulamentado: destinado à avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado, deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com os documentos e informações previstas no artigo 429 do Decreto Federal n° 9013/2017 e atendimento das diretrizes do MAPA, quando houver. Disponível em: https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/login. Após o registro do produto a empresa terá 30 dias para apresentar Laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade, e o Laudo Físico Químico atendendo o padrão que foi descrito no memorial.
c) Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção: Após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM deverá efetuar análise oficial microbiológica e fisico-química conforme programa de trabalho do SIM.
d) Frequência das atualizações: O registro do produto deve ser renovado a cada 10 (dez) anos por solicitação do estabelecimento, no mínimo, 180 dias do seu vencimento. Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver renovação ou alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

3.6 Fiscalização de rotulagem aprovada

O Serviço de Inspeção de Municipal – SIM efetua a fiscalização dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar uma amostragem e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

A verificação dos rótulos deve ser realizada no mínimo anualmente e o SIM deve dispor de registros auditáveis para comprovação. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

3.7 Modelos

MODELO 3.7.1 – MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA

Sr. Fiscal, a firma abaixo qualificada, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entra as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Número SIM do Estabelecimento	Nº Sequencial do Rótulo	Data de entrada no SIM	Data de Aprovação do SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
CNPJ:	Inscrição Produtor Rural:
Inscrição Estadual:	Classificação do Estabelecimento:
Endereço:	
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
Telefone Fixo:	Celular:
Whatsapp:	E-mail:

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO
( ) Registro
( ) Registro de produto não regulamentado
( ) Alteração de processo de fabricação e/ou composição do produto
( ) Alteração de croquis do rótulo
( ) Adição de rótulos

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO		
Nome:	Marca:	
Característica do Rótulo	Característica da Embalagem Primária	Característica da Embalagem Secundária
( ) Impresso na embalagem ( ) Etiqueta adesiva ( ) Etiqueta afixada (grampeada ou amarrada ( ) Etiqueta lacre ( ) Gravado em relevo ( ) Litografado / gravado a quente ( ) Outros:	( ) Metal ( ) Vidro ( ) Isopor ( ) Papel ( ) Envoltório natural / artificial ( ) Plástico ( ) Outros:	( ) Ausência de embalagem ( ) Papelão ( ) Plástico ( ) Outros:

CONTEÚDO: PESO / VOLUME	
Quantidade de produto acondicionado:	Unidade de medida:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	
Data de fabricação e validade: ( ) dd/mm/aa ou ( ) dd/mm/aaaa	Local e forma de indicação:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE	
( ) Data de fabricação / Lote ( ) Número sequencial (1, 2, 3...)	Informação de como é expresso / composto o lote de produção:

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (ordem decrescente)		
Matéria Prima	**Kg ou L**	**%**
Subtotal		
Ingredientes / Aditivos (função, nome e INS) Quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve, obrigatoriamente, descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para a descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.	**Kg ou L**	**%**
Subtotal		

Lista de Ingredientes (mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo):

Processo de Fabricação (mencionar local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas da produção, de acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc).

Método de Controle de Qualidade e Análises de Controle Microbiológico e Físico Químico (para produtos sem RTIQ devem ser informados os padrões microbiológicos e físico químicos comprovados por meio de laudos de análises).

Sistema de Embalagem (Envasamento) e Rotulagem (descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível).

Armazenamento / Estocagem (mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento).

Meio de Transporte do Produto para o Mercado Consumidor (descrever o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado).

AUTENTICAÇÃO (assinatura e carimbo)		
Data	Responsável Legal	Responsável Técnico

APROVAÇÃO (assinatura e carimbo)	
Data	Responsável do SIM

Parecer Técnico
( ) Aprovado ( ) Reprovado, devido a:

MODELO 3.7.2 – *CHECK LIST* DE ROTULAGEM

Razão Social: **N° Registro no SIM:**
Produto: **Nº Registro do Produto:**
Data:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	**C**	**NC**	**NA**
Razão social ou nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF)			
Endereço completo			
Classificação do estabelecimento no SIM conforme a Legislação Municipal			
CNPJ ou CPF			
Informações do importador (quando aplicável)			
Marca comercial do produto			
Autorização do uso da marca comercial de terceiros (neste caso, o documento deve estar registrado e autenticado em cartório)			
Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA"			
"Fabricado por" e "Para" ou "Fracionado por"; "Embalado por" (quando aplicável)			
Número da Inscrição Estadual (IE) Número do telefone para contato ou SAC (conforme Decreto 6523/08)			
NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO			
Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003 – MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes);			
Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos (exemplo: LINGUIÇA MISTA CONGELADA)			
Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada (facultativo) – exemplo: denominação de venda oficial – Linguiça de carne suína resfriada; Nome fantasia – Linguiça aperitivo/Linguiça de churrasco.			
Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes (conforme IN n° 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA			
Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Resolução 1/2003 MAPA)			
Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ			
Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres			
Em destaque, Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005)			
Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam			
Conter a expressão "TIPO", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes àquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, quando aplicável (RDC n° 727/2022, ANVISA)			
Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020)			
Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar artigo 12 e seus parágrafos da IN 21 de 31 de maio de 2017)			
LISTA DE INGREDIENTES	**C**	**NC**	**NA**
De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (IN n° 22/2005 ANVISA)			
Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes			
Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º.)			
A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272, 14/03/2019 - ANVISA e RTIQ)			
De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA)			
Utilização da Maltodextrina, dextrina e outros açúcares em produtos cárneos Nota técnica n° 001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ			
Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes			
Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020			
Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado			
É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: "Após o nome do ingrediente" no painel principal ou nos demais painéis quando do produto com ingrediente único			
CONTEÚDO (VOLUME / PESO)			
Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização)			
Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto) (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, tabela II)			

Tabela II

Conteúdo Líquido (g ou mg)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1)			
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6) I - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa; II - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.			
Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986			
Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR"; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
"PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)			
Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (Portaria 664/2022, MAPA)			
Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída (Portaria 664/2022, MAPA)			
Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma) (Portaria 664/2022, MAPA)			
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO)			
Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado. (Portaria n° 392 de 29/09/2021)			
CONSERVAÇÃO DO PRODUTO			
Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA)			
Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)			
DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE			
Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA)			
Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA)			
Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA)			
Lote (Exemplo: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL			
Carimbos conforme os Modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal)			
Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal) - Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular; - Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular.			
Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº ____/____"			
Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes (exemplo: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, Gorduras totais, saturadas, trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e Sódio e miligramas(mg) (RDC nº 360/2003 e RDC 727/2022, ANVISA)			
Uso da Tabela Nutricional Simplificada; "Não contém quantidade significativa de..... (Nutrientes obrigatórios)			
Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003) **1.** Carboidratos ..... g, dos quais: A. açúcares ..... g B. polióis ..... g C. amido ..... g D. outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo). OU **2.** A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos. **3.** Quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma: A. Gorduras totais ..... g, das quais: B. gorduras saturadas ..... g C. gorduras trans ..... g D. gorduras monoinsaturadas ..... g			

E. gorduras poliisaturadas ..... g F. colesterol ..... mg			
As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg) deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360/2003, ANVISA			
Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (RDC nº 360/2003, ANVISA)			
Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC n° 360/2003, ANVISA. Fórmula: Valor de referência no Anexo A ------- 100% Valor declarado na tabela ---------- x			
A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os Modelos aprovados pela RDC nº 360/2003 (vertical A ou B ou linear), sendo que o Modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem			
A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (RDC n° 360/2003, ANVISA)			
A informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" ou "não contém" para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como "não significativas" de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC n° 360/2003, ANVISA			
Informação de porção e medida caseira de 100g para efeito do cálculo do valor energético e nutrientes (RDC 727/2022, ANVISA)			
Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros, de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012			
Declaração do valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC n° 360, 23/12/2003			
Alimentos para dietas com restrição - "DIET" (Portaria n° 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, p.ex: diabéticos, gestantes, entre outros.			
INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS			
Descrição de "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003)			
A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose			

Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 459, 21/12/2020)			
Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão "PROIBIDO O FRACIONAMENTO"; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (Portaria 664/2022, MAPA)			
Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto nº 986, 21/10/1969)			
Adição de aromas de acordo RDC nº 02/2007 (tabela orientativa a seguir)			

Finalidade do aroma no produto	**Classificação do aroma**	**Designação ou Painel Principal**	**Painel Principal**
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Sabor	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina a RDC 727/2022, ANVISA		

Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007			
Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) (IN22/2005)			
Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)			
Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005)			
Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outas informações			
Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997)			
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)			
Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003)			
Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso (RDC 727/2022, ANVISA): I - "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde"; e II - "Manter os ovos preferencialmente refrigerados"			
Indicar o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18º C (freezer): ...", "validade a - 4º C (congelador): ...", e "validade a 4º C (refrigerador)", seguida da declaração da data de validade (RDC 727/2022, ANVISA)			

As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação (RDC 727/2022, ANVISA)			
"CONTÉM LACTOSE" com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm2, a altura mínima dos caracteres é de 1mm (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016; RDC n° 136 de 08/02/2017)			
Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos			
Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme lista contida no Anexo III da RDC 727/2022 da ANVISA, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIASALIMENTARES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAMALERGIAS ALIMENTARES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIASALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso dos crustáceos, a declaração das advertências deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".			
Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III da RDC 727, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)".			
Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 460)			
Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" (RIISPOA)			
A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA)			
Quantidade de água adicionada for superior a 3% deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA)			
Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas

(Continuação da página anterior)

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexado ao frasco e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

4.13.4 Transporte das Amostras

A empresa deve enviar ao laboratório no menor tempo possível, nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas.

O transporte deve ser feito no máximo a 5º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

4.13.5 Cuidados Gerais

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório;
- Nunca congelar a amostra;
- Cuidar para que não vaze;
- Certificar-se que a mesma foi bem identificada;
- Não abrir os frascos até o momento da coleta;
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
- Ser breve na coleta.

4.13.6 Análises Requeridas

- Para as empresas registradas no SIM com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises listadas a seguir assinaladas com asterisco (*);
- Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises;
- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre, em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada in loco na Solicitação Oficial de Análise no campo "Observações". Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Água de abastecimento	Microbiológica	* *Escherichia coli*	Portaria GM/MS nº 888
		* Coliformes totais	
	Físico-Química	Alumínio	
		Amônia (como NH_3)	
		* Cloro residual livre	
		Cor	
		Dureza total	
		Ferro	
		Nitrato	
		Nitrito	
		* pH	
		Sólidos dissolvidos totais	
		* Turbidez	

4.13.7 Ações fiscais mediante resultados não conforme

Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve notificar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção dos produtos.

- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole da empresa.
- Lavrar RNC (obrigatório)
- Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.
- Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM deve emitir ofício de liberação da produção (quando aplicável).
- A critério do SIM, em conformidade com a Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, é possível determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

4.14 Modelos

MODELO 4.14.1 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISES – SOA

LOGOTIPO DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE _____ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE SOA	01. LABORATÓRIO ( ) MICROBIOLOGIA ( ) FÍSICO-QUÍMICA	03. Nº DA SOA/ANO
		02. RESPONSÁVEL PELA COLETA	04. Nº DO SIM
05. PRODUTO	06. REGISTRO DO PRODUTO	07. MARCA	08. CNPJ
09. ESTABELECIMENTO		10. ENDEREÇO	
11. DATA FABRICAÇÃO	12. DATA VALIDADE	13. Nº LOTE	14. TAMANHO DO LOTE / 15. DATA E HORA DA COLETA DA AMOSTRA
Nº DO LACRE:		Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:	
16. TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: TEMPERATURA (ºC): ( ) CONGELADO SÓLIDO ( ) CRISTAIS DE GELO ( ) RESFRIADO ( ) AMBIENTE			17. DATA DA REMESSA:
18. ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S)			
19. OBSERVAÇÕES			
20. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		21. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SIM	
22. DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA		23. IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO	
24. TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO: TEMPERATURA (ºC): ( ) CONGELADO SÓLIDO ( ) CRISTAIS DE GELO ( ) RESFRIADO ( ) AMBIENTE ( ) DECOMPOSIÇÃO			
25. OBSERVAÇÕES			
26. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:			
LOGOTIPO DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE _____ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA		27. Nº DA SOA/ANO
28. PRODUTO	29. DATA DO ENVIO		30. Nº SIM
31. ANÁLISE(S) REQUERIDA(S)			
Nº DO LACRE:	Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:		
32. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

1ª parte: Laboratório

2ª parte: SIM

ANEXO 5.

COMBATE A FRAUDES

5.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

5.2 Aplicação

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

5.3 Definições

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente produzido com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

Constitui fraude em alimentos as alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas através de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/SDA).

5.4 Usuários Principais

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

5.5 Procedimento

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos, como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, verificação do controle de formulação dos produtos, verificação da

aferição de peso, inspeções e fiscalizações de rotina, supervisões, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção, comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

5.5.1 Análises Físico Químicas

Produtos acabados são coletados e enviados aos laboratórios para a realização de análises físico-químicas, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho do fiscal do SIM.

5.5.2 Verificação do Controle de Formulação

A verificação do controle de formulação é realizada como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (Modelo 6.8.1). A verificação do controle de formulação deve ser realizada conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho anual do SIM. A formulação deve ser a mesma aprovada pelo SIM.

5.5.3 Verificação da Aferição de Peso e Volume

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado in loco (Modelo 5.8.2). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho anual do SIM.

5.5.4 Outros Métodos de Combate à Fraude

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa, conforme o PAC referente do estabelecimento.

Durante as fiscalizações de rotina ou supervisões são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

5.6 Ações Fiscais

5.6.1 Desvio de Análises Físico Químicas

- Procedimento descrito no Anexo 4.

5.6.2 Desvio na Formulação dos Produtos, Aferição do Peso, entre outros

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Apreensão do lote e\ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração, ou interdição ou suspensão.

5.7 Regime Especial de Fiscalização (REF)

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação, adulteração, violação dos parâmetros microbiológicos ou outras situações que julgar necessário.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado seguido insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais microbiológicas, ou físico químicas, ou comprovação de suspeitas de alteração.

5.7.1 Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

a) Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme Anexo 7, Modelo 7.5.1;
b) Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme Anexo 7, Modelo 7.5.2;
c) Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
d) Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recolhimento, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
e) Lacração das instalações e/ou equipamentos;
f) Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
g) Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

5.7.2 Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

a) Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos compostos por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;
b) A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o recebimento do laudo.
c) A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.

5.8 Modelos

MODELO 5.8.1 – VERIFICAÇÃO DO CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS

Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. O controle de todos os produtos deve ser realizado durante o ano. Quando for constatada não conformidade, um relatório de não conformidade (RNC) deve ser preenchido.

Estabelecimento: **Registro no SIM:**

Produto: **Nº Registro:**

Data: **Responsável:**

Ingredientes	Quantidade (kg ou L)	%

Atende o RTIQ do Produto: C ( ) NC ( ) NA ( )

Conforme memorial de registro do produto: C ( ) NC ( ) NA ( )

Os mix utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto: C ( ) NC ( ) NA ( )

C: conforme; NC: não conforme; NA: não se aplica

Observações:

MODELO 5.8.2 – CONTROLE DE AFERIÇÃO DE PESO

Aferição do peso líquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando examinar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar não conformidade, preencher um Relatório de Não conformidade (RNC).

Estabelecimento: **Registro no SIM:**

Data: **Responsável:**

Data	Produto	Peso Bruto	Peso Líquido	Peso da Embalagem ou Recipiente	C/NC/NA

C: conforme; NC: não conforme; NA: não se aplica

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 6.

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

6.1 Objetivos

Estabelecer um procedimento que possibilite aos estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM a implantar e executar, de forma compulsória, os autocontroles como pré-requisitos para seu registro no serviço de inspeção municipal.

Estabelecer um procedimento operacional padrão de verificação oficial dos programas de autocontrole que contemplam a verificação local e documental pelo fiscal do SIM.

6.2 Definição

Os programas de autocontrole – PAC, são usados para se ter um controle do processo de produção. São procedimentos que se fundamentam na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. São programas descritos pelo estabelecimento com o objetivo de esclarecer a forma para garantir o cumprimento das BPF, além de outros controles necessários para cada tipo de estabelecimento. Os PAC são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produção voltados para a sanidade e qualidade.

6.3 Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e fiscal do SIM.

6.4 Procedimentos Gerais

Os autocontroles determinados para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal compreendem os principais procedimentos das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO.

Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, os quais influenciam na qualidade do produto final. Segundo a Norma Interna DIPOA/SDA no 1/2017, empresas de produtos de origem animal devem implementar, executar e ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões dos seguintes Programas de Autocontroles:

- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
- Água de Abastecimento
- Controle Integrado de Pragas
- Higiene Industrial e Operacional
- Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários
- Procedimentos Sanitários Operacionais
- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem
- Controle de temperaturas
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)
- Controle de formulação de produtos e combate à fraude
- Rastreabilidade e recolhimento
- Bem-estar animal
- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

As agroindústrias integrantes do SIM devem desenvolver e implantar os elementos mínimos elencados em Portaria que estabelece os requisitos e critérios para adesão dos Municípios ou Consórcio de Municípios ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, com atenção especial à Agricultura Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná – SUASA-SUSAF-PR, destacados no Anexo 1 (Modelo 1.6.2). O SIM deve definir, junto as agroindústrias, cronograma para a implementação dos demais autocontroles.

Os autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção até a expedição. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos. Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: O que monitorar? Quando monitorar? Como monitorar? Quem monitorar? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas, conforme estrutura de Programa de Autocontrole (Modelo 67.5.1).

Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deve ser atualizado.

6.4.1 Implantação dos Programas de Autocontrole pelos Estabelecimentos

1 Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Objetivo geral

Garantir que as instalações, equipamentos e seus utensílios estão localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, estão em condição sanitária e de operação e tecnicamente confiável.

Estabelecer procedimentos de:

- Manutenção de setores com equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes;
- Iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.
- Ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.
- Sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.
- Calibração ou aferição de instrumentos ou equipamentos, que garantam seu funcionamento de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- A natureza das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas;
- A natureza dos equipamentos e utensílios;
- Os tipos de manutenção preventiva e corretiva de instalações e equipamentos;
- A localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores, quando necessário;
- A intensidade (em lux) da iluminação, frequência e modo de avaliação, quando necessário;
- O sistema de ventilação incluindo os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação e gelo incluindo, quando aplicável, janelas, telas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores;
- A previsão da formação de vapores, condensações e gelo em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos;
- O sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas;
- Os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residual, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos.
- O conceito de calibração e aferição;
- Como ocorre a identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis e a frequência de aferição e calibração;
- O procedimento de aferição e calibração dos instrumentos.

2 Água de Abastecimento

Objetivo geral

Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade.

Garantir a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Observando se dispõem de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente do órgão competente.

Manter a potabilidade da água utilizada em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH. Para garantia do processo, periodicamente, os estabelecimentos devem analisar a água coletada na rede de distribuição.

Descrever o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e /ou subterrâneo) ou rede pública. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises de controle e seu monitoramento.

Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação.

Quando necessário, descrever o método de cloração da água, a qual pode ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta sonoro e/ou visual que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento. Descrever a frequência da realização de análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. A quantidade de cloro e pH deve ser de acordo coma legislação vigente. Quando a cloração da água se fizer necessária, o monitoramento do cloro residual livre torna-se também obrigatório, com frequência mínima diária, podendo ser maior, conforme a especificidade de cada estabelecimento e produção.

Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada deve ser avaliado se a rede hidráulica, é projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- O sistema de captação de água de abastecimento, contemplando tipo de fonte, vazão, quantidade de reservatórios, capacidade;
- Os métodos utilizados para o tratamento da água de abastecimento;
- Como é realizada a identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;
- O procedimento de mensuração do cloro residual livre e pH;
- O procedimento de higienização dos reservatórios de água e gelo;
- O procedimento de coleta, da periodicidade e dos materiais necessários para envio de amostras de água de abastecimento e gelo para análise microbiológica e físico-química.

3 Controle Integrado de Pragas

Objetivo geral

Evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais.

Descrever se as áreas externas são mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, se não apresentam situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

Garantir que as armadilhas luminosas para atrair insetos estão instaladas em locais que não sejam visíveis da área externa das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Como é realizado o monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;
- As armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;
- A identificação do mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);
- A frequência do monitoramento do controle;
- Os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso. Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizado, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual.

4 Higiene Industrial e Operacional

Objetivo Geral

Descrever os procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais.

Evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores.

Garantir que o ambiente está sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização.

Descrever como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) e são realizados logo após o término da limpeza, e se os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- O conceito de higienização pré-operacional e operacional;
- A frequência do procedimento pré-operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção de todos os setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;
- A frequência do procedimento operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção dos setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;
- Como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados e separados das áreas de manipulação de alimentos;
- A lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento, devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados.

5 Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Objetivo Geral

Garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a antissepsia ou lavagem seguida de desinfecção das mãos e antebraços. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com sabão líquido antisséptico ou sabão líquido neutro e produto desinfetante para mãos, papel toalha não reciclado e lixeira com tampa sem acionamento manual ou secador automático, em número suficiente, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Nas entradas às áreas de produção, deve-se também garantir equipamentos para a higiene de botas, quando necessário, ou áreas para a troca e guarda de calçados, quando a atividade assim permitir.

Descrever o procedimento de lavagem das mãos, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e desinfecção. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, devem manter a higiene adequada.

Garantir que os hábitos higiênicos do pessoal sejam adequados, não podendo os manipuladores: espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

Descrever se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões em que outros dispositivos precisam ser utilizados para evitar essa contaminação, como, por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles.

Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e desinfecção das mãos e antebraços.

Avaliar a saúde dos operários, devendo os mesmos só serem admitidos nas áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação da carteira de saúde ou atestado de saúde ocupacional, devendo constar a expressão "apto a manipular alimentos".

Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de Doença Transmitida por Alimentos (DTA), ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista. Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição do SIM, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira ou atestado de saúde.

Procedimento descrito quanto aos treinamentos dos funcionários contemplando os assuntos abordados. As empresas também devem treiná-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para terem ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- As boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;
- Os uniformes, contemplando composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;
- O controle de saúde dos manipuladores (atestado ou carteira de saúde com a informação de apto a manipular alimentos) que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação, contemplando a relação de todos os funcionários e o prazo de validade do exame;
- As normas sanitárias para colaboradores e visitantes;
- Os procedimentos de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores;
- A frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores;
- Os procedimentos e a frequência da capacitação para os monitoramentos e verificadores dos autocontroles;
- Os procedimentos de prevenção de risco de contaminação direta ou cruzada dos alimentos quando na ocorrência de lesões, doenças, ou em casos de portadores de agentes de DTA.

6 Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO

Objetivo Geral

Manter todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, limpos e sanitizados. Manter as instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Manter as matérias-primas e produtos de origem animal protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos. Descrever se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas e se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados.

Estabelecer procedimento de prevenção quando durante as manipulações e processamentos ocorrerem contaminações cruzadas, evitando acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando contra fluxos.

Manter os veículos transportadores de matérias-primas e produtos projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequada, apresentando-se com paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.

Manter os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias primas e produtos funcionando de maneira correta.

Verificar se os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, são preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos sanitários operacionais – PSO desde a recepção da matéria prima, produção e expedição;
- A frequência e dos monitoramentos utilizados para controlar os procedimentos sanitários operacionais – PSO;
- A capacitação sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previsto em cronograma.

7 Controle de Matéria Prima

Objetivo Geral

Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes, e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.

Controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve

existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa no 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite conforme o guia orientativo do MAPA e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos.

Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto, ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. Estabelecer os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem

(Continuação da página anterior)

Na fiscalização do PPHO – limpeza e sanitização pré-operacional – o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais previstos nos autocontroles;
- Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;
- Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos;
- Quando ocorrer contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial da Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Na fiscalização do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;
- Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;
- Os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;
- Nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas "áreas limpas";
- Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;
- Na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;
- Os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se os mesmos são adequadas e se existem registros desses treinamentos;
- Todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou carteiras de saúde que comprovem estarem habilitados a manipular alimentos.

Verificação Oficial dos Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO

Na fiscalização dos procedimentos sanitários das operações - PSO o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;
- Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;
- As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;
- Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização, de forma que não existam condições higiênico-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos;
- Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidos em condições higiênicas;
- Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos;
- Os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;
- Os recipientes são adequados e resistentes ao uso, se não alteram as matérias-primas e produtos, se são de fácil limpeza e higienização e se são mantidos em bom estado de conservação;
- A embalagem secundária é realizada em ambiente separado;
- Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;
- Os equipamentos de geração de frio e os veículos transportadores de matérias primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;
- Nos autocontroles os PSO descritos são suficientes e adequados.

Verificação Oficial da Matéria Prima

Na fiscalização do controle de matérias primas, ingredientes e material de embalagem, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;
- As matérias primas, aditivos e ingredientes estão devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, se são de uso conhecido e aprovado pelo serviço através dos memoriais do registro de produtos (se possui ficha técnica anexada as mesmo), permitindo a rastreabilidade;
- A empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas da empresa e que confiram resultados confiáveis;
- Os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;
- A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;
- As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;
- Matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção;
- Os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentam-se em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura do veículo é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;
- O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;
- Os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, são em quantidades o suficiente apenas para um único uso;
- Na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência;
- As embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação da formulação dos produtos;
- Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;
- As embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;
- As embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;
- As empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima quando necessário;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas fornecedoras de leite cru refrigerado atendem às exigências legais no que se refere à captação de leite e se as mesmas possuem registros desses atendimentos;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, quando do recebimento de leite de produtores, se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se o programa de educação continuada descreve as ações sobre os produtores que não conseguem atingir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 77/2018 do MAPA e se o mesmo é efetivo.
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);
- O que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos.

Verificação Oficial do Controle de Temperatura

Na fiscalização do controle das temperaturas, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação ou descrito nos programas de autocontroles;
- Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;
- Quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas e preventivas eficientes com elas com embasamento técnico-científico e legal;
- As temperaturas aplicadas/mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo;
- Os estabelecimentos aferem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;
- Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Na fiscalização do Sistema APPCC, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O programa APPCC atende as exigências de legislação e/ou científicas e metodológicas utilizadas;
- Os perigos identificados são significativos e possuem medidas preventivas de controle adequadas;
- Os pontos críticos de controle (PCC's) estão identificados;
- A empresa controla 100% os pontos críticos de controle (PCC's);
- Os pontos de controle (PC) são controlados apenas com as boas práticas de fabricação (BPF) e se estão identificados no programa;
- Os registros de monitoramento dos PCC's existem e são adequados;
- Há pertinência dos limites críticos estabelecidos;
- As ações corretivas retomam o controle do processo;
- Os monitores são capacitados para a realização dos monitoramentos e ações corretivas;
- As verificações são adequadas aos PCs e PCCs;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial das Análises Laboratoriais

Na fiscalização das Análises Laboratoriais (autocontrole), os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas e cumprem as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente;
- As ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes são adequadas;
- O manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;
- Os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;
- Os analistas dominam as técnicas realizadas;
- Existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas;
- Existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude

Na fiscalização do controle de formulação de produtos e combate à fraude, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção e garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica de produto de origem animal;
- Os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;
- Há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes, com identificação dos respectivos lotes. Se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidades aprovadas. Se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento;
- Nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação e previsto no programa de autocontrole, aos produtos adulterados;
- As empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;
- Esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;
- Os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;
- Os resultados das análises laboratoriais e controles de formulação são compatíveis com os memoriais aprovados.

Verificação Oficial do Controle de Rastreabilidade e Recolhimento

Na fiscalização do controle de rastreabilidade e recolhimento, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- Os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos;
- A empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem;
- Durante a verificação da rastreabilidade e possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.
- A unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de recolhimento, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle do Bem-Estar Animal

Na fiscalização do controle do bem-estar animal, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O atendimento de legislações específicas, como a Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021;
- De forma objetiva se a empresa controla o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga, descanso, jejum, procedimentos de condução, insensibilização e sangria;
- A implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário.

Verificação Oficial do Controle do Material Específico de Risco

Na fiscalização do controle do MER, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O plano de recolha do MER está sendo cumprido em todas as etapas e está atendendo o disposto em legislação vigente (identificação, segregação e inutilização);
- O procedimento é realizado conforme descrito no Programa de Autocontrole;
- Os colaboradores dominam as técnicas de remoção;
- Recipientes e utensílios são identificados e exclusivos para essa finalidade;
- O material de risco é descartado da forma correta e separado dos demais produtos não comestíveis.

6.4.4 Atualização dos Programas de Autocontrole

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PAC não necessitam ser aprovados pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

6.4.5 Relatório de Não Conformidade – RNC

Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC (Modelo 6.5.7).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório seguido do ano, a hora em que a não conformidade foi verificada, para qual estabelecimento, informando seu número de registro, e a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida e quais os itens dos programas de auto controle infringidos, devendo também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve constar a assinatura e carimbo.

O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo está embasada nos autocontroles das empresas, instruções de trabalho e nas legislações pertinentes.

O(s) RNC(s), quando entregue(s) aos interessados, deverá(ão) ser acompanhado(s) de documento que registre sua entrega (Modelo 6.5.8), listando-o(s) por seus respectivos números sequenciais anuais (por exemplo: 023/2020, 024/2020) e tendo por fim a assinatura do responsável por sua recepção no estabelecimento. As empresas têm prazo de até 5 (cinco) dias úteis para responder aos RNC ou o fiscal responsável pela emissão do RNC determinará o tempo máximo para que o mesmo seja respondido, nunca podendo ser superior ao prazo estipulado anteriormente.

6.4.6 Medidas Cautelares

Quando forem registrados RNCs por um mesmo motivo, recorrente, que não seja considerado crítico, poderá ser lavrado, em duas vias, de Auto de Infração (conforme Modelo 7.5.4 do Anexo 7), ficando a critério do serviço de inspeção. Nesse caso, os RNCs devem ser citados como elementos de convicção no Auto de Infração.

Nos casos em que a não conformidade seja crítica, podendo comprometer a inocuidade e qualidade dos produtos e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração já com o primeiro RNC, sempre em duas vias.

Além do auto de infração, outras medidas cautelares poderão ser adotadas a critério do serviço de inspeção.

6.5 Modelos

MODELO 6.5.1 – PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Logotipo da Empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE NOME DO PAC	Revisão _____ Data: mm/aaaa Página: 00 de 00

Cabeçalho: neste item se apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole, assim como data de elaboração, número da revisão e de páginas. Está presente em todas as páginas do documento.

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE 00

NOME DO PAC

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovação do SIM:

Rodapé: Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Presente em todas as páginas do documento. Deve ser assinado por todos os responsáveis.

1. Apresentação da empresa

Neste item devem ser descritos as informações do estabelecimento como Razão social, endereço, CNPJ, etc.

Quando todos os PAC são armazenados em uma única pasta, apenas uma única folha de apresentação pode ser elaborada para todo o conjunto, e os demais arquivos podem ser iniciados a partir do próximo item (objetivos).

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

2.2 Objetivos específicos (facultativo)

3. Documentos de Referência

3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito

3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.

4. Campo de Aplicação

Neste item deve ser descrito aonde este programa de autocontrole será aplicado, qual área, equipamento, utensílio, instalação, entre outros.

5. Definições

Neste item deve ser colocado as definições de palavras e termos técnicos que compõem o programa que está sendo descrito, cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação.

6. Descrição do Procedimento

Neste item deve ser descrito detalhadamente o procedimento que será realizado in loco, descrevendo o monitoramento real e o que de fato é conveniente ao programa em questão. A descrição deve ser de forma objetiva, clara e condizente com o que é praticado no estabelecimento, deve ser colocado neste item itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexo ou que não tenha a ver com o programa que está sendo descrito, atentar- se muito a este item, pois é um dois mais importantes na estrutura de um PAC, é nele que devem constar as informações necessárias para que todos que leem o programa possam entender como o procedimento é realizado.

7. Monitoramento

Nesse item deve ser descrito os passos para realizar um monitoramento adequado, preciso e auditável. O procedimento de monitoramento pode ser descrito nas planilhas para facilitar o trabalho do monitor, quando necessário. Deve incluir:

O que monitorar: deve se descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.

- Frequência: deve se descrever qual período que é realizado o monitoramento.
- Como monitorar: deve se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.
- Responsável por monitorar: deve se descrever qual a pessoa que realiza o controle do item monitorado, de preferência indique pessoas que sejam detalhistas, perfeccionistas e que tenham mente aberta para aprender.
- Não conformidade: deve se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento, de forma clara e objetiva.

8. Ações Corretivas

As ações corretivas definem quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades. São divididas em ações imediatas (correções) e ações planejadas (ou ações corretivas propriamente ditas).

- Ações imediatas: descrever neste item qual é ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada.
- Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.

9. Avaliação da Efetividade do PAC

Neste item deve se fazer uma avaliação geral dos programas implantados buscando alternativas para eliminar as não conformidades que ocorrem frequentemente. Citar quais as ações da gerencia do estabelecimento frente aos problemas, como por exemplo, reuniões com funcionários do setor que mais tem problema, contratação de empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível analise do fiscal.

10. Verificação

Neste item deve ser descrito como é realizada a verificação do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, e geralmente realizada mensalmente. Também pode fazer parte da verificação o programa de coleta e análise microbiológica de alimentos e superfícies da empresa.

11. Anexos

Neste item deve ser descritas quais as planilhas que estão em Anexo ao programa e que foram citadas durante o texto. É constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa.

12. Registros das Alterações

Neste item são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas.

Cabe à empresa escolher o local de inclusão das alterações do documento.

13. Informações Adicionais

Neste item são descritas informações adicionais que a empresa julgar necessário, de forma facultativa.

MODELO 6.5.2 – RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

Relatório de Recebimento de Matéria Prima					
Estabelecimento:			**Registro do SIM:**		
Data	**Nome do Fornecedor e nº da nota fiscal**	**Matéria Prima**	**Quantidade**	**Nº do registro de Inspeção**	**Responsável**

(Continuação da página anterior)

As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

A suspensão de atividades de que trata o inciso IV e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A do decreto 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Se a interdição total ou parcial não for levantada, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

As sanções de que tratam os incisos IV e V poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495 do decreto nº9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

a) São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto; (Decreto 10.468, 2020).

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006

b) São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

As penalidades a que se refere a presente instrução serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais. As multas a que se refere a presente instrução serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

As multas a que se refere esta instrução não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

I - considera-se reincidência, para os fins desta instrução, o novo cometimento, pelo mesmo transgressor, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

II - a ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

III - a ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM/POA.

IV - a suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de competência do responsável do SIM/POA.

Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.
Será aplicada a suspensão da atividade, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos no artigo 514 e 515 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Será aplicada a interdição total ou parcial, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos 517 e 517 - A do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Será aplicada a cassação do registro, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos 519 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

7.4.5 Do Auto de Infração

O descumprimento às disposições do decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

O auto de infração deve ser lavrado pelo Médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, devendo ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

*Nota: Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante aviso de recebimento – AR.

No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator e a segunda ao SIM/POA.

O infrator deverá entregar a defesa por meio de cópia física e deverá observar o horário de atendimento ao público do local a ser entregue, não será aceito defesa entregue por meios virtuais.

O infrator poderá apresentar defesa ao órgão que lavrou o auto, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Secretário da Agricultura do Município.

Após ciência da decisão proferida pelo Secretário da Agricultura do Município, caberá a empresa recurso em face da mesma, em única e última instância, no prazo de 15 (quinze) dias, cuja decisão final caberá ao Prefeito Municipal e/ou Vice-prefeito.

A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada no SIM/POA, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Secretário da Agricultura do Município. O mesmo será feito com relação a recurso, porém este deve ser encaminhado ao Prefeito Municipal.

Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - entregues por meios virtuais;

III - perante órgão incompetente;

IV - por pessoa não legitimada;

V - após exaurida a esfera administrativa.

Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada ao setor responsável que procederá a cobrança da multa. O Município deve converter o valor da multa em UFRM (Unidade Fiscal de Referência Municipal).

O infrator, uma vez multado e encerrado o processo administrativo terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM/POA o competente comprovante de recolhimento à repartição.

O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo respectivo Município, por meio da constituição de certidão de dívida ativa. Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/POA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Os servidores do SIM/POA, quando em serviço da fiscalização têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos produtos de origem animal registrados no serviço de inspeção.

O valor das multas cobradas através de autos de infração, deverá ser destinado e vinculado ao setor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, a ser utilizado na compra de equipamentos para uso do serviço de Inspeção.

7.4.6 Dos Documentos

Para fins de interdição total ou parcial de estabelecimento, utiliza-se o AUTO DE INTERDIÇÃO, conforme Modelo 7.5.1.

Para fins de apreensão de produtos, utiliza-se o AUTO DE APREENSSÃO, conforme Modelo 7.5.2.

Para fins de suspensão de atividade, utiliza-se o AUTO DE SUSPENSÃO, conforme Modelo 7.5.3.

Para fins de infração deve ser utilizado o AUTO DE INFRAÇÃO, conforme Modelo ANEXO 7.5.4.

7.5 Modelos

MODELO 7.5.1 – AUTO DE INTERDIÇÃO

AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº _____/_____

No dia _____de _____de _____, ás _____horas, no Município de _____ no estabelecimento denominado _____, registrado no SIM nº_____, de propriedade de_____. O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de interdição por constar _____ _____ _____ interditando _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de interdição, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**:_____

Data: _____de _____ de _____

Assinatura e identificação do **Autuado**:_____

Ciente, recebi a 2ª via em _____/_____/_____

Testemunhas:

MODELO 7.5.2 – AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO

Nº _____/_____

Nome ou Razão Social:	
Endereço / Bairro / Cidade:	
CNPJ:	No Registro SIM:
Produto(s) Apreendido(s) e Quantidade(s)	
Total: _____Kg	
Do que, para constar, lavrei este Auto de Apreensão em 2 (duas) vias, dando cópia ao infrator, ficando os mesmos cientes de que a comercialização, aproveitamento ou inutilização dos produtos apreendidos fica condicionada à liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal.	
Assinatura e identificação do Autuante: Data: _____/_____/_____	
Assinatura e identificação do Autuado: Ciente, recebi a 1ª via em: _____/_____/_____	
Testemunhas:	

MODELO 7.5.3 – AUTO DE SUSPENSÃO

AUTO DE SUSPENSÃO

Nº _____/_____

No dia _____de _____de_____, as _____horas, no Município de _____, no estabelecimento denominado_____, registrado no SIM nº_____, de propriedade de_____. O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de suspensão por constar _____ _____ suspendendo _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de suspensão, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**:_____

Data: _____de _____ de _____

Assinatura e identificação do **Autuado**:_____

Ciente, recebi a 2ª via em _____/_____/_____

Testemunhas:

MODELO 7.5.4 – AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO

Nº _____/_____

Nome ou Razão Social:	
Endereço / Bairro / Cidade:	
CNPJ:	No Registro SIM:
Dispositivo Legal ou Regulamentar Infringido (Capitulação):	
Descrição da Infração:	
Elementos de Convicção:	
Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita, como dispõe a portaria Nº 44 da Lei 9.784/99, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.	
Assinatura e identificação do Autuante: Data: _____/_____/_____	
Assinatura e identificação do Autuado: Ciente, recebi a 1ª via em: _____/_____/_____	
Testemunhas:	

ANEXO 8.

EDUCAÇÃO SANITÁRIA E COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS

8.1 Objetivos

Estabelecer procedimentos preventivos de saúde à população com base na educação sanitária e combate às atividades clandestinas.

8.2 Definição

Considera-se Educação Sanitária toda prática educativa com objetivo de induzir a população ou manipuladores de alimentos a adquirir hábitos que promovam a saúde e evitar doenças.

Considera-se produto de origem animal clandestino todo aquele não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente.

8.3 Aplicação

Aplica-se a todos os responsáveis do SIM e Secretário de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

8.4 Procedimentos

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse.

Neste mesmo princípio, outra atividade que deve ser desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevistas em rádio, palestras, entre outras.

A frequência e programação das ações de combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal e educação sanitária será estabelecida pelo SIM.

ANEXO 9.

FISCALIZAÇÃO

9.1 Objetivos

Orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do SIM.

9.2 Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e fiscal do SIM.

9.3 Procedimentos Gerais

O Sim é o responsável pela inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados junto à Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente, seguindo as determinações estabelecidas no decreto municipal que abrangem todo o processo de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte.

A inspeção e fiscalização deve abranger requisitos da inspeção tradicional e de autocontroles, sendo realizada em caráter permanente nos estabelecimentos que abatem as diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis; e realizada em caráter periódico nos demais estabelecimentos registrados. Estes requisitos incluem:

a. Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais

b. Verificação do cumprimento da legislação no que diz respeito ao procedimento de registro dos estabelecimentos (projetos e afins) e ao registro dos produtos beneficiados (avaliação e afins);

c. Coleta de amostras para as análises fiscais e avaliação dos resultados, visando a verificação da conformidade dos produtos (identidade e qualidade) e o combate à fraude;

d. Acompanhamento e verificação dos mapas estatísticos com dados de recebimento, produção, destinação e comercialização dos produtos;

e. Acompanhamento da resolução das não conformidades (verificação oficial dos planos de ação/resposta do RNC emitido), incluindo a apuração de investigação de denúncias de consumidores;

f. Verificações Oficiais dos Programas de Autocontrole das empresas; e

g. Adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

9.4 Bases para a Fiscalização

É fundamental que o servidor competente detenha pleno conhecimento da legislação e das normas deste SIM relacionadas à área técnica específica, assim como das respectivas instruções e diretrizes estipuladas/adotadas pelo SIM.

A frequência da fiscalização nos estabelecimentos de inspeção periódica será mensal, ou definida conforme análise de risco, utilizando como referência o Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos do MAPA (https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home) que considera o volume de produção (a ser readequado para a realidade do SIM), o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento.

A fiscalização e a inspeção nos estabelecimentos de inspeção permanente será realizada sempre que houver abate.

O cumprimento do cronograma de fiscalização será registrado nas planilhas de controle das frequências de fiscalizações/inspeções.

As não conformidades identificadas devem ser registradas nos documentos oficiais do SIM conforme previstos nos anexos desse decreto. A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

O estabelecimento tem o prazo de 20 dias para apresentação de plano de ações corretivas/preventivas com prazo para execução frente as não conformidades notificadas, quando não se tratar de ações que exijam respostas imediatas.

O resultado da avaliação pelo SIM das medidas corretivas/preventivas proposto pelo estabelecimento deve ser comunicado ao estabelecimento. O SIM acompanhará a sua execução.

As ações fiscais adotadas devem ser firmadas através dos documentos padronizados que constam nos anexos do decreto.

9.5 Mapas Estatísticos

Os mapas de abate, produção e comercialização devem ser avaliados. Assim como, o atendimento da obrigação do estabelecimento fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM.

A avaliação dos mapas estatísticos tem como objetivo verificar se há compatibilidade entre as espécies/matérias-primas recebidas, sua produção, estoque e comercialização.

A avaliação dos dados nosográficos e planilhas de condenações de vísceras e laudo de condenações de aproveitamento condicional de carcaças tem como objetivo avaliar os dados da Guia de Trânsito Animal (GTA) do lote abatido, informações do abate (data, número de animais, SIM, detalhamento do sexo dos animais abatidos, peso etc.) e das destinações que ocorreram no abate.

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com o autorizado e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida.

Nestes casos, o fiscal deverá adotar as ações fiscais cabíveis para restabelecimento do aprovado pelo SIM e cumprimento das normas técnicas.

9.6 Registro do Estabelecimento

O fiscal do SIM deve avaliar se o projeto do estabelecimento a ser fiscalizado se encontra devidamente aprovado e cumpriu todos os requisitos quando da sua aprovação e classificação. Esta avaliação inclui confrontar as capacidades previstas de processamento, fluxo e instalações aprovadas com o verificado in loco na fiscalização.

Além disso, deve ser verificado no processo de registro do estabelecimento se os documentos (memoriais e plantas) estão atualizados conforme sua realidade atual.

Os fiscais irão avaliar se as instalações e equipamentos estão de acordo com o declarado nos memoriais aprovados pelo SIM. Eventuais não conformidades devem ser registradas e devem ser adotadas as medidas cautelares e demais ações que forem necessárias.

Em caso de não cumprimento do estabelecido, o fiscal deverá verificar se existem prazos acordados e documentados previstos para conclusão de obras ou instalação de equipamentos. Inexistindo tais documentos que comprovem as solicitações pelo estabelecimento, deve-se adotar as ações pertinentes, observando principalmente se a situação coloca em risco a condição higiênico-sanitária dos produtos elaborados.

No caso de verificação in loco de divergências com o processo de registro do estabelecimento aprovado, que não impliquem aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas dos produtos ou dos funcionários, o estabelecimento será notificado e deverá atualizar seu processo de registro junto ao SIM, podendo ter suas atividades suspensas caso seja identificado risco de contaminação dos produtos.

9.7 Documentos de Referência

Estão disponíveis no Portal de manuais de processos da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do MAPA (https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home), manuais de procedimento de inspeção e fiscalização em estabelecimentos sob inspeção federal que possuem o objetivo de orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização nas diversas áreas de atuação no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

AVES: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de aves e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

CARNES: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de carnes e produtos cárneos em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF).

LEITE: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de leite e derivados em estabelecimentos registrados sob inspeção federal (SIF).

OVOS: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de ovos e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

PESCADO: Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de pescado e derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

VENCEDORES DO PROCESSO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2024
Processo Administrativo Nº 136/2024
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR
Data de Publicação: 05/08/2024 14:56:01

TOTAL DO PROCESSO: **246.183,169**

CMH - CENTRAL DE MEDICAMENTOS - EIRELI 23.228.076/0001-74 **108.860,617**

LOTE 1 Quant.: 1 Num: 104 Lance: 0,7999 **Total: 3.999,50**
Item: 1 Unidade: AMPOLA Marca: FARMACE Modelo: FARMACE
Descrição: Acido ascorbico 100 mg/ml solucao injetavel (Vitamina C). Caixa com 100 ampolas. CATMAT 271687Acido ascorbico 100 mg/ml solucao injetavel (Vitamina C). Caixa com 100 ampolas. CATMAT 271687
Quantidade: 5.000 Val. Ref.: 1,16 **Valor Unit.: 0,7999** Total Item: 3.999,50

LOTE 3 Quant.: 1 Num: 085 Lance: 4,3899 **Total: 1.755,96**
Item: 3 Unidade: AMPOLA Marca: BLAU Modelo: BLAU
Descrição: Acido tranexÃ¡mico 50mg/mL solucao injetavel IV. Caixa com no maximo 50 ampolas. CATMAT 327566Acido tranexÃ¡mico 50mg/mL solucao injetavel IV. Caixa com no maximo 50 ampolas. CATMAT 327566
Quantidade: 400 Val. Ref.: 4,70 **Valor Unit.: 4,3899** Total Item: 1.755,96

LOTE 12 Quant.: 1 Num: 144 Lance: 0,3799 **Total: 410,292**
Item: 12 Unidade: COMPRIMIDO Marca: EUROFARMA Modelo: EUROFARMA
Descrição: Cilostazol 100mg comprimido. Caixa com 30 ou 60 comprimidos. CATMAT 276378Cilostazol 100mg comprimido. Caixa com 30 ou 60 comprimidos. CATMAT 276378
Quantidade: 1.080 Val. Ref.: 0,60 **Valor Unit.: 0,3799** Total Item: 410,292

LOTE 15 Quant.: 1 Num: 001 Lance: 0,3099 **Total: 774,75**
Item: 15 Unidade: COMPRIMIDO Marca: mawdsleys Modelo:
Descrição: Clonidina, cloridrato 0,15mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 272044Clonidina, cloridrato 0,15mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 272044
Quantidade: 2.500 Val. Ref.: 0,37 **Valor Unit.: 0,3099** Total Item: 774,75

LOTE 22 Quant.: 1 Num: 130 Lance: 0,8397 **Total: 8.397,00**
Item: 22 Unidade: AMPOLA Marca: HYPOFARMA Modelo: HYPOFARMA
Descrição: Diclofenaco sodico 25mg/ml - solucao injetavel IM. Embalagem hospitalar. CATMAT 271003Diclofenaco sodico 25mg/ml - solucao injetavel IM. Embalagem hospitalar. CATMAT 271003
Quantidade: 10.000 Val. Ref.: 1,31 **Valor Unit.: 0,8397** Total Item: 8.397,00

LOTE 24 Quant.: 1 Num: 132 Lance: 8,3199 **Total: 64.895,22**
Item: 24 Unidade: AMPOLA Marca: takeda Modelo:
Descrição: Dimenidrinato 30mg/10ml + piridoxina 50mg/10ml + Glicose 1000mg/10ml + Frutose 1000mg/10ml - solucao injetavel EV. CATMAT 272336Dimenidrinato 30mg/10ml + piridoxina 50mg/10ml + Glicose 1000mg/10ml + Frutose 1000mg/10ml - solucao injetavel EV. CATMAT 272336
Quantidade: 7.800 Val. Ref.: 8,32 **Valor Unit.: 8,3199** Total Item: 64.895,22

LOTE 28 Quant.: 1 Num: 095 Lance: 3,00 **Total: 300,00**
Item: 28 Unidade: AMPOLA Marca: cristalia Modelo:
Descrição: Dopamina 5mg/ml - solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 268960Dopamina 5mg/ml - solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 268960
Quantidade: 100 Val. Ref.: 4,11 **Valor Unit.: 3,00** Total Item: 300,00

LOTE 29 Quant.: 1 Num: 129 Lance: 1,0799 **Total: 539,95**
Item: 29 Unidade: AMPOLA Marca: HYPOFARMA Modelo: HYPOFARMA
Descrição: Epinefrina 1mg/1ml - solucao injetavel IM/IV/SC. Caixa com 100 ampolas. CATMAT 268255Epinefrina 1mg/1ml - solucao injetavel IM/IV/SC. Caixa com 100 ampolas. CATMAT 268255
Quantidade: 500 Val. Ref.: 1,60 **Valor Unit.: 1,0799** Total Item: 539,95

LOTE 35 Quant.: 1 Num: 041 Lance: 1,4587 **Total: 14.003,52**
Item: 35 Unidade: AMPOLA Marca: hipolabor Modelo:
Descrição: Escopolamina, butilbrometo + dipirona 20 mg/5ml+ 2,5 g/5ml - solucao injetavel IM/EV. Embalagem hospitalar. CATMAT 270621Escopolamina, butilbrometo + dipirona 20 mg/5ml+ 2,5 g/5ml - solucao injetavel IM/EV. Embalagem hospitalar. CATMAT 270621
Quantidade: 9.600 Val. Ref.: 2,05 **Valor Unit.: 1,4587** Total Item: 14.003,52

LOTE 36 Quant.: 1 Num: 116 Lance: 1,65 **Total: 198,00**
Item: 36 Unidade: AMPOLA Marca: UNIÃO QUIMICA Modelo: UNIÃO QUIMICA
Descrição: Etilefrina 10 mg/ml - solucao injetavel IM/EV/SC. Caixa com 6 ampolas. CATMAT 272198Etilefrina 10 mg/ml - solucao injetavel IM/EV/SC. Caixa com 6 ampolas. CATMAT 272198
Quantidade: 120 Val. Ref.: 2,15 **Valor Unit.: 1,65** Total Item: 198,00

LOTE 37 Quant.: 1 Num: 146 Lance: 11,6999 **Total: 1.160,99**
Item: 37 Unidade: AMPOLA Marca: BLAU Modelo: BLAU
Descrição: Etomidato 2mg/ml - solucao injetavel IV. Caixa com 5 ampolas. CATMAT 270116Etomidato 2mg/ml - solucao injetavel IV. Caixa com 5 ampolas. CATMAT 270116
Quantidade: 100 Val. Ref.: 11,61 **Valor Unit.: 11,6099** Total Item: 1.160,99

LOTE 39 Quant.: 1 Num: 050 Lance: 2,8099 **Total: 140,495**
Item: 39 Unidade: AMPOLA Marca: CRISTALIA Modelo: CRISTALIA
Descrição: Fenobarbital 100mg/ml solucao injetavel IM/IV. Caixa com no maximo 25 ampolas. CATMAT 300722Fenobarbital 100mg/ml solucao injetavel IM/IV. Caixa com no maximo 25 ampolas. CATMAT 300722
Quantidade: 50 Val. Ref.: 3,10 **Valor Unit.: 2,8099** Total Item: 140,495

LOTE 44 Quant.: 1 Num: 003 Lance: 0,8099 **Total: 485,94**
Item: 44 Unidade: AMPOLA Marca: HYPOFARMA Modelo: HYPOFARMA
Descrição: Gentamicina 40 mg/ml - solucao injetavel IM/IV. Caixa com 100 ampolas. CATMAT 268256Gentamicina 40 mg/ml - solucao injetavel IM/IV. Caixa com 100 ampolas. CATMAT 268256
Quantidade: 600 Val. Ref.: 1,45 **Valor Unit.: 0,8099** Total Item: 485,94

LOTE 55 Quant.: 1 Num: 106 Lance: 2,0799 **Total: 2.079,90**
Item: 55 Unidade: SACHE Marca: LIBBS Modelo: LIBBS
Descrição: Macrogol (3350) 13,125 g + bicarbonato de sodio 0,1775 g + cloreto de sodio 0,3507g + cloreto de potassio 0,0466 g MARCA: Muvinlax - (Judicial). Caixa com 20 unidades. CATMAT 293981Macrogol (3350) 13,125 g + bicarbonato de sodio 0,1775 g + cloreto de sodio 0,3507g + cloreto de potassio 0,0466 g MARCA: Muvinlax - (Judicial). Caixa com 20 unidades. CATMAT 293981
Quantidade: 1.000 Val. Ref.: 2,32 **Valor Unit.: 2,0799** Total Item: 2.079,90

LOTE 77 Quant.: 1 Num: 002 Lance: 1,0799 **Total: 9.719,10**
Item: 77 Unidade: AMPOLA Marca: HYPOFARMA Modelo: HYPOFARMA
Descrição: Vitamina do complexo B - Cloridrato de tiamina (Vit. B1) 8 mg/2ml + Riboflavina (Vit. B2) 2 mg/2ml + Cloridrato de piridoxina (Vit. B6) 4 mg/2ml + Nicotinamida (Vit. PP) 40 mg/2ml + Dexpantenol (pro-vit. B5) 6 mg/2ml - solucao injetavel IM/EV. Embalagem hospitalar. CATMAT 363088Vitamina do complexo B - Cloridrato de tiamina (Vit. B1) 8 mg/2ml + Riboflavina (Vit. B2) 2 mg/2ml + Cloridrato de piridoxina (Vit. B6) 4 mg/2ml + Nicotinamida (Vit. PP) 40 mg/2ml + Dexpantenol (pro-vit. B5) 6 mg/2ml - solucao injetavel IM/EV. Embalagem hospitalar. CATMAT 363088
Quantidade: 9.000 Val. Ref.: 1,48 **Valor Unit.: 1,0799** Total Item: 9.719,10

CLASSMED PRODUTOS HOSP. LTDA. 01.328.535/0001-59 **19.804,63**

LOTE 2 Quant.: 1 Num: 036 Lance: 2,83 **Total: 1.415,00**
Item: 2 Unidade: FRASCO Marca: TROL Modelo: R.M.S.: 81196230001
Descrição: Acidos graxos essenciais, composicao: composto dos acidos capriilico, caprico, laurico, componentes: linoleico, lecitina de soja. Associados com vitaminas "A" e "E". Locao Oleosa. CATMAT 281657Acidos graxos essenciais, composicao: composto dos acidos capriilico, caprico, laurico, componentes: linoleico, lecitina de soja. Associados com vitaminas "A" e "E". Locao Oleosa. CATMAT 281657
Quantidade: 500 Val. Ref.: 4,30 **Valor Unit.: 2,83** Total Item: 1.415,00

LOTE 8 Quant.: 1 Num: 039 Lance: 0,89 **Total: 267,00**
Item: 8 Unidade: AMPOLA Marca: FARMACE Modelo: R.M.S.: 1108500170026
Descrição: Atropina 0,25 mg/1ml - solucao injetavel IM/IV/SC. CATMAT 268214Atropina 0,25 mg/1ml - solucao injetavel IM/IV/SC. CATMAT 268214
Quantidade: 300 Val. Ref.: 1,18 **Valor Unit.: 0,89** Total Item: 267,00

LOTE 16 Quant.: 1 Num: 096 Lance: 0,31 **Total: 347,20**
Item: 16 Unidade: AMPOLA Marca: RANBAXY Modelo: R.M.S.: 1235202070035
Descrição: Clopidogrel 75mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 272045Clopidogrel 75mg comprimido. Caixa com 30 comprimidos. CATMAT 272045
Quantidade: 1.120 Val. Ref.: 0,56 **Valor Unit.: 0,31** Total Item: 347,20

LOTE 38 Quant.: 1 Num: 065 Lance: 1,99 **Total: 1.592,00**
Item: 38 Unidade: AMPOLA Marca: TEUTO Modelo: R.M.S.: 1037005070044
Descrição: Fenitoina 50 mg/ml solucao injetavel IM/IV. Caixa com 100 ampolas. CATMAT 267107Fenitoina 50 mg/ml solucao injetavel IM/IV. Caixa com 100 ampolas. CATMAT 267107
Quantidade: 800 Val. Ref.: 2,64 **Valor Unit.: 1,99** Total Item: 1.592,00

LOTE 50 Quant.: 1 Num: 035 Lance: 5,0099 **Total: 7.514,85**
Item: 50 Unidade: FRASCO Marca: TEUTO Modelo: R.M.S.: 1037004630062
Descrição: Hidrocortisona 500 mg - po para solucao injetavel IM/EV. Caixa com 50 frascos-ampola. CATMAT 270219Hidrocortisona 500 mg - po para solucao injetavel IM/EV. Caixa com 50 frascos-ampola. CATMAT 270219
Quantidade: 1.500 Val. Ref.: 7,09 **Valor Unit.: 5,0099** Total Item: 7.514,85

LOTE 52 Quant.: 1 Num: 006 Lance: 222,30 **Total: 444,60**
Item: 52 Unidade: FRASCO Marca: CRISTALIA Modelo: R.M.S.: 1029801300010
Descrição: Isoflurano 1ml/ml (100%) solucao inalante. CATMAT 268469Isoflurano 1ml/ml (100%) solucao inalante. CATMAT 268469
Quantidade: 2 Val. Ref.: 222,30 **Valor Unit.: 222,30** Total Item: 444,60

LOTE 56 Quant.: 1 Num: 037 Lance: 16,9398 **Total: 1.693,98**
Item: 56 Unidade: AMPOLA Marca: TEUTO Modelo: R.M.S.: 1037007690023
Descrição: Metoprolol, tartarato1mg/ml solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 345259Metoprolol, tartarato1mg/ml solucao injetavel IV. Caixa com 10 ampolas. CATMAT 345259
Quantidade: 100 Val. Ref.: 24,30 **Valor Unit.: 16,9398** Total Item: 1.693,98

LOTE 57 Quant.: 1 Num: 003 Lance: 3,12 **Total: 780,00**
Item: 57 Unidade: AMPOLA Marca: TEUTO Modelo: R.M.S.: 1037006360194
Descrição: Midazolam 5mg/ml solucao injetavel IM/IV/Retal. Caixa com no maximo 50 ampolas. CATMAT 268481Midazolam 5mg/ml solucao injetavel IM/IV/Retal. Caixa com no maximo 50 ampolas. CATMAT 268481
Quantidade: 250 Val. Ref.: 3,13 **Valor Unit.: 3,12** Total Item: 780,00

LOTE 64 Quant.: 1 Num: 144 Lance: 2,16 **Total: 1.296,00**
Item: 64 Unidade: AMPOLA Marca: HIPOLABOR Modelo: R.M.S.: 1134301260032
Descrição: Norepinefrina 2ml/ml solucao injetavel IV. Caixa com 50 ampolas. CATMAT 442584Norepinefrina 2ml/ml solucao injetavel IV. Caixa com 50 ampolas. CATMAT 442584
Quantidade: 600 Val. Ref.: 3,10 **Valor Unit.: 2,16** Total Item: 1.296,00

LOTE 74 Quant.: 1 Num: 057 Lance: 1,31 **Total: 4.454,00**
Item: 74 Unidade: AMPOLA Marca: TEUTO Modelo: R.M.S.: 1037005020063
Descrição: Tramadol 50 mg/mL - solucao injetavel IM/EV. Embalagem hospitalar. CATMAT 292382Tramadol 50 mg/mL - solucao injetavel IM/EV. Embalagem hospitalar. CATMAT 292382
Quantidade: 3.400 Val. Ref.: 1,98 **Valor Unit.: 1,31** Total Item

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400
CNPJ 76.285.329/0001-08

DECRETO Nº 9092/2024

Estabelece a abertura de Crédito Adicional SUPLEMENTAR no Orçamento do Exercício de 2024, e dá outras providências.

O **Sr. Maurício Aparecido da Silva**, Prefeito Municipal de Mandaguaçu-PR, no exercício das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei Orgânica do Município e autorização contida na Lei Municipal **nº 2339/23 de 22 de dezembro de 2023**.

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto crédito adicional SUPLEMENTAR no Orçamento do Município de Mandaguaçu-PR, no corrente exercício, no valor total de **R$ 725.970,57** (setecentos e vinte e cinco mil, novecentos e setenta reais, e cinquenta e sete centavos), destinado para as seguintes dotações:

Programa de Trabalho Elemento	Código Local	Descrição	Fonte	Valor
06.03.10.301.0011.1.062		Construir Postos de Saúde		
3.3.90.93	736	Indenizações e restituições	0.323	73.607,99
06.03.10.301.0011.2.088		Manut. UBS do Jardim Bela Vista		
3.3.90.93	737	Indenizações e restituições	0.323	13.005,57
06.03.10.301.0011.1.028		Remodelar/ampliar Posto Saúde Vila Guadiana		
3.3.90.93	738	Indenizações e restituições	0.323	16.986,46
06.03.10.301.0011.1.029		Remodelar/ampliar Posto Saúde de Pulinópolis		
3.3.90.93	739	Indenizações e restituições	0.323	21.748,19
		Total de Suplementações nessa Fonte		**125.348,21**
06.03.10.301.0011.2.048		Manutenção da UBS Central		
3.3.90.30	178	Material de Consumo	0.324	200.000,00
3.3.90.39	180	Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	0.324	120.000,00
06.02.10.302.0011.2.058		Manut. Consórcio Intermunicipal CISAMUSEP		
3.3.73.70	703	Rateio pela Participação em Consórcio	3.324	232.585,36
		Total de Suplementações nessa Fonte		**552.585,36**
12.03.15.451.0017.2.065		Manut. atividades da divisão - Recurso CIDE		
3.3.90.30	572	Material de Consumo	0.512	48.037,00
		Total de Suplementações nessa Fonte		**48.037,00**
		Total de Suplementações		**725.970,57**

Art. 2º Para dar cobertura ao crédito de que trata o presente decreto, serão utilizados os recursos previstos no art. 43, Inciso I, II e III, da Lei Federal 4.320/64, a saber:

I – Superávit financeiro de exercícios anteriores

FONTE	DESCRIÇÃO	VALOR
0.323	Investimento Estadual para Implementação SUS	125.348,21
0.512	CIDE (Lei 10866/04, art. 1º§)	48.037,00
	Total de Superávit	**173.385,21**

II – Excesso

FONTE	DESCRIÇÃO	VALOR
0.324	Custeio Farmácia	320.000,00
	Total de Excesso	**320.000,00**

III – Anulação

Programa de Trabalho Elemento	Código Local	Descrição	Fonte	Valor
06.03.10.301.0011.2.048		Manutenção da UBS Central		
3.3.90.30	178	Material de Consumo	3.324	232.585,36
		Total de Anulações nessa Fonte		**232.585,36**
		Total Geral de Anulações		**232.585,36**

Art. 3º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Mandaguaçu-PR, 06 de setembro de 2024.

Maurício Aparecido da Silva
Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Paranapoema

Estado do Paraná
CNPJ nº 76.970.391/0001-39

Lei nº 728, de 06 de setembro de 2024

ALTERA A LEI Nº 630/2021 (PPA 2022-2025); A LEI Nº 674/2023 (LDO 2024), E **ABRE CRÉDITO ADICIONAL ESPECIAL** NA LEI Nº 699/2023 (LOA 2024) E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Vereadores de Paranapoema, Estado do Paraná, aprovou e eu, Sidnei Frazatto, Prefeito Municipal de Paranapoema, sanciono a seguinte Lei:

Lei

Art. 1 º - Fica autorizado a incluir na Lei nº 630/2021 (Plano Plurianual para o exercício de 2022 à 2025), na Lei nº 674/2023 (Lei de Diretrizes Orçamentárias para o exercício de 2024) e na Lei nº 699/2023 (Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2024), as despesas contempladas abaixo, que fica fazendo parte integrante destas Leis, independentemente de sua transcrição.

Art. 2º - Fica aberto no corrente exercício o crédito especial, no orçamento geral do município, no valor de **R$ 930.000,00** (novecentos e trinta mil reais), destinado ao reforço das seguintes dotações orçamentárias.

Suplementação

03.003.00.000.0000.0.000.		**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**	
03.003.04.122.0012.2.206.		**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENT**	
591 - 3.3.90.30.00.00	03000	MATERIAL DE CONSUMO	100.000,00
592 - 3.3.90.39.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	300.000,00
04.004.00.000.0000.0.000.		**SECRETARIA DE OBRAS, SERVIÇOS URBANOS, TRANSP. VIAÇÃO**	
04.004.15.451.0014.2.218.		**DIVISÃO DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS**	
594 - 3.3.90.30.00.00	03000	MATERIAL DE CONSUMO	100.000,00
593 - 3.3.90.30.00.00	3504	MATERIAL DE CONSUMO	50.000,00
595 - 3.3.90.36.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	30.000,00
596 - 3.3.90.39.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	100.000,00
597 - 3.3.90.39.00.00	3504	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	50.000,00
04.004.15.452.0015.2.219.		**DIVISÃO DE LIMPEZA PÚBLICA**	
598 - 3.3.90.36.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	50.000,00
599 - 3.3.90.39.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	100.000,00
600 - 3.3.90.39.00.00	3504	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	50.000,00
		Total Suplementação:	**930.000,00**

Art. 3º - Como Recurso para atendimento do crédito aberto pelo artigo anterior, na forma do disposto pelo artigo 43 da lei 4320 de 17 de março de 1964:

I - O superávit financeiro apurado em balanço patrimonial do exercício anterior;	930.000,00

Art. 4º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Paranapoema, Estado do Paraná, em 06 de setembro de 2024.

SIDNEI FRAZATTO
Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Paranapoema

Estado do Paraná
CNPJ nº 76.970.391/0001-39

Lei nº 729, de 06 de setembro de 2024

ALTERA A LEI Nº 630/2021 (PPA 2022-2025); A LEI Nº 674/2023 (LDO 2024), E **ABRE CRÉDITO ADICIONAL ESPECIAL** NA LEI Nº 699/2023 (LOA 2024) E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Vereadores de Paranapoema, Estado do Paraná, aprovou e eu, Sidnei Frazatto, Prefeito Municipal de Paranapoema, sanciono a seguinte Lei:

Lei

Art. 1 º - Fica autorizado a incluir na Lei nº 630/2021 (Plano Plurianual para o exercício de 2022 à 2025), na Lei nº 674/2023 (Lei de Diretrizes Orçamentárias para o exercício de 2024) e na Lei nº 699/2023 (Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2024), as despesas contempladas abaixo, que fica fazendo parte integrante destas Leis, independentemente de sua transcrição.

Art. 2º - Fica aberto no corrente exercício o crédito especial, no orçamento geral do município, no valor de **R$ 1.260.000,00** (um milhão e duzentos e sessenta mil reais), destinado ao reforço das seguintes dotações orçamentárias.

Suplementação

06.006.00.000.0000.0.000.		**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE**	
06.006.13.392.0032.2.247.		**DIVISÃO DE CULTURA**	
616 - 3.3.90.30.00.00	03000	MATERIAL DE CONSUMO	20.000,00
617 - 3.3.90.39.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	190.000,00
06.014.00.000.0000.0.000.		**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**	
06.014.12.306.0035.2.262.		**PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO INFANTIL**	
579 - 3.3.90.32.00.00	11042	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	39.000,00
06.014.12.306.0056.2.311.		**PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL**	
580 - 3.3.90.32.00.00	11042	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	37.000,00
06.014.12.361.0030.2.240.		**REDE DE ENSINO FUNDAMENTAL - RECURSOS LIVRES**	
612 - 3.1.90.04.00.00	03000	CONTRATAÇÃO POR TEMPO DETERMINADO	80.000,00
613 - 3.1.90.13.00.00	03000	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	15.000,00
585 - 3.3.90.30.00.00	03000	MATERIAL DE CONSUMO	110.000,00
586 - 3.3.90.36.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	80.000,00
587 - 3.3.90.39.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	170.000,00
06.014.12.361.0034.2.245.		**MANUTENÇÃO DO TRANSPORTE ESCOLAR - RECURSOS FEDERAIS**	
583 - 3.3.90.30.00.00	11043	MATERIAL DE CONSUMO	5.000,00
584 - 3.3.90.39.00.00	11043	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	5.000,00
06.014.12.361.0034.2.246.		**MANUTENÇÃO DO TRANSPORTE ESCOLAR - RECURSOS ESTADUAIS**	
581 - 3.3.90.30.00.00	33111	MATERIAL DE CONSUMO	59.000,00
582 - 3.3.90.39.00.00	33111	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	15.000,00
06.014.12.365.0031.2.239.		**REDE DE EDUCAÇÃO INFANTIL - RECURSOS LIVRES**	
614 - 3.1.90.04.00.00	03000	CONTRATAÇÃO POR TEMPO DETERMINADO	80.000,00
615 - 3.1.90.13.00.00	03000	CONTRIBUIÇÕES PATRONAIS	15.000,00
588 - 3.3.90.30.00.00	03000	MATERIAL DE CONSUMO	100.000,00
589 - 3.3.90.36.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	80.000,00
590 - 3.3.90.39.00.00	03000	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	160.000,00
		Total Suplementação:	**1.260.000,00**

Art. 3º - Como Recurso para atendimento do crédito aberto pelo artigo anterior, na forma do disposto pelo artigo 43 da lei 4320 de 17 de março de 1964:

I - O superávit financeiro apurado em balanço patrimonial do exercício anterior;	1.174.000,00

II- Os resultantes de anulação parcial ou total de dotações orçamentárias ou de créditos adicionais, autorizados em Lei;

06.014.12.306.0035.2.262.		PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -	
334 - 3.3.90.32.00.00	31112	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	39.000,00
06.014.12.306.0056.2.311.		PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -	
336 - 3.3.90.32.00.00	31112	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA	37.000,00
06.014.12.361.0034.2.245.		MANUTENÇÃO DO TRANSPORTE ESCOLAR - RECURSOS FEDERAIS	
373 - 3.3.90.30.00.00	31114	MATERIAL DE CONSUMO	5.000,00
374 - 3.3.90.39.00.00	31114	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	5.000,00

Art. 4º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Paranapoema, Estado do Paraná, em 06 de setembro de 2024.

SIDNEI FRAZATTO
Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Paranapoema

Estado do Paraná
CNPJ nº 76.970.391/0001-39

Lei nº 730, de 06 de setembro de 2024

Súmula: Autoriza o Executivo Municipal a efetuar a abertura de Crédito Adicional Especial no Orçamento para 2024, inclusão nas Diretrizes Orçamentária para 2024 e inclusão no Plano Plurianual 2022-2025 do Município de Paranapoema, Estado do Paraná.

A Câmara Municipal de Vereadores de Paranapoema, Estado do Paraná, aprovou e eu, Sidnei Frazatto, Prefeito Municipal de Paranapoema, sanciono a seguinte Lei:

LEI

Art. 1 º - Fica autorizado a incluir na Lei nº 630/2021 (Plano Plurianual para o exercício de 2022 à 2025), na Lei nº 674/2023 (Lei de Diretrizes Orçamentárias para o exercício de 2024) e na Lei nº 699/2023 (Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2024), as despesas contempladas abaixo, que fica fazendo parte integrante destas Leis, independentemente de sua transcrição.

Art. 2º - Fica o Executivo Municipal autorizado a abrir nas Diretrizes Orçamentárias, no Plano Plurianual e no Orçamento do município de Paranapoema-PR, para o exercício de 2024, um crédito adicional *especial* no valor de R$ 41.740,00 (quarenta e um mil e setecentos e quarenta reais) mediante a inclusão de rubricas e fontes de receita e despesa das dotações orçamentárias.

Suplementação

06.006.00.000.0000.0.000.		**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE**	
06.006.13.392.0032.1.272.		**POLÍTICA NACIONAL ALDIR BLANC DE FOMENTO À CULTURA**	
618 - 3.3.90.36.00.00	11063	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA FÍSICA	8.653,00
619 - 3.3.90.39.00.00	11063	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	2.087,00
620 - 4.4.90.52.00.00	11063	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE	31.000,00
		Total Suplementação:	**41.740,00**

PPA (Plano Plurianual 2022-2025) e LDO 2024
INCLUSÃO
06 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
06.006 - DIVISÃO DE CULTURA
PROGRAMA - 13.392.0032 – ATIVIDADES CULTURAIS E ARTISTICAS
Público Alvo: População em Geral

Ação	Atividade	Valor estimado	Forma de execução	Produto entrega	Quant.	A atividade destina recursos para áreas periféricas e/ou de povos tradicionais?
Fomento cultura	Aquisição de barracas e mesas para fomento e apoio logístico de feiras de artesanato local e economia familiar.	R$ 16.000,00	Licitações e contratos (lei 14.133/2021)	Ação cultural fomentada/ projeto cultural fomentado.	7	SIM

Ação	Atividade	Valor estimado	Forma de execução	Produto/ entrega	Quant.	A atividade destina recursos para áreas periféricas e/ou de povos tradicionais?
Obras; reformas e aquisição de bens culturais	Aquisição de equipamento de som para instalação na casa da cultura para um melhor atendimento a população.	R$ 15.000,00	Licitações e contratos (lei 14.133/2021)	Equipamento/espaço cultural reformado/ modernizado.	1	SIM
Fomento cultural	credencia mento e apoio a artistas locais	R$ 7.731,89	Credenciamento (lei 14.133/2021)	Ação cultural fomentada/ projeto cultural fomentado	7	SIM

META/AÇÃO – Custo Operacional (até 5%):

Atividade	Valor estimado (R$)	Forma de execução	Produto/entrega	Quantidade
Contratação de pessoa jurídica para assessoria e consultoria para auxílio na operacionalização da pnab minc 2023	R$ 2.038,52	Licitações e contratos (lei 14.133/2021)	Consultoria contratada	1

Art 3º - Para atender o disposto no Artigo 2º desta Lei, servirá como recurso o excesso de arrecadação da seguinte fonte de recurso, como segue:

Demonstrativo do excesso de arrecadação objeto deste Projeto de Lei.

Descrição da receita	Excesso de arrecadação utilizado em alterações orçamentárias.
1.7.19.60.0.1.00.00 – Transferência Adir Blanc	R$ 40.770,00
1.3.2.1.01.0.1.88.00 – Rend. de aplicação financeira	R$ 970,00

Art 4º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Paranapoema, Estado do Paraná, 06 de setembro de 2024.

SIDNEI FRAZATTO
Prefeito Municipal

1/1

PREFEITURA MUNICIPAL DE INAJÁ
PAÇO MUNICIPAL - CNPJ/MF : 76.970.318.000/0001-67
Av. Antônio Veiga Martins, 80, Inajá - PR., CEP - 87670-000, 177 - Fone (044) 3440-1221
ESTADO DO PARANÁ

DECRETO Nº 106/24

ESTABELECE A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO ORÇAMENTO DO EXERCÍCIO DE 2024.

O SENHOR, CLEBER GERALDO DA SILVA, PREFEITO MUNICIPAL DE INAJÁ, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHES SÃO CONFERIDAS POR LEI, EM ESPECIAL A LEI MUNICIPAL Nº 1285/2023:

DECRETA

Art. 1º Fica estabelecida a abertura de um Crédito Adicional Suplementar, no orçamento do exercício corrente, destinado a reforçar as seguintes dotações:

10 - DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E CULTURA
10.05 - DIVISÃO DE CULTURA

(456)	13.392.011.2.109 - POLÍTICA NACIONAL ALDIR BLANC - PNAB		
	3.3.50.39.00.00.00.011033 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS-PESSOA JURÍDICA	11033	31.584,58
(455)	13.392.011.2.109 - POLÍTICA NACIONAL ALDIR BLANC - PNAB		
	3.3.50.36.00.00.00.011033 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS-PESSOA FÍSICA	11033	10.000,00
		Total Suplementação:	**41.584,58**

Art. 2º Como recurso para cobertura do crédito de que trata o artigo anterior deverá ser utilizado o previsto no art. 43 da Lei 4320/64, cf. segue:

11033 Transferências da Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura-Lei nº 14.399/	41.584,58
Total dos Recursos	**41.584,58**

Art. 3º Ficam alterados os anexos do PPA e da LDO, a fim de compatibilizar a despesa objeto deste decreto.

Art. 4º Fica alterada a PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA do exercício, das especificações do excesso descrito no art. 2º.

Art. 5º Este decreto entra em vigor na data de sua assinatura, revogada as disposições em contrário.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL, 2 de Setembro de 2024

CLEBER GERALDO DA SILVA
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIFLOR

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 76.279.975/0001-62

LEI nº 1.269/2024, 05 de Setembro de 2024.

Súmula: Estabelece a Política Municipal de Saneamento Básico do Município de Uniflor e outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UNIFLOR, PARANÁ, no uso de suas atribuições, faz saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara Municipal de Uniflor aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DA POLÍTICA MUNICIPAL DE SANEAMENTO BÁSICO

Seção I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º A Política Municipal de Saneamento Básico reger-se-á pelas disposições desta lei, de seus regulamentos e das normas administrativasdeles decorrentes e tem por finalidade assegurar a proteção da saúde da população e a salubridade do meio ambiente urbano e rural, além de disciplinar o planejamento e a execução das ações, obras e serviços de saneamento básico do Município.

Parágrafo único: Estão sujeitos às disposições desta Lei todos os órgãos e entidades do Município, bem como os demais agentes públicos ou privados que desenvolvam serviços e ações de saneamento básico no âmbito do território do Município de Uniflor, Estado do Paraná.

Art. 2º Para os efeitos desta lei considera-se:

I - saneamento básico: conjunto de serviços, infraestruturas e instalações operacionais de:

a) abastecimento de água potável: constituído pelas atividades, infraestruturas e instalações necessárias ao abastecimento público de água potável, desde a captação até as ligações prediais e respectivos instrumentos de medição;

b) esgotamento sanitário: constituído pelas atividades, infraestruturas e instalações operacionais de coleta, transporte, tratamento e disposição final adequados dos esgotos sanitários, desde as ligações prediais até o seu lançamento final no meio ambiente;

c) limpeza urbana e manejo de resíduos sólidos: conjunto de atividades, infraestruturas e instalações operacionais de coleta, transporte, transbordo, tratamento e destino final do lixo doméstico e do lixo originário da varrição e limpeza de logradouros e vias públicas;

d) drenagem e manejo das águas pluviais urbanas: conjunto de atividades, infraestruturas e instalações operacionais de drenagem urbana de águas pluviais, de transporte, detenção ou retenção para o amortecimento de vazões de cheias, tratamento e disposição final das águas pluviais drenadas nas áreas urbanas;

II- universalização: ampliação progressiva do acesso de todos os domicílios ocupados ao saneamento básico;

III - controle social: conjunto de mecanismos e procedimentos que garantem à sociedade informações, representações técnicas e participações nos processos de formulação de políticas, de planejamento e de avaliação relacionados aos serviços públicos de saneamento básico;

IV - subsídios: instrumento econômico de política social para garantir a universalização do acesso ao saneamento básico, especialmente para populações e localidades de baixa renda;

V - localidade de pequeno porte: vilas, aglomerados rurais, povoados, núcleos, lugarejos e aldeias, assim definidos pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 3º Os recursos hídricos não integram os serviços públicos de saneamento básico.

Parágrafo único. A utilização de recursos hídricos na prestação de serviços públicos de saneamento básico, inclusive para disposição ou diluição de esgotos e outros resíduos líquidos, é sujeita a outorga de direito de uso, nos termos da Lei nº 9.433, de 8 de janeiro de 1997.

Art.4º Não constitui serviço público a ação de saneamento executada pormeio de soluções individuais.

Art. 5º Compete ao Município organizar e prestar direta ou indiretamente os serviços de saneamento básico de interesse local.

§ 1º Os serviços de saneamento básico deverão integrar-se com as demais funções essenciais de competência municipal, de modo a assegurar prioridade para a segurança sanitária e o bem-estar de seus habitantes.

§ 2º A prestação de serviços públicos de saneamento básico no município poderá ser realizada por:

I - órgão ou pessoa jurídica pertencente à Administração Pública municipal, na forma da legislação;

II - pessoa jurídica de direito público ou privado, desde que atendidos os requisitos da Constituição Federal e da Lei nº 11.445, de 5 de janeiro de 2007.

III Seção II Dos Princípios

Art. 6º A Política Municipal de Saneamento Básico orientar-se-á pelos seguintes princípios:

I - universalização do acesso;

II - integralidade, compreendida como o conjunto de todas as atividades e componentes de cada um dos diversos serviços de saneamento básico, propiciando à população o acesso na conformidade de suas necessidades e maximizando a eficácia das ações e resultados;

III - abastecimento de água, esgotamento sanitário, limpeza urbana e manejo dos resíduos sólidos realizados de formas adequadas à saúde pública e à proteção do meio ambiente;

IV - disponibilidade, em todas as áreas urbanas, de serviços de drenagem e de manejo das águas pluviais adequados à saúde pública e à segurança da vida e do patrimônio público e privado;

V - adoção de métodos, técnicas e processos que considerem as peculiaridades locais e regionais;

VI - articulação com as políticas de desenvolvimento urbano e regional, de habitação, de combate à pobreza e de sua erradicação, de proteção ambiental, de promoção da saúde e outras de relevante interesse social voltadas para a melhoria da qualidade de vida, para as quais o saneamento básico seja fator determinante;

VII- eficiência e sustentabilidade econômica;

VIII - utilização de tecnologias apropriadas, considerando a capacidade de pagamento dos usuários e a adoção de soluções graduais e progressivas;

IX - transparência das ações, baseada em sistemas de informações e processos decisórios institucionalizados;

X - controle social, tendo em vista garantir à sociedade a participação no processo de formulação da política e do planejamento dos serviços públicos de saneamento básico;

XI- segurança, qualidade e regularidade;

XII - integração das infraestruturas e serviços com a gestão eficiente dosrecursos hídricos.

Seção III Dos Objetivos

Art. 7º São objetivos da Política Municipal de Saneamento Básico:

I - contribuir para o desenvolvimento e a redução das desigualdades locais, a geração de emprego e de renda e a inclusão social;

II - priorizar planos, programas e projetos que visem à implantação e ampliação dos serviços e ações de saneamento básico nas áreas ocupadas por populações de baixa renda;

III - proporcionar condições adequadas de salubridade sanitária às populações rurais e de pequenos núcleos urbanos isolados;

IV - assegurar que a aplicação dos recursos financeiros administrados pelo poder público dê-se segundo critérios de promoção da salubridade sanitária, de maximização da relação benefício-custo e de maior retorno social;

V - incentivar a adoção de mecanismos de planejamento, regulação e fiscalização da prestação dos serviços de saneamento básico;

VI - promover alternativas de gestão que viabilizem a auto-sustentação econômica e financeira dos serviços de saneamento básico, com ênfase na cooperação com os governos estadual e federal, bem como com entidades municipalistas;

VII - promover o desenvolvimento institucional do saneamento básico, estabelecendo meios para a unidade e articulação das ações dos diferentes agentes, bem como do desenvolvimento de sua organização, capacidade técnica, gerencial, financeira e de recursos humanos contemplados as especificidades locais;

VIII - fomentar o desenvolvimento científico e tecnológico, a adoção de tecnologias apropriadas e a difusão dos conhecimentos gerados de interesse para o saneamento básico;

IX - minimizar os impactos ambientais relacionados à implantação e desenvolvimento das ações, obras e serviços de saneamento básico e assegurar que sejam executadas de acordo com as normas relativas à proteção do meio ambiente, ao uso e ocupação o solo e à saúde.

Seção IV

Das Diretrizes Gerais

Art. 8º A execução da política municipal de saneamento básico será de competência do Departamento Municipal de Meio Ambiente e Departamento de Obras que distribuirá de forma transdisciplinar e todos os Departamentos e órgão da Administração Municipal respeitada as suas competências.

Art. 9º A formulação, implantação, funcionamento e aplicação dos instrumentos da Política Municipal de Saneamento Básico orientar-se-ão pelas seguintes diretrizes:

I - valorização do processo de planejamento e decisão sobre medidas preventivas ao crescimento caótico de qualquer tipo, objetivando resolver problemas de dificuldade de drenagem e disposição de esgotos, poluição e a ocupação territorial sem a devida observância das normas de saneamento básico previstas nesta lei, no Plano Municipal de Saneamento Básico e demais normas municipais;

II - adoção de critérios objetivos de elegibilidade e prioridade, levando em consideração fatores como nível de renda e cobertura, grau de urbanização, concentração populacional, disponibilidade hídrica, riscos sanitários, epidemiológicos e ambientais;

III - coordenação e integração das políticas, planos, programas e ações governamentais de saneamento, saúde, meio ambiente, recursos hídricos, desenvolvimento urbano e rural, habitação, uso e ocupação do solo;

IV - atuação integrada dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais de saneamento básico;

V - consideração às exigências e características locais, à organização social e às demandas sócio-econômicas da população;

VI - prestação dos serviços públicos de saneamento básico orientada pela busca permanente da universalidade e qualidade;

VII - ações, obras e serviços de saneamento básico planejados e executados de acordo com as normas relativas à proteção ao meio ambiente e à saúde pública, cabendo aos órgãos e entidades por elas responsáveis o licenciamento, a fiscalização e o controle dessas ações, obras e serviços, nos termos de sua competência legal;

VIII - a bacia hidrográfica deverá ser considerada como unidade de planejamento para fins e elaboração do Plano Municipal de Saneamento Básico, compatibilizando-se com o Plano Municipal de Saúde e de Meio Ambiente, com o Plano Diretor Municipal e com o Plano Diretor de Recursos Hídricos da região, caso existam;

IX - incentivo ao desenvolvimento científico na área de saneamento básico, a capacitação tecnológica da área, a formação de recursos humanos e a busca de alternativas adaptadas às condições de cada local;

X - adoção de indicadores e parâmetros sanitários e epidemiológicos e do nível de vida da população como norteadores das ações de saneamento básico;

XI- promoção de programas de educação sanitária;

XII - estímulo ao estabelecimento de adequada regulação dos serviços;

XIII - garantia de meios adequados para o atendimento da população rural dispersa, inclusive mediante a utilização de soluções compatíveis com suas características econômicas e sociais peculiares;

XIV - adoção de critérios objetivos de elegibilidade e prioridade, levando em consideração fatores como nível de renda e cobertura, grau de urbanização, concentração populacional, disponibilidade hídrica, riscos sanitários, epidemiológicos e ambientais.

CAPÍTULO II

DO SISTEMA MUNICIPAL DE SANEAMENTO BÁSICO

Seção I

Da Composição

Art.10º A Política Municipal de Saneamento Básico contará, para execução das ações dela decorrentes, com o Sistema Municipal de Saneamento Básico.

Art. 11º O Sistema Municipal de Saneamento Básico fica definido como o conjunto de agentes institucionais que no âmbito das respectivas competências, atribuições, prerrogativas e funções, integram-se, de modo articulado e cooperativo, para a formulação das políticas, definição de estratégias e execução das ações de saneamento básico.

Art. 12º O Sistema Municipal de Saneamento Básico é composto dos seguintes instrumentos:

I- Plano Municipal de Saneamento Básico;

II- Conselho Municipal de Saneamento Básico;

III - Fundo Municipal de Saneamento Básico;

IV - Sistema Municipal de Informações em Saneamento Básico;

V - Conferência Municipal de Saneamento Básico;

VI- Atualização do Cadastro do Municipio no Sistema SINISA.

Seção II

Do Plano Municipal de Saneamento Básico

Art. 13º Fica instituído o Plano Municipal de Saneamento Básico, anexo único, documento destinado a articular, integrar e coordenar recursos tecnológicos, humanos, econômicos e financeiros, com vistas ao alcance de níveis crescentes de salubridade ambiental para a execução dos serviços públicos de saneamento básico, em conformidade com o estabelecido na Lei Federal nº 14.026, de 15 de Julho de 2020 com o novo Marco do saneamento Básico.

Art. 14º O Plano Municipal de Saneamento Básico contemplará um período de 10 (dez) anos e contém, como principais elementos:

I - diagnóstico da situação atual e seus impactos nas condições de vida, com base em sistema de indicadores sanitários, epidemiológicos, ambientais, socioeconômicos e apontando as principais causas das deficiências detectadas;

II - objetivos e metas de curto, médio e longo prazo para a universalização, admitindo soluções graduais e progressivas, observando a compatibilidadecom os demais planos setoriais;

III - programas, projetos e ações necessárias para atingir os objetivos e as metas, de modo compatível com os respectivos planos plurianuais, identificando possíveis fontes de financiamento;

IV - ações para emergências e contingências;

V - mecanismos e procedimentos para a avaliação sistemática da eficiência e eficácia das ações programadas;

VI - Adequação legislativa conforme legislação federal vigente.

Art. 15º O Plano Municipal de Saneamento Básico, instituído por esta lei, será avaliado anualmente e revisado a cada 10(dez) anos, de acordo com a nova Lei nº10.026/2020.

§ 1º O Poder Executivo Municipal deverá encaminhar as alterações decorrentes da revisão prevista no caput à Câmara dos Vereadores, devendo constar as alterações, caso necessário, a atualização e a consolidação do plano anteriormente vigente.

§ 2º A proposta de revisão do Plano Municipal de Saneamento Básico deverá seguir as diretrizes dos planos das bacias hidrográficas em que estiver inserido, bem como elaborada em articulação com a prestadora dos serviços.**§ 3º** A delegação de serviço de saneamento básico não dispensa o cumprimento pelo prestador do respectivo Plano Municipal de Saneamento Básico em vigor à época da delegação.

§ 4º O Plano Municipal de Saneamento Básico, dos serviços públicos de abastecimento de água e esgotamento sanitário engloba integralmente o território do ente do município.

Art. 16º Na avaliação e revisão do Plano Municipal de Saneamento Básico, tornar-se-á por base o relatório sobre a salubridade ambiental do município.

Art. 17º O processo de revisão do Plano Municipal de Saneamento Básico dar-se-á com a participação da população.

Seção III

Do Controle Social de Saneamento Básico

Art. 18º Fica criado o Conselho Municipal de Saneamento Básico, de caráter consultivo, sendo assegurada a representação de forma paritária das organizações nos termos da Lei Federal nº 11.445, de 05 de janeiro de 2007, conforme seg

Prefeitura do Município de Mandaguaçu

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000
Fone: (44) 3245-8400
CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024

O MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU, Estado do Paraná, tendo em vista o disposto na Lei Federal 13.019 de 31 de julho de 2014, Lei Municipal nº. 2.392/2024, torna público a seleção de propostas visando a realização de Parceria com Organização da Sociedade Civil, através de Acordo de Cooperação, visando a exploração comercial do espaço destinado a praça de alimentação, estacionamento e camarote da 14ª Expo Mandaguaçu e 12ª Festa Nacional do Porco na Lata.

1. DO OBJETO:

1.1. Trata-se de Chamamento Público visando a seleção de Organização da Sociedade Civil – OSC sediadas em Mandaguaçu, a fim de celebrar com Poder Executivo Municipal, por intermédio da Secretaria Municipal de Indústria, Trabalho, Comércio e Turismo, visando a exploração comercial do espaço destinado a praça de alimentação, estacionamento e camarote da 14º Expo Mandaguaçu e 12º Festa Nacional do Porco na Lata, que ocorrerá no Parque de Exposição João Chessex, R. das Flores, 276, Mandaguaçu - PR, 87160-000, nos dias 05 a 08 de dezembro de 2024

1.2. O procedimento de seleção reger-se-á pela Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014, pela Lei Municipal nº. 2.392/2024 composta do Plano de Trabalho, Decreto nº. 9.070/2024, Portaria nº. 7.290/2024, e pelos demais normativos aplicáveis, além das condições previstas neste Edital.

1.3. Serão selecionadas apenas 01 (uma) OSC, observada a ordem de classificação.

1.4. Da delimitação territorial:
A participação é restrita a Organizações da Sociedade Civil (OSC) sediadas no Município de Mandaguaçu, em conformidade com o art. 24, §2º, incisos I e II, da Lei nº 13.019/2014. Essa delimitação se justifica pela natureza do evento, que se trata de uma tradição consolidada localmente, sendo a 14º Expo Mandaguaçu e a 12º Festa Nacional do Porco na Lata, eventos de grande importância cultural e social para o município.
Além disso, a Lei Municipal nº 1.570, de 27 de setembro de 2007, instituiu, em caráter oficial, o prato típico "Porco na Lata" como símbolo gastronômico do município, reforçando o vínculo histórico e cultural da população de Mandaguaçu com o evento. Dessa forma, a limitação territorial para a seleção de OSCs locais visa promover e fortalecer as entidades que possuem maior proximidade e envolvimento com a comunidade, garantindo que a execução e organização do evento reflitam os valores e tradições locais, além de fomentar o desenvolvimento das organizações e da economia local.
Portanto, essa delimitação territorial assegura que as entidades selecionadas tenham maior conhecimento e comprometimento com a cultura e tradições do município, contribuindo para o sucesso e continuidade de um evento que faz parte da identidade de Mandaguaçu.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Não haverá repasse de recursos financeiros do município de Mandaguaçu, exceto as hipóteses previstas no art. 3º da Lei Municipal n. 2.392/2024.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste edital as Organizações da Sociedade Civil (OSCs) definidas nos temos do art. 2º, inciso I, alíneas "a", "b" ou "c", da Lei nº 13.019/2014 (com redação dada pela Lei nº 13.204, de 14 de dezembro de 2015), que atendam aos seguintes requisitos:

a) Sede e Tempo de Funcionamento: As OSCs devem estar sediadas no Município de Mandaguaçu e em funcionamento há, no mínimo, 01 (um) ano.

b) Objetivos Estatutários: A OSC deve possuir objetivos estatutários ou regimentais voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social, compatíveis com o objeto do instrumento a ser pactuado (art. 33, caput, inciso I, e art. 35, caput, inciso III, da Lei nº 13.019/2014).
Exceção: Estão dispensadas desta exigência as organizações religiosas e as sociedades cooperativas (art. 33, §§ 2º e 3º, Lei nº 13.019/2014).

c) Normas Internas sobre Dissolução: A OSC deve ser regida por normas internas que prevejam, expressamente, que, em caso de dissolução da entidade, o respectivo patrimônio líquido será transferido a outra pessoa jurídica de igual natureza, que preencha os requisitos da Lei nº 13.019/2014 e cujo objeto social seja, preferencialmente, o mesmo da entidade extinta (art. 33, caput, inciso III, Lei nº 13.019/2014).
Exceção: Estão dispensadas desta exigência as organizações religiosas e as sociedades cooperativas (art. 33, §§ 2º e 3º, Lei nº 13.019/2014).

d) Escrituração Contábil: A OSC deve ser regida por normas internas que exijam a escrituração contábil conforme os princípios fundamentais de contabilidade e as Normas Brasileiras de Contabilidade (art. 33, caput, inciso IV, Lei nº 13.019/2014).

4. DO PRAZO E FORMA DE INSCRIÇÃO

4.1. As inscrições serão gratuitas e estarão abertas por 30 dias ininterruptos a partir da publicação deste chamamento público. A participação implica na aceitação das normas e condições estabelecidas neste documento.

4.2. Para efetuar a inscrição, a OSC deverá entregar pessoalmente na Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Trabalho e Turismo, localizada na Rua Bernardino Bogo, nº 155, Térreo, Centro Cultural Domingos Lanconi, Centro, CEP: 87160-000, Mandaguaçu/PR, um envelope lacrado contendo os seguintes documentos:

a) Ficha Cadastral devidamente preenchida conforme modelo constante no Anexo I;
b) certidões de regularidade fiscal, previdenciária, tributária, de contribuições e de dívida ativa, de acordo com a legislação aplicável de cada ente federado;
c) certidão de existência jurídica expedida pelo cartório de registro civil ou cópia do estatuto registrado e de eventuais alterações ou, tratando-se de sociedade cooperativa, certidão simplificada emitida por junta comercial;
d) cópia da ata de eleição do quadro dirigente atual;
e) relação nominal atualizada dos dirigentes da entidade, com endereço, número e órgão expedidor da carteira de identidade e número de registro no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF da Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB de cada um deles;

f) comprovação de que a organização da sociedade civil funciona no endereço por ela declarado;
g) declaração, conforme modelo constante no Anexo II – Declaração de Ciência e Concordância, que está ciente e concorda com as disposições previstas no Edital e seus anexos, bem como que se responsabilizam pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de seleção.
h) possuir instalações e outras condições materiais para o desenvolvimento do objeto da parceria e o cumprimento das metas estabelecidas ou, alternativamente, prever a sua contratação ou aquisição com recursos da parceria, a ser atestado mediante declaração do representante legal da OSC, conforme Anexo III – Declaração sobre Instalações e Condições Materiais. Não será necessária a demonstração de capacidade prévia instalada, sendo admitida a aquisição de bens e equipamentos ou a realização de serviços de adequação de espaço físico para o cumprimento do objeto da parceria (art. 33, caput, inciso V, alínea "c" e §5º, da Lei nº 13.019, de 2014);
i) Declaração da não ocorrência de impedimentos, conforme modelo no Anexo IV.

5. VEDAÇÕES

5.1 Ficará impedida de participar deste chamamento público e celebrar parceria a OSC que:
a) não esteja regularmente constituída ou, se estrangeira, não esteja autorizada a funcionar no território nacional;
b) esteja omissa no dever de prestar contas de parceria anteriormente celebrada;
c) tenha como dirigente membro de Poder ou do Ministério Público, ou dirigente de órgão ou entidade da administração pública do Estado do Paraná, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges ou companheiros, bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau, exceto em relação às entidades que, por sua própria natureza, sejam constituídas pelas autoridades referidas, sendo vedado que a mesma pessoa figure no termo de parceria simultaneamente como dirigente e administrador público. Não são considerados membros de Poder os integrantes de conselhos de direitos e de políticas públicas;
d) tenha tido as contas rejeitadas pela administração pública nos últimos 5 (cinco) anos, exceto se for sanada a irregularidade que motivou a rejeição e quitados os débitos eventualmente imputados, ou for reconsiderada ou revista a decisão pela rejeição, ou, ainda, a apreciação das contas estiver pendente de decisão sobre recurso com efeito suspensivo;
e) tenha sido punida, pelo período que durar a penalidade, com suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, com a sanção prevista no inciso II do art. 73 da Lei nº 13.019/ 2014, ou com a sanção prevista no inciso III do art. 73 da Lei nº 13.019/2014;
f) tenha tido contas de parceria julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos;
g) tenha entre seus dirigentes pessoa:
I) cujas contas relativas a parcerias tenham sido julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos;
II) julgada responsável por falta grave e inabilitada para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança, enquanto durar a inabilitação;
III) considerada responsável por ato de improbidade, enquanto durarem os prazos estabelecidos nos incisos I, II e III do art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

5.2 A inexistência do impedimento previsto no inciso I, da alínea "g", do item 5.1, será comprovada por meio de certidões expedida pelos Tribunais ou Conselhos de Contas.

6. COMISSÃO DE SELEÇÃO

6.1 A Comissão de Seleção é o órgão colegiado destinado a processar e julgar o presente chamamento público, tendo sido constituída na forma da Portaria nº. 7.290/2024.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1 As propostas que não atenderem às normas do presente edital serão desclassificadas pela comissão de avaliação e seleção.

7.2 Somente após o encerramento do prazo de inscrição e a análise, pela Comissão de Seleção, da apresentação dos documentos listados no item 4.2 pelas OSCs inscritas e a não ocorrência de hipóteses que incorram nas vedações de que trata o art. 39 da Lei nº. 13.019/2014, será exigida, para a celebração do acordo de cooperação, a comprovação de experiência na realização de eventos iguais ou similares ao objeto, que serão pontuados conforme a tabela abaixo.

item	CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO
1	EXPERIÊNCIA NA REALIZAÇÃO DE EVENTOS IGUAIS OU SIMILARES	20 pontos por experiência

7.3 Admite-se como comprovantes de experiência prévia, sem prejuízo de outros:
a) instrumentos de parceria firmados com órgãos e entidades da administração pública, organismos internacionais, empresas ou outras organizações da sociedade civil;
b) relatórios de atividades com comprovação das ações desenvolvidas;
c) publicações, pesquisas e outras formas de produção de conhecimento realizadas pela organização da sociedade civil ou a respeito dela;
d) currículos profissionais de integrantes da organização da sociedade civil, sejam dirigentes, conselheiros, associados, cooperados, empregados, entre outros;
e) declarações de experiência prévia e de capacidade técnica no desenvolvimento de atividades ou projetos relacionados ao objeto da parceria ou de natureza semelhante, emitidas por órgãos públicos, instituições de ensino, redes, organizações da sociedade civil, movimentos sociais, empresas públicas ou privadas, conselhos, comissões ou comitês de políticas públicas;
f) prêmios de relevância recebidos no País ou no exterior pela organização da sociedade civil;

7.4 O município celebrara o termo de cooperação com a entidade selecionada por ordem de classificação, ou seja, a que obtiver a maior pontuação.

7.5 Os resultados serão publicados na página do município na internet, no endereço www.mandaguacu.pr.gov.br.

7.6 As decisões da Comissão serão lavradas em ata assinada pelos membros.

8. DOS RECURSOS

8.1 A contar do 1º dia útil da divulgação oficial dos resultados será concedido prazo de 5 dias para que qualquer entidade participante interponha recurso à decisão da comissão;

8.2 Os recursos deverão ser protocolados junto a Comissão de Seleção, a ser entregue pessoalmente na Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Trabalho e Turismo, localizada na Rua Bernardino Bogo, 155, Centro, Térreo, Centro Cultural Domingos Lanconi, CEP: 87160-000, Mandaguaçu/Pr.

8.3. A comissão terá 5 dias para o julgamento do recurso;

9. DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 Transcorrido o prazo de interposição dos recursos este chamamento público será homologado pelo Prefeito Municipal e publicado na página oficial do município na internet: www.mandaguacu.pr.gov.br

9.2 A homologação não gera por parte da organização da sociedade civil selecionada, direito a celebração da parceria.

9.3 Caso a entidade mais bem classificada decline, a Comissão de Seleção convocará a seguinte na ordem de classificação, e assim sucessivamente.

10. DA CELEBRAÇÃO DO ACORDO DE COOPERAÇÃO

10.1 O Acordo de Cooperação será celebrado com a OSC selecionada e deverá ser executado em estrita observância às cláusulas estabelecidas na Lei nº 13.019/2014, na Lei Municipal nº 2.392/2024, e nas disposições do presente instrumento, entre outros.

10.2 O extrato do acordo será publicado na imprensa oficial

11. DAS OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

11.1 DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO:
a) Promover a divulgação da realização do evento;
b) Disponibilizar espaço adequado para a realização do evento;
c) Disponibilizar equipe de segurança;
d) Contratação de Show artístico.

11.2 DAS OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE
1) As barracas devem estar montadas até dia 04/12/2024 para poderem ser vistoriadas pelos órgãos competentes e deverão ser desmontadas no dia 09/12/2024;
2) Dos preços de vendas: Serão definidos entre entidade e a Comissão Organizadora da 14º Expo Mandaguaçu;
3) Das marcas de cervejas: A comissão Organizadora da 14º Expo Mandaguaçu sugerirá algumas marcas como: Skol, Brahma, Heineken, Budweiser, que serão definidos entre a entidade e a Comissão;
4) Destinação para Bebida: a entidade deverá comercializar BEBIDAS, podendo ser chopp, ou bebidas alcoólicas destiladas ou não destiladas, água, refrigerante, energéticos e sucos, sendo proibida a venda de bebidas em recipientes de vidro (garrafas, copos, tacas, etc.);
5) Aquisição de carne de suíno nustico de cruzamento das raças DUROC com PIETRAIN. A exigência do cruzamento da raça Pietrain para a produção da banha e toucinho, produtos necessários para conservação da carne frita; a iguaria deverá ser pré-frita antes de ser colocadas nas latas com capacidade de 18 litros (poderá ser armazenadas por até 6 meses), e frita em tachos com banha de suíno no mesmo dia do evento, assim mantendo a carne macia e um sabor peculiar. A carne crua a ser adquirida, deve ter boa qualidade, da qual após o seu manuseio e preparo próprio, resultara no prato típico da Festa Nacional do "Porco na Lata". O fornecedor da carne (crua) de suíno deverá

garantir uma carne de qualidade, seguindo as normas de produção, inspeção e fiscalização sanitária, a qualidade e boas práticas de produção;
6) Para o almoço do Domingo (08), deverá providenciar mesas, cadeiras para o atendimento de até 1200 pessoas no período das 11h até as 15h
7) Responder por todo e qualquer dano causando ao patrimônio público e/ou a terceiros;
8) Deverão ser observadas pela entidade as seguintes normas para funcionamento da barraca:
a) Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos;
b) Estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação em condições adequadas de higiene e conservação e de fácil limpeza;
c) Ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados;
d) Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos;
e) Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos;
f) Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante);
g) Produtos saneantes identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos;
h) Medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local da manipulação de alimentos;
9) Nas instalações e serviços de manipulação de alimentos, resíduos são frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual e dotadas de sacos para eliminação imediata das sobras de alimentos;
10) Quando não há espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos e armazenamento é feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva;
11) Instalações abastecidas de água corrente oriunda de rede pública ou comprovadamente potável ou ainda proveniente de solução alternativa, para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios;
12) Contêineres para armazenamento de água potável deverão estar continuamente abastecidos, de material adequado, em bom estado de conservação, higienizados e tampados;
13) Manipuladores com umbas limpas, curtas, sem esmalte ou base;
14) Manipuladores não usam objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação;
15) Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;
16) Manipuladores devem fazer uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos;
17) Manipuladores devem possuir hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos, não manipular dinheiro e não devem trabalhar alcoolizados;
18) Manipuladores devem adotar procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios.
19) Manipuladores que apresentarem lesões e os sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida devem ser afastados da preparação de alimentos;
20) Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim. Não será permitido o uso de chinelos;
21) Há equipamento e estrutura para higiene das mãos dotada de: sabonete líquido inodoro antissséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antissséptico, toalhas de papel não reciclado ou

outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos. Quando não disponíveis, há apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo;
22) Matérias primas e insumos com procedência comprovada. A carne e linguiça utilizadas deverão ter procedência reconhecida, os produtos deverão ser preparados no local e mantidos refrigerados. Os produtos cárneos de origem duvidosa ou clandestina serão recolhidos e inutilizados. As bebidas comercializadas deverão ter procedência comprovada através de registro no órgão competente e nota fiscal. Não poderão ser fracionadas, devem ser servidas nas embalagens originais. Caso contrário, serão apreendidas e inutilizadas;
23) Manter os alimentos em temperatura adequada, como segue: Congelados: - 18°C (dezoito graus Celsius negativo); Resfriados: Frangos de 0°C até 5°C (zero a cinco graus Celsius); Carne bovina e suína 0°C até 8°C (zero a oito graus Celsius); Maionese, conservas, frios (mussarela, presunto, mortadela, etc.), molho e creme de 0°C até 10°C (zero até dez graus Celsius); Alimentos quentes: acima de 60°C (sessenta graus Celsius);
24) Matérias primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, inclusindo temperatura;
25) Matérias primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integridade. Não reaproveitar alimentos;
26) Matérias primas e ingredientes perecíveis devem ficar expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento e são completamente utilizados na operação;
27) Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semi prontos e crus;
28) Óleos e gorduras deverão ser substituídos sempre que seja observada alteração das características físicas químicas ou sensoriais. Deverão ser descartados de forma adequada e nunca nos bueiros e arredores da barraca;
29) Alimentos e/ou matérias primas congelados deverão ser descongelados sob refrigeração;
30) Alimentos descongelados, quando não são imediatamente usados, são refrigerados e nunca recongelados;
31) Alimentos pré-preparados, preparados e armazenados sob refrigeração ou congelamento devem ser identificados com no mínimo as seguintes informações: denominação data de preparo e prazo de validade;
32) Alimentos preparados, após a cocção, deverão ser mantidos à temperatura superior a 60ºC por, no mínimo, 6 horas.
33) Alimentos preparados e resfriados deverão ser mantidos em temperatura igual ou inferior a 5ºC por, no máximo, 3 dias.
34) Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus deverão ser submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento.
35) Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade;
36) Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados deverão estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento e sua temperatura deve ser monitorada;
37) Bebidas são armazenadas sem contato direto com o piso;
38) Gelo fabricado com água potável, transportado e armazenado adequadamente e com procedência comprovada;
39) É proibido o uso de maionese, catchup e mostarda em bisnagas. Os mesmos devem ser oferecidos em "sachês";
40) Utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas devem ser descartáveis e armazenados em local limpo e protegido;

41) Uso de mangueiras de gás aprovadas pelo INMETRO com procedência e data de validade;
42) Deverá haver área reservada para a atividade de recebimento do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não deverão manipular alimentos preparados, embalados ou não e também deverão usar proteção para os cabelos;
43) A entidade se responsabiliza pela guarda dos equipamentos localizados em suas barracas, durante todo o período de realização do evento.
44) A entidade poderá utilizar a área frontal de sua barraca para colocação de cadeiras e mesas que serão dispostas conforme orientação da Comissão Organizadora da 14º Expo Mandaguaçu. Somente será permitida o uso de cadeiras e mesas plásticas. Não será permitido de forma alguma, mesas e cadeiras de metal ou material semelhantes, ficando o Concessionário ciente que a fiscalização do Município poderá apreende-las;
45) Evitar a permanência de estranhos nos locais definidos;
46) Em relação às barracas proprietamente ditas:
a) Com exceção da barraca 10 x 10, as barracas e toda a infraestrutura necessária para o funcionamento da Praça de Alimentação serão fornecidas pela entidade com tamanho definido de 15 barracas de 3X4 metros, uma tenda de 5X5 metros, posicionadas de acordo o projeto do bombeiro. A Barraca para realização do almoço será fornecida pela prefeitura, sendo 12 barracas 10 x 10 com fechamento em lona no bar e na cozinha e gradil na parte da alimentação.
b) As barracas devem ser de material a base de Octanorm e alumínio com características que atendam as necessidades da Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiro.
47) A Entidade deverá se responsabilizar pelo fornecimento dos extintores e outras imposições do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Paraná, na praça de alimentação;
48) É proibido a entidade a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos, considerando que o Artigo 63 da Lei de Contravenções Penais e o Artigo 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente, proíbem o fornecimento de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade. O descumprimento do disposto neste artigo sujeitará aos arrematantes dos pontos, às penalidades legais.
49) A Organização da Sociedade Civil (OSC) será exclusivamente responsável por todos os custos relacionados à realização, operação e recolhimento de todas as Anotações de Responsabilidade Técnica (ARTs) necessárias para apresentação ao Corpo de Bombeiros, garantindo a conformidade dos projetos e a segurança das estruturas envolvidas no evento da praça de alimentação, estacionamento e camarote durante a 14º Expo Mandaguaçu e a 12º Festa Nacional do Porco na Lata.
50) Incluem-se nos custos referidos todos os gastos com materiais, serviços, infraestrutura, manutenção e quaisquer outras despesas necessárias para a execução das atividades especificadas neste acordo.
51) Contratação de Mão de Obra: A OSC será a única responsável pela contratação e pagamento de toda a mão de obra necessária para a execução dos serviços relacionados à praça de alimentação, estacionamento e camarote, incluindo, mas não se limitando a funcionários, prestadores de serviços e voluntários.
52) A OSC deverá assegurar que todos os trabalhadores contratados estejam em conformidade com as normas trabalhistas e de segurança vigentes, bem como que possuam as qualificações necessárias para o desempenho das funções atribuídas.
53) Seguro: A OSC deverá providenciar e manter em vigor todos os seguros necessários para cobrir riscos associados à operação da praça de alimentação, estacionamento e camarote, incluindo, mas não se limitando a, seguro de responsabilidade civil, seguro contra acidentes de trabalho e seguro de propriedade.
54) A OSC se compromete a apresentar comprovantes de contratação dos seguros mencionados à Comissão Organizadora nomeada pelo Decreto n. 9070/2024 sempre que solicitado.

55) Obrigações Financeiras e Tributárias: A OSC será responsável pelo cumprimento de todas as obrigações financeiras e tributárias decorrentes das atividades realizadas no âmbito deste acordo, incluindo impostos, taxas e contribuições de qualquer natureza.
56) A OSC deverá fornecer à Comissão Organizadora, se solicitado, comprovantes de quitação das obrigações financeiras e tributárias relacionadas às atividades acordadas.
57) Infraestrutura e Logística: A OSC será responsável por todas as providências relacionadas à infraestrutura e logística necessárias para a operação da praça de alimentação, estacionamento e camarote, incluindo a obtenção de licenças e autorizações junto aos órgãos competentes.
58) Toda a infraestrutura fornecida pela OSC deverá atender aos requisitos de segurança e qualidade estabelecidos pelas normas aplicáveis e pela legislação vigente.
59) Os valores máximos a serem cobrados por bebidas, estacionamento, camarote e outros serviços serão definidos em conjunto com a Comissão Organizadora.
60) Indenização: A OSC concorda em indenizar e isentar a Comissão Organizadora de qualquer responsabilidade, reclamação, dano ou despesa resultante de falhas, omissões ou irregularidades na execução dos serviços e atividades descritos neste acordo.
61) Monitoramento e Relatórios: A OSC deverá manter registros detalhados de todos os custos e atividades relacionados à execução do acordo e fornecer relatórios periódicos à Comissão Organizadora conforme solicitado.
62) A OSC permitirá o acesso da Comissão Organizadora para auditorias e inspeções, conforme necessário, para garantir a conformidade com as disposições deste acordo.
63) Prestação de Contas: A OSC é obrigada a prestar contas dos recursos recebidos e das atividades realizadas, conforme as exigências da Lei nº 13.019/2014 e as normas específicas que regulamentam a parceria.
64) A prestação de contas deve incluir a apresentação de documentos que comprovem a execução das despesas e a aplicação dos recursos, bem como a produção de relatórios técnicos e financeiros.
65) Cessão Transitória de Responsabilidades: Fica autorizada a OSC a ceder, de forma transitória, as responsabilidades e atribuições previstas neste acordo a outra Organização da Sociedade Civil (OSC) para a realização de eventos específicos, em datas e horários previamente acordados com a Comissão Organizadora.
66) A cessão transitória deve ser formalizada por meio de um termo de colaboração ou acordo específico entre a OSC cedente e a OSC cessionária, que deve ser aprovado pela Comissão Organizadora.
67) A OSC cedente continua responsável pela supervisão e pelo cumprimento das condições estabelecidas neste acordo, mesmo após a cessão transitória.
68) A cessão transitória não poderá resultar em qualquer custo adicional para a Comissão Organizadora, e a OSC cedente deverá garantir que a OSC cessionária cumpra todas as obrigações legais e regulamentares pertinentes, incluindo a prestação de contas e a transparência das atividades realizadas.
69) Em caso de descumprimento das obrigações pela OSC cessionária, a OSC cedente será responsabilizada perante a Comissão Organizadora, devendo tomar todas as medidas necessárias para garantir o cumprimento das responsabilidades acordadas.
70) Disposições Omissas: No âmbito da execução do termo de cooperação, qualquer situação omissa ou não prevista no acordo será resolvida em conjunto com a Comissão Organizadora, observando-se a legislação vigente e as normas aplicáveis à parceria.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 Os casos omissos serão encaminhados a apreciação da Comissão de Seleção, Portaria nº. 7290/2024. O foro competente para dirimir qualquer dúvida ou litígio oriundo do presente Edital será de Mandaguaçu/Pr.

12.2 **Integram este Chamamento Público, para todos os fins e efeitos, os seguintes modelos anexos dos quais devem ser preenchidos e apresentados pela OSC no ato de credenciamento:**

a) ANEXO I - FICHA CADASTRAL

b) ANEXO II - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA;

c) ANEXO III - DECLARAÇÃO SOBRE INSTALAÇÕES E CONDIÇÕES MATERIAIS;

d) ANEXO IV - DECLARAÇÃO DA NÃO OCORRÊNCIA DE IMPEDIMENTOS.

Mandaguaçu-Pr, 05 de setembro de 2024.

MAURICIO APARECIDO DA SILVA
PREFEITO DE MANDAGUAÇU

Zenaide Mendes Batillani
Secretária Municipal de Indústria, Comércio, Trabalho e Turismo

ANEXO I

FICHA CADASTRAL DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)

1. DADOS DA ORGANIZAÇÃO

Nome da Organização:
CNPJ:
Data de Fundação:
Endereço Completo:
Cidade/Estado:
Telefone:
WhatsApp:
E-mail:
Nome do Representante Legal:
CPF do Representante Legal:

Local-UF, ____ de _____ de 20___.

Assinatura do Representante da OSC
CPF

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Declaro que a [identificação da organização da sociedade civil – OSC] está ciente e concorda com as disposições previstas no Edital de Chamamento Público nº ____/20___, e em seus anexos, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de seleção.

Local-UF, ____ de _____ de 20___.

.....
(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO III

DECLARAÇÃO SOBRE INSTALAÇÕES E CONDIÇÕES MATERIAIS

Declaro, em conformidade com o art. 33, caput, inciso V, alínea "c", da Lei nº 13.019, de 2014:
(.....) dispõe de instalações e outras condições materiais para o desenvolvimento das atividades ou projetos previstos na parceria e o cumprimento das metas estabelecidas.
OU
(.....) pretende contratar ou adquirir com recursos da parceria as condições materiais para o desenvolvimento das atividades ou projetos previstos na parceria e o cumprimento das metas estabelecidas.
OU
(.....) dispõe de instalações e outras condições materiais para o desenvolvimento das atividades ou projetos previstos na parceria e o cumprimento das metas estabelecidas, bem como pretende, ainda, contratar ou adquirir com recursos da parceria outros bens para tanto.

OBS: A organização da sociedade civil adotará uma das três redações acima, conforme a sua situação. A presente observação deverá ser suprimida da versão final da declaração.

Local-UF, ____ de _____ de 20___.

.....
(Nome e Cargo do Representante Legal da OSC)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DA NÃO OCORRÊNCIA DE IMPEDIMENTOS

A [NOME DA OSC] declara, para os devidos fins, que a entidade e seus dirigentes não incorrem em quaisquer das vedações previstas no art. 39 da Lei nº 13.019/2014, nesse sentido, a citada entidade:
1. Está regularmente constituída ou, se estrangeira, está autorizada a funcionar no território nacional;
2. Não foi omissa no dever de prestar contas de parceria anteriormente celebrada;
3. Não tem como dirigente membro de Poder ou do Ministério Público, ou dirigente de órgão ou entidade da administração pública da mesma esfera governamental na qual será celebrado o termo de colaboração, estendendo-se a vedação aos respectivos cônjuges ou companheiros, bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o segundo grau;
4. Não teve as contas rejeitadas pela administração pública nos últimos cinco anos, observadas as exceções previstas no art. 39, caput, inciso IV, alíneas "a" a "c", da Lei nº 13.019/2014;
5. Não se encontra submetida aos efeitos das sanções de suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora e, por fim, declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo;
6. Não teve contas de parceria julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos; e
7. Não tem entre seus dirigentes pessoa cujas contas relativas a parcerias tenham sido julgadas irregulares ou rejeitadas por Tribunal ou Conselho de Contas de qualquer esfera da Federação, em decisão irrecorrível, nos últimos 8 (oito) anos; julgada responsável por falta grave e inabilitada para o exercício de cargo em comissão ou função de confiança, enquanto durar a inabilitação; ou considerada responsável por ato de improbidade, enquanto durarem os prazos estabelecidos nos incisos I, II e III do art. 12 da Lei nº 8.429/1992.
[LOCAL], [DATA].

.....
[NOME E CARGO DO REPRESENTANTE LEGAL DA OSC]

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 4BF7-4159-EC48-7539

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

ZENAIDE MENDES BATILLANI (CPF 482.XXX.XXX-49) em 06/09/2024 11:34:50 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

MAURICIO APARECIDO DA SILVA (CPF 632.XXX.XXX-20) em 06/09/2024 13:34:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/4BF7-4159-EC48-7539

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

ATA DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2024
Processo Administrativo Nº 152/2024
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR
Data de Publicação: 22/08/2024 08:12:57

LOTE 1 - HOMOLOGADO - 06/09/2024 13:52:15
1 - Recarga de gas P13

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 1 Unidade: Unidades Marca: Nacional Modelo:
Descrição: Recarga de gas P13Recarga de gas P13
Quantidade: 470 Valor Unit.: 139,30 Valor Total: 65.471,00

CLASSIFICAÇÃO

| Razão Social |

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PARANACITY
PARANÁ - BRASIL
CNPJ: 76.920.334/0001-50
RUA PEDRO PAULO VENERIO, 1627 | (44) 3463-3101 | (44) 3463-8100
87540-000 / PARANACITY - PR | CONTATO@PARANACITY.PR.GOV.BR

EDITAL N.º 009/2024

SÚMULA: Convoca candidato aprovado em Concurso Público.

WALDEMAR NAVES COCCO JUNIOR, Prefeito Municipal de Paranacity, Estado do Paraná no uso de suas atribuições legais,

CONVOCA:

Art. 1º - O candidato abaixo relacionado, aprovado em Concurso Público, para provimento de vagas no cargo de ENFERMEIRO, conforme Classificação do Edital n.º 016/2022, para comparecer à Prefeitura Municipal de Paranacity, a fim de tratar de assuntos referentes à nomeação.

Art. 2º - O convocado deverá se apresentar na Divisão de Recursos Humanos, localizada no prédio da Prefeitura Municipal de Paranacity, no horário de expediente das 7h30min às 13h30min, de segunda-feira a sexta-feira.

Art. 3º - Após a publicação deste Edital o candidato convocado terá o prazo de **30 (trinta) dias**, contados da data da publicação, para se apresentar, pois o não comparecimento implicará em sua desistência, podendo ser convocado o candidato imediatamente posterior.

CARGO: ENFERMEIRO		
Nº INSCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	NOME
011.101.413-41	2º	ETYELLEN APARECIDA DA SILVA GARCIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANACITY, ESTADO DO PARANÁ 03 DE SETEMBRO DE 2024.

=Waldemar Naves Cocco Junior=
=PREFEITO MUNICIPAL=

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PARANACITY
PARANÁ - BRASIL
CNPJ: 76.920.334/0001-50
RUA PEDRO PAULO VENERIO, 1627 | (44) 3463-3101 | (44) 3463-8100
87540-000 / PARANACITY - PR | CONTATO@PARANACITY.PR.GOV.BR

EDITAL N.º 010/2024

SÚMULA: Convoca candidato aprovado em Concurso Público.

WALDEMAR NAVES COCCO JUNIOR, Prefeito Municipal de Paranacity, Estado do Paraná no uso de suas atribuições legais,

CONVOCA:

Art. 1º - O candidato abaixo relacionado, aprovado em Concurso Público, para provimento de vagas no cargo de TÉCNICO EM ENFERMAGEM, conforme Classificação do Edital n.º 016/2022, para comparecer à Prefeitura Municipal de Paranacity, a fim de tratar de assuntos referentes à nomeação.

Art. 2º - O convocado deverá se apresentar na Divisão de Recursos Humanos, localizada no prédio da Prefeitura Municipal de Paranacity, no horário de expediente das 7h30min às 13h30min, de segunda-feira a sexta-feira.

Art. 3º - Após a publicação deste Edital o candidato convocado terá o prazo de **30 (trinta) dias**, contados da data da publicação, para se apresentar, pois o não comparecimento implicará em sua desistência, podendo ser convocado o candidato imediatamente posterior.

CARGO: TÉCNICO EM ENFERMAGEM		
Nº INSCRIÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	NOME
011.101.444-16	4º	EDSON EDUARDO MARENGONI DOS SANTOS
011.101.361-30	5º	ROSANA DE OLIVEIRA MOIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANACITY, ESTADO DO PARANÁ 03 DE SETEMBRO DE 2024.

=Waldemar Naves Cocco Junior=
=PREFEITO MUNICIPAL=

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 050/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: L E P LIFE EDUCACAO EM SAUDE E COMERCIO LTDA
CNPJ 49.875.336/0001-97

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR

VALOR TOTAL R$-9.094,45 (Nove Mil e Noventa e Quatro Reais e Quarenta e Cinco Centavos)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
12	1	CÂNULA OROFARÍNGEA GUEDEL, TAMANHO Nº0, ESTÉRIL	ADVANTIVE/ MEDIX ADVANTIVE/ MEDIX	UNID	10,00	1,99	19,90
13	1	CÂNULA OROFARÍNGEA GUEDEL, TAMANHO Nº01, ESTÉRIL	ADVANTIVE/ MEDIX ADVANTIVE/ MEDIX	UNID	10,00	1,99	19,90
15	1	CÂNULA OROFARÍNGEA GUEDEL, TAMANHO Nº03, ESTÉRIL	ADVANTIVE/ MEDIX ADVANTIVE/ MEDIX	UNID	10,00	1,99	19,90
17	1	CÂNULA OROFARÍNGEA GUEDEL, TAMANHO Nº05, ESTÉRIL	ADVANTIVE/ MEDIX ADVANTIVE/ MEDIX	UNID	10,00	2,19	21,90
41	1	ESFIGMOMANÔMETRO; CARACTERÍSTICAS: ANALÓGICO ,FECHO EM METAL,TAMANHO A DULTO	PREMIUM PREMIUM	UNID	80,00	65,22	5.217,60
46	1	ESTETOSCÓPIO, BIAURICULAR, ADULTO	ADVANTIVE ADVANTIVE	UNID	80,00	11,84	947,20
47	1	ESTETOSCÓPIO, BIAURICULAR, INFANTIL	ADVANTIVE ADVANTIVE	UNID	10,00	11,29	112,90
57	1	GUIA P/ INTUBAÇÃO TRAQUEAL, HASTE:METAL, TAMANHO ADULTO, DESCARTÁVEL	WELL WELL	UNID	8,00	16,80	134,40
58	1	GUIA P/ INTUBAÇÃO TRAQUEAL, HASTE:METAL, TAMANHO INFANTIL, DESCARTÁVEL	WELL WELL	UNID	3,00	34,40	103,20
81	1	REANIMADOR MANUAL, SILICONE, CAPACIDADE:2000ML, TAMANHO:ADULTO	SAFTI SAFTI	UNID	1,00	153,97	153,97
82	1	REANIMADOR MANUAL, SILICONE, CAPACIDADE:250ML, TAMANHO:NEONATAL	SAFTI SAFTI	UNID	1,00	141,55	141,55
83	1	REANIMADOR MANUAL, SILICONE, CAPACIDADE:500ML, TAMANHO:INFANTIL	SAFTI SAFTI	UNID	1,00	144,91	144,91
125	1	TESOURA, TIPO:SPENCER, COMPRIMENTO:12CM, PONTA RETA	WELDON/VITAL WELDON/VITAL	UNID	6,00	29,39	176,34
128	1	TUBO ENDOTRAQUEAL, TAMANHO 7,5 C/ BALÃO	SOLIDOR/MEDIX SOLIDOR/MEDIX	UNID	40,00	3,22	128,80
129	1	TUBO ENDOTRAQUEAL, TAMANHO 8,0 C/ BALÃO	SOLIDOR/MEDIX SOLIDOR/MEDIX	UNID	40,00	3,22	128,80
133	1	OXÍMETRO, TIPO:DEDO, ADULTO	PULSE PULSE	UNID	20,00	49,99	999,80
134	1	OXIMETRO, TIPO:DEDO, INFANTIL	SMALL SMALL	UNID	2,00	86,99	173,98
154	1	TUBO HOSPITALAR, MATERIAL: SILICONE, FORMATO:CIRCULAR, TIPO:LISO, TAMANHO:Nº202, DIAMETRO ESTERNO:CERCA DE 10MM, DIAMETRO INTERNO: CERCA DE 5MM	PERFMED PERFMED	MT	60,00	7,49	449,40
TOTAL							9.094,45

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 051/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: MARYMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS EIRELI ME
CNPJ 23.121.920/0001-63

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR

VALOR TOTAL R$-4.055,60 (Quatro Mil e Cinqüenta e Cinco Reais e Sessenta Centavos)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
14	1	CÂNULA OROFARÍNGEA GUEDEL, TAMANHO Nº02, ESTÉRIL	DESCARPACK	UNID	10,00	1,90	19,00
16	1	CÂNULA OROFARÍNGEA GUEDEL, TAMANHO Nº04, ESTÉRIL	DESCARPACK	UNID	10,00	1,90	19,00
30	1	COLETOR PÉRFURO-CORTANTE, CAPACIDADE:7 L	DESCARBOX	UNID	350,00	3,43	1.200,50
54	1	FRASCO-TIPO ALMOTOLIA, TRANSPARENTE, CAPACIDADE:250ML	J PROLAB	UNID	200,00	3,37	674,00
75	1	ÓCULOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	POLI-FERR	UNID	50,00	4,45	222,50
84	1	SABONETE LIQUIDO16,32 /GALÃO 5000,00ML	UP HAND	GL	50,00	18,46	923,00
88	1	SERINGA, POLIPROPILENO, CAPACIDADE: 1ML	SR	UNID	500,00	0,14	70,00
94	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: LONGA, CALIBRE: Nº16	BIOBASE	UNID	30,00	0,99	29,70
97	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: LONGA, CALIBRE: Nº12	BIOBASE	UNID	30,00	1,09	32,70
98	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: CURTA, CALIBRE: Nº14	BIOBASE	UNID	30,00	0,69	20,70
99	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: LONGA, CALIBRE: Nº14	BIOBASE	UNID	30,00	0,99	29,70
100	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: CURTA, CALIBRE: Nº16	BIOBASE	UNID	30,00	0,99	29,70
103	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO:CURTA, CALIBRE: Nº08	BIOBASE	UNID	30,00	0,81	24,30
104	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO:CURTA, CALIBRE: Nº20	BIOBASE	UNID	30,00	1,22	36,60
105	1	SONDA TRATO DIGESTIVO, APLICAÇÃO:RETAL, CALIBRE:Nº14, COMPRIMENTO:CERC A 40CM	MARK MED	UNID	20,00	1,00	20,00
106	1	SONDA TRATO DIGESTIVO, APLICAÇÃO:RETAL, CALIBRE:Nº18, COMPRIMENTO:CERC A 40CM	MARK MED	UNID	20,00	1,15	23,00
108	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:FOLEY, CALIBRE:Nº12, 2VIAS	MEDIX	UNID	60,00	2,37	142,20
127	1	TOUCA HOSPITALAR, COM ELÁSTICO EM TODA VOLTA - PCT 100 unid	PREVEMAX	PCT	100,00	5,39	539,00
TOTAL							4.055,60

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 052/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: MED COMPANY - INDUSTRIA TEXTIL LTDA
CNPJ 27.468.000/0001-77

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR

VALOR TOTAL R$-41.910,00 (Quarenta e Um Mil, Novecentos e Dez Reais)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
32	1	COMPRESSA GAZE, 100% ALGODÃO, 13 FIOS/CM2, COM BRANCA pct 500 unid.	PROPRIA 13 FIOS	PCT	3.000,00	13,97	41.910,00
TOTAL							41.910,00

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 053/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: NOROESTE MEDICAMENTOS - EIRELLI
CNPJ 06.974.929/0001-06

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR

VALOR TOTAL R$-21.032,19 (Vinte e Um Mil e Trinta e Dois Reais e Dezenove Centavos)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
10	1	ATADURA, CREPE, MATERIAL: 100% ALGODÃO, DIMENSÕES:15CM, GRAMATURA 13FI OS/CM2 - rolo 1,80 m	Erimax Soft Erimax Soft	RL	3.000,00	0,54	1.620,00
11	1	ATADURA, CREPE, MATERIAL: 100% ALGODÃO, DIMENSÕES:20CM, GRAMATURA 13FI OS/CM2 - 1,80 m	Erimax Soft Erimax Soft	RL	3.000,00	0,72	2.160,00
18	1	CATETER OXIGENOTERAPIA, TIPO ÓCULOS	Biobase Biobase	UNID	800,00	1,00	800,00
25	1	CATETER PERIFÉRICO, TIPO ESCALPE, DIAMETRO:25GAU	Medix Medix	UNID	5.000,00	0,21	1.050,00
26	1	CATETER PERIFÉRICO, TIPO ESCALPE, DIAMETRO:27GAU	Medix Medix	UNID	1.000,00	0,21	210,00
27	1	COLCHÃO - USO HOSPITALAR, INFLÁVEL, TIPO CAIXA DE OVO	RCS RCS	UNID	2,00	189,90	379,80
45	1	ESPÉCULO VAGINAL, LUBRIFICAÇÃO, TAMANHO PEQUENO	Cral Cral	UNID	400,00	1,64	656,00
53	1	FRASCO DE DIETA ENTERAL 300ML	Biobase Biobase	FR	2.000,00	0,86	1.720,00
55	1	GARROTE, BORRACHA SINTÉTICA, ISENTO DE LÁTEX	Medix Medix	MT	50,00	2,94	147,00
56	1	GEL CONDUTOR PARA ULTRASSOM FRASCO DE 1 KG	Multigel Multigel	FR	20,00	5,94	118,80
76	1	OTOSCÓPIO, TIPO:CLÍNICO, COM 10 ESPÉCULOS REUTILIZÁVEIS	Mikatus Mikatus	UNID	1,00	223,00	223,00
85	1	SACO PLÁSTICO LIXO, CAPACIDADE:100L, COR:BRANCO LEITOSO, C/ SÍMBOLO DE SUBSTÂNCIA INFECTANTE - PCT 100 unid.	Donapack Donapack	PCT	40,00	30,44	1.217,60
86	1	SACO PLÁSTICO LIXO, CAPACIDADE:30L, COR:BRANCO LEITOSO, C/ SÍMBOLO DE SUBSTÂNCIA INFECTANTE	Donapack Donapack	UNID	6.000,00	0,15	900,00
93	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: LONGA, CALIBRE: Nº08	Biobase Biobase	UNID	30,00	0,66	19,80
95	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: CURTA, CALIBRE: Nº10	Biobase Biobase	UNID	30,00	0,65	19,50
96	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: CURTA, CALIBRE: Nº12	Biobase Biobase	UNID	30,00	0,70	21,00
101	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: LONGA, CALIBRE: Nº20	Biobase Biobase	UNID	30,00	1,00	30,00
102	1	SONDA TRATO DIGESTIVO , APLICAÇÃO:ORO OU NASOGÁSTRICA, MODELO:LEVINE, TAMANHO: CURTA, CALIBRE: Nº06	Biobase Biobase	UNID	30,00	0,54	16,20
109	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:FOLEY, CALIBRE:Nº18, 2VIAS	Medix Medix	UNID	100,00	2,27	227,00
110	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:FOLEY, CALIBRE:Nº20, 2VIAS	Medix Medix	UNID	50,00	2,27	113,50
111	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:FOLEY, CALIBRE:Nº14, 2 VIAS	Medix Medix	UNID	60,00	2,27	136,20
112	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:FOLEY, CALIBRE:Nº16, 2VIAS	Medix Medix	UNID	100,00	2,27	227,00
113	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:URETRAL, CALIBRE:Nº8	Biobase Biobase	UNID	100,00	0,55	55,00
114	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:URETRAL, CALIBRE:Nº12	Biobase Biobase	UNID	12.000,00	0,57	6.840,00
116	1	SONDA TRATO URINÁRIO, MODELO:URETRAL, CALIBRE:Nº14	Biobase Biobase	UNID	100,00	0,59	59,00
117	1	SUPORTE SACO HAMPER, MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 100L	Renascer Renascer	UNID	1,00	275,75	275,75
121	1	SONDA ASPIRAÇÃO TRAQUEAL, TAMANHO:8FR	Biobase Biobase	UNID	300,00	0,55	165,00
122	1	SONDA ASPIRAÇÃO TRAQUEAL, TAMANHO:10FR	Biobase Biobase	UNID	300,00	0,56	168,00
124	1	TERMÔMETRO DIGITAL, ESCALA:-50 A +70, APLICAÇÃO:GELADEIRA	AKSO-22 AKSO-22	UNID	2,00	66,40	132,80
130	1	TUBO ENDOTRAQUEAL, TAMANHO 4,0 C/ BALÃO	Glomed Glomed	UNID	40,00	2,70	108,00
131	1	TUBO ENDOTRAQUEAL, TAMANHO 5,0 C/ BALÃO	Glomed Glomed	UNID	40,00	2,70	108,00
132	1	TUBO ENDOTRAQUEAL, TAMANHO 6,5 C/ BALÃO	Glomed Glomed	UNID	40,00	2,70	108,00
137	1	UMIDIFICADOR DE OXIGÊNIO 250ML	Haoxi Haoxi	UNID	30,00	9,40	282,00
141	1	MASCARA DE ALTA CONCENTRAÇÃO ADULTO	Descarpack Descarpack	UNID	40,00	5,47	218,80
142	1	MASCARA DE ALTA CONCENTRAÇÃO INFANTIL	Descarpack Descarpack	UNID	20,00	5,08	101,60
144	1	TUBO SUPRAGLOTICO, TIPO:MÁSCARA LARÍNGEA, MATERIAL:SILICONE, REUTILIZÁVEL, VIA P/ ACESSO GÁSTRICO; TAMANHO: 2,5	Medix Medix	UNID	3,00	14,00	42,00
145	1	TUBO SUPRAGLOTICO, TIPO:MÁSCARA LARÍNGEA, MATERIAL:SILICONE, REUTILIZÁVEL, VIA P/ ACESSO GÁSTRICO; TAMANHO:1.0	Medix Medix	UNID	3,00	14,56	43,68
146	1	TUBO SUPRAGLOTICO, TIPO:MÁSCARA LARÍNGEA, MATERIAL:SILICONE, REUTILIZÁVEL, VIA P/ ACESSO GÁSTRICO; TAMANHO:2.0	Medix Medix	UNID	3,00	14,25	42,75
147	1	TUBO SUPRAGLOTICO, TIPO:MÁSCARA LARÍNGEA, MATERIAL:SILICONE, REUTILIZÁVEL, VIA P/ ACESSO GÁSTRICO; TAMANHO: 3.0	Medix Medix	UNID	3,00	14,50	43,50
148	1	TUBO SUPRAGLOTICO, TIPO: MÁSCARA LARÍNGEA, MATERIAL:SILICONE, REUTILIZÁVEL, VIA P/ ACESSO GÁSTRICO; TAMANHO: 4.0	Medix Medix	UNID	3,00	16,57	49,71
151	1	CLOREXIDINA DIGLUCONATO:2% APLICAÇÃO:SOLUÇÃO TÓPICA FRASCO 100 ML	Rioquimica Rioquimica	FR	30,00	2,54	76,20
153	1	CINTO SEGURANÇA ; MATERIAL:NYLON; USO:FIXAÇÃO DE PESSOAS EM PRANCHA HOSPITALAR; COMPRIMENTO: 1,60M; LARGURA: 5CM	SS Resgate SS Resgate	UNID	10,00	10,00	100,00
TOTAL							21.032,19

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 054/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: PÉROLA IMPORTADORA E DISTRIBUIDORA HOSPITALAR EIRELI
CNPJ 30.888.187/0001-72

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR

VALOR TOTAL R$-16.280,00 (Dezesseis Mil, Duzentos e Oitenta Reais)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
70	1	LUVA PARA PROCEDIMENTO NÃO CIRÚRGICO, TAMANHO:MÉDIA CX 100 unid	DESCARPACK 10330661267 DESCARPACK 10330661267	CX	500,00	15,78	7.890,00
71	1	LUVA PARA PROCEDIMENTO NÃO CIRÚRGICO, TAMANHO:PEQUENO CX 100 unid	DESCARPACK 10330661267 DESCARPACK 10330661267	CX	500,00	15,60	7.800,00
136	1	MASCARA REFERÊNCIA N95, CLASSE PFF-2	ALIANCE 823655300082 ALIANCE 823655300082	UNID	1.000,00	0,59	590,00
TOTAL							16.280,00

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 055/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: TECH-SUL MEDICAL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CNPJ 21.831.246/0001-85

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR

VALOR TOTAL R$-2.219,00 (Dois Mil, Duzentos e Dezenove Reais)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
118	1	TALA DE PAPELÃO IMOBILIZAÇÃO, TAMANHO:P	TECH-SUL TECH-SUL	UNID	100,00	1,04	104,00
119	1	TALA DE PAPELÃO IMOBILIZAÇÃO, TAMANHO:M	TECH-SUL TECH-SUL	UNID	100,00	1,50	150,00
120	1	TALA DE PAPELÃO IMOBILIZAÇÃO, TAMANHO:G	TECH-SUL TECH-SUL	UNID	100,00	1,65	165,00
143	1	BOLSA OSTOMIA, MATERIAL: PLÁSTICO, APLICAÇÃO: COLOSTOMIA E ILEOSTOMIA, 1 PEÇA (PLACA E BOLSA ACOPLADAS)	VITALGOLD VITALGOLD	UNID	120,00	15,00	1.800,00
TOTAL							2.219,00

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 056/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: TORRE FORTE ATACADO E VAREJO LTDA ME
CNPJ 05.247.406/0001-97

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR

VALOR TOTAL R$-1.884,50 (Um Mil, Oitocentos e Oitenta e Quatro Reais e Cinqüenta Centavos)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
44	1	ESPÉCULO VAGINAL, C/ LUBRIFICAÇÃO, TAMANHO MÉDIO	KOLPLAST	UNID	800,00	1,46	1.168,00
123	1	TERMÔMETRO CLÍNICO DIGITAL, ESCALA:ATÉ 45GRAU, USO:AXILAR E ORAL, C/ A LARMES	CEPALAB	UNID	50,00	10,00	500,00
149	1	CLOREXIDINA DIGLUCONATO 0,5%, APLICAÇÃO: SOLUÇÃO ALCOÓLICA FRASCO 100 ML	VIC PHARMA	FR	50,00	1,95	97,50
150	1	CLOREXIDINA DIGLUCONATO:2% APLICAÇÃO:DEGERMANTE FRASCO 1000 ML	VIC PHARMA	FR	50,00	2,38	119,00
TOTAL							1.884,50

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
SANTO INÁCIO – ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N º 057/2024-FMS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2024-FMS

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

CONTRATADA: YNEMED PRODUTOS MEDICOS E HOSPITALARES LTDA
CNPJ 51.740.794/0001-60

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES PARA SUPRIR AS DEMANDAS DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO INÁCIO-PR.

VALOR TOTAL R$-5.280,00 (Cinco Mil, Duzentos e Oitenta Reais)

DURAÇÃO: 26/08/2025.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO INÁCIO, TORNA PÚBLICA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DO ART. 15, § 2º, DA LEI N º 8666/93, CONFORME ABAIXO:

Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
28	1	COLETOR DE URINA, MATERIAL :PLÁSTICO, TIPO :SISTEMA ABERTO, CAPACIDADE :CERCA DE 2000 ML, GRADUAÇÃO:GRADUAÇÃO DE 100 EM 100 ML, ESTERILIDADE :NÃO ESTÉRIL, DESCARTÁVEL (SAQUINHO BARBANTE)	BIOBASE Coletor de urina, sistema aberto, capacidade:2000	UNID	12.000,00	0,44	5.280,00
TOTAL							5.280,00

SANTO INACIO PR., 27 DE AGOSTO DE 2.024.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE COLORADO
Estado do Paraná

TOMADA DE PREÇO N.º -09/2022 **CONTRATO Nº 257/2022**

EXTRATO DO OITAVO TERMO ADITIVO DE PRAZO DE VIGENCIA

Contrato:_ nº 257/2022

Tomada de preço:_ nº 09/2022

Contratante:_ PREFEITURA MUNICÍPIO DE COLORADO.

Contratada: SCANDELAI ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA

Objetivo:_ Oitavo Termo aditivo de prazo de vigência da Construção de centro de saúde especializado contendo psicologia, circulação, área de refúgio, direção, área de funcionários, copa, sanitário feminino e masculino acessíveis, pedagoga, fono, terapia ocupacional, área de espera, sala de reunião multiuso, playground, jardim sensorial, arquivo, recepção, jardim, educação física, minicidade e horta.

CLÁUSULA SEGUNDA – DATA DE VIGENCIA

Fica prorrogado o prazo de vigência contratual através do presente termo por mais 90 (noventa) dias até 08/12/2024, contados a partir da final vigência do prazo do termo 7º (sétima) termo aditivo, conforme clausula terceira e do contato original clausula quinta.

Colorado, 06 de setembro de 2024.

MARCOS JOSE CONSALTER DE MELLO:38793814968 — Assinado de forma digital por MARCOS JOSE CONSALTER DE MELLO:38793814968 Dados: 2024.09.06 17:16:22 -03'00'

Marcos José Consalter de Mello
PREFEITO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE COLORADO
Estado do Paraná

**ATO DE AU

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLORADO
ESTADO DO PARANÁ

EXTRATO DA ATA

ATA SRP: Nº 329/2024

PREGÃO ELETRÔNICO: Nº 19/2024

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE COLORADO (PR);

CONTRATADA: C R BEZERRA - HORTIFRUTI

CNPJ: 51.162.856/0001-02

OBJETIVO: Aquisição de frutas, legumes, verduras e vegetais para atender as necessidades das Secretaria de Educação destinado a merenda escolar dos Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais através do Programa de alimentação Escolar - PNAE e para Secretaria de Assistência Social do Município de Colorado

VALOR DO CONTRATO: R$ 169.261,00 (cento e sessenta e nove mil, duzentos e sessenta e um reais).

ITENS DA ATA:

Item	Código	Descrição	Unidade	Quant.	Valor Unit. R$	Valor Total R$	Marca/Espec.
1	29689549	ABACAXI PEROLA, GRAUDO, COM PESO UNITÁRIO MAIOR QUE 1,5KG; POLPA C/ COLORAÇÃO BRANCO PEROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA C/ ESPESSURA FINA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIACAO GRAVE; FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL GRAVE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	UNI	300	R$ 8,4500	R$ 4.225,0000	Marca Própria Marca Própria
2	39853301	ABACATE DE 1ª QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA	KG	20	R$ 7,5500	R$ 151,0000	Marca Própria Marca Própria
3	39859130	ABOBORA CABOTIÁ TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE SEMCORTES, PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADAVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 5KG OU 30KG.	KG	30	R$ 5,9500	R$ 297,5000	Marca Própria Marca Própria
4	29720547	ABOBORA MADURA; ACONDICIONADO EM CAIXA DE POLIPROPILENO; DE PRIMEIRA QUALIDADE; TAMANHO; COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; UNIDADE DE ENTREGA: KG.	KG	400	R$ 4,6100	R$ 1.844,0000	Marca Própria Marca Própria
5	12360223 0	Abobrinha Brasileira (2a); Com Diâmetro Da Base Variando de 55 a 70 Milímetros; Apresentando Formato Cilíndrico Com Pescoço, Coloração Da Casca Verde e Estrias Claras; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Não Apresentar Os Defeitos Como: Fermentos, Passados, podridão, Virose, Murcho e Dano Por Praga; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro)nde 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	kg	800	R$ 6,5500	R$ 5.240,0000	Marca Própria Marca Própria
6	29691111	Banana nanica Nanica de Primeira; Comprimento Maior Que 20 Cm e Diâmetro Maior Que 35 Mm; coloração Da Casca Amarelo Esverdeada, Especiosa Fina e Polpa Branca Creme; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Nao Apresentar Defeitos Como: Passada, Dano Por Praga, podridão e Ferimento Em Mais Que Três Dedos Da Penca Ei; Dois Dedos Se For Buque; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rde 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	KG	350	R$ 4,8000	R$ 1.680,0000	Marca Própria Marca Própria
7	12359614 8	Banana inglesa Comum Lavada; com diâmetro Equatorial Entre 42 a 69mm, media e Uniforme; Nao Apresentar Os Defeitos Aparentes Como Ferrugem, amassamento, Intoxicamento, Rachadura; podridão, e Os Defeitos Internos; Como Coração Oco, nugro e Mancha de Chocolate; Deve Estar Isenta de Excesso de Substancias Terrosas, sujidades; Corpos Estranhos Aderidos a Superfície Externa; Devendo Ser Entregue Em Emb. Aberta Sub múltipla de (1,00x1,20) m, em Pacotes atoxicos; contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome; Endereço Completo do Fornecedor do Produto; e Telefonuno. anvisa 259/02,port. 157/02 e Res. Cvs nr 15/91;	kg	5.000	R$ 8,0200	R$ 40.100,0000	Marca Própria Marca Própria
8	12359615 7	Berinjela Comum Extra; Unidade Com Comprimento Maior Que 26 Cm; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho; Nao Apresentar Os Defeitos Como: podridão, Murcho, Passado, Dano Por Praga, Ferimento, de formação Grave; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submúltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Dre 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Proce. Administrativos Determinados Pela Anvisa.	kg	500	R$ 6,1700	R$ 3.085,0000	Marca Própria Marca Própria
9	12359615 0	Beterraba Extra (com diâmetro Menor Que 50mm); Formato Globular; Casca C/ coloração Vermelho Arroxeado; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Nao Apresentar Os Defeitos podridão, Passado, Murcho e Ferimento; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00x1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rde 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	kg	800	R$ 6,1700	R$ 5.085,0000	Marca Própria Marca Própria
10	12359615 9	Beterraba Extra; Unidade Com Comprimento Maior Que 26 Cm; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho; Nao Apresentar Os Defeitos Como: podridão, Murcho, Passado, Dano Por Praga, Ferimento, de formação Grave; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submúltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Dre 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Proce. Administrativos Determinados Pela Anvisa.	kg	500	R$ 6,1700	R$ 3.085,0000	Marca Própria Marca Própria
11	29691111	Banana Nanica Nanica de Primeira; Comprimento Maior Que 20 Cm e Diâmetro Maior Que 35 Mm; coloração Da Casca Amarelo Esverdeada, Especiosa Fina e Polpa Branca Creme; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Nao Apresentar Defeitos Como: Passada, Dano Por Praga, podridão e Ferimento Em Mais Que Três Dedos Da Penca Ei; Dois Dedos Se For Buque; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rde 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	KG	9.000	R$ 5,4700	R$ 49.230,0000	Marca Própria Marca Própria
12	29691113	Banana doce Rosada; Extra Aa (peso Unitário Entre 150 e 300g); Casca C/ coloração Rosada; Polpa C/ coloração Creme; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Nao Apresentar Os Defeitos podridão, Deformação Grave, Dano Por Praga, Esverdeamento, Murcho, Passado, Queimado de Sol Grave, Ferimento, Brotado; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub múltipla de 1,00x1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rde 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	KG	350	R$ 4,8000	R$ 1.680,0000	Marca Própria Marca Própria
13	12359614 8	Banana inglesa Comum Lavada; com diâmetro Equatorial Entre 42 a 69mm, media e Uniforme; Nao Apresentar Os Defeitos Aparentes Como Ferrugem, amassamento, Intoxicamento, Rachadura; podridão, e Os Defeitos Internos; Como Coração Oco, nugro e Mancha de Chocolate; Deve Estar Isenta de Excesso de Substancias Terrosas, sujidades; Corpos Estranhos Aderidos a Superfície Externa; Devendo Ser Entregue Em Emb. Aberta Sub múltipla de (1,00x1,20) m, em Pacotes atoxicos; contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome; Endereço Completo do Fornecedor do Produto; e Telefonuno. anvisa 259/02,port. 157/02 e Res. Cvs nr 15/91;	kg	5.000	R$ 8,0200	R$ 40.100,0000	Marca Própria Marca Própria
14	12359615 7	Berinjela Comum Extra; Unidade Com Comprimento Maior Que 26 Cm; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho; Nao Apresentar Os Defeitos Como: podridão, Murcho, Passado, Dano Por Praga, Ferimento, de formação Grave; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submúltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Líquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Dre 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Proce. Administrativos Determinados Pela Anvisa.	kg	500	R$ 6,1700	R$ 3.085,0000	Marca Própria Marca Própria
15	12359615 0	Beterraba Extra (com diâmetro Menor Que 50mm); Formato Globular; Casca C/ coloração Vermelho Arroxeado; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; Nao Apresentar Os Defeitos podridão, Passado, Murcho e Ferimento; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00x1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rde 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	kg	800	R$ 6,1700	R$ 5.085,0000	Marca Própria Marca Própria
16	29720553	BROCOLIS COMUM, FRESCO DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTRA ANORMAL, RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE ENTREGA: KG	KG	700	R$ 8,5800	R$ 6.286,0000	PROPRIA
17	123596176	Cebola De boa qualidade, em perfeito estado de conservação, free de sujidades e parasitas, embalada em pacotes plásticos e transparentes, resistentes, com no máximo 3 kg.	kg	2.500	R$ 7,3500	R$ 18.375,0000	PROPRIA
18	39886015	CEBOLINHA - HORTALIÇA VERDE ESCURA IN NATURA, OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. OS MAÇOS NÃO PODERÃO APRESENTAR FOLHAS MURCHAS E AMARELADAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, TAMANHO UNIFORME E TIPICO DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARENCIA. APRESENTAR AROMA E COR PROPRIADA ESPECIE. E VARIEDADE; ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES, INSETOS, SUJIDADES E LARVAS; NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARENCIA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO, ESTAR LIVRE DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; MAÇOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLASTICOS PROPRIOS PARA ALIMENTOS; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITARIAS EM VIGOR.	MAÇO	100	R$ 4,4700	R$ 1.341,0000	PROPRIA
19	123596178	Cenoura Variedade Nantes; Extra, Com Comprimento Uniforme Menor Que 160mm; Casca C/ Coloracao Alaranjada Escura, Textura Lisa; Formato Cilindrico e Coracao Pouco Evidente; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Dano Por Praga, Murcho, Ferimento, Ombro Verde Ou Roxo, Lenhoso, Deformacao Grave Ou Quebrado; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rde 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	kg	3.000	R$ 5,9700	R$ 17.910,0000	PROPRIA
20	123595219	CHUCHU VERDE CLARO; EXTRA A (PESO UNITARIO ENTRE 250 E 450G); O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO;NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, AMASSADA, FERIDA,OCA,IMATURO, QUERIMADA DE SOL GRAVE, COM VIROSE, DEFORMAÇÃO GRAVE OU POLPA BRANCA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC,ANVISA,INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	KG	800	R$ 5,9700	R$ 4.776,0000	PROPRIA
21	29720513	COUVE-FLOR FRESCA, CABEÇA GRAUDA, ENTREGUES COM AS CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS MANTIDAS	KG	700	R$ 12,7000	R$ 8.890,0000	Marca Própria Marca Própria
22	29720535	COUVE MANTEIGA FRESCA. COUVE FRESCA, AS FOLHAS DEVEM ESTAR SEM IMPERFEIÇÕES, SEM LARVAS, PARASITAS OU DANOS MECÂNICOS QUE COMPROMETAM O PRODUTO.	MAÇO	500	R$ 5,6000	R$ 2.800,0000	Marca Própria Marca Própria
23	12359620 5	Coxgipo de Primeira; Fresco,compacto e Firme; Isento de Enfermidades, Material Terroso e Umidade Externa Anormal; Tamanho,cor e Conformacao Uniformes; Devendo Ser Bem Desenvolvido; Isento de Danos Fisicos Ou Mecanicos Oriundos do Manuseio e Transporte; Acondicionado Em Saco Plastico; Pesando Aproximadamente 3oo Gramas Cada Muco; e Suas Condicoeo Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rde 276/05 Anvisa; Com Os Padroes de Embalagem Da Inst.norm.coxi,nº1,12/11/02(sarc,anvisa,inmetro); Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedi.administrativos Determinados Pela Anvisa;	kg	300	R$ 16,5400	R$ 4.962,0000	Marca Própria Marca Própria
24	39886079	GOIABA VERMELHA IN NATURA, CLASSE 7 (DE 7 a 9 COM DE CALIBRE), CASCA DE COLORAÇÃO VERDE CLARA DE OTIMA QUALIDADE COM SABOR, AROMA E COR CARACTERISTICO DA ESPECIME. NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO: PASSADA, IMATURA, PODRIDÃO, AMASSADA, ALTERAÇÃO NA POLPA, DEFEITOS GRAVE NA CASCA. DEVE ESTAR INTACTA E DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE; NÃO CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFICIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO, ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; AS GOIABAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALADAS PALATIZAVEIS, LIMPAS E SECAS, COM ATE 8KG DE PRODUTO. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	90	R$ 8,0500	R$ 241,5000	Marca Própria Marca Própria
25	29720557	LARANJA PERA - UNIDADES FIRMES, CASCA LISA E BRILHANTE, SABOR ADOCICADO, SEM LESÕES MECÂNICAS E MICROBIANAS.	KG	5.100	R$ 4,7700	R$ 24.327,0000	Marca Própria Marca Própria
26	29720561	MELÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, AMARELO, CASCA SÃ, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO E MADUROS. UNIDADE DE ENTREGA: KG	KG	2.000	R$ 6,0900	R$ 12.180,0000	Marca Própria Marca Própria
27	29720565	MILHO VERDE (ESPIGAS) EM PACOTES COM 10 ESPIGAS DE 1ª QUALIDADE. APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PCT	200	R$ 15,1800	R$ 3.036,0000	Marca Própria Marca Própria
28	39901095	MILHO VERDE: (ESPIGAS) EM PACOTES COM 10 ESPIGAS DE 1ª QUALIDADE. APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PCT	200	R$ 15,1800	R$ 3.036,0000	Marca Própria Marca Própria
29	39906678	PEPINO COMUM IN NATURA. DE OTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORME NO TAMANHO E NA COR. POSSUIR CASCA COM COLORAÇÃO VERDE ESCURA, TEXTURA DA POLPA CROCANTE; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO GRAVE; PASSADO VIROSE, MURCHO DESCOLORAÇÃO; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS E INSETOS; NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA, ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO, ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER O CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	150	R$ 5,9000	R$ 885,0000	Marca Própria Marca Própria
30	12359523 3	PIMENTÃO EXTRA A, COM COMPRIMENTO MENOR QUE 12CM; APRESENTANDO CASCA E POLPA C/ COLORAÇAO AMARELA E FORMATO CONICO A RETANGULAR; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, FERIMENTO, DEFORMACAO GRAVE, MURCHO OU VIROSE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	KG	400	R$ 7,6800	R$ 3.072,0000	Marca Própria Marca Própria
31	39901077	QUIABO IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE , SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO: FIBROSO, SEM PEDUNCULO, PODRIDÃO, ENCAROÇADO, MURCHO, DANO POR FRIO, DANO PROFUNDO, MADURO; DEVEM SER FRESCOS; APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, AROMA E COR PROPRIA DA ESPECIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS E INSETOS;NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITARIAS EM VIGOR.	KG	100	R$ 11,7000	R$ 1.170,0000	Marca Própria Marca Própria

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Descrição: MATERIAL DE CONSUMO

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.001.
Função	12
Sub Função	361
Programa	0010
Projeto/Atividade	2018
Natureza da Despesa	3.3.90.30.00.00.
Destabelecimento	00 00
Fonte de Recurso	1104

Descrição: MATERIAL DE CONSUMO

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.001.
Função	12
Sub Função	361
Programa	0010
Projeto/Atividade	2018
Natureza da Despesa	3.3.90.30.00.00.
Destabelecimento	00 00
Fonte de Recurso	1107

Homologado: 13/08/2024

Descrição: MATERIAL DE CONSUMO

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.002.
Função	12
Sub Função	365
Programa	0010
Projeto/Atividade	2019
Natureza da Despesa	3.3.90.30.00.00.
Destabelecimento	00 00
Fonte de Recurso	1103

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.002.
Função	DIVISÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL
Sub Função	12
Programa	Educação
Projeto/Atividade	365
Natureza da Despesa	Educação Infantil
Destabelecimento	0010
Fonte de Recurso	Programa LOA - 0010
	2019
	DESENVOLVER AS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1104
	Demais impostos vinculados à educação básica

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.003.
Função	12
Sub Função	361
Programa	0010
Projeto/Atividade	2019
Natureza da Despesa	3.3.90.30.00.00.
Destabelecimento	00 00
Fonte de Recurso	1107
	Salário Educação

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.003.
Função	DIVISÃO DO TRANSPORTE ESCOLAR
Sub Função	12
Programa	Educação
Projeto/Atividade	361
Natureza da Despesa	Ensino Fundamental
Destabelecimento	0010
Fonte de Recurso	Programa LOA - 0010
	2020
	DESENVOLVER O TRANSPORTE ESCOLAR MUNICIPAL
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1043
	FNDE - Programa Nacional de Apoio ao Transporte Escolar (PNATE)

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.003.
Função	DIVISÃO DO TRANSPORTE ESCOLAR
Sub Função	12
Programa	Educação
Projeto/Atividade	361
Natureza da Despesa	Ensino Fundamental
Destabelecimento	0010
Fonte de Recurso	Programa LOA - 0010
	2020
	DESENVOLVER O TRANSPORTE ESCOLAR MUNICIPAL
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1103
	5% Sobre Transferências Constitucionais FUNDEB

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.003.
Função	DIVISÃO DO TRANSPORTE ESCOLAR
Sub Função	12
Programa	Educação
Projeto/Atividade	361
Natureza da Despesa	Ensino Fundamental
Destabelecimento	0010
Fonte de Recurso	Programa LOA - 0010
	2020
	DESENVOLVER O TRANSPORTE ESCOLAR MUNICIPAL
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1125
	CV TRANSPORTE ESCOLAR 2011 - BB Nº 22.021-3

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.004.
Função	DIVISÃO DA NUTRIÇÃO ESCOLAR
Sub Função	12
Programa	Educação
Projeto/Atividade	306
Natureza da Despesa	Alimentação e Nutrição
Destabelecimento	0010
Fonte de Recurso	Programa LOA - 0010
	2021
	FORNECIMENTO DA MERENDA ESCOLAR
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1000
	Recursos Ordinários (Livres)

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.005.
Função	DIVISÃO DO ESPORTE E LAZER
Sub Função	27
Programa	Desporto e Lazer
Projeto/Atividade	812
Natureza da Despesa	Desporto Comunitário
Destabelecimento	0013
Fonte de Recurso	Programa LOA - 0013
	2022
	DESENVOLVIMENTO DO ESPORTE E LAZER
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1000
	Recursos Ordinários (Livres)

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.006.
Função	DIVISÃO ARTISTICA, CULTURAL E HISTÓRICA
Sub Função	13
Programa	Cultura
Projeto/Atividade	392
Natureza da Despesa	Difusão Cultural
Destabelecimento	0012
Fonte de Recurso	DESENVOLVIMENTO CULTURAL, HISTÓRICO E ARTÍSTICO
	2023
	DIFUNDIR AS ATIVIDADES ARTÍSTICAS CULTURAIS E HISTÓRICAS
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1000
	Recursos Ordinários (Livres)

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.006.
Função	DIVISÃO ARTISTICA, CULTURAL E HISTÓRICA
Sub Função	13
Programa	Cultura
Projeto/Atividade	392
Natureza da Despesa	Difusão Cultural
Destabelecimento	0012
Fonte de Recurso	DESENVOLVIMENTO CULTURAL, HISTÓRICO E ARTÍSTICO
	2023
	DIFUNDIR AS ATIVIDADES ARTÍSTICAS CULTURAIS E HISTÓRICAS
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1031
	Ações Emergenciais destinadas ao Setor Cultural - Lei Federal nº 14.017/2020 - (COVID-19)

Órgão	08
Unidade Orçamentária	08.006.
Função	DIVISÃO ARTISTICA, CULTURAL E HISTÓRICA
Sub Função	13
Programa	Cultura
Projeto/Atividade	392
Natureza da Despesa	Difusão Cultural
Destabelecimento	0012
Fonte de Recurso	DESENVOLVIMENTO CULTURAL, HISTÓRICO E ARTÍSTICO
	2023
	DIFUNDIR AS ATIVIDADES ARTÍSTICAS CULTURAIS E HISTÓRICAS
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	3031
	Lei Complementar 202/2023 - Paulo Gustavo

Órgão	09
Unidade Orçamentária	09.001.
Função	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
Sub Função	10
Programa	Saúde
Projeto/Atividade	302
Natureza da Despesa	Assistência Hospitalar e Ambulatorial
Destabelecimento	0007
Fonte de Recurso	PROGRAMA BEM ESTAR FISICO, MENTAL E SOCIAL
	2025
	DESENVOLVER AS AÇÕES DE ALTA E MEDIA COMPLEXIDADE AMBULATORIAL E HOSPITALAR
	3.3.90.30.00.00.
	MATERIAL DE CONSUMO
	00 00
	1494

(Continuação da página anterior)

7	AIPIM/MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA SELECIONADA DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARENCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	PROPRIA	kg	500	R$ 7,1400	R$ 3.570,0000
8	ALFACE CRESPA FRESCA. ÓTIMA QUALIDADE , SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARIÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE APARENCIA.	PRÓPRIA	UND	100	R$ 3,2400	R$ 324,0000
9	ALHO A GRANEL GRANDE, APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDOS AO ATINGIREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESNVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES.	PRÓPRIA	KG	1.300	R$ 25,8900	R$ 33.657,0000
10	ALMEIRÃO IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESNVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TIPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARENCIA . ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, MATERIA TERROSA, PARASITAS E INSETOS; NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO, ACONDICIONADA EM SACOS PLASTICOS TRASNPARENTES PROPRIOS PARA ALIMENTOS, OBEDECER AO CODIGO SANITÁRIO E DAMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS EM VIGOR.	PROPRIA	MAÇO	100	R$ 5,2400	R$ 524,0000
16	BROCOLIS COMUM, FRESCO DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTRA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE ENTREGA: KG	PROPRIA	KG	700	R$ 8,9800	R$ 6.286,0000
17	Cebola De boa qualidade, em perfeito estado de conservação, livre de sujidades e parasitas, embalada em pacotes plásticos e transparentes, resistentes, com no máximo 5 kg.	PROPRIA	kg	2.500	R$ 7,3500	R$ 18.375,0000
18	CEBOLINHA - HORTALIÇA VERDE ESCURA IN NATURA, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. OS MAÇOS NÃO PODERÃO APRESENTAR FOLHAS MURCHAS E AMARELADAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, TAMANHO UNIFORME E TIPICO DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APRENCIA. APRESENTAR AROMA E COR PROPRIADA ESPECIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES, INSETOS, SUJIDADES E LARVAS; NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRE DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSIVEL DE TERRA ADERENTE; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; MAÇOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACOS PLASTICOS PROPRIOS PARA ALIMENTOS; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITARIAS EM VIGOR.	PRÓPRIA	MAÇO	300	R$ 4,4700	R$ 1.341,0000
19	Cenoura Variedade Nantes; Extra, Com Comprimento Unitario Menor Que 160mm; Casca C/ Coloracao Alaranjada Escura, Textura Lisa; Formato Cilindrico e Coracao Pouco Evidente; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Dano Por Praga, Murcho, Ferimento; Ombro Verde Ou Roxo, Lenhoso, Deformacao Grave Ou Quebrado; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	PRÓPRIA	KG	3.000	R$ 5,9700	R$ 17.910,0000
20	CHUCHU VERDE CLARO; ESTRA A (PESO UNITARIO ENTRE 250 E 450G); O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, MURCHO, PASSADO; DEFORMACAO GRAVE, FERIMENTO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	PROPRIA	KG	800	R$ 5,9700	R$ 4.776,0000
26	LIMÃO TAITI - PRODUTO INTREGO - SEM MANCHAS, PICADAS DE INSETOS OU SINAIS DE APRODRECIMENTOS, ESTAREM EM PONTO DE MATURAÇÃO PROPRIO PARA O CONSUMO.	PROPRIA	KG	300	R$ 4,7800	R$ 1.434,0000
27	Maçã FUJI - TAMANHO GRANDE - 1ª QUALIDADE o produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixas de 18 quilos.	PROPRIA	kg	5.000	R$ 10,3000	R$ 51.500,0000
28	Mamão Formosa; Tipo 10 a 16, Com Peso Unitario Variando de 0,75 a 1,35 Kg; Com Coloracao Da Casca Amarelo-alaranjada e Da Polpa, Alaranjada; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Defeitos Como Podridao, Ferimento, Imaturo Ou Com Defeito de Polpa; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submultipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	PROPRIA	kg	2.000	R$ 7,4200	R$ 14.840,0000
29	MANGA – IN NATURA DE OTIMA QUALIDADE COM SABOR , AROMA E COR CARACTERISTAS DO ESPECIME. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM MANCHAS E DEFEITOS NA CASCA, PODRIDÃO, AMASSADO, DANO POR TEMPERATURA. SER FRESCO; TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO; APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, LARVAS, BOLORES; NÃO ESTAR DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA; NÃO CONSTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFICIE DA CASCA; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO, ESTAR LIVRE DE SUJEIRA EXTERNA COMO TERRA ADERENTE, INSETO E BOLORES; ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITARIAS EM VIGOR.	PRÓPRIA	KG	5.000	R$ 3,7900	R$ 18.950,0000
36	REPOLHO BRANCO, UNIDADES INTEGRAS, SEM ÁREAS MACHUCADAS OU COM FUNGOS, TAMANHO MÉDIO. UNIDADE DE ENTREGA: kg	PRÓPRIA	KG	2.000	R$ 6,5300	R$ 13.060,0000
37	RUCULA FRESCA – TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, NÃO APRESNTAR SINAIS DE DESCOLORAÇÃO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES PROPRIOS PARA ALIMENTOS. OBEDECER AO CODIGO SANITARTIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITARIAS EM VIGOR.	PRÓPRIA	MAÇO	200	R$ 6,3600	R$ 1.272,0000
38	SALSINHA – FRESCA OS MAÇOS NÃO PODERÃO APRESENTAR FOLHAS MURCHAS E AMARELADAS. DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS COM FOLHAS VERDES INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, TAMANHO UNIFORME E TIPICO DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARIENCIA. ESTAR LIVRES DE ENFERMIDADES INSETOS, SUJIDADES E LARVAS. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE A SUA APARENCIA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. ESTAR LIVRE DE FOLHAS EXTERNAS SUBSTANCIA TERROSA. ESTAR LIVRE DE RESIDUOS DE FERTIZANTES; ACONDICIONADA EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES PROPRIOS PARA ALIMENTOS. OBEDECER AO CODIGO SANITARIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÃO SANTARIAS EM VIGOR.	PRÓPRIA	MAÇO	300	R$ 3,3000	R$ 990,0000
39	Tomate Longa Vida (achatado) 3a/2a; Com Diametro Equatorial Maior Que 70mm; Com Grau de Maturacao para Salada; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Passado, Virose, Dano Por Praga, Ferimento, Queimado de Sol Grave, Imaturo; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro)rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	PRÓPRIA	kg	3.000	R$ 8,0200	R$ 24.060,0000
40	Vagem Extra Aa (comprimento Menor Que 12cm); Casca C/ Coloracao Verde Clara; C/ Perfil Semi-arqueado e Ausencia de Fio; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Ferimento, Murcho, Podridao e Passado; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;	PRÓPRIA	kg	400	R$ 17,3300	R$ 6.932,0000

VALOR TOTAL HOMOLOGADO E ADJUDICADO: R$ 390.138,00 (trezentos e noventa mil , cento e trinta e oito)

COLORADO, 13 de agosto de 2024.

MARCOS JOSE CONSALTER DE MELLO
PREFEITO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAÍ
CNPJ Nº 76.282.649/0001-04
Praça Santa Cruz, nº 249 – fone (44)3243-1157
São Jorge do Ivaí – PR – E-mail: licitacao@pmsjivai.pr.gov.br

Extrato de Contrato

CONTRATO Nº 155/2024
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 116/2024
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 68/2024
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAI/PR.
CONTRATADO: J. BORDINI & CIA LTDA, CNPJ: 01.373.609/0001-79
Objeto: Contratação de empresa especializada para elaboração de projeto estrutural em concreto armado convencional de uma base para reservatório de água metálico com capacidade de 200 m³, que será instalado no Município de São Jorge do Ivaí/Pr. Conforme orçamentos em anexo.
Valores: R$ 5.000,00 (cinco mil reais).
Dotação Orçamentaria:
13.001.26.122.0003.2.022 – Manutenção Secretaria de Obras, Trânsito e Urbanismo.
3.3.90.39.00.00.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
Vigência: 90 dias, contatos a partir da publicação do extrato de contrato.
Foro: Comarca de Mandaguaçu – Estado do Paraná.
Data: 06 de setembro 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAÍ
CNPJ Nº 76.282.649/0001-04
Praça Santa Cruz, nº 249 – fone (44)3243-1157
São Jorge do Ivaí – PR – E-mail: pmsjival.pr.gov.br

DECRETO Nº 186/2024

SÚMULA: Designa **LUCIENE DE LIMA PETENUCI SARTORI** para exercer a função de Fiscal de Contrato para execução do "Programa de Incentivo à Área da Música, por meio de Fanfarras, Bandas Marciais e Orquestras do Paraná", de acordo com Temo de Cooperação nº 01/2024.

O Prefeito Municipal de São Jorge do Ivaí, Estado do Paraná, **AGNALDO CARVALHO GUIMARÃES**, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA

Art. 1º - Fica designada **LUCIENE DE LIMA PETENUCI SARTORI**, servidora pública, portadora do CPF 054.192.169-06, CI RG 9.365.313-0 SESP/PR, para exercer a função de Fiscal de Contrato para execução do "Programa de Incentivo à Área da Música, por meio de Fanfarras, Bandas Marciais e Orquestras do Paraná", de acordo com Temo de Cooperação nº 01/2024, celebrado entre o Município e o Estado do Paraná, através da Secretaria de Estado da Cultura - SEEC.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço Municipal Dr. Raul Martins, 06 de setembro de 2024.

AGNALDO CARVALHO GUIMARAES:60454091915 Assinado de forma digital por AGNALDO CARVALHO GUIMARAES:60454091915

AGNALDO CARVALHO GUIMARÃES
Prefeito

SÃO JORGE DO IVAÍ
PREFEITURA DA CIDADE

Aviso de Republicação de Licitação

O Município de São Jorge do Ivaí, torna público, o seguinte processo de contratação:

I. DADOS GERAIS DO PROCESSO		
☑	**Nº PROCESSO**	109/2024
☑	**MODALIDADE**	Pregão
☑	**Nº PROCEDIMENTO**	30/2024
☑	**OBJETO**	Prestação de serviços de acesso à internet com fornecimento de equipamentos em regime de comodato.
☑	**VALOR**	R$ 131.346,48
☑	**FONTE DE RECURSO**	*03.001.04.122.0003.2.005 – Serviços da Administração Geral* *3.3.90.39.00.00.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.*
☑	**CARACTERISTICA**	Tradicional (Contrato)
☑	**CRITÉRIO DE JULGAMENTO**	Menor preço
☑	**ADJUDICAÇÃO**	por ITEM
☑	**METODO DE REALIZAÇÃO**	Presencial
☑	**MODO DE DISPUTA**	aberto
II. DATAS E LOCAIS RELATIVAS AO CERTAME		
☑	**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS**	Até às 08h 45m do dia 20/09/2024.
☑	**ABERTURA**	às 09h 00m do dia 20/09/2024.
☑	**LOCAL DE ABERTURA**	Sala de reuniões do Paço municipal, situado na Praça Santa Cruz, nº 249
III. SOBRE AS DISPOSIÇÕES DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006		
certame destinado à ampla participação, assegurado o critério de desempate para ME e EPP		
IV. ENDEREÇOS E TELEFONE OFICIAL		
☑	**EMAIL**	licitacao@pmsjivai.pr.gov.br
☑	**TELEFONE**	(44)3243-1157
ACESSO À INTEGRA DO EDITAL		
A integra do edital poderá ser obtida nos seguintes locais:		
	PORTAL DE TRANSPARÊNCIA	http://www.ingadigital.com.br/transparencia/?id_cliente=136
	PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS - PNCP (INTEIRO TEOR)	https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1
	LOCAL PARA SOLICITAR CÓPIA DO EDITAL	Paço municipal, situado na Praca Santa Cruz, nº 249

São Jorge do Ivaí, Paraná, 06 de setembro de 2024.

Ivanira Regina Pastrelli Guim
Servidora Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAÍ
CNPJ Nº 76.282.649/0001-04
Praça Santa Cruz, nº 249 – fone (44)3243-1157
São Jorge do Ivaí – PR – E-mail: licitacao@pmsjivai.pr.gov.br

TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Despacho do Prefeito Municipal de São Jorge do Ivaí – Estado do Paraná;

Processo Administrativo nº 116/2024, Dispensa de Licitação nº 68/2024 nos termos do art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/21, cujo objeto é a Contratação de empresa especializada para elaboração de projeto estrutural em concreto armado convencional de uma base para reservatório de água metálico com capacidade de 200 m³, que será instalado no Município de São Jorge do Ivaí/Pr. Conforme orçamentos em anexo, em favor da empresa:

J. BORDINI & CIA LTDA, Inscrita sob CNPJ nº 01.373.609/0001-79; localizada na Avenida Carneiro Leão, nº 294, sala 803, Bairro zona armazem, CEP: 87.014-010, Município de Maringá/Pr.

Valor proposto: R$ 5.000,00 (cinco mil reais).

São Jorge do Ivaí, Paraná, 06 de setembro de 2024.

Agnaldo Carvalho Guimarães
Prefeito Municipal

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL SÃO JORGE DO IVAI
Praça Santa Cruz, 249 - Centro - São Jorge do Ivaí
CEP: 87190-000 CNPJ: 76.282.649/0001-04 Telefone. (44) 3243-1157
E-mail: licitacao@pmsjivai.pr.gov.br Site:

Página: 1 / 1

PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 29/2024

Processo Adm.: 107/2024
Data do Processo: 20/08/2024

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 14.133/2021, Art. 28, I e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

a) **Nr. Processo:** 107/2024
b) **Nr. Licitação:** 29/2024 - PR
c) **Modalidade:** Pregão presencial
d) **Data de Homologação:** 05/09/2024
e) **Objeto da Licitação:** *Serviços complementares de saúde na especialidade de assistência em enfermagem, na forma de plantões para atendimento de urgência e emergência.*

Participante: A R NOVELLO E CIA LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Serviços complementares de saúde na especialidade de assistência em enfermagem, na forma de plantões para atendimento de urgência e emergência - Serviços complementares de saúde na especialidade de assistência em enfermagem, na forma de plantões para atendimento de urgência e emergência Marca:	534,000	PLT	495,00	264.330,00

Total do Participante: 264.330,00

Total Geral: 264.330,00

São Jorge do Ivaí, 05 de Setembro de 2024

Assinatura do Responsável

SÃO JORGE DO IVAÍ
PREFEITURA DA CIDADE

PORTARIA Nº 188/2024

O Sr. AGNALDO CARVALHO GUIMARÃES, Prefeito do Município de São Jorge do Ivaí, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, que lhes são conferidas por Lei

RESOLVE

Conceder, ao funcionário abaixo relacionado, 05 (cinco) dias de FÉRIAS REGULAMENTARES, de conformidade ao art. 106, da Lei Municipal nº 38/90.

FUNCIONÁRIO	CARGO	PERÍODO AQUISITIVO	PERÍODO DE FÉRIAS
Luciano Cezar Bonato	Engenheiro Civil	10/12/2022 a 09/10/2023	09/09/2024 a 13/09/2024

Registre-se e publique-se.

Paço Municipal Dr. Raul Martins, em 06 de setembro de 2024.

AGNALDO CARVALHO GUIMARÃES
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAÍ
CNPJ Nº 76.282.649/0001-04
Praça Santa Cruz, nº 249 – fone (44)3243-1157
São Jorge do Ivaí – PR – E-mail: licitacao@pmsjivai.pr.gov.br

Extrato de Contrato

CONTRATO Nº 153/2024
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 86/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2024
CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAI/PR.
CONTRATADO: INFORSEG – COMERCIO E SERVICOS DE INFORMATICA, CNPJ: 08.174.249/0001-25
Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento e prestação de serviço de sistema de vídeo monitoramento, incluindo instalação de câmeras, software e sala de monitoramento, para atender as demandas do Município de São Jorge do Ivaí/Pr, conforme quantidades e especificações constantes no Termo de Referência.
Valores: R$ 368.984,00 (trezentos e sessenta e oito mil, novecentos e oitenta e quatro reais).
Dotação Orçamentaria:
05.006.06.126.0038.1.047 – Instalar Câmeras de Monitoramento.
4.4.90.52.00.00.00.00 – Equipamento e Material Permanente.
Vigência: 12 (doze) meses, contatos a partir da assinatura do contrato.
Foro: Comarca de Mandaguaçu – Estado do Paraná.
Data: 05 de setembro de 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAÍ
CNPJ Nº 76.282.649/0001-04
Praça Santa Cruz, nº 249 – fone (44)3243-1157
São Jorge do Ivaí – PR – E-mail: licitacao@pmsjivai.pr.gov.br

EXTRATO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 91/2022

Licitação: Inexigibilidade nº 08/2022

Processo Licitatório nº 72/2022

Contratante: MUNICÍPIO DE SÃO JORGE DO IVAÍ

Contratado: BANCO BRADESCO S.A

Objeto: 2º Termo Aditivo de prazo ao contrato nº 91/2022, para a prestação de serviços Arrecadação de Tributos Municipal e outras receitas.

Fundamentação Legal: Artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93.

Vigência: 09/08/2024 à 09/08/2025.

Data: 26 de julho de 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAÍ
CNPJ Nº 76.282.649/0001-04
Praça Santa Cruz, nº 249 – fone (44)3243-1157
São Jorge do Ivaí – PR e-mail: licitacao@pmsjivai.pr.gov.br

TERMO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Despacho do Prefeito Municipal de São Jorge do Ivaí – Estado do Paraná

Processo nº 114/2024, Dispensa de licitação nº 67/2024 nos termos do art. 75, inciso VIII da Lei nº 14.133, para a Contratação de empresa para fornecimento de materiais e mão de obra para substituição de tubulações de ferro fundido para aço inox do Reservatório da Mina, e tubulação em PEAD para ligação de novo Poço perfurado, que veicula o Termo de referência, em favor da empresa:

CN INSTALAÇÕES E MONTAGENS INDUSTRIAIS LTDA, inscrita sob CNPJ nº 01.615.52/0001-77, localizado na Rua Nelson Rabelo de Almeida, nº 115, na cidade de Lobato, Estado do Paraná.

Valor proposto de R$ 102.378,99 (Cento e dois mil, trezentos e setenta e oito reais e noventa e nove centavos).

São Jorge do Ivaí/Pr, 29 de agosto de 2024.

AGNALDO CARVALHO GUIMARÃES
Prefeito Municipal

SÃO JORGE DO IVAÍ
PREFEITURA DA CIDADE

EXTRATO DE 1º ADITAMENTO DE CONTRATO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 198/2023

PREGÃO ELETRONICO Nº 77/2023 CONTRATO Nº 148/2024

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE DO IVAÍCONTRATADO:

CIRURGICA ITAMBÉ LTDA

CLAUSULA PRIMEIRA – DO ADITIVO: O presente aditivo refere-se ao Contrato nº 148/2024, cujo objeto é AQUISICAO DE MEDICAMENTOS, DESTINADOS A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO JORGE DO IVAÍ/PR, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO EDITAL E A EMPRESA CIRURGICA ITAMBÉ LTDA, referente ao Processo de Pregão Eletrônico nº 77/2023.

	Empresa contratada: CIRURGICA ITAMBE- CNPJ/MF sob nº 26.847.096/0001-11			
item	Descrição: AQUISICAO DE MEDICAMENTOS, DESTINADOS A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO JORGE DO IVAÍ/PR, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO EDITAL	QUANTIDADE CONTRATADA	QUANTIDADE ADITIVADA (25%)	Valor total aditivado
3	(BR0269978) COMPRESSA CIRÚRGICA DE GAZE ESTÉRIL. DEVEM SER CONFECCIONADAS EM FIOS 100% ALGODÃO EM TECIDO TIPO TELA, COM	10.000	2500	197,50
24	(BR0439799) AGULHA DESCARTAVEL 40X12 - UNIDADE	470	117	5,85
59	(BR0442385) BOBINA PAPEL GRAU CIRÚRGICO - ROLO 10 CM X 100 M. CONSTITUÍDO POR UM FILME TERMOPLÁSTICO LAMINADO COM BASE DUPLA DE POLIURETANO COM GRAMATURA	05	1	9,80
66	(BR0270620) BROMETO DE N-BUTILESCOPOLAMINA 10MG + DIPIRONA 250MG COMPRIMIDOS	100	25	1,25
86	(BR0450891) CEFTRIAXONA SÓDICA, 1 G, PÓ P/ SOLUÇÃO INJETÁVEL+LIDOCAÍNA	150	37	74,00
120	(BR0363484) COLETOR MATERIAL PERFURO CORTANTE 7 L	90	22	52,80
121	(BR0363483) COLETOR MATERIAL PERFURO CORTANTE13 L	20	5	10,00
122	(BR0414819) COMADRE PLASTICA	10	2	24,00
129	(BR0337468) DESLORATADINA 0,5MG/ML	06	1	7,45
134	(BR0268243) DEXAMETASONA 0,5MG/5ML	20	5	22,00
168	(BR0285688) EZETIMIBA + SINVASTATINA 10/20MG	240	60	25,20
177	(BR0380597) FRALDA GERIATRICA EG COM FORMATO ANATOMICO, FORRO ULTRA MACIO, ANTIALÉRGICA, CAMADA DE GEL COM ALTA ABSORÇÃO, FITAS ADESIVAS MULTIAJUSTÁVEIS - Apresentação - UNIDADE	48868	12217	12827,85
178	(BR0360501) FRALDA GERIATRICA G COM FORMATO ANATOMICO, FORRO ULTRA MACIO, ANTIALÉRGICA, CAMADA DE GEL COM ALTA ABSORÇÃO, FITAS ADESIVAS MULTIAJUSTÁVEIS - Apresentação - UNIDADE	41104	10276	11509,12
179	(BR0358131) FRALDA GERIATRICA M COM FORMATO ANATOMICO, 1.000,000 FORRO ULTRA MACIO, ANTIALÉRGICA, CAMADA DE GEL COM ALTA ABSORÇÃO, FITAS ADESIVAS MULTIAJUSTÁVEIS - Apresentação - UNIDADE	30272	7568	7946,40
237	(BR0437882) MICROPORE 5x10M	202	50	75,00
238	(BR0437883) MICROPORE. MEDIDAS: 2,5 CM X 4,5 CM. FITA HIPOALÉRGICA MICROPOROSA CONFECCIONADA EM TECIDO A BASE DE RAYON COM MICROPOROS COBERTA COM MASSA ADESIVA A BASE DE POLIACRILATO HIPOALERGÊNICO. IDEAL PARA FIXAÇÃO DE CURATIVOS EM PESSOAS DE PELE SENSÍVEL OU COM HIPERSENSIBILIDADE A ADESIVOS À BASE DE BORRACHA. É UM PRODUTO INDICADO PARA FIXAÇÃO DE CURATIVOS, SONDAS, DRENOS, CATETERES, DISPOSITIVOS PARA INFUSÃO VENOSA EM PACIENTES COM A PELE SENSÍVEL (NEONATOLOGIA, PEDIATRIA, GERITRIA, CIRURGIA PLÁSTICA, OFTALMOLOGIA), OU EM PACIENTES COM HISTÓRIA DE HIPERSENSIBILIDADE A ADESIVOS A BASE DE BORRACHA OU COM GRANDE QUANTIDADE DE PÊLOS COM ALTA	50	12	18,00
305	(BR0294887) SALBUTAMOL 100MCG AEROSOL	74	18	211,14
404	(BR0321787) ESPAÇADOR INFANTIL , FRACIONA A DOSE DA MEDICAÇÃO, MAXIMIZA A DILUIÇÃO E AUMENTA A ABSORÇÃO DO MEDICAMENTO AEROSSOL NOS PULMÕES, POSSUI ENCAIXE UNIVERSAL PARA TODOS OS FORMATOS DE AEROSSÓIS DOSIFICADORES (BOMBINHAS).	26	6	13,92

VALOR ADITADO: valor global do contrato que era de R$ 132.216,80 (Cento e trinta e dois mil, duzentos e dezesseis reais e oitenta centavos) passa para R$ 165.248,08 (Cento e sessenta e cinco mil, duzentos e quarenta e oito reais e oito centavos), a diferença é de R$ 33.031,28 (Trinta e três mil, tinta e um reais e vinte e oito centavos) corresponde a um acréscimo quantitativo de 25,0% do valor total do contrato.

DOTAÇÃO:

06.001.10.301.0057.204	3.3.90.30.00.00.00.00
06.001.10.301.0057.204	3.3.90.32.00.00.00.00

Fundamentação Legal: Artigo 65, §1º, da Lei 8.666/93.

**FORO: