Diário Oficial dos Municípios do Sudoeste do Paraná

Sexta-Feira, 26 de Janeiro de 2024 | Ano XIII – Edição Nº 3034 | Página 1 / 258

Sumário

Acesse as páginas correspondentes ao seu município com apenas um clique!

PREFEIT....

HUNER COMERCIO E SERVICOS LTDA:13934031000161

Assinado de forma digital por HUNER COMERCIO E SERVICOS LTDA:13934031000161
Dados: 2024.01.25 18:28:12 -03'00'

Municípios

Prefeitura Municipal de Ampére 02
CÂMARA Municipal de Ampére 04
Prefeitura Municipal de Barracão 08
Prefeitura Municipal de Coronel Domingos Soares 10
Prefeitura Municipal de Cruzeiro do Iguaçu 14
Prefeitura Municipal de Mangueirinha 16
Prefeitura Municipal de Nova Esperança do Sudoeste 208
Prefeitura Municipal de Palmas 255
Prefeitura Municipal de Pranchita 256
Prefeitura Municipal de São João 257

Associações

ARSS-PR 258

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

PREFEITURA MUNICIPAL DE AMPÉRE

PORTARIA Nº 040/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, RESOLVE
Art. 1º–CONCEDER 30(trinta) dias de férias, conforme prevê o artigo 121 da Lei nº 1807/2018, aos servidores abaixo relacionados.

MAT.	SERVIDOR	PERÍODO AQUISITIVO			PERÍODO A USUFRUIR
2073	Fabio Weisshaar Bertochi	01/08/2022	a	31/07/2023	01/01/2024 a 20/01/2024
1710	Sidinei Jose Dutkievicz	06/04/2021	a	05/04/2022	30/01/2024 a 18/02/2024
2257	Edriane Matielo Smaniotto	03/02/2022	a	02/02/2023	03/01/2024 a 22/01/2024

Art. 2º–CONVERTER 10 dias de férias em abono pecuniário aos servidores acima mencionados, conforme prevê o artigo 121, parágrafo 5º da Lei nº 1807/2018.
Art. 3º–Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação com efeitos a partir de 01 de janeiro de 2024.
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE, 23 de janeiro de 2024.
DISNEI LUQUINI - PREFEITO
Registre-se e Publique-se:
Douglas Diems Morockoski Potrich - SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

Cod425131

PORTARIA Nº 041/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, RESOLVE
Art. 1º–CONCEDER 30(trinta) dias de férias, conforme prevê o artigo 121, § 1º da Lei nº 1807/2018, ao servidor abaixo relacionado.

Mat.	Servidor	Período aquisitivo			Período a usufruir
2315	LEONIR JOSE CORA	07/02/2023	a	06/02/2024	24/01/2024 a 22/02/2024

Art. 2º–CONCEDER 15(quinze) dias de férias, conforme prevê o artigo 121, § 2º da Lei Municipal nº 1940/2021, aos servidores abaixo nominados:

Mat.	Servidor	Período aquisitivo			Período a usufruir
2289	CHRISTIANE RAQUEL DELANI MARTINI	10/01/2023	a	09/01/2024	26/01/2024 a 09/02/2024
1636	MAICON PEDRO PINTO MARTINI	01/07/2022	a	28/09/2023	26/01/2024 a 09/02/2024

Art. 3º–Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação com efeitos a partir de 01 de janeiro de 2024.
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE, 23 de janeiro de 2024.
DISNEI LUQUINI - PREFEITO
Registre-se e Publique-se:
Douglas Diems Morockoski Potrich - SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

Cod425132

PORTARIA Nº 042/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe conferidas pelo Art. 67, Inciso I, da Lei Orgânica Municipal,
RESOLVE
NOMEAR os funcionários desta municipalidade, o Senhor Samuel J. Solano da Silva, Evandro Carlos Dal Vesco, Felipe Graff, Sidinei Roque Cichocki, Junior Bedin para, sobre a presidência do primeiro, comporem a Comissão Especial para proceder à avaliação das Solicitações de isenção de IPTU referente ao exercício 2024, na Cidade de Ampére, Estado do Paraná.
A comissão deverá apresentar Laudo de Avaliação ao Chefe do Poder Executivo Municipal até as 10hs:00min do dia 15 de março de 2024.
Esta atividade é gratuita e será considerado serviço relevante prestado ao Município.
Esta portaria entra em vigor da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE-PR, 25 de janeiro de 2024.

DISNEI LUQUINI
PREFEITO MUNICIPAL

DOUGLAS DIEMS MOROCKOSKI POTRICH
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

Cod425149

AVISO LICITAÇÃO

EDITAL DISPENSA Nº 03/2024
PROCESSO Nº 10/2024
O MUNICÍPIO DE AMPÉRE, Estado do Paraná, TORNA PÚBLICO que realizará às 09h00 horas do dia 31 de Janeiro de 2024, licitação na modalidade DISPENSA DE LICITAÇÃO tipo MENOR PREÇO POR ITEM do seguinte objeto: Contratação de empresa para o fornecimento de locação de sistema para o gerenciamento de competições esportivas que tem a finalidade de controlar de forma automatizada competições com equipes e atletas nas modalidades individuais e coletivas gerando vários tipos de relatórios para organização de competições. Cópia completa do edital estará disponível no link licitação na página do Município: http://www.ampere.pr.gov.br .Informações adicionais, dúvidas e pedidos de esclarecimentos deverão ser dirigidos à Comissão de Licitações, no endereço abaixo mencionado Telefone (46) 3547-1122, e-mail licitacao@ampere.pr.gov.br.
Ampére-PR, 25 de Janeiro de 2024.
DISNEI LUQUINI - PREFEITO MUNICIPAL

AVISO LICITAÇÃO

EDITAL DISPENSA Nº 04/2024
PROCESSO Nº 11/2024
O MUNICÍPIO DE AMPÉRE, Estado do Paraná, TORNA PÚBLICO que realizará às 10h00 horas do dia 31 de Janeiro de 2024, licitação na modalidade DISPENSA DE LICITAÇÃO tipo MENOR PREÇO POR ITEM do seguinte objeto: Contratação de empresa para compra e mão de obra de funilaria e ferragens para conserto do suporte cobertura anfiteatro, suporte moldura p/espelho, espelho, suporte corrimão e suporte teto, para o departamento de cultura do município. Cópia completa do edital estará disponível no link licitação na página do Município: http://www.ampere.pr.gov.br .Informações adicionais, dúvidas e pedidos de esclarecimentos deverão ser dirigidos à Comissão de Licitações, no endereço abaixo mencionado Telefone (46) 3547-1122, e-mail licitacao@ampere.pr.gov.br.
Ampére-PR, 25 de Janeiro de 2024.
DISNEI LUQUINI - PREFEITO MUNICIPAL

Cod425155

EDITAL Nº 006/2024

CONVOCAÇÃO
Prefeito Municipal de Ampére, Estado do Paraná, em exercício no uso de suas atribuições legais,
RESOLVE
CONVOCAR a candidata classificada no Processo Seletivo Simplificado–PSS conforme Edital nº 01/2023 e homologado através do Edital nº 04/2023, para comparecer na Divisão de Recursos Humanos no período de 26 a 30 de janeiro de 2024, a fim de se habilitar em respectiva nomeação.
PROFESSOR - IZOLAINE HEINZEN
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE, 25 de janeiro de 2024.
DISNEI LUQUINI - PREFEITO
Registre-se e Publique-se:
Douglas Diems Morockoski Potrich - SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

Cod425154

EXTRATO DE DIÁRIA

Servidor: Octavio Mazzuco,
Matricula: 1693
Quantidade: 01(uma) diária.
Valor Total: 329,24 (trezentos e vinte nove reais e vinte e quatro centavos).
conforme cronograma a baixo:
Destino/Local: CURITIBA-PR
Motivo: Transporte de paciente
Data e hora de saída: 24/01/2024 às 22:00
Data e hora de retorno: 25/01/2024 às 23:00
Veiculo: RHE4C60
JAILINE BORTOLOMEDI - Secretaria de Saúde

Cod425151

DECRETO Nº 06/2024

Regulamenta o Horário de Trabalho dos Profissionais nos Centros Municipais de Educação Infantil do Município de Ampére e dá outras providências.
O Prefeito Municipal de Ampére, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidos por Lei e, considerando a necessidade regulamentar o horário de funcionamento dos Centros Municipais de Educação Infantil visando atender a demanda de alunos
DECRETA:
Art. 1º–Os Servidores Municipais ocupantes dos cargos de Professor de Educação Infantil lotados junto aos CMEI´s do Município de Ampére ficam submetidos a uma jornada de trabalho diária de 06 horas contínuas, a ser distribuída conforme orientação e necessidade da Secretaria Municipal de Educação.
Art.2º – Considerando a redução da jornada de trabalho, as horas destinadas ao planejamento deverão ser exercidas em horário diverso da jornada de 06 horas de trabalho prevista no artigo anterior.
Art.3º – Permanece inalterada a jornada de trabalho dos demais Servidores lotados junto aos CMEI´s.
Art.4º – A jornada de trabalho prevista no presente Decreto poderá ser revista a qualquer tempo pela Administração Municipal, por critério de interesse público e conveniência.
Art.5º–Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário, em especial do Decreto Municipal 57/2023.
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE AMPÉRE-PR, 24 de janeiro de 2024.

DISNEI LUQUINI
PREFEITO MUNICIPAL

DOUGLAS DIEMS MOROCKOSKI POTRICH
SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

Cod425152

Contrato nº 16/2024

Dispensa nº 44/2023
Contratante: O MUNICÍPIO DE AMPÉRE/PR, Pessoa Jurídica de Direito Interno, inscrita no CNPJ n° 77.817.054/0001-79.
Contratada: CLAUDELIR TOMAZINI, Pessoa Jurídica inscrita no CNPJ/MF sob o nº 15.349.054/0001-34.
Valor: R$ 16.880,00 (Dezesseis Mil, Oitocentos e Oitenta Reais)
Vigência: Início: 19/01/2024 Término: 19/07/2024
Licitação: Dispensa nº 44/2023
DISNEI LUQUINI - Prefeito
Ampére-Paraná.

Cod425148

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 02/2024

PROCESSO Nº 05/2024
ATO DE DECLARAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE LICITAÇÃO
Declaro como dispensável a licitação, com fundamento no artigo 74 da Lei federal nº 14.133/21 e Parecer jurídico constante no processo, a contratação das empresas MITRA DIOCESANA DE PALMAS, inscrita no CNPJ sob nº 75.661.264/0026-43, com sede na Rua Guaíra, 990, Centro, no município de Ampére, no estado do Paraná, o valor de R$ 59.850,00 (Cinquenta e Nove Mil, Oitocentos e Cinquenta Reais), referente a Inexigibilidade de Licitação que tem por objeto Locação de sala comercial e espaço para realização de eventos e sala para incentivo industrial, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores e o Decreto Municipal nº 018/2022 , nº 60/2023 e nº 070/2023, em conformidade com os documentos que instruem o Processo.
Face ao disposto no Artigo 75 da Lei federal nº 14.133/21, submeto o ato à autoridade superior para ratificação e devida publicidade.
Ampére (Pr), 25 de Janeiro de 2024.

_____
JORGE ANTONIO DA SILVA
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO

RATIFICAÇÃO DO ATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Ratifico o ato acima, de autoria de JORGE ANTONIO DA SILVA, PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, tudo de conformidade com os documentos que instruem o respectivo processo, uma vez que o mesmo se encontra devidamente instruído. Publique-se.
Ampére (Pr), 25 de Janeiro de 2024.

_____
DISNEI LUQUINI - PREFEITO MUNICIPAL

EXTRATO DE TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Prefeito DISNEI LUQUINI no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente sob a Lei nº 10.520/02 e em face aos princípios ordenados através da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela comissão de licitações e ou pelo(a) pregoeiro(a) e sua equipe de apoio, resolve:
1. HOMOLOGAR e ADJUDICAR a presente licitação nestes termos:
a) Licitação nº: PR79/2023
b) Modalidade: Pregão
c) Data de homologação: 25/01/2024
d) Objeto da licitação: Contratação de Empresa para prestação de serviços para realização de consultas e procedimentos cirúrgicos para cães e gatos, banho e tosa para cães adultos e filhotes e para Felinos adultos e filhotes.
e) Fornecedores e itens declarados vencedores (cfe. cotação):

FORNECEDOR	LOTES	VALOR R$
CLINICA VETERINARIA AMPERE LTDA (35.622.610/0001-01)	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14	324.600,00

Ampére-PR, 25/01/2024.
DISNEI LUQUINI–Prefeito Municipal

Cod425150

Contrato nº 18/2024

INEXIGIBILIDADE nº 02/2024
Contratante: O MUNICÍPIO DE AMPÉRE/PR, Pessoa Jurídica de Direito Interno, inscrita no CNPJ n° 77.817.054/0001-79.
Contratada: MITRA DIOCESANA DE PALMAS, Pessoa Jurídica inscrita no CNPJ/MF sob o nº 75.661.264/0026-43.
Valor: R$ 59.850,00 (Cinquenta e Nove Mil, Oitocentos e Cinquenta Reais)
Vigência: Início: 26/01/2024 Término: 26/01/2025
Objeto: Locação de sala comercial e espaço para realização de eventos e sala para incentivo industrial, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores e o Decreto Municipal nº 018/2022 , nº 60/2023 e nº 070/2023.
Licitação: Inexigibilidade nº 02/2024
DISNEI LUQUINI - Prefeito
Ampére-Paraná.

Cod425153

CÂMARA MUNICIPAL DE AMPÉRE

Câmara Municipal de Ampére

PODER LEGISLATIVO

CÂMARA DE VEREADORES DO PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL

RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL

DESPESA COM PESSOAL

ORÇAMENTOS FISCAIS E DA SEGURIDADE SOCIAL

Período de referência: Janeiro/2023 a Dezembro/2023

RGF - ANEXO 1 (LRF, art. 55, inciso I, alínea "a") **R$ 1,00**

DESPESA COM PESSOAL	DESPESAS EXECUTADAS (Últimos 12 Meses)						
	LIQUIDADAS						
	jan/2023	fev/2023	mar/2023	abr/2023	mai/2023	jun/2023	jul/2023
DESPESA BRUTA COM PESSOAL (I)	89.601,86	91.416,86	97.136,63	97.146,97	101.967,17	96.785,99	96.785,99
Pessoal Ativo	89.601,86	91.416,86	97.136,63	97.146,97	101.967,17	96.785,99	96.785,99
Vencimentos, Vantagens e Outras Despesas Variáveis	73.957,32	75.457,32	80.176,98	80.187,32	84.765,62	80.187,31	80.187,31
Obrigações Patronais	15.644,54	15.959,54	16.959,65	16.959,65	17.201,55	16.598,68	16.598,68
Pessoal Inativo e Pensionistas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aposentadorias, Reserva e Reformas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pensões	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas de Pessoal decorrentes de Contratos de Terceirização ou de contratação de forma indireta (§ 1º do art.18 da LRF)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Despesa com Pessoal Não Executada Orçamentariamente	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DESPESAS NÃO COMPUTADAS (§ 1º do art. 19 da LRF) (II)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Indenizações por Demissão e Incentivos à Demissão Voluntária e Deduções Constitucionais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Decorrentes de Decisão Judicial de período anterior ao de apuração	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Despesas de Exercícios Anteriores de período anterior ao de apuração	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inativos e Pensionistas com Recursos Vinculados	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DESPESA LÍQUIDA COM PESSOAL (III) = (I-II)	**89.601,86**	**91.416,86**	**97.136,63**	**97.146,97**	**101.967,17**	**96.785,99**	**96.785,99**

DESPESA COM PESSOAL	DESPESAS EXECUTADAS (Últimos 12 Meses)						
	LIQUIDADAS						INSCRITOS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS[1] (b)
	ago/2023	set/2023	out/2023	nov/2023	dez/2023	TOTAL (Últimos 12 meses) (a)	
DESPESA BRUTA COM PESSOAL (I)	96.785,99	96.785,99	97.621,83	96.785,99	136.450,53	1.195.271,80	0,00
Pessoal Ativo	96.785,99	96.785,99	97.621,83	96.785,99	136.450,53	1.195.271,80	0,00
Vencimentos, Vantagens e Outras Despesas Variáveis	80.187,31	80.187,31	80.878,09	80.187,31	114.558,97	990.918,17	0,00
Obrigações Patronais	16.598,68	16.598,68	16.743,74	16.598,68	21.891,56	204.353,63	0,00
Pessoal Inativo e Pensionistas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Aposentadorias, Reserva e Reformas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pensões	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas de Pessoal decorrentes de Contratos de Terceirização ou de contratação de forma indireta (§ 1º do art.18 da LRF)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Despesa com Pessoal Não Executada Orçamentariamente	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DESPESAS NÃO COMPUTADAS (§ 1º do art. 19 da LRF) (II)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Indenizações por Demissão e Incentivos à Demissão Voluntária e Deduções Constitucionais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Decorrentes de Decisão Judicial de período anterior ao de apuração	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

1 / 2

Câmara Municipal de Ampére

PODER LEGISLATIVO

CÂMARA DE VEREADORES DO PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL

RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL

DESPESA COM PESSOAL

ORÇAMENTOS FISCAIS E DA SEGURIDADE SOCIAL

Período de referência: Janeiro/2023 a Dezembro/2023

Continuação

RGF - ANEXO 1 (LRF, art. 55, inciso I, alínea "a")							R$ 1,00
Despesas de Exercícios Anteriores de período anterior ao de apuração	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inativos e Pensionistas com Recursos Vinculados	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DESPESA LÍQUIDA COM PESSOAL (III) = (I-II)	**96.785,99**	**96.785,99**	**97.621,83**	**96.785,99**	**136.450,53**	**1.195.271,80**	**0,00**

APURAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO LIMITE LEGAL	VALOR	% SOBRE A RCL AJUSTADA
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA - RCL (IV)	**91.371.463,99**	---
(-) Transferências Obrigatórias da União relativas às emendas Individuais (art. 166-A, § 1º, da CF) (V)	1.030.000,00	---
(-) Transferências Obrigatórias da União relativas às emendas de bancada (art. 166, § 16, da CF) e ao vencimento dos agentes comunitários de saúde e de combate às endemias (CF, art. 198, § 11) (VI)	2.787.273,00	---
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA O CÁLCULO DOS LIMITES DA DESPESA COM PESSOAL (VII) = (IV - V - VI)	**87.554.190,99**	---
DESPESA TOTAL COM PESSOAL - DTP (VIII) = (III a + III b)	**1.195.271,80**	**1,37**
LIMITE MÁXIMO (IX) (incisos I, II e III, art . 20 da LRF)	**5.253.251,46**	**6,00**
LIMITE PRUDENCIAL (X) = (0,95 x VIII) (parágrafo único do art . 22 da LRF)	**4.990.588,89**	**5,70**
LIMITE DE ALERTA (XI) = (0,90 x VIII) (inciso II do §1º do art . 59 da LRF)	**4.727.926,31**	**5,40**

FONTE: Sistema e-Pública (1808-7989-760). Unidade Responsável: . Data da emissão: 25/01/2024 e hora de emissão: 09:20.

Nota: 1. Nos demonstrativos elaborados no primeiro e no segundo quadrimestre de cada exercício, os valores de restos a pagar não processados inscritos em 31 de dezembro do exercício anterior continuarão a ser informados nesse campo. Esses valores não sofrem alteração pelo seu processamento, e somente no caso de cancelamento podem ser excluídos.

Luiz Carlos Cardoso de Siqueira
Presidente

Elizabeth Cristine De Toni Riselo
Contadora

Edson Gonçalves Chortaszko
Controlador Interno

2 / 2

Cod425134

Câmara Municipal de Ampére

PODER LEGISLATIVO

RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL

DEMONSTRATIVO DA DISPONIBILIDADE DE CAIXA E DOS RESTOS A PAGAR

ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Período de referência: Janeiro a Dezembro 2023

RGF - ANEXO 5 (LRF, art. 55, inciso III, alínea "a")

R$ 1,00

IDENTIFICAÇÃO DOS RECURSOS	DISPONIBILIDADE DE CAIXA BRUTA	OBRIGAÇÕES FINANCEIRAS				DISPONIBILIDADE DE CAIXA LÍQUIDA (ANTES DA INSCRIÇÃO EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS)[1]	RESTOS A PAGAR EMPENHADOS E NÃO LIQUIDADOS DO EXERCÍCIO	EMPENHOS NÃO LIQUIDADOS CANCELADOS (NÃO INSCRITOS POR INSUFICIÊNCIA FINANCEIRA)	DISPONIBILIDADE DE CAIXA LÍQUIDA (APÓS A INSCRIÇÃO EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS DO EXERCÍCIO)
		Restos a Pagar Liquidados e Não Pagos		Restos a Pagar Empenhados e Não Liquidados de Exercícios Anteriores	Demais Obrigações Financeiras				
		De Exercícios Anteriores	Do Exercício						
	(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)=(a-(b+c+d+e))	(g)		(h) = (f - g)
TOTAL DOS RECURSOS NÃO VINCULADOS (I)	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
TOTAL DOS RECURSOS VINCULADOS (II)	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Recursos Vinculados a Previdência Social	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recursos Vinculados a Fundos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recursos de Operações de Crédito	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recursos de Alienação de Bens/Ativos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recursos Extraorçamentários Vinculados a Precatórios	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recursos Extraorçamentários Vinculados a Depósitos Judiciais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Outros Recursos Extraorçamentários	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Outros Recursos Vinculados	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL (III) = (I + II)	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**

FONTE: Sistema e-Pública (2125-8001-126). Unidade Responsável: . Data da emissão: 25/01/2024 e hora de emissão: 09:27.

Nota: [1]Essa coluna poderá apresentar valor negativo, indicando, nesse caso, insuficiência de caixa após o registro das obrigações financeiras.

Luiz Carlos Cardoso de Siqueira
Presidente

Elizabeth Cristine De Toni Riselo
Contadora

Edson Gonçalves Chortaszko
Controlador Interno

Cod425135

Câmara Municipal de Ampére

PODER LEGISLATIVO

RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL

DEMONSTRATIVO SIMPLIFICADO DO RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL

ORÇAMENTOS FISCAIS E DA SEGURIDADE SOCIAL

Período de referência: Janeiro a Dezembro 2023/Semestre Julho-Dezembro

LRF, art. 48 - ANEXO 06

R$ 1,00

RECEITA CORRENTE LÍQUIDA	VALOR ATÉ O SEMESTRE
Receita Corrente Líquida	91.371.463,99
Receita Corrente Líquida Ajustada para Cálculo dos Limites de Endividamento	90.341.463,99
Receita Corrente Líquida Ajustada para Cálculo dos Limites da Despesa com Pessoal	87.554.190,99

DESPESA COM PESSOAL	VALOR	% SOBRE A RCL AJUSTADA
Despesa Total com Pessoal - DTP	1.195.271,80	1,37
Limite Máximo (Incisos I, II e III, art. 20 da LRF)	5.253.251,46	6,00
Limite Prudencial (Parag. Único, art. 22 da LRF)	4.990.588,89	5,70
Limite de Alerta (Incisos II do §1º do art. 59 da LRF)	4.727.926,31	5,40

RESTOS A PAGAR	RESTOS A PAGAR EMPENHADOS E NÃO LIQUIDADOS DO EXERCÍCIO	DISPONIBILIDADE DE CAIXA LÍQUIDA (APÓS A INSCRIÇÃO EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS DO EXERCÍCIO)
Valor Total	0,00	0,00

FONTE: Sistema e-Pública (1654-2259-410). Unidade Responsável: . Data da emissão: 25/01/2024 e hora de emissão: 09:22.

Luiz Carlos Cardoso de Siqueira
Presidente

Elizabeth Cristine De Toni Riselo
Contadora

Edson Gonçalves Chortaszko
Controlador Interno

Cod425136

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRACÃO

MANDADO DE CITAÇÃO

A Comissão Processante designada pela Portaria nº 65/2022, de 31 de dezembro de 2022, por seu Presidente, em observância à garantia constitucional de ampla defesa e contraditório e ao disposto no do artigo nº 175 §1º, Lei Municipal nº 1.011, de fevereiro de 1993, INTIMA Vossa Senhoria, servidor GILMAR BARBOSA, cargo de agente comunitário de saúde inscrito com a matrícula nº 1028, a apresentar defesa dos autos do processo administrativo disciplinar instaurado com o número da portaria 91/2023, no prazo de 10 dias a contar dessa publicação.

Barracão - PR, 25 de janeiro de 2024.

SIDINEI MAROSTICA DE SOUZA
Presidente da Comissão

Cod425137

PREGÃO PRESENCIAL: Nº 124/2023.

CONTRATO: Nº 09/2024
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BARRACÃO/PR.
CONTRATADA: EVERTON TOME BAUMGARDT ME
OBJETO: Contratação de Empresa para Execução de Serviços de Mão de Obra Especializada em serviços de montagem e readequação de ambientes, destinados à manutenção e reparos nos diversos setores da Administração Publica do Município de Barracão/PR..
VALOR: R$. 39.000,00 (trinta e nove mil).
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Cod425158

TOMADA DE PREÇO: Nº 05/2023.

PROCESSO: N° 157/2023
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BARRACÃO/PR.
CONTRATO: 10/2024
CONTRATADA: ECKERT TECNOLOGIA E ASSESSORIA LTDA
OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de recursos de tecnologia da informação, visando à promoção e divulgação de leilão público por meio de plataforma de transação via web, para venda de bens do Município de Barracão PR.
VALOR: De ate 51.552,00 (cinquenta e um mil quinhentos e cinquenta e dois reais)
VIGÊNCIA: 12 (doze) meses.

Cod425160

COMUNICAÇÃO INTERNA

AUTORIZAÇÃO DE PAGAMENTO DE DIÁRIAS | **Nº** 04

LEI Nº 2.129/2017 DE 25/08/2017

PARA FINS DE PAGAMENTO DE DIÁRIAS, AUTORIZAMOS O DEPARTAMENTO DE FINANÇAS-DIVISÃO DE CONTABILIDADE A EFETUAR O PAGAMENTO DA(S) DIÁRIA(S), CONFORME DESCRIÇÃO ABAIXO:

FUNCIONÁRIO:	**MARCOS QUEIROZ DA SILVA**	**MATR.**	**2449**
CARGO:	**MOTORISTA**	DEPTO SAÚDE	

VINCULO:	**EFETIVO**	**(X)**	**SERVIDOR COMISSIONADO ( )**		**(x)**	**PLACA BEX8F79**
AGENTE POLITICO		**( )**	**MEMBROS DE CONSELHOS ( )**		**( )**	**ONIX**
45 OUTROS COLABORADORES		**( )**	**DIÁRIAS EXTERIOR ( )**		**( )**	**SPIN**
OUTROS TIPOS DE TRANSPORTES :			**AVIÃO ( )**	**X OUTROS**	**(X)**	**GOL**

MOTIVO DA VIAGEM

DATA E HORA VIAGEM				DESTINO:			TOTAL
INICIO	HS	TERMINO	HS	CURITIBA	UF	OBJETIVO DA VIAGEM	DIÁRIAS
23/01/2024	18:00	25/01/2024	01:10		PR		2

TCE-PR - EVENTOS E TREINAMENTOS	( )	**TCE-PR - OUTROS OBJETIVOS**	( )
EVENTOS NÃO LIGADOS AO TCE-PR	( )	**CURSOS NÃO LIGADOS AO TCE-PR**	( )
TRANSPORTE DE PACIENTES	(X)	**OUTROS NÃO LIGADOS AO TCE-PR**	( )

NOME(S) PACIENTE(S)

BUSCAR A PACIENTE NADIR KRAUS DORNELES	TEREZINHA LUCIA DORNELES

OBSERVAÇÕES:

O FUNCIONÁRIO DEVERÁ COMPROVAR SUA PARTICIPAÇÃO NO(s) EVENTO(s) DESCRITOS MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE CERTIFICADO, DECLARAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO OU OUTROS DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A PARTICIPAÇÃO

Barracão PR, 26 DE JANEIRO DE 2024.

Assinatura Funcionário

Chefe Departamento

Dieyson Matielo Buganga
Secretário de saúde
Barracão - PR

Cod425125

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL DOMINGOS SOARES

RESOLUÇÃO Nº 01/2024

Dispõe sobre o Plano de Reprogramação dos Recursos Ordinários e Extraordinários do SUAS para o ano de 2024.
O Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Nº 788/2017 e a Lei 878/2019, considerando a reunião ordinária realizada no dia 25 de janeiro de 2024, RESOLVE:
Art.1º Aprovar o Plano de Reprogramação dos Recursos Ordinários e Extraordinários do SUAS para o ano de 2024.
Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Coronel Domingos Soares, 25 de janeiro de 2024.
SEBASTIÃO OSNI BRASIL
Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social

Cod425116

RESOLUÇÃO Nº 02/2024

Dispõe sobre o Plano de Ação para Co-financiamento do Governo Federal Sistema Único da Assistência Social ano 2024.
O Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Nº 788/2017 e a Lei 878/2019, considerando a reunião ordinária realizada no dia 25 de janeiro de 2024, RESOLVE:
Art.1º Aprovar o Plano de Ação para Co-financiamento do Governo Federal Sistema Único da Assistência Social ano 2024.
Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Coronel Domingos Soares, 25 de janeiro de 2024.
SEBASTIÃO OSNI BRASIL
Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social

Cod425117

RESOLUÇÃO Nº 03/2024

Dispõe sobre os demonstrativos de serviços/programas e gestão referente ao ano de 2022.
O Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Nº 788/2017 e a Lei 878/2019, considerando a reunião ordinária realizada no dia 25 de janeiro de 2024, RESOLVE:
Art.1º Aprovar os demonstrativos abaixo descritos, bem como relatório de diferenças de saldos, referente ao ano de 2022;
DEMONSTRATIVO DA GESTÃO SUAS DO GOVERNO FEDERAL SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL;
DEMONSTRATIVO PARA CO-FINANCIAMENTO DO GOVERNO FEDERAL SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL;
DEMONSTRATIVO SERVIÇOS / PROGRAMAS DO GOVERNO FEDERAL SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL;
RELATÓRIO DE DIFERENÇAS DE SALDOS E PROBLEMAS IDENTIFICADOS NO DEMONSTRATIVO SERVIÇOS / PROGRAMAS DO GOVERNO FEDERAL SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL E NO DEMONSTRATIVO DA GESTÃO SUAS DO GOVERNO FEDERAL SISTEMA ÚNICO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL / 2022.
Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Coronel Domingos Soares, 25 de janeiro de 2024.
SEBASTIÃO OSNI BRASIL - Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social

Cod425118

RESOLUÇÃO Nº 04/2024

Dispõe sobre o calendário de reuniões ordinárias para o ano de 2024.
O Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Nº 788/2017 e a Lei 878/2019, considerando a reunião ordinária realizada no dia 25 de janeiro de 2024, RESOLVE:
Art. 1º Aprovar o calendário de reuniões ordinárias para o ano de 2024;
*25/01/2024;
*02/02/2024;
*01/03/2024;
*05/04/2024;
*03/05/2024;
*07/06/2024;
*05/07/2024;
*02/08/2024;
*06/09/2024;
*04/10/2024;
*01/11/2024;
*06/12/2024.
Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.
Coronel Domingos Soares, 25 de janeiro de 2024.
SEBASTIÃO OSNI BRASIL
Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social

Cod425119

ADJUDICAÇÃO

Pregão 55/2023
1. Ficam adjudicados os objetos da licitação conforme abaixo listado, no respectivo valor do lote/item, conforme descrito em ata do dia 19/01/2024, para o(s) proponente(s) abaixo:
- Contratação de empresa especializada em locação de impressoras e multifuncionais laser, monocromáticas, laser coloridas, e escâneres, incluindo a assistência técnica preventiva e corretiva, com fornecimento de peças e suprimentos, exceto papel, para os Departamentos da Municipalidade.
Vencedor(es):

COPY PRINTER MULTIFUNCIONAIS LTDA							
Lote	Item	Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Preço	Preço total
1	1	Páginas coloridas excedentes	PRÓPRIA	UN	5.000,00	0,10	500,00
1	2	Páginas monocromáticas excedentes	PRÓPRIA	UN	200.000,00	0,02	4.000,00
1	3	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	4	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	5	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00

1	6	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	7	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	8	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	9	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	10	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	11	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	12	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de cópia, impressão (preto e branco), digitalização, fax, velocidade 40 PPM em A4, tempo de primeira página menor que 7 segundos, resolução 1.200 x 1.200 dpi, linguagem de impressão PCL5e/ PCL6/PostScript, tamanho de papeis aceitos de no mínimo A5/A4/Carta e oficio para impressões e digitalizações, duplex automático na impressão cópia e digitalização, painel em português, processador 600MHz, memória 256 Mb, Interace Ethernet 10/100/1000e USB 2.0 capacidade de saída 150 folhas, compatível com o sistemas operacionais Windows, Mac, Linux/Unix, Digitalização para e-mail/FTP/SMB, formato de arquivos digitalizados no padrões PDF/TIFF/ JPEG, gerenciamento de cotas para impressão e fotocopias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	CANON	MES	12,00	200,00	2.400,00
1	13	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de Impressão/ Cópia/Digitalização/Fax; Multifuncional monocromática; Tamanho de papéis aceitos de no mínimo A5, A4 Carta e Ofício para cópias, impressões e digitalizações; Tamanho de papel aceito no vidro de exposição até ofício 2; Duplex automático na impressão cópia e digitalização; Digitalização duplex (frente e verso) em passagem única; Painel touchscreen em português; Processador: 800 MHz; Memória: 1GB; Interface Ethernet 10/100/1000 e USB 2.0; Capacidade de entrada: 500 folhas; Capacidade de saída: 250 folhas; Velocidade: 40 PPM em A4; Tempo de primeira página: Menor que 7 segundos; Resolução: 1.200 x 1.200 dpi; Linguagens de impressão: PCL5e/PCL6/ PostScript3; Compatível com os sistemas operacionais: Windows, Mac, Linux/Unix; Digitalização para E-mail/FTP/SMB/USB; Tipo de arquivo a ser digitalizado: TIFF, JPG, PDF e PDF pesquisável processado; diretamente através do multifuncional (OCR); nativo. Com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	SAMSUNG	MES	12,00	219,00	2.628,00

1	14	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de Impressão/ Cópia/Digitalização/Fax; Multifuncional monocromática; Tamanho de papéis aceitos de no mínimo A5, A4 Carta e Ofício para cópias, impressões e digitalizações; Tamanho de papel aceito no vidro de exposição até ofício 2; Duplex automático na impressão cópia e digitalização; Digitalização duplex (frente e verso) em passagem única; Painel touchscreen em português; Processador: 800 MHz; Memória: 1GB; Interface Ethernet 10/100/1000 e USB 2.0; Capacidade de entrada: 500 folhas; Capacidade de saída: 250 folhas; Velocidade: 40 PPM em A4; Tempo de primeira página: Menor que 7 segundos; Resolução: 1.200 x 1.200 dpi; Linguagens de impressão: PCL5e/PCL6/ PostScript3; Compatível com os sistemas operacionais: Windows, Mac, Linux/Unix; Digitalização para E-mail/FTP/SMB/USB; Tipo de arquivo a ser digitalizado: TIFF, JPG, PDF e PDF pesquisável processado; diretamente através do multifuncional (OCR); nativo. Com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	SAMSUNG	MES	12,00	219,00	2.628,00
1	15	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de Impressão/ Cópia/Digitalização/Fax; Multifuncional monocromática; Tamanho de papéis aceitos de no mínimo A5, A4 Carta e Ofício para cópias, impressões e digitalizações; Tamanho de papel aceito no vidro de exposição até ofício 2; Duplex automático na impressão cópia e digitalização; Digitalização duplex (frente e verso) em passagem única; Painel touchscreen em português; Processador: 800 MHz; Memória: 1GB; Interface Ethernet 10/100/1000 e USB 2.0; Capacidade de entrada: 500 folhas; Capacidade de saída: 250 folhas; Velocidade: 40 PPM em A4; Tempo de primeira página: Menor que 7 segundos; Resolução: 1.200 x 1.200 dpi; Linguagens de impressão: PCL5e/PCL6/ PostScript3; Compatível com os sistemas operacionais: Windows, Mac, Linux/Unix; Digitalização para E-mail/FTP/SMB/USB; Tipo de arquivo a ser digitalizado: TIFF, JPG, PDF e PDF pesquisável processado; diretamente através do multifuncional (OCR); nativo. Com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	SAMSUNG	MES	12,00	219,00	2.628,00
1	16	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de Impressão/ Cópia/Digitalização/Fax; Multifuncional monocromática; Tamanho de papéis aceitos de no mínimo A5, A4 Carta e Ofício para cópias, impressões e digitalizações; Tamanho de papel aceito no vidro de exposição até ofício 2; Duplex automático na impressão cópia e digitalização; Digitalização duplex (frente e verso) em passagem única; Painel touchscreen em português; Processador: 800 MHz; Memória: 1GB; Interface Ethernet 10/100/1000 e USB 2.0; Capacidade de entrada: 500 folhas; Capacidade de saída: 250 folhas; Velocidade: 40 PPM em A4; Tempo de primeira página: Menor que 7 segundos; Resolução: 1.200 x 1.200 dpi; Linguagens de impressão: PCL5e/PCL6/ PostScript3; Compatível com os sistemas operacionais: Windows, Mac, Linux/Unix; Digitalização para E-mail/FTP/SMB/USB; Tipo de arquivo a ser digitalizado: TIFF, JPG, PDF e PDF pesquisável processado; diretamente através do multifuncional (OCR); nativo. Com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	SAMSUNG	MES	12,00	219,00	2.628,00
1	17	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de Impressão/ Cópia/Digitalização/Fax; Multifuncional monocromática; Tamanho de papéis aceitos de no mínimo A5, A4 Carta e Ofício para cópias, impressões e digitalizações; Tamanho de papel aceito no vidro de exposição até ofício 2; Duplex automático na impressão cópia e digitalização; Digitalização duplex (frente e verso) em passagem única; Painel touchscreen em português; Processador: 800 MHz; Memória: 1GB; Interface Ethernet 10/100/1000 e USB 2.0; Capacidade de entrada: 500 folhas; Capacidade de saída: 250 folhas; Velocidade: 40 PPM em A4; Tempo de primeira página: Menor que 7 segundos; Resolução: 1.200 x 1.200 dpi; Linguagens de impressão: PCL5e/PCL6/ PostScript3; Compatível com os sistemas operacionais: Windows, Mac, Linux/Unix; Digitalização para E-mail/FTP/SMB/USB; Tipo de arquivo a ser digitalizado: TIFF, JPG, PDF e PDF pesquisável processado; diretamente através do multifuncional (OCR); nativo. Com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	SAMSUNG	MES	12,00	219,00	2.628,00
1	18	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de Impressão/ Cópia/Digitalização/Fax; Multifuncional monocromática; Tamanho de papéis aceitos de no mínimo A5, A4 Carta e Ofício para cópias, impressões e digitalizações; Tamanho de papel aceito no vidro de exposição até ofício 2; Duplex automático na impressão cópia e digitalização; Digitalização duplex (frente e verso) em passagem única; Painel touchscreen em português; Processador: 800 MHz; Memória: 1GB; Interface Ethernet 10/100/1000 e USB 2.0; Capacidade de entrada: 500 folhas; Capacidade de saída: 250 folhas; Velocidade: 40 PPM em A4; Tempo de primeira página: Menor que 7 segundos; Resolução: 1.200 x 1.200 dpi; Linguagens de impressão: PCL5e/PCL6/ PostScript3; Compatível com os sistemas operacionais: Windows, Mac, Linux/Unix; Digitalização para E-mail/FTP/SMB/USB; Tipo de arquivo a ser digitalizado: TIFF, JPG, PDF e PDF pesquisável processado; diretamente através do multifuncional (OCR); nativo. Com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	SAMSUNG	MES	12,00	219,00	2.628,00
1	19	Prestação de serviço de locação de equipamento a laser monocromático, novo ou seminovo, com funções de Impressão/ Cópia/Digitalização/Fax; Multifuncional monocromática; Tamanho de papéis aceitos de no mínimo A5, A4 Carta e Ofício para cópias, impressões e digitalizações; Tamanho de papel aceito no vidro de exposição até ofício 2; Duplex automático na impressão cópia e digitalização; Digitalização duplex (frente e verso) em passagem única; Painel touchscreen em português; Processador: 800 MHz; Memória: 1GB; Interface Ethernet 10/100/1000 e USB 2.0; Capacidade de entrada: 500 folhas; Capacidade de saída: 250 folhas; Velocidade: 40 PPM em A4; Tempo de primeira página: Menor que 7 segundos; Resolução: 1.200 x 1.200 dpi; Linguagens de impressão: PCL5e/PCL6/ PostScript3; Compatível com os sistemas operacionais: Windows, Mac, Linux/Unix; Digitalização para E-mail/FTP/SMB/USB; Tipo de arquivo a ser digitalizado: TIFF, JPG, PDF e PDF pesquisável processado; diretamente através do multifuncional (OCR); nativo. Com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 1.500 páginas.	SAMSUNG	MES	12,00	219,00	2.628,00

1	20	Prestação de serviço de locação de equipamento, multifuncional a laser colorido, novo ou seminovo, formato até A4 até A3 com funções de Impressora, copiadora e scanner (colorida), velocidade de cópia/impressão de 25 ppm, velocidade de digitalização de 40 ipm, destino de digitalização para E-mail/ FTP/SMB/USB/ WSD/PC, painel operacional touch screen, memória de 1GB, HD 60 GB, protocolos de Rede TCP/IP, IPV4, IPV6, IPX/SPX Apple Talk, resolução para fotocopias de 600x600 dpi, resolução para impressão de 1.200X1.200 dpi, função duplex integrada para fotocopias e impressão, mínimo três bandejas de alimentação de papel, bandeja multifuncional mínimo 100 folhas, redução e ampliação de 25% até 400% formato de papéis suportados de B4, A4, A5, B5, Legal, Carta até A3, vidro de exposição suporta formato A3, digitalização duplex dos documentos, impressão bloqueada (segura), códigos de usuários com autenticação básica, gerenciamento de cotas para impressão e fotocópias com códigos de usuário, para funcionamento em rede de forma autônoma, com fornecimento de suprimentos e assistência técnica inclusos, exceto papel. Considerando uma franquia mensal de 500 páginas.	RICOH	MES	12,00	550,00	6.600,00
TOTAL							53.496,00

2. Pelo presente ficam intimados os participantes da licitação supramencionada, da decisão ora estabelecida, seguindo o presente processo, em transito direto, à Chefe do Executivo Municipal para apreciação e consequente homologação, se esta assim entender conveniente.
Centro Administrativo Adão Reis, em 25/01/2024.
FERNANDA ROBERTA DA ROSA
088.427.099-80
Pregoeiro

Cod425144

HOMOLOGAÇÃO

Pregão 55/2023
1. Ficam homologados os atos da Sra. Pregoeira pertinente ao processo de licitação supra numerado, que tem por objeto, conforme demais características editalícias o seguinte:
- Contratação de empresa especializada em locação de impressoras e multifuncionais laser, monocromáticas, laser coloridas, e escâneres, incluindo a assistência técnica preventiva e corretiva, com fornecimento de peças e suprimentos, exceto papel, para os Departamentos da Municipalidade.
2. Pelo presente ficam intimados os interessados na licitação supramencionada, da decisão ora estabelecida, decorrendo a partir de agora os demais prazos editalicios para finalização do certame.
Centro Administrativo Adão Reis, em vinte e cinco dias de janeiro de 2024.

_____
JANDIR BANDIERA - Prefeito

Cod425145

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO DO IGUAÇU

CONTRATO Nº 26/2024

ESPÉCIE	CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO
PARTES:	MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DO IGUAÇU TOMADA DE PREÇOS nº 009/2023 CONSORA CONSTRUTORA–LTDA CNPJ nº 46.812.148/0001-21
OBJETO:	
VALOR TOTAL:	TOMADA DE PREÇO para execução e instalação de estrutura metálica com cobertura, pilares, estrutura e calhas, na Escola Municipal Monsenhor Eduardo Rodrigues Machado. R$ 44.787,55 (Quarenta e quatro mil, setecentos e oitenta e sete reais e cinquenta e cinco centavos)
PRAZO:	24/07/2024

Cod425122

ORDEM DE SERVIÇO Nº 002/2024

TOMADA DE PREÇOS Nº 007/2023

Empresa Contratada: **AUGUSTO MARINHAK VALUS LTDA**.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para execução de um Barracão Industrial com área de **380,57m²**, conforme planilha de execução e cronograma financeiro, sob o regime de empreitada por preço global, tipo menor preço, em consonância com os projetos, especificações técnicas e demais e peças e documentos da Tomada de Preços nº **007/2023**, fornecida pelo Contratante.

Pela presente **Ordem de Serviço**, fica a Empresa **AUGUSTO MARINHAK VALUS LTDA**, inscrita no CNPJ:16.841.572/0001-33, vencedora da Tomada de Preços nº **007/2023**, no valor global de R$ **285.389,76** (Duzentos e oitenta e cinco mil, trezentos e oitenta e nove reais e setenta e seis centavos), **autorizada** a dar início a execução de um Barracão Industrial com área de **380,57m²**, no Município de Cruzeiro do Iguaçu – Estado do Paraná, conforme Contrato nº **019/2024**, Município de Cruzeiro do Iguaçu e a Empresa **AUGUSTO MARINHAK VALUS LTDA**, representada por **AUGUSTO MARINHAK VALUS** no prazo contratual de **180** (Cento e oitenta) dias, a partir da assinatura da presente Ordem de Serviço.

Cruzeiro do Iguaçu 25 de janeiro de 2024.

LEONIR ANTÔNIO GELHEN
PREFEITO

Ciente,
Em: 25/01/24

AUGUSTO MARINHAK VALUS LTDA.
Augusto Marinhak Valus - Sócio Gerente

Cod425147

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGUEIRINHA

PSS/PMM Nº 001/2024

RESULTADO PRELIMINAR

O MUNICÍPIO DE MANGUEIRINHA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob nº 77.774.867/0001-29, com sede administrativa na Praça Francisco Assis Reis, 1060, CEP 85.540-000, Mangueirinha, Estado do Paraná, vem através da presidente do Processo Seletivo Simplificado PSS/PMM nº 001/2024, informar, resultado preliminar das inscrições.

Nutricionista		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Thayná Roberta Manelli Santos	31/03/1994	34
Eduarda Lehr	31/08/1998	10
Lidiane Lieseski	11/08/2000	10

Psicopedagogo		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Não houve candidatos inscritos		

Psicólogo		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Kauana Soares de Andrade	22/07/1992	84
Emily Cristina Valandro	27/08/1995	21
Layane Cristina Welter Anastácio	01/08/1998	19
Emanuela Camargo	20/03/1998	10

Professor de Ensino Fundamental		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Andreia Aparecida De Oliveira Dos Santos	26/04/1982	94
Elizandra Bertoldo De Oliveira Da Silveira	29/08/1992	94
Idolene De Oliveira	26/05/1984	90
Roselia Antunes De Jesus	15/08/1979	87
Marileide Dos Santos Ribeiro	18/02/1966	84
Rosemeri Aparecida De Barros	01/08/1968	84
Izilda Custódio Do Amaral Barros	13/09/1969	84
Jussara Freitas De Andrade Salvalaio	07/05/1976	84
Marcia Tondo Laumann	10/05/1977	84
Francieli Aparecida Hermann De Almeida	21/04/1988	84
cheila Aparecia Moreira Das Chagas	20/05/1992	84
Solange De Fátima Dos Santos	17/03/1993	84
Regina Tainá Ribeiro	31/10/1995	84
Suelen Oliveira Dos Santos	10/07/1997	84
Luana Tondo Laumann	17/11/1997	84
Mirian De Camargo Somensi	28/01/1985	74
Cenilde Batista Gonçalves	18/06/1985	74
Vanessa Schwalenberg	22/06/1992	74
Beatriz Aparcida Sarturi	04/05/1993	74
Sandra Capoani Pauluk	27/04/1983	72
Lays Karolini Figueiredo Cardozo	23/06/1994	69
Aléxia Carolyne Marcondes De Siqueira	13/01/1997	69
Gliciane De Souza Kraine	04/06/1992	68
Rosemari Freitas De Andrade	26/11/1976	64
Maria Beatriz Scolari Bertoldo	17/04/1978	64
Jean Carla Correa Almeida	25/01/1979	64
Daiana Paola Da Costa	16/05/1991	64
Marcia Cristina Da Silva	27/02/1988	62
Jane Mari Do Prado Belo	05/03/1976	60
Nivia Maria Da Silva Grzyb	29/09/1977	60
Pamela Frreira De Mello	08/04/1992	60
Veronice Gonçalves De Brito	23/11/1977	50
Rosangela Abreu Silveira Neres	01/03/1983	50
Daiana Andressa Madruga Muller	05/01/1993	50
Luana Rodrigues Dos Santos	22/05/1998	50
Rosangela Gonçalves	03/01/1978	49
Cristiane Aparecida Sobrinho Rocha	09/07/1983	45
Jislaine Aparecida De Lima	19/01/1988	45
Franciele Rodrigues Zanquet	15/03/1991	44
Ivete Terezinha Becker	31/08/1965	40
Lenir Anastácio	27/12/1966	40
Lucineia Da Silva	31/03/1976	40
Macleise Guimarães	22/09/1984	40
Cristiane De Jesus Do Nascimento	14/10/1984	40
Rosilda Antunes De Jesus	15/09/1991	40
Ana Diesa Dos Santos	28/10/1993	40
Amanda Fernandes De Oliveira	19/12/1995	40
Irosangela Correia Neres	07/03/1980	34
Adriana Dos Santos Ananias	26/03/1989	34
Adriana Cendron Graminho	31/12/1992	30
Keller Talita Dendena	22/01/1997	30
Fernanda Oliveira Freitas Correia	26/05/1985	25
Iracelia De Fatima Dos Santos	23/07/1996	25
Joviana Marafon	24/01/1994	20
Valquiria Golanoswski	01/02/1968	10
Bianca Bigaski Pinheiro	19/09/1986	10
Tom Charles Alves	26/04/1987	10
Daieli Da Cruz Do Amaral	29/06/1992	10
Noemi Samanda De Souza Fliciano	10/11/1996	10
Fernanda Dos Santos Camargo	05/10/1997	10
Vanderleia Dos Santos Kruger	02/03/2000	10

Educador Infantil		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Viviane Siqueira	20/05/1994	84
Dircelia De Freitas Rodrigues Proensi	04/09/1979	78
Aline Raquel Dos Santos Scheffman	05/07/1994	67
Carla Andreia De Andrade	27/10/1975	66
Leni Debastiani	03/05/1973	59
Natalia Bastiani	24/12/1996	54
Keilla Amaral Dos Santos	10/04/2001	54
Cleia Mara Tiepo	24/04/1992	51
Ana Claudia De Souza Cruz	08/08/1992	51
Ketlyn Daianny Lopes Dos Santos	28/10/1998	51
Patricia Fedatto	30/01/1991	50
Ana Claudia Escher	16/04/1989	49
Tatiana Barnabé Gonçalves	16/05/1995	49
Rosane Ferreira Dos Santos Barossi	15/06/1982	48
Solange Hildebrandt	18/11/1982	45
Edineia Da Fonseca	14/07/1991	45
Dalvani De Souza	30/10/1994	44
Hulyany Duarte Sauner	04/02/1998	44
Natanieli Custodio Do Amaral	25/12/2002	44
Erika Regina Lopes Dos Santos	17/12/2002	42
Mariana De Oliveira De Siqueira	17/07/1994	40
Monica Charnoski Antezana	25/08/1974	37
Laudicleia Alves Matias	06/11/1983	35
Tatiane De Paula Carneiro	08/08/1987	34
Sandra Mara Da Silva	04/01/1982	31
Erineia Julia Dos Santos	16/12/1992	31
Mainara Dos Passos Anjos	20/07/1999	31
Dionatan Dos Santos Rodunisnski	03/04/2000	31
Neiriele Nogueira Barbosa	19/11/2001	31
Gessica Aparecida Correia	05/02/1995	30
Aline Ferreira Dos Santos	17/08/2001	28
Ketlin Caroline Pires Da Rosa	18/07/1996	27
Danieli Fernada Bruneto	22/10/1997	27
Laine Aparecida Weiland Oliveira	15/07/2001	27
Elizandra Rodrigues Pereira	06/12/2001	27
Rosemar Da Aparecida Romeiro	17/09/1972	25
Jessica De Lima	29/04/1993	23
Maria Juliane Ramos De Quadros	13/11/2003	23
Raquel Alves De Lima	17/05/1998	22
Shelen Aparecida Santos Figueiredo	11/10/1983	21
Fabiele Cristina Segheto	02/04/1984	21
Vanessa Kelly Birh	17/01/1996	19
Jaqueline De Oliveira	16/09/1997	18
Alexsandra Fabrin	21/05/1993	17
Francieli Reibeiro	06/11/1993	17
Carine Dendena	18/06/1994	17
Aline Otto De Souza De Freitas	11/07/1995	17
Aline Fiatkoski Sampaio	04/11/1998	17
Karoline Aparecida Rodrigues	30/07/2003	17
Leticia De Oliveira Gonçalves	23/09/2002	14
Elita Sabrina Grzyb De Souza	06/08/1996	13
Darlene Thalia Amaral Vieira	22/08/1997	13
Marilda De Aguiar	23/03/1985	10
Gessica Gomes	04/08/1994	10
Kamila Taylne Dos Santos	08/10/1996	10
Juçara Aparecida Sampaio Ribas	10/11/1959	7
Felesmina De Souza Machado	21/01/1966	7
Marina De Jesus Alves Ramos	10/11/1977	7
Amira Klein Da Silva	28/02/1978	7
Aparecida Dos Santos	03/03/1978	7
Juliana Dalcin	25/06/1978	7
Rosana Gaioski	06/08/1981	7
Elinelmaalves Pereira	08/07/1984	7
Luciane De Oliveira De Borba	24/08/1986	7
Marilza Martins Borba	16/09/1986	7

Cleodiomara Dos Santos	08/05/1987	7
Jocicleia Pedrozo Da Silva	02/11/1987	7
Elizandra Da Aparecida Rosa Dos Santos	19/03/1988	7
Sirlene Lusia Rodrigues Pereira	22/02/1989	7
Eliziane Pedrozo Dos Santos	18/11/1990	7
Silvaneide Gervazio Marcelino	15/03/1991	7
Alessandra Oliveira Rodrigues	19/12/1991	7
Simone Da Silva	15/02/1992	7
Elaine Gubert	03/03/1994	7
Taina Farias Peppe	09/03/1996	7
Andressa Da Silva Monteiro	17/03/1996	7
Viviane Machado	17/01/1997	7
Bruna Kelen Sarturi Kovari	04/03/1997	7
Raquel De Souza Batista	17/03/1997	7
Luana Gomes Moreira	18/03/1997	7
Debora Bentaqui De Ramos	13/05/1997	7
Jaqueline Tamagno Da Silva Dos Santos	16/03/1998	7
Deise Fernanda Tiepo	10/06/1998	7
Aline Batistel	24/09/1999	7
Tamiris Farias De Andrade	07/07/2000	7
Kellen Santos	08/10/2000	7
Ana Maria Padilha	02/04/2001	7
Willian Jose Sauner Dos Santos	28/09/2001	7
Fabiana Correa De Lorena	15/01/2002	7
Adrieli Andria	10/03/2002	7
Milleny Fernandes	02/05/2002	7
Kethy Larissa Vingla	22/10/2002	7
Taiynara Garcia De Camargo	20/11/2002	7
Caroline Cardoso Dos Santos Das Neves	24/06/2003	7
Angela Natieli De Quadra Venites	10/08/2003	7
Dhienifer Alana Da Fonseca Vieira	09/02/2004	7
Patricia Do Rosario De Oliveira	12/02/2004	7
Kesi Gabrieli Da Rocha	26/02/2004	7
Ketlin Maynara Rosa	06/08/2004	7
Sibeli Bueno Dos Santos	16/10/2004	7
Kessy Farias Peppe	16/02/2005	7
Miriélly Vieira Dos Santos	28/04/2005	7
Manuélly Vieira Dos Santos	28/04/2005	7
Heveli Caoane Costa	24/10/2005	7
Raiana Da Silva Raganini	30/11/2005	7
Maria Eduarda Dos Santos	12/06/2006	7
Priscila Dos Santos Do Amaral	11/07/2006	7
Larissa Da Silva	09/08/2006	7

Professor de Artes

NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Jurema Negrette de Almeida Santos	07/01/1969	79
Camila Brito	21/10/1993	59
Juliane Aparecida Pienak da Fonseca	03/07/1987	57
Jaqueline Brasil Santos	18/04/1990	49
Ana Carolina Chimanski	05/01/1993	40
Maiza Siuza Rzeznik Guilherme	10/09/1994	10

Professor de Educação Especial

NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Andreia Savi Ribeiro de Matos	18/05/1979	79
Aline Gottens Bongiovanni	15/07/1979	74
Adriana de Souza Bruno Schiavini	05/05/1970	72
Graciane de Lirio	09/09/1985	72
Luciane Fernades Muniz	01/08/1979	70
Isolda Maria Gottems Batista	07/06/1965	69
Jussara Sandini Pagnussati	02/06/1978	64
Ediarmes Antonio de Matos	07/05/1975	60
Raquel Laumann Rena	24/08/1974	59
Maristela Dalcin Diavão	05/08/1982	56
Rosemey Stringui Brasil	04/06/1973	52
Valdinéia Savi Ribeiro	23/12/1981	49
Marileu Lautério Poploski	05/08/1989	47
Sandra Antunes Wolf Dallo	22/05/1996	47
Erli Anastacio	27/10/1972	40
Marcia Pilonetto	13/03/1977	40
Evane Bernadete do Amaral	31/03/1979	40
Graciele de Lirio	03/04/1984	36
Araci Ribeiro do Nascimento Machado	21/04/1967	25
Helena janete Trauttmann	16/06/1967	25
Jociele de Fatima Soares do Amaral	02/02/1986	25
Daniele Negrette Almeida Dorini	30/03/1987	25
Aline Silva Duarte	12/11/1995	25

Professor de Educação Física

NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Jaqueline Fernandes	22/11/1984	94
Willian Fernandes de Aguiar	19/01/1992	94
Debora Cris Sarturi	21/06/1993	84
Karen Demin	09/03/1992	74
Dayane dos Santos Ricardo	06/03/1983	69
Daniele Maria Fernandes	26/05/1983	69
Zenilda Maria dos Santos	06/02/1970	35

Servente de Serviços Gerais (EDUCAÇÃO)

NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Elisiane Weiss	23/03/1982	41
Terezinha Alves De Almeida Mariano	26/09/1960	36
Maria Augusta Do Amaral	16/08/1980	31
Ana Paula Machado Feliciano	17/03/1990	31
Daiane Adriane Berger	09/05/1991	31
Marilene Aparecida De Jesus	12/09/1991	31
João Manoel Otto	20/07/1960	29
Geneci Kovari Sozio	17/06/1962	29
Terezinha Ivanete Machado	04/10/1962	29
Soeli Tomalack De Mello	22/06/1970	29
Marlene Da Conseição De Oliveira Lima	16/10/1971	29
Leonir Ferreira Dos Santos	04/07/1976	29
Simone Ferraz Do Amaral	26/11/1985	29
Solange Vanessa Dos Santos	02/02/1989	28
Leoni Da Silva	19/06/1981	27
Francieli Ferreira	27/12/1994	26
Edelvina Da Aparecida Santos	22/02/1985	24
Marileia Lara Dos Santos	15/08/1987	23
Eluana De Siqueira Araújo	04/06/2000	23
Joseane Aparecida De Oliveira Matias	03/09/1989	21
Pamela Cristina Chaves Nunes	07/11/1987	19
Dair Dos Santos	18/02/1972	17
Aline De Fatima Candido	06/03/1993	17
Ana Paula Do Amaral	15/05/1995	17
Andreia Conte Da Cruz	15/10/2000	17
Ariane Alves Ramos	02/02/1995	10
Ana Paula Amaral Da Silva	18/02/1988	8
Dorilde Pereira De Souza	31/01/1967	7
Neusa Maria Ritter Alves	05/07/1967	7
Elaine Cecconi	29/03/1984	7
Cristina Pereira De Borba	06/09/1988	7
Eolanda Rosa Dos Santos	13/08/1989	7
Jessica Micheli Schinaid	10/11/1990	7
Genessi Da Silva De Souza	11/08/1992	7
Elias De Campos	02/07/1997	7
Luana De Oliveira Da Silva	15/09/1997	7
Leilane André Borges	31/12/1999	7
Kethelyn Francisca Colasso	24/11/2000	7
Janice Da Silva	12/09/2001	7
Tainara De Andrade Da Silva	13/08/2004	7
Luana Fogaça Dos Santos	14/04/2005	7
Clarinda Schuastz	14/11/1973	5
Rosa De Fatima De Oliveira	08/11/1980	5
Rosangela Aparecida De Azevedo Rodrigues	17/12/1982	5
Jaqueline Aparecida Brasil	19/06/1987	5
Janaina Dos Santos	14/07/1988	5
Ana Cristina De Lima	25/08/1988	5
Sidiomar Neves	29/05/1989	5
Sonia Mara Sobis	11/08/1990	5
Sandra Da Conceição Souza Do Prado	08/12/1990	5
Katieli Dos Santos	01/09/1993	5
Josemara Dos Santos	06/03/1994	5
Andria Ferreira Dos Santos Honorio	04/07/1994	5
Cariane Da Silva Lima	16/04/1995	5
Tais Garcia	14/05/1996	5
Catieli De Quadros Feliciano	29/08/1997	5
Maicon Douglas De Andrade	20/04/1998	5
Elizandra Cândido	28/04/1998	5
Sandy Wellen Dos Santos Quaresma	28/03/2000	5
Flavia Gomes Nogueira	06/05/2001	5
Lauana Araujo De Siqueira	14/08/2001	5

Servente de Serviços Gerais

NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Erica Terezinha Rodrigues Nunes	20/05/1967	31
Sonia Maciel De Vargas Dos Santos	21/08/1974	31
Eraldo Antunes Marcelino	14/06/1976	31
Faustino De Oliveira	18/08/1975	29
Amauri Krone	24/07/1976	29
Issuzana De Fátima Cordeiro	22/07/1979	29
Maria De Fatima Siqueira	24/07/1980	29

Suzana De Oliveira	09/10/1992	29
Ana Karine Antunes	26/01/1993	29
Marcos Tomalaki	07/10/1993	29
Andreia Ramos Satirio	08/03/1996	29
Rosa Aparecida Da Cruz	04/06/1982	27
Diego Dos Santos	28/11/1995	26
Iran Roque Ribas	07/01/1968	24
Guinever Eduarda Duarte	21/08/2000	22
Valdecir De Souza Brasil	22/11/1976	20
Simone Schmidt	10/03/1990	17
Daiane Aparecida Dos Santos	12/08/1993	15
Eleonice Do Amaral	06/10/1994	15
Lucas Fernando De Souza Varela	07/10/1993	14
Valdevino Da Fonseca	18/05/1970	7
Lais Cristina Rosa	31/07/1988	7
Marilza Ferreira Marcondes	11/01/1993	7
Kassiane Dos Santos De Souza	22/01/1996	7
Eliton Dos Santos	06/02/2000	7
Leonardo Do Amaral Da Silva	01/03/2001	7
Jose Dilso Dos Santos	05/12/1972	5
Lourdes De Fatima Da Silva Do Amaral	18/02/1973	5
Roseli Aparecida Dos Santos	15/05/1979	5
Ademir Luiz Dos Santos	26/01/1982	5
Simone Alves De Oliveira	02/07/1985	5
Ana Claudia Alves	22/03/1988	5
Claudia Margarida Vitorio	02/11/1988	5
Sebastião Ricardo Da Cruz	03/01/1990	5
Alana Aparecida Retzlaf	21/08/1992	5
Marciano Mmorais Dos Santos	18/02/1998	5
Arilson Tomalaki	02/03/2001	5
Eduarda Barbosa Vieira	19/10/2002	5
Bruna Siqueira De Souza	23/11/2002	5
Nelson De Jesus Barbosa	05/09/1975	3

Pedreiro		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Celso Luiz Pontes	25/08/1973	24
Valdecir Fonseca dos Santos	15/11/1977	24
José da Rosa Bello	25/12/1965	23

Assistente Administrativo		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Denize Aparecida Teixeira	05/05/1974	69
Paola Aparecida De Brito Adona	01/07/1994	64
Ronize Ramos De Quadros	07/11/1999	51
Janice Aparecida Do Amaral	02/02/1991	50
Jacira De Oliveira Bacher	11/10/1995	45
Vitor Gabriel Fernandes	27/01/2004	45
Fabiane Savi De Lara	12/06/2004	45
Luana Karine Weber Campos	19/11/1993	44
Gessica Maria Da Costa	12/09/1996	41
Isabela Dorini Hayashi	25/02/2001	41
Bruna Savi Amaral	03/12/2003	41
Taciane Sabrina Lucca	29/07/1989	38
Luciane Magrinelli	30/11/1980	34
Ilaine Fatima Bergmann	13/01/1988	34
Ana Maria De Almeida Cendron	11/02/1989	34
Diego Luiz Dos Santos	30/08/1994	34
Tainara Sobolewki	14/09/1994	34
Jayne Cochinski De Andrade	23/05/2001	34
Bruno De Oliveira	06/05/2002	32
Lourdes Aparecida Da Fonseca	27/02/1971	31
Tania Dias Zanon	10/06/1983	31
Natalino Siro Fernandes	25/12/1986	31
Anatieli De Fatima Santin	09/10/1990	31
Leonardo Timoteo Moreira	06/08/2000	30
Bruna De Lima Gonçalves	26/02/1998	29
Alexandre Vinicuis Martins Brandao	07/08/2005	29
Josiane De Fatima Alberti	05/02/1994	27
Edimeri Da Rocha	16/04/1998	27
Camilly Melo Da Rocha	08/07/2002	27
Kamily Nayara Da Cruz	13/03/2003	27
Jose Augusto Da Rocha	21/06/2004	27
Andrieli Madalena Lauxen	26/09/2005	27
Ana Carolina Ramos Pelentier	18/08/2004	25
Eduardo Derkoski	24/03/2002	23
Franciesca Da Cruz Zanela	08/09/1984	22
Evelyn Sabrina Da Trindade	25/11/2005	22
Larissa Rosa Dos Santos	12/03/2005	20
Eurico De Souza Bueno	15/07/1976	17
Edylaine Jhokasta Dalla Vechia Brambilla	19/08/1988	17
Naely Vitória Barrabarra	28/06/2002	17
Maria Eduarda Schmidt	26/10/2004	17
Larissa Maria Laumann	23/04/2005	17
Ana Paula De Siqueira Araújo	07/08/2005	17
Marcos Adriano Garcia	26/04/1983	10
Maria Gabriela Pereira	22/11/2002	10
Suelen Antunes Wolf	13/09/2002	8
Evelin Vitória Sauner Dos Santos	13/04/2006	8
Monica Coelho De Andrade	29/04/1980	7
Diego Osvaldo De Jesus Sevegnani Gubert	09/09/1992	7
Pedro Henrique Da Fonseca	29/08/1996	7
Andressa De Fatima De Lima	04/08/1997	7
Davi Welinton Marcelino	30/08/1998	7
Cauani Andie Marcelino	18/08/2001	7
Pamela Hengem	12/02/2002	7
Willian Bruno Penteado Dos Santos	11/03/2002	7
Walas Dias Da Fonseca	04/03/2003	7
Letícia Grunitzki Deitos	24/06/2003	7
Flávia Fernandes Barnabé	23/10/2004	7
Moises De Andrade Neto	11/08/2005	7
Nicolly Leticia Batista Monteiro	02/10/2005	7
Kauane Otto Sampietro	25/11/2005	7

Médico Psiquiatra		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Não houve candidatos inscritos		

Médico Veteriário		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Matheus Massaru Goto Hirai	06/01/1981	104
Michel Bonatto	23/07/1983	63
Geovana Beatriz Grecci	23/05/1996	45
Thais Aparecida Machado	07/08/1997	45
Myrian Jhenifer dos Santos	15/09/1999	30
Kemily Eduarda dos Santos	03/04/2001	30
Narriman Camila Fortunato Tonial	17/06/1998	10

Cirurgião Dentista		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Pamela Maiara Fernandes de Aguiar	27/02/1999	54
Thais Neffthaly Amaral	22/09/1994	49
Maria Eduarda Antoniazzi	24/11/2000	42
Alessia Zacharczuk	08/01/2001	30
João Vitor Mattje dos Santos	31/07/2000	29
Camila Mendes	13/04/1998	22
Ana Vitória Reis Moro	12/08/2000	10

Técnico de Enfermagem		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Ivete Maria Fortes	12/01/1982	59
Regiane Alves Ribeiro	26/05/1984	59
Adriele Machado	09/12/1988	59
Ana Karine Franken	05/05/1989	59
Jenifer Nayara Delonzek	10/06/1998	59
Marcio de Oliveira	14/11/1987	49
Geni Bianchessi Santos	01/06/1972	35
Elesandra de Fátima Amaral	16/01/1982	25
Hellen Martins Guedes Ribeiro	26/12/2002	25
Camila Teodota Alves	02/12/1996	21
Marcia Salete Toniasso	19/09/1968	15
Elieti de Cassia Gonçalves	09/10/1991	15
Valdirene Sarturi	27/12/2000	15

Técnico em Higiene Bucal		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
Stephany Cardozo	16/04/2004	51
Pricila da Silva Vieira	16/09/1994	49
Angélica da Silva	30/07/1991	42
Maria Rita dos Santos	02/08/1992	41
Ana Claudia de Oliveira	28/08/1996	41
Marilene de Fatima da Silva de Souza	31/10/1979	27
Ana Eloiza Neves	04/09/2000	27
Sandra Mara Correa da Silva Santos	07/04/1986	17

Técnico em Segurança do Trabalho		
NOME	DATA NASCIMENTO	PONTUAÇÃO
José de Mattos dos Santos	13/09/1967	31
Magnus Cristiano da Silva	04/08/1983	25
Cristiane Claudete Lunkes	30/01/1978	8

DESCLASSIFICADOS		
NOME	DATA NASCIMENTO	MOTIVO
Daniela Correia Da Silva	15/10/1997	Não Atingiu Os Requisitos Mínimos Do Cargo

Roseni De Fatima Otto	29/04/1980	Não Apresentou Documentação
José Inácio Beliski	23/04/2005	Não Atingiu Os Requisitos Mínimos Do Cargo
Kassiana Angela Busatta	03/03/1982	Não Apresentou Documentação

Mangueirinha, 25 de janeiro de 2024
Maximiano Augusto Berti Cecura
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO
ANEXO IV
PREVISÃODE CRONOGRAMA DE R E A L I Z A Ç Ã O
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO N.º 01/2024

DATA		
26/01/2024	Publicação do Resultado Preliminar	Mural da Prefeitura, Internet -página oficial da Prefeitura Municipal de Mangueirinha, e Diário Oficial Eletrônico do Município.
26/01/2024 e 29/01/2024	Período para interposição de Recurso do Resultado Preliminar	Secretaria Municipal de Educação do Município de Mangueirinha, sito Rua Avelino A. Dos Santos, 108, Centro
01/02/2024	Divulgação de recursos e Resultado Final homologado	Mural da Prefeitura, Internet - página oficial da Prefeitura Municipal de Mangueirinha, e Diário Oficial Eletrônico do Município.

Sujeito a alterações.

Cod425159

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2024 – PMM

CONCEDENTE: MUNICÍPIO DE MANGUEIRINHA – PR.
TOMADORA: Associação Mangueirense de Amparo Animal–AMAA
OBJETO: Transferência Voluntária de recursos financeiros, entre a Prefeitura Municipal de Mangueirinha e a Associação Mangueirense de Amparo Animal, em regime de mútua cooperação, para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução de atividades previamente estabelecidas no plano de trabalho apresentados pela proponente.
JUSTIFICATIVA: A presente inexigibilidade de chamamento público para realização de Transferência Voluntária apresenta como justificativa o disposto no Caput do Artigo 31 da Lei 13.019/2014, “Será considerado inexigível o chamamento público na hipótese de inviabilidade de competição entre as Organizações da Sociedade Civil, em razão da natureza singular do objeto da parceria ou se as metas somente puderem ser atingidas por uma entidade especifica, especialmente quando: [...]”
VALOR: 60.000,00 R$ (sessenta mil reais)
Mangueirinha, 25 de janeiro de 2024.
PUBLIQUE-SE
Município de Mangueirinha

Cod425139

DECRETO Nº 004, DE 12 DE JANEIRO DE 2024

Regulamenta a Lei Municipal n° 2305, de 16 de dezembro de 2022, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

O Prefeito do Município de Mangueirinha, Estado do Paraná, Sr. ELÍDIO ZIMERMAN DE MORAES, no uso das atribuições legais;

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 Mangueirinha/PR, nos termos da Lei Federal n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal n° 7.889, de 23 de novembro 1989, e Lei Municipal n° 2305 de 16 de dezembro de 2022, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, serão exercidas em Todo o território do município de Mangueirinha 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 n° 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 Iácteos, 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 Iácteos 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.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão liquido 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 liquido 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 liquido 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 de:

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 n° 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.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

§ 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 mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 60. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XIV –
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e

b) o projeto aprovado

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e

qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII – disponibilizar nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XIX - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XX - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM, a rotulagem existente em estoque.

XXI – atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

CAPÍTULO XV –
DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 62. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município de Mangueirinha sob inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§2º O SIM poderá isentar de registro os produtos que estejam definidos como isentos de registro em normas federais.

Art. 63. As solicitações para aprovação do registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, de acordo com o ANEXO 3.

Art. 64. Para o registro dos produtos deverão ser atendidos aos critérios e parâmetros dos produtos e seus respectivos processos de fabricação definidos em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

Art 65. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito no ANEXO 3.

Art. 66. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto de origem animal, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art 67. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 3 (três) dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 68. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com:

I - este Decreto;

II - o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto; e

III - as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo único. Entende-se por rótulo ou rotulagem, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 69. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à (ao):

I - exposição;

II - embarque;

III - transporte; e

IV - armazenagem.

Art. 70. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 71. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 72. As ações de prevenção e combate à fraude de caráter econômico a serem executadas pelo SIM devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, conforme disposto no ANEXO 5.

Parágrafo único. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá instaurar um Regime Especial de Fiscalização (REF), seguindo o ANEXO 5.

CAPÍTULO XVI –
DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 73. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 74. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 75. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 76. Para fins deste Decreto, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, com a padronização gráfica que segue:

I - modelo 1:

a) dimensões: 2,5 cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, tetra de forma "Times New Roman", com especificação minima de tamanho da fonte n° 10, em negrito; e

d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II - modelo 2:

a) dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO - PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação minima de tamanho da fonte n° 12, em negrito; e

d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

III - modelo 3:

a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;

b) forma: elíptica;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICÍPIO - PR" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte n° 20, em negrito;

d) uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e

e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

IV - modelo 4:

a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;

b) forma: elíptica;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "APROVEITAMENTO CONDICIONAL", com letras maiúsculas e letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte n° 24, em negrito;

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e

e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 77. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, devendo estas serem embaladas e rotuladas conforme determinações deste decreto.

Art. 78. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município.

Art. 79. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar:

I - as dimensões;

II - a forma;

III - os dizeres;

IV - o tipo; e

V - a cor única a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 80. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 81. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de aço inox ou outro material higienizável, comprovadamente adequado para contato direto com alimento.

CAPÍTULO XVII – DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 82. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias.

§ 1º Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostra fiscal para análises laboratoriais.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento o envio das amostras fiscais para serem analisadas em laboratórios autorizados pelo SIM.

§ 3º Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais.

§ 4º O resultado do laudo laboratorial fiscal deverá ser encaminhado, pelo laboratório autorizado pelo SIM, ao médico veterinário fiscal do SIM, imediatamente após a liberação.

Art. 83. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 84. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória e definida pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos no ANEXO 4.

Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM, devendo seguir os procedimentos de coleta descritos no ANEXO 4.

Art. 85. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da integridade das matérias-primas e dos produtos de origem animal previstos em seu programa de autocontrole.

Parágrafo único. O programa de que trata o caput tem por base métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispõe de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XVIII – DAS INFRAÇÕES

Art. 86. As infrações ao presente Decreto serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal no 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. As infrações citadas no caput estarão previstas no ANEXO 7.

CAPÍTULO XIX – DA ORGANIZAÇÃO DO SIM

Art. 87. O SIM deverá dispor de:

I - profissional de nível superior (Médico Veterinário) e profissional de nível técnico, em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente;

II - meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações; e

III - estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita no ANEXO 1.

Art. 88. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários à execução das atribuições.

Art. 89. O SIM deverá seguir os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

CAPÍTULO XX –
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 90. As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria ou no comércio do próprio município serão submetidas à inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por órgão federal, estadual ou municipal competente, conforme o caso, devendo suas respectivas embalagens estar devidamente identificadas por:

I - rótulos;

II - carimbos; e

III - documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 91. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve facilitar a seus técnicos a realização de:

I - estágios e cursos; e

II - a participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 92. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária (ANEXO 8).

Art. 93. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 94. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis pelo SIM ou os gestores municipais, em conformidade com as leis do Ministério da Agricultura Pecuária (MAPA) e demais órgãos.

Art. 95. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias, e suplementadas se necessário.

Art. 96. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 97. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 98. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito do Município de Mangueirinha, Estado do Paraná, aos doze dias do mês de janeiro de dois mil e vinte e quatro.

ELÍDIO ZIMERMAN DE MORAES
Prefeito do Município de Mangueirinha

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 deve ser arquivado 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 devem ser efetuados 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 devem ser efetuados 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).

<u>*Procedimento exclusivo para as atividades em Abatedouros:</u>

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 especifica, excetuando os recebidos e arquivados na pasta especifica 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, n° 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: **N° 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:
N° 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:

N° 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:

N° 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:

N° 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 HIDATICO																
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:

N° 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

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON Observatório Nacional

Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

MODELO 1.6.5c – PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM FRANGOS DE CORTE

Estabelecimento:

N° Registro no SIM:

Lotes (GTA):

Hora do início do abate: **Hora do término do abate:**

GTA / LESÃO												
CONDENAÇÃO	**TOTAL**	**%**	**PARCIAL**	**%**	**TOTAL**	**%**	**PARCIAL**	**%**	**TOTAL**	**%**	**PARCIAL**	**%**
Abcesso												
Aerossaculite												
Artrite												
Aspecto repugnante												
Caquexia												
Celulite												
Colibacilose												
Contaminação												
Contusão / fratura												
Dermatose												
Escaldagem excessiva												
Evisceração retardada												
Neoplasia (tumor)												
Salpingite												
Sangria inadequada												
Septicemia												
Síndrome ascítica												
Síndrome hemorrágica												

DESTINO DAS VÍSCERAS CONDENADAS:

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON Observatório Nacional

Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

MODELO 1.6.7 – LAUDO DE CONDENAÇÕES E APROVEITAMENTO CONDICIONAL DE CARCAÇAS

Estabelecimento:
N° Registro no SIM:
Espécie:
Data:

IDENTIFICAÇÃO (GTA)	JULGAMENTO	DESTINO

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

MODELO 1.6.6 – DADOS NOSOGRÁFICOS

MÊS DE REFERÊNCIA:
Estabelecimento:
N° Registro no SIM:
Espécie:

QUANTIDADE DE ANIMAIS ABATIDOS

DATA	QUANTIDADE
	TOTAL:

QUANTIDADE DE VÍSCERAS CONDENADAS

DATA	VÍSCERAS	CAUSAS	QUANTIDADE
			TOTAL:

QUANTIDADE DE CARCAÇAS CONDENADAS

DATA	CAUSAS	CRITÉRIO DE JULGAMENTO	QUANTIDADE
			TOTAL:

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

MODELO 1.6.7 – MODELO DE OFÍCIO

Oficio, N° _____/20___

_____, __ de _____ de 20__.

Ao Senhor (a) _____, responsável pela empresa_____ situado na (endereço completo) _____ no município de _____, Estado do Paraná.

Assunto:

Prezado Senhor (a),

Por meio deste, o Serviço de Inspeção do Município de _____, vem respeitosamente perante vossa senhoria...

Atenciosamente,

_____

Fiscal SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 1.6.8 – LISTA DE PRESENÇA

Data: **Carga horária:**

Responsável:

Conteúdo / Assunto:

Material utilizado:

PARTICIPANTES:

Nome	CPF	Entidade	E-mail	Assinatura

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 n° _____, 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 n° _____, 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 n° _____, 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 n°_____, de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal n°_____, 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

( ) **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 2.6.9f – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Setor de recepção de melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro_____)			
Setor de manipulação, equipamentos (Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador)			
Setor de descristalização			
Setor de lavação dos vasilhames e utensílios			
Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
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 2.6.9g – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORIFICO DE PESCADO, UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES, BARCO FÁBRICA

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 recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem - cilindro, esteira)			
Tanque de insensibilização			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e/ou silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos			
Túnel de congelamento			
Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto resfriado			
Câmara de estocagem de produto pronto congelado			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Escritório / administração			
Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
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 2.6.9h – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS 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 recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Câmara de resfriamento matéria prima			
Câmara de congelamento matéria prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			
Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos			
Sala de quebra de ovos (climatizada)			
Sala de pasteurização			
Setor industrialização (ovos desidratados, ovos liofilizados/liofilização, esterilização)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Câmara de resfriamento produtos prontos			
Câmara de congelamento produtos prontos			
Depósito de produtos de limpeza			
Depósito de resíduos			
Escritório / administração			
Sanitários separados para cada sexo			
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

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

MODELO 2.6.11 – CERTIFICADO DE REGISTRO

CERTIFICADO

Certifica que a empresa_____, localizada em _____, n°_____, no Município _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____ é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de _____, registrado sob o n° _____, 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 n° _____

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 físico-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 estiveram em mix, a empresa deve, obrigatoriamente, descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a	**Kg ou L**	**%**

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.		
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 cientifico 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 percentagens (RIISPOA)			
Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"			
Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" / "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"			
Uso do símbolo transgênico conforme Portaria n° 2658, de 22 de dezembro de 2003;			
Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e			

visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, Art. 12)			
DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS			
Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA)			
Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.;(IN 22/2005 MAPA)			
Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto;(IN 22/2005 MAPA)			
Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31)			
Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas RDC 727/2022, ANVISA e IN 22/2005, MAPA)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa			
Não são permitidas alegações como "sem conservantes", "sem corantes artificiais", "contém corantes naturais", entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de 19/01/2016)			

ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA			
Ortografia revisada e na língua oficial do país			
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos			
Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme IN 22/2005 do MAPA e RDC 727/2022 da ANVISA			
MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA			
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente			
A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade			
O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos			
Está devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis			
Quando não possui RTIQ cumpre os itens dos artigos			

C: conforme; NC: não conforme; NA: não aplicável

Data	Assinatura e carimbo do responsável

MODELO 3.7.3 – CERTIFICADO (PARECER FAVORÁVEL À FABRICAÇÃO)

CERTIFICADO

Certifico que os produtos da empresa_____, inscrita no CNPJ sob o n° _____, localizada no município de_____, portando o registro de inspeção nº_____ foram avaliados pelo Fiscal de Inspeção _____, com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária n°_____.

A avaliação quanto à conformidade do memorial descritivo de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de *Check List* de rotulagem conforme legislação especifica vigente. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é FAVORÁVEL a fabricação dos seguintes produtos:

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO	NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO	MARCA DO PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO (PESO)	DATA DO REGISTRO	DATA DA ALTERAÇÃO	VALIDADE DO REGISTRO

Local e data

_____

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 4.
COLETAS FISCAIS

4.1 Objetivos
Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

4.2 Aplicação
Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados no SIM.

4.3 Definições
A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. A exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.

4.4 Usuários Principais
Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Responsável pelo estabelecimento e Responsável Técnico.

4.5 Procedimento

4.5.1 Coleta de amostras fiscais de alimentos
As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A critério do fiscal do SIM, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.
Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado, acompanhado pelo fiscal do SIM. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

4.5.2 Solicitação Oficial de Análise (SOA)
A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme Modelo 4.14.1. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas. O fiscal deve confeccionar SOAs separados para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento.

Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.

Materiais necessários:
- Solicitação oficial de análise (SOA) - (Modelo 4.14.1);
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha;
- Álcool;
- Lacre numerado.

4.6 Procedimento de Coleta para Análises Microbiológicas e Físico Químicas de Alimentos

A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM, sendo que sempre que possível, esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme o § 1° do art. 471 do decreto 9.013/2017. O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O produto 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, se necessário (observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório). Após esse procedimento, deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior.

A responsabilidade pelo envio é da empresa. Encaminhar para o laboratório o mais breve possível. Os custos das análises bem como o transporte são, obrigatoriamente, responsabilidade da empresa, conforme artigo nº 82 do decreto municipal.

Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que a empresa providencie o material necessário. Alguns cuidados devem ser tomados para garantir que a amostra seja transportada entre 1°C e 8°C. É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório. Para tanto, recomenda-se o uso de folha de papelão entre os pacotes de gelo-gel e a amostra, evitando o contato direto e, consequentemente, o seu congelamento.

Particularidades:
- Quanto a análise físico-química, devem ser guardadas duas amostras para contraprova do mesmo lote em caso de resultados não conformes. Estas amostras devem ser lacradas isoladamente pelo fiscal e armazenadas sob responsabilidade da empresa. Uma amostra é para a contraprova da empresa e outra do SIM. Não há contraprovas quando:

- a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova, ou seja, prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 dias contado da coleta;
- tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.
- Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

4.7 Procedimento para coleta de amostras de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos

A coleta de amostras para análise de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos, pode ser realizada de duas formas: coleta através de swabs ou coleta de cortes.

- Coleta através de swabs: será realizada por esfregadura de superfície das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, perfazendo um total de (400cm2) quatrocentos centímetros quadrados, com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente e livres de biocidas.
- Coleta através de cortes: será realizada a coleta de vários pequenos cortes das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentas gramas, os quais serão colocados em sacos plásticos estéreis.

Deve ser realizada a esfregadura e/ou a coleta de cortes nos seguintes locais:
- Para carcaça de suíno abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo pernil, barriga, lombo e região axilar;
- Para carcaça de bovino abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo alcatra, vazio, peito e pescoço.

4.8 Procedimento de coleta de amostras de leite cru refrigerado para estabelecimentos que beneficiam lácteos

Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite da propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratório físico químico completo.
Os parâmetros solicitados estão previstos no artigo 31 da Instrução normativa nº 77 de 26/1/2018, sendo que a frequência da coleta do leite cru refrigerado deve estar prevista no programa de trabalho do serviço de inspeção municipal, no mínimo uma vez por ano.

4.9 Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações; Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022, que estabelece as lista de padrões microbiológico para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa n° 76 de 26 de Novembro de 2018, e suas alterações; RDC n° 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em: http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais.

4.10 Frequência das Coletas

Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico química de cada produto registrado e da água de abastecimento, anualmente. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho do Serviço de Inspeção Municipal. O SIM poderá estipular outra frequência de coleta, desde que baseada em análise de risco.

Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve registrar a justificativa da não realização da coleta. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o "n" (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, disponível em: http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais.

4.11 Ações Fiscais Mediante Resultados Não Conformes

O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito.

O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

O SIM pode não adotar ações fiscais quando o estabelecimento for capaz de comprovar que identificou e sanou o problema que levou ao resultado em desacordo da análise oficial, mediante registros de controles auditáveis e análises microbiológicas ou físico químicas laboratoriais (de controle da empresa de acordo com o respectivo programa de autocontrole), no período de ocorrência do desvio identificado pela análise oficial. Neste caso, o Responsável Técnico deverá apresentar relatório anexando todos os documentos que comprovem o saneamento das irregularidades, para avaliação do SIM.

Quando o estabelecimento não for capaz de comprovar, que identificou e saneou o problema que levou ao resultado em desacordo da análise oficial, o SIM deve tomar as seguintes ações:

4.11.1 Para análises Microbiológicas
a) Lavrar RNC;
b) Solicitar a suspensão da produção do produto envolvido através do Auto de Suspensão;
c) Notificar, através de oficio, o recolhimento do lote do produto envolvido conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
d) Lavrar Auto de infração;
e) Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação;
f) Após a apresentação de laudo em conformidade pela empresa, o fiscal do SIM deve emitir documento de liberação da produção e retorno das atividades.

Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:
g) Para esses produtos deve seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção.

4.11.2 Para Análises Físico Químicas
a) Lavrar RNC;
b) Dependendo a causa, grau do desvio, o risco a saúde pública e gere engano ao consumidor, a critério do fiscal do SIM poderão ser adotadas as ações abaixo:
c) Solicitar a suspensão da produção do produto envolvido através do Auto de Suspensão;
d) Lavrar Auto de infração dependendo a causa e grau de desvio;
e) Dependendo a causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
f) Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção;
g) Nos casos em que não existe contraprova ou a contraprova apresente-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação;
h) Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:
i) Para esses produtos deve seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção.

4.12 Recorrência de não conformidades para resultado de analise Microbiológica e Físico Química
Após a verificação do segundo resultado insatisfatório de lotes consecutivos, do mesmo produto e para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF), conforme descrito no item 5.7 do ANEXO 5.

4.13 Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico Química de Água de abastecimento
Observação: Caso o SIM possua o mesmo entendimento que o MAPA, de que as coletas de amostras oficiais de água de abastecimento para ação de vigilância da qualidade da água são de competência dos Órgãos de Saúde Pública, no âmbito da Portaria GTM/MS n° 888, de 2021, e, por esta razão, não estão previstas no cronograma de coleta anual do SIM, deverá incluir o seguinte texto:
"Com a publicação da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, que trata da potabilidade da água, o SIM não realizará coletas de amostras oficiais de água de abastecimento dentro do cronograma de coleta anual do SIM.

Contudo, poderá, em situações excepcionais, coletar amostras para verificar a qualidade da água em estabelecimentos sob o SIM, a fim de subsidiar a fiscalização. Logo, as orientações abaixo devem ser consideradas para as situações de excepcionalidade das coletas oficiais de água.

Além disso, caberá ao SIM realizar a verificação oficial in loco do plano de amostragem do estabelecimento que se baseia na avaliação da identificação dos pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, e na mensuração direta dos parâmetros de cloro residual livre e pH em conformidade com as normativas do MAPA."
As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.
Para estas análises serão utilizados equipamentos mensuradores do cloro e pH, conforme recomendação técnica do fabricante, sendo que estes devem possuir certificado de calibração válido e os reagentes devem estar dentro do prazo de validade.

4.13.1 Material Necessário
- Solicitação oficial de análise (SOA);
- Álcool 70%;
- Gaze ou algodão hidrófilo;
- Isqueiro;
- Frascos específicos para cada tipo de análise. Observação: O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da

adição de tiossulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

4.13.2 Procedimentos de Coleta
Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 1°C a 5°C, nunca congelar as amostras.

4.13.3 Coleta da Água de Abastecimento
- Limpeza da torneira: abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.
- Desinfecção da torneira: embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambar, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.
- Coleta da Água: Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente.

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 n° 888
		* Coliformes totais	
	Físico-Química	Alumínio	
		Amônia (como NH_3)	
		* Cloro residual livre	
		Cor	
		Dureza total	
		Ferro	
		Nitrato	
		Nitrito	
		* pH	
		Sólidos dissolvidos totais	
		* Turbidez	

4.13.7Ações 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 n° 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

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

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:					17. DATA DA REMESSA:
TEMPERATURA (ºC):	( ) CONGELADO SÓLIDO	( ) CRISTAIS DE GELO	( ) RESFRIADO	( ) AMBIENTE	

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:

1ª parte: Laboratório

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			

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:

Fiscal do SIM/POA

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

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON Observatório Nacional

Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

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)**

<u>Objetivo geral</u>
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.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

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.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

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.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

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 animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. Podem ser utilizados os Modelos de planilhas de controle de recepção de matéria prima (Modelo 6.5.2), produção (Modelo 6.5.3) e expedição (Modelo 6.5.4).

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever:

- Os critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores;
- As características observadas durante o recebimento da matéria prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;
- O modo de armazenamento das embalagens, dos ingredientes e matérias primas;
- Os cuidados com as embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devendo estes ser mantidos fechados, identificados e armazenados em local adequado, respeitando a validade após aberto;
- Os métodos de rastreabilidade e do controle de estoque.

8	Controle de temperatura

Objetivo Geral
Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.
Manter a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser

controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle.
Avaliar 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.
Estabelecer os mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos.

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever:

- Ambientes, equipamentos, operações e produtos / matérias primas que necessitem do controle de temperatura;
- As frequências de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

Observação: é importante que as temperaturas obedeçam as legislações vigentes ou, na ausência destes, se são fundamentadas com base técnico-científica.

9	**Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC**

Objetivo Geral
Estabelecer um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contemplando para a aplicação nas indústrias, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica.
Estabelecer procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.
Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:
1. identificação do perigo e estabelecimento das medidas preventivas de controle;
2. identificação do ponto crítico de controle (PCC);
3. Estabelecimento do limite crítico;
Determinação dos procedimentos de:
4. Monitoramento;
5. Ações corretivas;
6. Verificação;
7. Registros.
A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria, cada produto ou categoria.

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever:

- As etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme o Codex Alimentarius, normas ABNT ou internacionais, metodologia cientificamente reconhecida ou legislação vigente;
- As formas de controle dos Pontos de Controle e dos Pontos Críticos de Controle levantados.

10	Análises Laboratoriais – Autocontrole

Objetivo Geral
Descrever a programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas, físico-químicas e outras.
Manter o plano de amostragem atualizado, descrevendo quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor. Realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal.
Manter o manual de bancada atualizado, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, contemplando o treinamento de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever:
- Os produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a frequência e a quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;
- Os requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a frequência;
- Cronograma de coleta de amostras;
- Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes.

11	Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude

Objetivo Geral
Apresentar a forma como os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.
Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas.

Determinar o modo de controle sobre as formulações a fim de se obter produtos de acordo com a composição aprovada no memorial descritivo de rotulagem, atendendo aos padrões de identidade e qualidade, prevenindo à fraude econômica.

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever:

- Os produtos formulados indicando lote e quantidade da matéria prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controle de pesagem;
- Procedimento de controle das fichas técnicas utilizadas nos produtos.

12	Rastreamento e Recolhimento

Objetivo Geral
Manter os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.
A rastreabilidade pode ser realizada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.
A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo/produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.
O estabelecimento deve dispor de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, deve oferecer evidências de que a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos que determinam os lotes dos produtos;
- O processo de expedição dos produtos que asseguram sua rastreabilidade;
- A composição da equipe de rastreamento e recolhimento;
- A metodologia de rastreamento e recolhimento;
- O destino dos produtos recolhidos;
- A frequência de testes de rastreamento.

13	Bem-Estar Animal

Objetivo Geral
Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.
Estabelecer os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfola que atendam a legislação pertinente.

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever:
- Os procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização / contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfola, de acordo com a legislação.

14	**Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco (MER)**

Objetivo Geral
Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva identificação, remoção, segregação e inutilização dos produtos e partes animais especificados abaixo, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas corretivas e preventivas, caso constatados desvios, em conformidade com a legislação vigente: Portaria SDA n° 651/2022, Ofício Circular n° 67/2022/DAS/DAS/MAPA, e Ofício Circular n° 35/2022/CGI/DIPOA/DAS/MAPA:

ESPÉCIE	ÓRGÃOS, PARTES OU TECIDOS ANIMAIS	IDADE
Bovinos e bubalinos	Amígdalas (tonsilas palatinas e linguais) e Íleo distal (70 cm)	Qualquer
	Encéfalo, olhos e medula espinhal	Igual ou superior a 30 meses

Objetivos Específicos
O estabelecimento deve descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:
- Identificação, remoção e segregação dos MER durante o abate;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/n° de animais abatidos);
- Inutilização mediante incineração, aterramento sanitário ou outro tratamento aprovado pelo órgão competente;
- Medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas preventivas e corretivas, caso constatados.

6.4.2 Verificação Oficial dos Autocontroles Implementados pelas Empresas
Os Serviços de Inspeção dos municípios passam a adotar, como atividade de rotina a verificação oficial da implantação e execução dos programas de autocontroles nas indústrias sob suas responsabilidades, de acordo com este anexo.
Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas áreas de inspeção. Através destas, inspeciona-se o processo de produção e verifica-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas,

devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas.
A verificação dos registros deve focar ainda na sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações.

6.4.2.1 As frequências da verificação oficial local, documental e os Modelos de planilhas a serem utilizados são os seguintes:

Verificação Oficial Local

A verificação oficial local no estabelecimento com inspeção periódica deverá ser feita em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade e a operacionalidade do estabelecimento. A frequência será mensal ou definida conforme cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, utilizando como referência o Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos do MAPA que considera o volume de produção (a ser readequado para a realidade do SIM), o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento (https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/calculo_risco_estabelecimento_poa). A frequência da verificação oficial local nos estabelecimentos com inspeção permanente será mensal. Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Modelo 6.5.5).
A fiscalização local pode seguir o fluxo da matéria-prima, iniciando-se pela área externa e sequencialmente voltando-se para as áreas internas do estabelecimento, desde a recepção de matérias primas e ingredientes até a e expedição dos produtos, avaliando-se todas as áreas contempladas nos memoriais e plantas arquitetônicas aprovados e processos de registro dos produtos fabricados, conforme a classificação do estabelecimento.
Para abatedouros o Serviço de Inspeção deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate, o PPHO pré-operacional, para isso deve utilizar a planilha de Procedimentos Padronizados de Higiene Pré-operacional – PPHO (Liberação de abate) (Modelo 6.5.6).

Verificação Oficial Documental

A verificação oficial documental no estabelecimento com inspeção permanente deverá ser feita com frequência mínima, trimestral, de modo que todos os elementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez ao ano.
Para estabelecimento com inspeção periódica, os elementos de controle deverão ser verificados na mesma frequência de fiscalização, de modo que que todos os elementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez ao ano.
Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Modelo 6.5.5).

A verificação oficial documental consiste em ponderar se os registros da empresa refletem as situações encontradas pelo serviço de inspeção quando da fiscalização. No entanto, o fiscal de inspeção deve ter conhecimento do conteúdo do programa de autocontrole da empresa para fins de auxiliar no diagnóstico das não conformidades constatadas (por exemplo: programa de autocontrole incompleto, não conformidades de monitoramento, não conformidades de registro, não conformidades na execução de medidas corretivas e correta destinação de produtos no caso de identificação de não conformidades).
Essa fiscalização deverá ser realizada conforme programa de trabalho do SIM e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo 6.5.5).

6.4.2.2 Os procedimentos adotados pelos fiscais nas verificações oficiais locais estão descritos a seguir.

Verificação Oficial da Manutenção

Na fiscalização da manutenção, que inclui instalações, equipamentos e utensílios, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- As instalações estão de acordo com o projeto aprovado;
- Forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;
- A vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;
- Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;
- Os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;
- As instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;
- A empresa executa as manutenções preventivas e corretivas de acordo com o descrito no programa;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa.
- Os equipamentos e utensílios foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matérias-primas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;
- Os equipamentos são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;
- Os equipamentos foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;
- Os equipamentos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;

- Equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;
- Existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;
- O acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;
- Os equipamentos ou utensílios são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

Na fiscalização da manutenção, que inclui vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Há ausência de comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;
- São em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;
- Foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;
- As condições higiênicas são mantidas nessas instalações;
- As barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido neutro e sanitizante ou antisséptico, toalhas de papel descartável, não reciclado ou outro sistema seguro para a secagem das mãos), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;
- Os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;
- Existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui o sistema de iluminação, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;
- A cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;
- As luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;
- Todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas ou dotadas de lâmpadas não explosivas;
- Nas áreas obrigatórias é previsto o monitoramento dos LUX;

- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui águas residuais, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Todo o volume de águas residuais é drenado;
- Na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento;
- As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;
- As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;
- Quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;
- As águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;
- Os ralos da indústria possuem sifões evitando o refluxo;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui calibração e aferição de instrumentos, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Os instrumentos de controle de processos estão identificados;
- Há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;
- Há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;
- O cronograma de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;
- Quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;
- A empresa define qual o desvio aceitável dentro da faixa de uso do instrumento/equipamento;
- Quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações.

Verificação Oficial da Água de Abastecimento

Na fiscalização do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados;

- Existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem fins de linhas bloqueados;
- A água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação, processamento de matérias-primas, produtos e demais setores da indústria;
- Quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;
- Quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;
- O volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias;
- O teor de CRL e pH apresenta-se em níveis adequados;
- 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 do Controle Integrado de Pragas

Na fiscalização do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve verificar:

- O ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;
- As áreas internas, buscando indícios da presença de pragas;
- Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente;
- Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias;
- Verificar se a empresa terceirizada realiza as visitas nas frequências previstas;
- Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial Higiene Industrial e Operacional

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.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

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 de 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 de 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

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

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 n° 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, utensilio, 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.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

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**

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON Observatório Nacional

Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

ANEXO 6.5.3 – RELATÓRIO DE PRODUÇÃO

Relatório de Produção					
Estabelecimento:			**Registro do SIM:**	**Mês/Ano:**	
Data	**Produto a ser produzido**	**Matéria Prima utilizada**	**Quantidade**	**Lote**	**Responsável**

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

MODELO 6.5.4 – RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO

Relatório de Expedição					
Estabelecimento:				**Registro do SIM:**	**Mês/Ano:**
Data	**Produto expedido**	**Quantidade**	**Lote**	**Comprador (nome e endereço)**	**Responsável**

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

MODELO 6.5.5 – PLANILHA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DAS ÁREAS DE INSPEÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL

LISTA DE FISCALIZAÇÃO DAS ÁREAS DE INSPEÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL Manutenção de instalações, equipamentos e utensílios (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).		
Estabelecimento:		**Registro do SIM:**
Endereço:		**Data:**
Local / Área Verificação	**Equipamentos / Utensílios / Instalações / Procedimentos**	**C / NC / NA**
Item não conforme	**Descrição da Não Conformidade**	
Item não conforme	**Ação fiscal in loco**	
Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção:		

MODELO 6.5.6 – PLANILHA DE PPHO-– LIBERAÇÃO DE ABATE

Procedimento Padrão de Higiene Pré-Operacional – Liberação de Abate	
Estabelecimento:	**Registro do SIM:**
Endereço:	**Data:**

Instruções de preenchimento: identificar a razão social do estabelecimento, seu número de registro no SIM, o Município e Estado e a data de fiscalização. Marcar na respectiva coluna a hora da verificação documental e a conformidade (C), não conforme (NC) ou não aplicável (NA). De acordo com o verificado, na coluna AI/IU'S será identificada a área de inspeção e a unidade de inspeção indicando a não conformidade no campo "descrição da não conformidade". Assinar e carimbar. Frequência: sempre que houver abate.

Avaliar se: Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização 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 fielmente; Quando ocorram 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; No caso do item anterior, seja dado o destino correto às matérias primas e produtos.

Área de Inspeção	**Unidades de Inspeção**	**C / NC / NA**
Item não conforme	**Descrição da Não Conformidade**	

Item não conforme	**Ação fiscal in loco**
Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção:	

MODELO 6.5.7 – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - RNC		
1. Data e hora:	2. Relatório nº:	3. Estabelecimento e nº do SIM:
4. Para (nome e cargo):		
5. Embasamento legal (RIISPOA, legislação municipal, PAC, outras):		
6. Descrição da não conformidade (NC):		
7. Reincidente: NÃO ( ) SIM ( ) – Quando reincidente, informar o número dos RNC anteriores que apontaram a não conformidade:		
8. Ação fiscal imediata:		
9. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		
10. Data limite para a devolução do RNC respondido:		
11. Resposta do Gerente do Estabelecimento (ações imediatas):		
12. Resposta do Gerente do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas):		
Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podem resultar em adicional ação administrativa e legal.		
13. Assinatura do Gerente do Estabelecimento:	14. Data:	
15. Assinatura de verificação do Veterinário ou Funcionário do SIM:	16. Data:	

( ) Efetivas ( ) Não Efetivas Novo RNC nº: _____	

MODELO 6.5.8 – MODELO DE ENTREGA DE RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

Ao Senhor(a)
_____

Prezado(a) Senhor(a),

Por meio deste, entrego a relação de Relatório(s) de Não Conformidade (RNC), identificado _____, na unidade _____, localizado _____. O relatório de não conformidade em Anexo é referente ao n°_____, onde a empresa deve apresentar o(s) plano(s) de ação(ões) imediata(s) e planejada(s) para os mesmos. Os relatórios devem ser respondidos e entregues ao serviço de inspeção até a data de _____.

_____, _____ de _____ de 20___.

Atenciosamente,

_____
Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção

ANEXO 7.
PROCESSOS ADMINISTRATIVOS

7.1 Objetivos
Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita regulamentar as penalidades que serão aplicadas quando da ocorrência de infrações pelos estabelecimentos.

7.2 Definição
Consideram-se infrações o ato ou efeito de infringir as regras.

7.3 Aplicação
Aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM, responsáveis do SIM e Assessores Jurídicos, Secretários de Agricultura de Prefeitos dos Munícipios conveniados.

7.4 Procedimentos para Aplicação de Sanções
Na Lei de criação do serviço de inspeção - SIM do município são previstas as sanções legais conforme o que segue:

Art. 12. O infrator que descumprir as disposições previstas nesta Lei será punido em caráter administrativo.

§ 1º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções ao infrator:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, que varia entre 10 e 100 UFM'S, nos casos não compreendidos no inciso I;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora; e

V - interdição, total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 2º As multas previstas no inciso I serão agravadas até o grau máximo, nos casos de:

I - artifício;

II - ardil;

III - simulação;

IV - desacato;

V - embaraço; ou

VI - resistência à ação fiscal.

§ 3º O valor da multa será definido levando-se em conta:

I - as circunstâncias atenuantes ou agravantes; e

II - a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 4º A interdição de que trata o inciso V do § 1º poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 5º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 6º Quando for o caso, o infrator será punido mediante responsabilidade civil e criminal.

§ 7º As sanções previstas no caput serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no Código de Defesa do Consumidor.

§ 8º Caso o infrator venha a transgredir outras normas existentes que versam sobre os produtos de origem animal, será punido conforme o disposto nessas normas.

7.4.1 Das Responsabilidades

Serão responsabilizadas pela infração, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I. Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA;

II. Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
III. Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

7.4.2 Das Medidas Cautelares

Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM/POA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e embalagens;
II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;
IV - determinar a realização pela empresa de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiência de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram a sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

7.4.3 Das Infrações

Constituem infrações ao disposto no Decreto, além de outras previstas:
I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/POA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários;
II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/POA;
VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
XII - reutilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;
XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;
XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
XXI - adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;
XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVIII - fraudar documentos oficiais;
XXIX- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;
XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
XXXII - por aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
XXXV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/POA;
XXXVI - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;
XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
I - apresentem-se alterados;
II - apresentem-se adulterados;
III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que

demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;
VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
X - apresentem embalagens estufadas;
XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XII - estejam com o prazo de validade expirado;
XIII - não possuam procedência conhecida; ou
XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
Outras situações não previstas nos incisos de I a XXXIX podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/POA.
Além dos casos acima, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.
IV - são ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.
Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
II - apresentem sinais de deterioração;
III - sejam portadores de lesões ou doenças;
IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/POA;
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.
Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
III - podridão vermelha, negra ou branca;
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
VII - rompimento da casca e das membranas testáceas;
VIII - são também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.
Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV - revele presença de colostro.
O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento. Também considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:
I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.
Além dos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares. Para efeito das infrações, as matérias primas e os produtos são considerados alterados ou adulterados.
São consideradas alteradas as matérias primas ou os produtos que representem condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco a saúde pública.
São considerados adulterados as matérias primas ou os produtos de origem animal:
I – fraudados:
a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração;
c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto
d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;
e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.
II – falsificados:
a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;
b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/POA e que se denominem como este sem que o seja;
c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto
d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.
O SIM/POA com base no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.
Enquanto outras normas não forem editadas, o SIM/POA poderá:
I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;
II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.
O disposto acima não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que trata o artigo 172 e suas alterações.
Nos casos previstos nos incisos de I a XXXIX, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis.

7.4.4 Das Penalidades
As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.
Aos infratores dos dispositivos contidos na presente Instrução e de atos complementares que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:
I - advertência quando o infrator não tiver agido com dolo ou má fé;
II - multa:
1. No valor de 10 UFM:
a) Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/POA;
b) Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
c) Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
d) Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
e) Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
f) Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
g) Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/POA;
h) Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares.
2. No valor de 25 UFM:
a) Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
b) Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
c) Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
d) Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
e) Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

f) Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
g) Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
h) Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
i) Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
j) Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
k) Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade.
3. No valor de 50 UFM:
a) Utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos em normas complementares;
b) Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/POA e ao consumidor;
c) Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
d) Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
e) Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
f) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
g) Embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
h) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;
i) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
j) Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ousem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
k) Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
l) Fraudar documentos oficiais;
m) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
n) Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;
o) Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar,
p) Acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
q) Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

r) Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.
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 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 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 7 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.

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

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).

Cod425138

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE

PORTARIA Nº. 014/2024

SÚMULA: Designa os Servidores Públicos Municipais abaixo relacionados como encarregados e responsáveis pela liquidação das despesas realizadas nas suas respectivas Secretarias/Departamentos/Divisões:
JAIME DA SILVA STANG, Prefeito Municipal de Nova Esperança do Sudoeste, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais:
RESOLVE:
Artigo 1º–Designar os Servidores Públicos Municipais abaixo relacionados como encarregados e responsáveis pela Liquidação das Despesas realizadas pelas respectivas Secretarias/Departamentos/Divisões, conforme a seguir:

MATRIC	NOME	CPF	ÓRGÃO	SECRETARIA/DEPARTAMENTO
57478-3/1	Ana Paula Bonetti	037.538.729-38	02.01	Gabinete do Prefeito
57478-3/1	Ana Paula Bonetti	037.538.729-38	03.01	Secretaria de Administração
24-8/3	Álvaro Luiz de Pieri	945.207.479-53	04.01	Secretaria de Fazenda
40-0/1	Neiva L. Giordani Koerich	609.588.639-20	05.01	Departamento de Saúde
40-0/1	Neiva L. Giordani Koerich	609.588.639-20	05.02	Departamento de Saúde
5750-9/1	Débora Bonetti da Silva	061.172.099-08	06.01	Departamento de Educação
5718-5/2	Maria Inês Rodrigues	052.040.379-77	07.01	Departamento de Cultura e Turismo
1995-0/2	Olacir Fereira	032.412.909-21	07.01	Divisão de Esportes
57483-0/3	Edivaldo Boing	034.860.539-06	08.01	Divisão de Viação
57527-5/1	Maicon Junior Krug	068.822.219-60	08.02	Divisão de Obras e Serviços Urbanos
5769-0/2	Elcimar Augustinho Faust	003.978.549.19	09.01	Departamento de Meio Ambiente
57380-9/2	Fernanda M. Bonetti da Silva	101.310.729-27	10.01	Departamento de Ação Social
57380-9/2	Fernanda M. Bonetti da Silva	101.310.729-27	10.02	Departamento de Assistência Social
180-5/2	Clóvis Fernandes	017.618.379-58	11.01	Departamento de Agropecuária
5760-6-2	Marcelo Costa	024.327.859-40	12.01	Reserva de Contingência

Artigo 2º. – Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrárias.
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL de Nova Esperança do Sudoeste–PR, em 24 de janeiro de 2024.

_____
JAIME DA SILVA STANG - Prefeito Municipal -

Cod425123

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 228/2023

REFERENTE A MODALIDADE DE TOMADA DE PREÇOS 03/2023 QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE/PR E B-ENG CONSTRUTORA LTDA, NA FORMA ABAIXO:
O MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº. 95.589.289/0001-32, com sede na Avenida Iguaçu, nº. 750, Centro, a seguir denominado CONTRATANTE, neste ato representado por seu Prefeito o Sr. JAIME DA SILVA STANG, brasileiro, inscrito no RG nº 1958087-3 SESP-PR, CPF/MF nº. 718.246.349-00, residente e domiciliado em Nova Esperança do Sudoeste, Estado do Paraná, e do outro lado, a empresa, B-ENG CONSTRUTORA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 45.185.415/0001-15, com sede no Município de Nova Prata do Iguaçu, Estado do Paraná, na Rua das Palmeiras, 714, São Jorge, CEP 85.685-000, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representado por seu administrador, o Sr. GUILHERME JOSÉ BIESEK, brasileiro, inscrito no CPF/MF nº 081.203.699-98, RG nº 106681805, firmam o presente termo aditivo de execução com fundamento na Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93 e suas alterações, conforme condições que estipulam a seguir:
CLÁUSULA PRIMEIRA: O presente INSTRUMENTO tem por objetivo alterar a Cláusula Segunda do Contrato nº 228/2023, de 01 de setembro de 2023, que passa a ter a seguinte redação:
CLÁUSULA SEGUNDA–DO VALOR
O preço global para a execução do objeto deste Contrato, a preço fixo e sem direito a reajuste dos preços unitários, é de R$158.207,91 (cento e cinquenta e oito mil, duzentos e sete reais e noventa e um centavos), daqui por diante denominado “VALOR CONTRATUAL”.
CLÁUSULA SEGUNDA: O Presente Termo Aditivo de Contrato dá-se em razão do aumento de metafísica, conforme pedido apresentado pela Contratada, além da solicitação emitida pela Secretaria de Administração e também os pareceres técnico e jurídico emitidos, ambos favoráveis ao aditivo, o valor aditivado foi de R$22.030,77 (vinte e dois mil, trinta reais e setenta e sete centavos).
CLÁUSULA TERCEIRA: Ficam ratificadas em todos os seus termos e condições as demais cláusulas do contrato ora aditado, ficando este termo fazendo parte integrante e complementar daquele, a fim de que juntos produzam um só feito.
CLÁUSULA QUARTA: O presente Termo Aditivo de Contrato passa a vigorar a partir da data da assinatura.
E por estar justo e contratado ambos as partes livremente assinam o presente Termo Aditivo de Contrato em 02 (duas) vias de pleno teor e forma, na presença de duas testemunhas.
Nova Esperança do Sudoeste, Estado do Paraná, em 25 de janeiro de 2024.

_____
MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

_____
B-ENG CONSTRUTORA LTDA
GUILHERME JOSÉ BIESEK
CONTRATADA
TESTEMUNHAS:
1._____
Rg:
2. _____
Rg:

Cod425141

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR - PODER EXECUTIVO
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DA DESPESA COM PESSOAL
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
JANEIRO/2023 A DEZEMBRO/2023

RGF - ANEXO I (LRF, art. 55, inciso I, alínea "a") R$ 1,00

DESPESA COM PESSOAL	DESPESAS EXECUTADAS (Últimos 12 Meses) LIQUIDADAS (a)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO (b)
DESPESA BRUTA COM PESSOAL (I)	17.155.113,23	-
Pessoal Ativo	16.980.805,82	-
Vencimentos, Vantagens e Outras Despesas Variáveis	13.980.805,82	-
Obrigações Patronais	3.000.076,91	-
Pessoal Inativo e Pensionistas	-	-
Aposentadorias, Reserva e Reformas	-	-
Pensões	-	-
Outras despesas de pessoal decorrentes de contratos de terceirização ou de contratação de forma indireta (§ 1º do art. 18 da LRF)	174.230,50	-
Despesa com Pessoal não Executada Orçamentariamente	-	-
DESPESAS NÃO COMPUTADAS(II)(§ 1º do art. 19 da LRF)	481.248,00	-
Indenizações por Demissão e Incentivos à Demissão Voluntária e Deduções Constitucionais	-	-
Decorrentes de Decisão Judicial de período anterior ao da apuração	-	-
Despesas de Exercícios Anteriores de período anterior ao da apuração	-	-
Inativos e Pensionistas com Recursos Vinculados	481.248,00	-
DESPESA LÍQUIDA COM PESSOAL (III) = (I - II)	16.673.865,23	-

APURAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO LIMITE LEGAL	VALOR	% SOBRE A RCL AJUSTADA
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA - RCL (IV)	38.038.763,67	-
(-) Transferências obrigatórias da União relativas às emendas individuais (art. 166-A, §1º, da CF) (V)	1.600.000,00	-
(-) Transferências obrigatórias da União relativas às emendas de bancada (art. 166, § 16 da CF) e ao vencimento dos agentes comunitários de saúde e de combate às endemias (CF, art. 198, §11) (VI)	842.512,00	-
= RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA CÁLCULO DOS LIMITES DA DESPESA COM PESSOAL (VII) = (IV - V - VI)	35.596.251,67	-
DESPESA TOTAL COM PESSOAL - DTP (VIII) = (III a + III b)	16.676.865,23	46,84
LIMITE MÁXIMO (IX) (incisos I, II e III, art. 20 da LRF)	19.221.975,90	54,00
LIMITE PRUDENCIAL (X) = (0,95 x IX) (parágrafo único do art. 22 da LRF)	18.260.877,11	51,30
LIMITE DE ALERTA (XI) = (0,90 x IX) (inciso II do §1º do art. 59 da LRF)	17.299.778,31	48,60

1.Nos demonstrativos elaborados no primeiro e no segundo quadrimestre de cada exercício, os valores de restos a pagar não processados incritos em 31 de dezembro do exercício anterior continuarão a ser informados nesse campo. Esses valores não sofrem alteração pelo seu processamento, e somente no caso de cancelamento podem ser excluídos.

Nota:

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 07h e 36m.

Página: 2 de 2
25/01/2024 08:50

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 07h e 36m.

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DA DÍVIDA CONSOLIDADA LÍQUIDA
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
JANEIRO A DEZEMBRO DE 2023

RGF - ANEXO 2 (LRF, art.55, inciso I, alínea "b") R$ 1,00

DÍVIDA CONSOLIDADA	SALDO DO EXERCÍCIO ANTERIOR	SALDO DO EXERCÍCIO DE 2023	
		Até o 1º Semestre	Até o 2º Semestre
DÍVIDA CONSOLIDADA - DC (I)	3.278.014,37	3.039.086,76	5.479.737,89
Dívida Mobiliária	-	-	-
Dívida Contratual	3.278.014,37	3.039.086,76	5.479.737,89
Empréstimos	3.278.014,37	3.039.086,76	5.479.737,89
Internos	3.278.014,37	3.039.086,76	5.479.737,89
Externos	-	-	-
Reestruturação da Dívida de Estados e Municípios	-	-	-
Financiamentos	-	-	-
Internos	-	-	-
Externos	-	-	-
Parcelamento e Renegociação de dívidas	-	-	-
De Tributos	-	-	-
De Contribuições Previdenciárias	-	-	-
De Demais Contribuições Sociais	-	-	-
Do FGTS	-	-	-
Com Instituição Não Financeira	-	-	-
Demais Dívidas Contratuais	-	-	-
Precatórios Posteriores a 05/05/2000 (inclusive) - Vencidos e não p	-	-	-
Outras Dívidas	-	-	-
DEDUÇÕES (II)	8.727.000,99	9.633.729,74	12.635.593,85
Disponibilidade de Caixa[1]	8.674.666,14	9.581.394,89	12.583.259,00
Disponibilidade de Caixa Bruta	8.830.707,36	9.688.255,90	12.816.678,39
(-) Restos a Pagar Processados	156.041,22	83.736,23	233.419,39
(-) Depósitos Restituíveis e Valores Vinculados	-	23.124,78	-
Demais Haveres Financeiros	52.334,85	52.334,85	52.334,85
DÍVIDA CONSOLIDADA LÍQUIDA (DCL) (III) = (I - II)	(5.448.986,62)	(6.594.642,98)	(7.155.855,96)
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA - RCL (IV)	33.219.477,98	33.705.890,67	38.038.763,67
(-) Transferencias obrigatorias da União relativas as emenda individuais (art. 166-A, § 1º, da CF) (V)	800.000,00	100.000,00	1.600.000,00
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA CALCULO DOS LIMITES DE ENDIVIDAMENTO (VI) = (IV - V)	32.419.477,98	33.605.890,67	36.438.763,67
% da DC sobre a RCL AJUSTADA (I/VI)	10,11	9,04	15,04
% da DCL sobre a RCL AJUSTADA (III/VI)	(16,81)	(19,62)	(19,64)
LIMITE DEFINIDO POR RESOLUÇÃO DO SENADO FEDERAL -	7.132.285,16	7.393.295,95	8.016.528,00
LIMITE DE ALERTA (inciso III do § 1º do art. 59 da LRF) - <19,80%>	6.419.056,64	6.653.966,36	7.214.875,20

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 07h e 40m.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATORIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DA DÍVIDA CONSOLIDADA LÍQUIDA
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
JANEIRO A DEZEMBRO DE 2023

OUTROS VALORES NÃO INTEGRANTES DA DC	SALDO DO EXERCÍCIO ANTERIOR	SALDO DO EXERCÍCIO DE 2023	
		Até o 1º Semestre	Até o 2º Semestre
PRECATÓRIOS ANTERIORES A 05/05/2000	-	-	-
PRECATÓRIOS POSTERIORES A 05/05/2000² (Não incluídos na DC	-	-	-
PASSIVO ATUARIAL	-	-	-
RP NÃO-PROCESSADOS	1.474.628,89	545.404,63	1.299.020,83
ANTECIPAÇÕES DE RECEITA ORÇAMENTÁRIA – ARO	-	-	-
DÍVIDA CONTRATUAL DE PPP	-	-	-
APROPRIAÇÃO DE DEPÓSITOS JUDICIAIS	-	-	-

1. Se o saldo apurado for negativo, ou seja, se o total da Disponibilidade de Caixa Bruta for menor que Restos a Pagar Processados, ess não deverá ser informado nessa linha, mas sim na linha da "Insuficiência Financeira", no quadro "Outros Valores não integrantes da Dívid Assim, quando o cálculo de Disponibilidade de Caixa for negativo, o valor dessa linha deverá ser (0) "zero".
2. Refere-se aos precatórios posteriores a 05/05/2000 que, em cumprimento ao disposto no artigo 100 da Constituição Federal, ainda não incluídos no orçamento ou constam no orçamento e ainda não foram pagos. Ao final do exercício em que esses precatórios foram incluíd deveriam ter sido incluídos, os valores deverão compor a linha "Precatórios".

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 07h e 40m.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

Página: 1 de 1
25/01/2024 16:34

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DAS GARANTIAS E CONTRAGARANTIAS DE VALORES
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
JANEIRO A DEZEMBRO DE 2023

RGF - ANEXO 3 (LRF,art. 55, inciso I, alínea 'c' e art. 40, § 1º) R$ 1,00

GARANTIAS CONCEDIDAS	SALDO DO EXERCÍCIO ANTERIOR	SALDO DO EXERCÍCIO DE 2023	
		Até o 1º Semestre	Até o 2º Semestre
AOS ESTADOS(I)			
Em Operações de Crédito Externas			
Em Operações de Crédito Internas			
AOS MUNICÍPIOS (II)	-	-	-
Em Operações de Crédito Externas	-	-	-
Em Operações de Crédito Internas	-	-	-
ÀS ENTIDADES CONTROLADAS (III)			
Em Operações de Crédito Externas			
Em Operações de Crédito Internas			
POR MEIO DE FUNDOS E PROGRAMAS (IV)			
TOTAL GARANTIAS CONCEDIDAS(V)=(I+II+III+IV)	-	-	-
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA - RCL(VI)	33.219.477,98	33.705.890,67	38.038.763,67
(-)Transferências obrigatórias da União relativas as emendas individuais (art. 166-A, §1º, da CF)(VII)	800.000,00	100.000,00	1.600.000,00
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA DOS LIMITES DE ENDIVIDAMENTO (VIII) = (VI - VI	32.419.477,98	33.605.890,67	36.438.763,67
% do TOTAL DAS GARANTIAS sobre a RCL AJUST	-	-	-
LIMITE DEFINIDO POR RESOLUÇÃO DO SENADO FEDERAL 22%	7.308.285,16	7.415.295,95	8.016.528,01
LIMITE DE ALERTA (inciso III do § 1º do art. 59 da LRF) - 19,80%	6.577.456,64	6.673.766,36	7.214.875,21

CONTRAGARANTIAS RECEBIDAS	SALDO DO EXERCÍCIO ANTERIOR	SALDO DO EXERCÍCIO DE 2023	
		Até o 1º Semestre	Até o 2º Semestre
DOS ESTADOS (IX)			
Em Garantia às operações de Crédito Externas			
Em Garantia às operações de Crédito Internas			
DOS MUNICÍPIOS (X)	-	-	-
Em Garantia às operações de Crédito Externas	-	-	-
Em Garantia às operações de Crédito Internas	-	-	-
DAS ENTIDADES CONTROLADAS (XI)			
Em Garantia às operações de Crédito Externas			
Em Garantia às operações de Crédito Internas			
EM GARANTIAS POR MEIO DE FUNDOS E PROGRAMAS (XII)			
TOTAL CONTRAGARANTIAS RECEBIDAS(XIII)=(IX	-	-	-
MEDIDAS CORRETIVAS:			

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 07h e 41m.

Página: 1 de 1
25/01/2024 08:51

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DAS OPERAÇÕES DE CRÉDITO
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
JANEIRO A DEZEMBRO DE 2023

RGF - ANEXO 4 (LRF, art. 55, inciso I, alínea "d" e inciso III alínea "c") R$ 1,00

OPERAÇÕES DE CRÉDITO	VALOR REALIZADO	
	No Semestre	Até o Semestre
Mobiliária	-	-
Interna	-	-
Externa	-	-
Contratual	2.807.000,00	2.807.000,00
Interna	2.807.000,00	2.807.000,00
Empréstimos	-	-
Aquisição Financiada de Bens e Arrendamento Mercantil Financeiro	-	-
Antecipação de Receita pela Venda a Termo de Bens e Serviços	-	-
Assunção, Reconhecimento e Confissão de Dívidas (LRF, art. 29, § 1º)	-	-
Operações de crédito não sujeitas ao limite para fins de contratação¹ (I)	2.807.000,00	2.807.000,00
Externa	-	-
Empréstimos	-	-
Aquisição Financiada de Bens e Arrendamento Mercantil Financeiro	-	-
Antecipação de Receita pela Venda a Termo de Bens e Serviços	-	-
Assunção, Reconhecimento e Confissão de Dívidas (LRF, art. 29, § 1º)	-	-
Operações de crédito não sujeitas ao limite para fins de contratação¹ (II)	-	-
TOTAL (III)	**-**	**-**

APURAÇÃO DO CUMPRIMENTO DOS LIMITES	VALOR	% SOBRE A RCL AJUSTADA
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA - RCL (IV)	38.038.763,67	-
(-) Transferências obrigatórias da União relativas às emendas individuais (§13, art. 166 da CF) (V)	1.600.000,00	-
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA CÁLCULO DOS LIMITES DE ENDIVIDAME	36.438.763,67	-
OPERAÇÕES VEDADAS (VII)	-	-
TOTAL CONSIDERADO PARA FINS DA APURAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO LIMITE (VIII)= (I	-	-
LIMITE GERAL DEFINIDO POR RESOLUÇÃO DO SENADO FEDERAL PARA AS OPERAÇÕES INTERNAS E EXTERNAS	5.830.202,19	16,00
LIMITE DE ALERTA (inciso III do §1º do art. 59 da LRF) - 90%	5.247.181,97	14,40
OPERAÇÕES DE CRÉDITO POR ANTECIPAÇÃO DA RECEITA ORÇAMENTÁRIA	-	-
LIMITE DEFINIDO POR RESOLUÇÃO DO SENADO FEDERAL PARA AS OPERAÇÕES DE CR ANTECIPAÇÃO DA RECEITA ORÇAMENTÁRIA	2.550.713,46	7,00

OUTRAS OPERAÇÕES QUE INTEGRAM A DÍVIDA CONSOLIDADA	VALOR REALIZADO	
	No Semestre	Até o Semestre
Parcelamento de Dívidas	-	-
Tributos	-	-
Contribuições Previdenciárias	-	-
FGTS	-	-
Demais Contribuições Sociais	-	-
Operações de Reestruturação e Recomposição do Principal de Dívidas	-	-

1 Conforme Manual de Instrução de Pleitos - MIP STN/COPEM, essas operações podem ser contratadas mesmo que não haja margem disponív
No entanto, uma vez contratadas, os fluxos de tais operações terão seus efeitos contabilizados para fins da contratação de outras operações de

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 07h e 43m.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste - PR - Poder Executivo
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DA DISPONIBILIDADE DE CAIXA E DOS RESTOS A PAGAI
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
Janeiro a Dezembro 2023

RGF – ANEXO 5 (LRF, art. 55, Inciso III, alínea "a")

R$ 1,00

IDENTIFICAÇÃO DOS RECURSOS	DISPONIBILIDADE DE CAIXA BRUTA (a)	OBRIGAÇÕES FINANCEIRAS				INSUFICIÊNCIA FINANCEIRA VERIFICADA NO CONSÓRCIO PÚBLICO (f)	DISPONIBILIDADE DE CAIXA LÍQUIDA (ANTES DA INSCRIÇÃO EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS DO EXERCÍCIO)[1] (g) = (a – (b + c + d + e) - f)	RESTOS A PAGAR EMPENHADOS E NÃO LIQUIDADOS DO EXERCÍCIO (h)	EMPENHOS NÃO LIQUIDADOS CANCELADOS (NÃO INSCRITOS POR INSUFICIÊNCIA FINANCEIRA)	DISPONIBILIDADE DE CAIXA LÍQUIDA (APÓS A INSCRIÇÃO EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS DO (i) = (g - h)
		Restos a Pagar Liquidados e Não Pagos		Restos a Pagar Empenhados e Não Liquidados de Exercícios Anteriores (d)	Demais Obrigações Financeiras (e)					
		De Exercícios Anteriores (b)	Do Exercício (c)							
TOTAL DOS RECURSOS NÃO VINCULADOS (I)	**4.574.524,71**	**-**	**104.241,14**	**15.097,01**		**-**	**4.455.186,56**	**266.204,79**	**-**	**4.188.981,77**
Recursos Não Vinculados de Impostos	4.435.628,76	-	104.241,14	15.097,01		-	4.316.290,61	266.204,79	-	4.050.085,82
Outros Recursos não Vinculados	138.895,95	-	-	-	-	-	138.895,95	-	-	138.895,95
TOTAL DOS RECURSOS VINCULADOS (EXCETO AO RPPS) (II)	**8.242.153,68**	**-**	**129.178,25**			**-**	**8.112.975,43**	**1.017.719,03**	**-**	**7.095.256,40**
Recursos Vinculados à Educação	**207.026,82**	**-**	**28.154,04**	**-**		**-**	**178.872,78**		**-**	**178.872,78**
Transferências do FUNDEB	13.946,74	-	-	-		-	13.946,74	-	-	13.946,74
Outros Recursos Vinculados à Educação	193.080,08	-	28.154,04			-	164.926,04	-	-	164.926,04
Recursos Vinculados à Saúde	**2.899.236,53**	**-**	**49.517,15**			**-**	**2.849.719,38**	**289.906,20**	**-**	**2.559.813,18**
Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS	2.744.469,14	-	41.314,69	-		-	2.703.154,45	289.906,20	-	2.413.248,25
Outros Recursos Vinculados à Saúde	154.767,39	-	8.202,46			-	146.564,93	-	-	146.564,93
Recursos Vinculados à Assistência Social	**291.627,94**	**-**	**-**	**-**		**-**	**291.627,94**	**1.997,45**	**-**	**289.630,49**
Recursos Vinculados à Previdência Social (Exceto ao RPPS)	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**		**-**	**-**	
Demais Vinculações Decorrentes de Transferências	**3.232.687,70**	**-**	**47.307,56**			**-**	**3.185.380,14**	**447.717,18**	**-**	**2.737.662,96**
Transferências de Convênios e Instrumentos Congêneres (exceto Educação, Saúde e Assistência)	637.665,12	-	47.307,56			-	590.357,56	418.533,18	-	171.824,38
Outras Vinculações Decorrentes de Transferências	2.595.022,58	-	-	-		-	2.595.022,58	29.184,00	-	2.565.838,58
Demais Vinculações Legais	**1.611.574,69**	**-**	**4.199,50**			**-**	**1.607.375,19**	**278.098,20**	**-**	**1.329.276,99**
Recursos de Operações de Crédito (exceto destinados à Educação e à Saúde)	-	-	-	-		-		-	-	
Recursos de Alienação de Bens/Ativos	1.204.528,09	-	-			-	1.204.528,09	273.381,26	-	931.146,83
Recursos Vinculados a Fundos (exceto Educação, Saúde, Assistência e Previdência)	52.744,74	-	-	-	-	-	52.744,74	4.716,94	-	48.027,80
Outras Vinculações Legais	354.301,86	-	4.199,50			-	350.102,36	-	-	350.102,36
Recursos Extraorçamentários	**-**	**-**	**-**	**-**		**-**		**-**	**-**	
Outras Vinculações	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**		**-**	**-**	
TOTAL DOS RECURSOS VINCULADOS AO RPPS (III)	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**		**-**	**-**	
Recursos Vinculados ao RPPS - Fundo em Capitalização (Plano Previdenciário)[2]	-	-	-	-	-	-		-	-	
Recursos Vinculados ao RPPS - Fundo em Repartição (Plano Financeiro	-	-	-	-	-	-		-	-	
Recursos Vinculados ao RPPS - Taxa de Administração	-	-	-	-	-	-		-	-	
TOTAL (IV) = (I + II + III)	**12.816.678,39**	**-**	**233.419,39**	**15.097,01**	**-**	**-**	**12.568.161,99**	**1.283.923,82**	**-**	**11.284.238,17**

1. Essa coluna poderá apresentar valor negativo, indicando, nesse caso, insuficiência de caixa após o registro das obrigações financeiras.

2. Nessa linha não devem ser informados os investimentos destinados à acumulação para pagamentos futuros.

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 59m.

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR - PODER EXECUTIVO
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO SIMPLIFICADO DO RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
2º SEMESTRE DE 2023

LRF, Art. 48 - Anexo 6 R$ 1,00

RECEITA CORRENTE LÍQUIDA	VALOR ATÉ O QUADRIMESTRE/SEMESTRE
Receita Corrente líquida	38.038.763,67
Receita Corrente Líquida Ajustada para Cálculo dos Limites de Endividamento	36.438.763,67
Receita Corrente Líquida Ajustada para Cálculo dos Limites da Despesa com Pessoal	35.596.251,67

DESPESA COM PESSOAL	VALOR	% SOBRE A RCL AJUSTADA
Despesa Total com Pessoal DTP	16.673.865,23	46,84
Limite Máximo (incisos I,II e III, art. 20 da LRF) - 54,00%	19.221.975,90	54,00
Limite Prudencial (§ único, art. 22 da LRF) - 51,30%	18.260.877,11	51,30
Limite de Alerta (inciso II do §1º do art. 59 da LRF) - 48,60%	17.299.778,31	48,60

DÍVIDA CONSOLIDADA	VALOR ATÉ O SEMESTRE DE REFERÊNCIA	% SOBRE A RCL AJUSTADA
Dívida Consolidada Líquida	(7.155.855,96)	(19,64)
Limite Definido por Resolução do Senado Federal	8.016.528,00	22,00

GARANTIAS DE VALORES	VALOR ATÉ O SEMESTRE DE REFERÊNCIA	% SOBRE A RCL AJUSTADA
Total das Garantias Concedidas	-	-
Limite Definido por Resolução do Senado Federal	8.016.528,00	22,00

OPERAÇÕES DE CRÉDITO	VALOR	% SOBRE A RCL AJUSTADA
Operações de Crédito Internas e Externas	-	-
Limite Definido pelo Senado Federal para Operações de Crédito Externas e Internas	5.830.202,19	16,00
Operações de Crédito por Antecipação da Receita	-	-
Limite Definido pelo Senado Federal para Operações de Crédito por Antecipação da Receita	2.550.713,46	7,00

RESTOS A PAGAR	RESTOS A PAGAR EMPENHADOS E NÃO LIQUIDADOS DO EXERCÍCIO	DISPONIBILIDADE DE CAIXA LÍQUIDA (APÓS A INSCRIÇÃO EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS DO EXERCÍCIO)
Valor Total	1.283.923,82	12.284.238,17

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 22/Jan/2024, 10h e 38m.

Cod425140

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

Relatório Resumido da Execução Orçamentária

Balanço Orçamentário

Orçamento Fiscal e da Seguridade Socials

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 1 (LRF, Art. 52, inciso I, alineas "a" e "b" do inciso II e §1º)

R$ 1,00

RECEITAS	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS				SALDO (a-c)
			No Bimestre (b)	% (b/a)	Até o Bimestre (c)	% (c/a)	
RECEITAS (EXCETO INTRA-ORÇAMENTÁRIAS) (I)	34.701.175,00	47.235.495,81	13.569.966,34	28,73	47.053.017,86	99,61	182.477,95
RECEITAS CORRENTES	34.487.175,00	35.792.346,24	8.455.109,85	23,62	38.038.763,67	106,28	(2.246.417,43)
IMPOSTOS, TAXAS E CONTRIBUIÇÕES DE MELHORIA	2.528.500,00	2.648.900,00	678.001,43	25,60	3.550.096,07	134,02	(901.196,07)
Impostos	2.423.300,00	2.542.700,00	657.950,47	25,88	3.373.188,15	132,66	(830.488,15)
Taxas	105.200,00	106.200,00	20.050,96	18,88	176.907,92	166,58	(70.707,92)
CONTRIBUIÇÕES	335.000,00	335.000,00	55.760,80	16,65	331.898,28	99,07	3.101,72
Contribuição para o Custeio do Serviço de Iluminação Pública	335.000,00	335.000,00	55.760,80	16,65	331.898,28	99,07	3.101,72
RECEITA PATRIMONIAL	172.445,00	461.695,98	174.401,43	37,77	1.106.228,39	239,60	(644.532,41)
Exploração do Patrimônio Imobiliário do Estado	-	-	2.048,00	-	29.888,50	-	(29.888,50)
Valores Mobiliários	172.445,00	461.695,98	172.353,43	37,33	1.076.339,89	233,13	(614.643,91)
RECEITA DE SERVIÇOS	912.850,00	912.850,00	20.566,79	2,25	166.069,35	18,19	746.780,65
Serviços Administrativos e Comerciais Gerais	1.600,00	1.600,00	-	-	-	-	1.600,00
Outros Serviços	911.250,00	911.250,00	20.566,79	2,26	166.069,35	18,22	745.180,65
TRANSFERÊNCIAS CORRENTES	30.483.380,00	31.378.900,26	7.513.210,83	23,94	32.832.410,57	104,63	(1.453.510,31)
Transferências da União e de suas Entidades	17.439.600,00	17.746.650,05	4.687.585,96	26,41	19.165.536,47	108,00	(1.418.886,42)
Transferências dos Estados e do Distrito Federal e de suas Entidades	9.140.400,00	9.728.870,21	2.085.428,20	21,44	9.865.336,31	101,40	(136.466,10)
Transferências de Instituições Privadas	11.500,00	11.500,00	1.981,24	17,23	10.807,83	93,98	692,17
Transferências de Outras Instituições Públicas	3.891.880,00	3.891.880,00	738.215,43	18,97	3.790.729,96	97,40	101.150,04
OUTRAS RECEITAS CORRENTES	55.000,00	55.000,00	13.168,57	23,94	52.061,01	94,66	2.938,99
Indenizações, Restituições e Ressarcimentos	30.000,00	30.000,00	12.909,00	43,03	51.801,44	172,67	(21.801,44)
Demais Receitas Correntes	25.000,00	25.000,00	259,57	1,04	259,57	1,04	24.740,43
RECEITAS DE CAPITAL	214.000,00	11.443.149,57	5.114.856,49	44,70	9.014.254,19	78,77	2.428.895,38
OPERAÇÕES DE CRÉDITO	-	5.333.000,00	1.807.000,00	33,88	2.807.000,00	52,63	2.526.000,00
Operações de Crédito - Mercado Interno	-	5.333.000,00	1.807.000,00	33,88	2.807.000,00	52,63	2.526.000,00
ALIENAÇÃO DE BENS	214.000,00	214.000,00	-	-	622.350,00	290,82	(408.350,00)
Alienação de Bens Móveis	149.000,00	149.000,00	-	-	622.350,00	417,68	(473.350,00)
Alienação de Bens Imóveis	65.000,00	65.000,00	-	-	-	-	65.000,00
TRANSFERÊNCIAS DE CAPITAL	-	5.896.149,57	3.307.856,49	56,10	5.584.904,19	94,72	311.245,38
Transferências da União e de suas Entidades	-	1.198.670,21	3.015.776,49	251,59	3.015.776,49	251,59	(1.817.106,28)
Transferências dos Estados e do Distrito Federal e de suas Entidades	-	4.697.479,36	292.080,00	6,22	2.569.127,70	54,69	2.128.351,66
SUBTOTAL DAS RECEITAS (III) = (I + II)	34.701.175,00	47.235.495,81	13.569.966,34	28,73	47.053.017,86	99,61	182.477,95
TOTAL DAS RECEITAS (V) = (III + IV)	34.701.175,00	47.235.495,81	13.569.966,34	39,11	47.053.017,86	135,59	182.477,95
DÉFICIT (VI)	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL COM DÉFICIT (VII) = (V + VI)	34.701.175,00	47.235.495,81	13.569.966,34	39,11	47.053.017,86	135,59	-
SALDOS DE EXERCÍCIOS ANTERIORES	-	-	-	-	6.580.103,95	-	-
Recursos Arrecadados em Exercícios Anteriores - RPPS	-	-	-	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 11h e 43m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Balanço Orçamentário
Orçamento Fiscal e da Seguridade Socials
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 1 (LRF, Art. 52, inciso I, alineas "a" e "b" do inciso II e §1º) R$ 1,00

RECEITAS	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS				SALDO (a-c)
			No Bimestre (b)	% (b/a)	Até o Bimestre (c)	% (c/a)	
Superávit Financeiro Utilizado para Créditos Adicionais	-	-	-	-	6.580.103,95	-	-

DESPESAS	DOTAÇÃO INICIAL (d)	DOTAÇÃO ATUALIZADA (e)	DESPESAS EMPENHADAS		SALDO (g)=(e-f)	DESPESAS LIQUIDADAS		SALDO (i)=(e-h)	DESPESAS PAGAS ATÉ O BIMESTRE (j)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (k)
			No Bimestre	Até o Bimestre (f)		No Bimestre	Até o Bimestre (h)			
DESPESAS (EXCETO INTRAORÇAMENTÁRIAS) (VIII)	34.701.175,00	53.815.599,76	11.581.103,27	43.017.154,42	10.798.445,34	10.299.179,45	41.733.230,60	12.082.369,16	41.499.811,21	1.283.923,82
DESPESAS CORRENTES	32.570.165,00	37.605.099,79	7.029.030,32	33.215.046,85	4.390.052,94	6.880.135,99	33.064.152,52	4.540.947,27	32.928.735,17	150.894,33
PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	16.839.962,38	19.212.799,36	4.100.502,32	17.982.055,24	1.230.744,12	4.100.502,32	17.982.055,24	1.230.744,12	17.978.772,18	-
JUROS E ENCARGOS DA DIVÍDA	250.000,00	350.000,00	72.016,50	349.311,27	688,73	72.016,50	349.311,27	688,73	349.311,27	-
OUTRAS DESPESAS CORRENTES	15.480.202,62	18.042.300,43	2.856.511,50	14.883.680,34	3.158.620,09	2.707.617,17	14.732.786,01	3.309.514,42	14.600.651,72	150.894,33
DESPESAS DE CAPITAL	1.956.010,00	16.035.499,97	4.552.072,95	9.802.107,57	6.233.392,40	3.419.043,46	8.669.078,08	7.366.421,89	8.571.076,04	1.133.029,49
INVESTIMENTOS	1.306.010,00	15.412.499,97	4.427.469,90	9.196.831,09	6.215.668,88	3.294.440,41	8.063.801,60	7.348.698,37	7.965.799,56	1.133.029,49
AMORTIZAÇÃO DA DÍVIDA	650.000,00	623.000,00	124.603,05	605.276,48	17.723,52	124.603,05	605.276,48	17.723,52	605.276,48	-
RESERVA DE CONTINGÊNCIA	175.000,00	175.000,00	-	-	175.000,00	-	-	175.000,00	-	-
DESPESAS (INTRAORÇAMENTÁRIAS) (IX)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SUBTOTAL DAS DESPESAS (X) = (VIII + IX)	34.701.175,00	53.815.599,76	11.581.103,27	43.017.154,42	10.798.445,34	10.299.179,45	41.733.230,60	12.082.369,16	41.499.811,21	1.283.923,82
AMORTIZAÇÃO DA DÍV. / REFINANCIAMENTO (XI)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amortização da Dívida Interna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amortização da Dívida Externa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS (XII) = (X + XI)	34.701.175,00	53.815.599,76	11.581.103,27	43.017.154,42	10.798.445,34	10.299.179,45	41.733.230,60	12.082.369,16	41.499.811,21	1.283.923,82
SUPERÁVIT (XIII)	-	-	-	4.035.863,44	-	-	5.319.787,26	-	5.553.206,65	-
TOTAL COM SUPERÁVIT (XIV) = (XII + XIII)	34.701.175,00	53.815.599,76	11.581.103,27	47.053.017,86	-	10.299.179,45	47.053.017,86	12.082.369,16	47.053.017,86	1.283.923,82
RESERVA DO RPPS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RECEITAS INTRAORÇAMENTÁRIAS	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS				SALDO (a-c)
			No Bimestre (b)	% (b/a)	Até o Bimestre (c)	% (c/a)	

DESPESAS INTRAORÇAMENTÁRIAS	DOTAÇÃO INICIAL (d)	DOTAÇÃO ATUALIZADA (e)	DESPESAS EMPENHADAS		SALDO (g)=(e-f)	DESPESAS LIQUIDADAS		SALDO (i)=(e-h)	DESPESAS PAGAS ATÉ O BIMESTRE (j)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (k)
			No Bimestre	Até o Bimestre (f)		No Bimestre	Até o Bimestre (h)			
DESPESAS (INTRAORÇAMENTÁRIAS) (IX)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

1 O déficit será apurado pela diferença entre a receita realizada e a despesa liquidada nos cinco primeiros bimestres e a despesa empenhada no último bimestre.

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 11h e 43m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste - PR
Relatório Resumido de Execução Orçamentária
Demonstrativo da Execução das Despesas por Função/Subfunção
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - ANEXO 2 (LRF, Art. 52, inciso II, alínea 'c') R$ 1,00

FUNÇÃO/SUBFUNÇÃO	Dotação Inicial	Dotação Atualizada (a)	Despesas Empenhadas No Bimestre	Despesas Empenhadas Até o Bimestre (b)	Despesas Empenhadas % (b/total b)	SALDO (c)=(a-b)	Despesas Liquidadas No Bimestre	Despesas Liquidadas Até o Bimestre (d)	Despesas Liquidadas % (d/total d)	SALDO (e)=(a-d)	Inscritas em Restos a Pagar Não Processados (f)
DESPESAS(EXCETO INTRAORÇAMENTÁ	**34.701.175,00**	**53.815.599,76**	**11.581.103,27**	**43.017.154,42**	**100,00**	**10.798.445,34**	**10.299.179,45**	**41.733.230,60**	**100,00**	**12.082.369,16**	**1.283.923,82**
Legislativa	1.407.000,00	1.407.000,00	253.202,04	1.318.991,57	3,07	88.008,43	255.202,04	1.318.991,57	3,16	88.008,43	0,00
Ação Legislativa	1.407.000,00	1.407.000,00	253.202,04	1.318.991,57	3,07	88.008,43	255.202,04	1.318.991,57	3,16	88.008,43	0,00
Administração	4.625.140,00	5.308.703,32	1.211.695,02	5.072.584,14	11,79	236.119,18	1.140.125,33	5.001.014,45	11,98	307.688,87	71.569,69
Planejamento e Orçamento	3.072.840,00	3.760.403,32	871.804,68	3.598.789,91	8,37	161.613,41	800.234,99	3.527.220,22	8,45	233.183,10	71.569,69
Administração Geral	548.050,00	440.050,00	88.265,29	389.028,67	0,90	51.021,33	88.265,29	389.028,67	0,93	51.021,33	0,00
Administração Financeira	1.004.250,00	1.108.250,00	251.625,05	1.084.765,56	2,52	23.484,44	251.625,05	1.084.765,56	2,60	23.484,44	0,00
Assistência Social	1.066.720,00	1.559.336,73	223.632,74	1.029.299,68	2,39	530.037,05	216.918,35	1.022.585,29	2,45	536.751,44	6.714,39
Assistência ao Portador de Deficiên	18.400,00	18.400,00	1.196,78	6.428,58	0,01	11.971,42	1.196,78	6.428,58	0,02	11.971,42	0,00
Assistência à Criança e ao Adolesce	254.840,00	307.455,15	67.216,69	293.676,66	0,68	13.778,49	67.216,69	293.676,66	0,70	13.778,49	0,00
Assistência Comunitária	793.480,00	1.233.481,58	155.219,27	729.194,44	1,70	504.287,14	148.504,88	722.480,05	1,73	511.001,53	6.714,39
Saúde	9.885.530,00	12.481.026,23	3.059.075,57	10.891.335,83	25,32	1.589.690,40	2.769.169,37	10.601.429,63	25,40	1.879.596,60	289.906,20
Atenção Básica	6.495.230,00	7.150.049,87	1.801.933,33	6.062.873,06	14,09	1.087.176,81	1.722.701,62	5.983.641,35	14,34	1.166.408,52	79.231,71
Assistência Hospitalar e Ambulatoria	3.390.300,00	5.330.976,36	1.257.142,24	4.828.462,77	11,22	502.513,59	1.046.467,75	4.617.788,28	11,07	713.188,08	210.674,49
Educação	7.733.160,38	9.315.242,06	1.713.192,59	8.476.386,51	19,70	838.855,55	1.629.133,75	8.392.327,67	20,11	922.914,39	84.058,84
Alimentação e Nutrição	265.970,00	292.818,00	42.398,44	290.433,42	0,68	2.384,58	42.398,44	290.433,42	0,70	2.384,58	0,00
Ensino Fundamental	5.529.740,38	6.515.467,96	1.046.571,81	5.879.983,18	13,67	635.484,78	962.512,97	5.795.924,34	13,89	719.543,62	84.058,84
Educação Infantil	1.937.450,00	2.506.956,10	624.222,34	2.305.969,91	5,36	200.986,19	624.222,34	2.305.969,91	5,53	200.986,19	0,00
Cultura	225.420,00	264.712,63	109.323,44	219.614,69	0,51	45.097,94	99.423,44	209.714,69	0,50	54.997,94	9.900,00
Difusão Cultural	225.420,00	264.712,63	109.323,44	219.614,69	0,51	45.097,94	99.423,44	209.714,69	0,50	54.997,94	9.900,00
Direitos da Cidadania	1.790.450,00	2.155.021,15	341.271,44	1.750.445,78	4,07	404.575,37	341.271,44	1.750.445,78	4,19	404.575,37	0,00
Infra-estrutura Urbana	55.000,00	55.000,00	0,00	0,00	0,00	55.000,00	0,00	0,00	0,00	55.000,00	0,00
Serviços Urbanos	1.735.450,00	2.100.021,15	341.271,44	1.750.445,78	4,07	349.575,37	341.271,44	1.750.445,78	4,19	349.575,37	0,00
Urbanismo	302.460,00	9.463.532,04	1.462.702,18	4.411.599,03	10,26	5.051.933,01	705.635,18	3.654.532,03	8,76	5.809.000,01	757.067,00
Infra-estrutura Urbana	302.460,00	9.463.532,04	1.462.702,18	4.411.599,03	10,26	5.051.933,01	705.635,18	3.654.532,03	8,76	5.809.000,01	757.067,00
Saneamento	45.000,00	235.100,00	0,00	153.181,99	0,36	81.918,01	0,00	153.181,99	0,37	81.918,01	0,00
Saneamento Básico Rural	17.500,00	235.100,00	0,00	153.181,99	0,36	81.918,01	0,00	153.181,99	0,37	81.918,01	0,00
Saneamento Básico Urbano	27.500,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Gestão Ambiental	769.022,00	865.126,76	86.642,51	557.470,32	1,30	307.656,44	86.642,51	557.470,32	1,34	307.656,44	0,00
Preservação e Conservação Ambien	511.200,00	557.840,00	51.498,32	312.269,19	0,73	245.570,81	51.498,32	312.269,19	0,75	245.570,81	0,00
Recursos Hídricos	257.822,00	307.286,76	35.144,19	245.201,13	0,57	62.085,63	35.144,19	245.201,13	0,59	62.085,63	0,00
Agricultura	2.118.340,00	1.613.340,00	127.196,87	886.677,85	2,06	726.662,15	127.196,87	886.677,85	2,12	726.662,15	0,00
Extensão Rural	2.118.340,00	1.613.340,00	127.196,87	886.677,85	2,06	726.662,15	127.196,87	886.677,85	2,12	726.662,15	0,00
Transporte	3.355.757,62	7.697.283,84	2.743.566,50	7.034.664,11	16,35	662.619,73	2.683.958,80	6.975.056,41	16,71	722.227,43	59.607,70
Transporte Rodoviário	3.355.757,62	7.697.283,84	2.743.566,50	7.034.664,11	16,35	662.619,73	2.683.958,80	6.975.056,41	16,71	722.227,43	59.607,70
Desporto e Lazer	302.175,00	302.175,00	52.982,82	260.315,17	0,61	41.859,83	47.882,82	255.215,17	0,61	46.959,83	5.100,00
Desporto Comunitário	302.175,00	302.175,00	52.982,82	260.315,17	0,61	41.859,83	47.882,82	255.215,17	0,61	46.959,83	5.100,00
Encargos Especiais	900.000,00	973.000,00	196.619,55	954.587,75	2,22	18.412,25	196.619,55	954.587,75	2,29	18.412,25	0,00

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 38m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste - PR
Relatório Resumido de Execução Orçamentária
Demonstrativo da Execução das Despesas por Função/Subfunção
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - ANEXO 2 (LRF, Art. 52, inciso II, alínea 'c') R$ 1,00

FUNÇÃO/SUBFUNÇÃO	Dotação Inicial	Dotação Atualizada (a)	Despesas Empenhadas			SALDO (c)=(a-b)	Despesas Liquidadas			SALDO (e)=(a-d)	Inscritas em Restos a Pagar Não Processados (f)
			No Bimestre	Até o Bimestre (b)	% (b/total b)		No Bimestre	Até o Bimestre (d)	% (d/total d)		
Serviço da Dívida Interna	900.000,00	973.000,00	196.619,55	954.587,75	2,22	18.412,25	196.619,55	954.587,75	2,29	18.412,25	0,00
Reservas	175.000,00	175.000,00	0,00	0,00	0,00	175.000,00	0,00	0,00	0,00	175.000,00	0,00
Reserva de Contingência	175.000,00	175.000,00	0,00	0,00	0,00	175.000,00	0,00	0,00	0,00	175.000,00	0,00
DESPESAS INTRAORÇAMENTÁRIAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL (III)=(I+II)	**34.701.175,00**	**53.815.599,76**	**11.581.103,27**	**43.017.154,42**	**100**	**10.798.445,34**	**10.299.179,45**	**41.733.230,60**	**100**	**12.082.369,16**	**1.283.923,82**

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 38m.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo da Receita Corrente Líquida
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro/2023 a Dezembro/2023

RREO - ANEXO 3 (LRF, Art.53, inciso I) R$ 1,00

ESPECIFICAÇÃO	EVOLUÇÃO DA RECEITA REALIZADA NOS ÚLTIMOS 12 MESES						Total (Últimos 12 Meses)	Previsão Atualizada 2023
	Janeiro/2023	Fevereiro/2023	Março/2023	Abril/2023	Maio/2023	Junho/2023		
	Julho/2023	Agosto/2023	Setembro/2023	Outubro/2023	Novembro/2023	Dezembro/2023		
RECEITAS CORRENTES (I)	3.588.814,31	3.430.166,31	2.903.099,99	3.070.891,88	3.619.362,36	3.869.695,24	43.278.863,33	41.097.246,24
	3.521.499,22	3.135.734,27	3.455.344,15	3.232.476,82	4.644.545,36	4.807.233,42		
Impostos, Taxas e Contribuições de Melhoria	226.317,34	230.693,14	272.365,16	329.024,22	490.990,11	246.145,56	3.550.096,07	2.648.900,00
	257.901,67	301.048,41	248.926,24	268.682,79	341.073,05	336.928,38		
IPTU	5.271,43	2.654,74	26.382,15	61.727,93	208.919,33	22.288,18	388.916,20	451.000,00
	19.477,38	20.970,31	8.839,53	4.676,91	2.767,34	4.940,97		
ISS	120.101,07	101.569,09	93.733,53	136.249,85	105.513,60	97.495,59	1.307.548,18	800.000,00
	90.209,81	128.053,91	82.029,80	115.507,61	137.668,70	99.415,62		
ITBI	12.940,00	42.400,00	58.290,00	30.375,00	30.060,00	8.750,00	427.410,55	383.300,00
	36.556,11	42.104,00	55.870,16	12.316,00	58.859,28	38.890,00		
IRRF	85.994,76	81.609,67	87.279,23	86.129,74	90.528,48	98.723,22	1.249.313,22	908.400,00
	99.937,81	97.050,41	91.747,28	114.904,06	131.659,81	183.748,75		
Outros Impostos, Taxas e Contribuições de Melhoria	2.010,08	2.459,64	6.680,25	14.541,70	55.968,70	18.888,57	176.907,92	106.200,00
	11.720,56	12.869,78	10.439,47	21.278,21	10.117,92	9.933,04		
Contribuições	26.010,90	29.600,56	27.065,97	28.913,23	25.771,20	27.312,96	331.898,28	335.000,00
	34.135,90	26.215,85	26.255,49	24.855,42	27.804,14	27.956,66		
Receita Patrimonial	97.882,27	85.201,80	106.275,55	83.164,75	104.508,96	96.505,86	1.106.228,39	461.695,98
	92.001,81	95.027,18	80.779,73	90.479,05	73.313,88	101.087,55		
Rendimentos de Aplicação Financeira	90.573,91	77.966,60	98.346,42	83.164,75	102.397,47	96.505,86	1.076.339,89	461.695,98
	92.001,81	91.770,86	80.779,73	90.479,05	72.289,88	100.063,55		
Outras Receitas Patrimoniais	7.308,36	7.235,20	7.929,13	-	2.111,49	-	29.888,50	-
	-	3.256,32	-	-	1.024,00	1.024,00		
Receita Agropecuária	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-		
Receita Industrial	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-		
Receita de Serviços	11.709,31	17.850,05	21.037,53	11.755,55	22.449,91	12.953,67	166.069,35	912.850,00
	23.820,08	12.064,44	7.068,74	4.793,28	3.285,91	17.280,88		
Transferências Correntes	3.226.642,49	3.063.822,86	2.474.709,64	2.618.034,13	2.975.642,18	3.486.777,19	38.072.510,23	36.683.800,26
	3.084.643,36	2.701.378,39	3.087.313,95	2.843.666,28	4.185.899,81	4.323.979,95		
Cota-Parte do FPM	1.335.008,62	1.800.909,52	1.101.698,98	1.259.585,72	1.400.035,09	1.307.182,61	16.610.158,09	16.850.000,00
	1.626.670,36	1.103.461,05	1.122.729,02	1.044.734,11	1.355.505,36	2.152.637,65		
Cota-Parte do ICMS	734.287,74	598.349,38	672.736,09	703.582,02	857.087,27	727.308,26	9.459.383,43	9.750.000,00
	757.362,68	845.560,94	853.261,37	903.152,67	836.613,35	970.081,66		
Cota-Parte do IPVA	541.844,29	128.113,04	129.084,33	92.556,71	100.111,80	35.732,06	1.178.528,30	926.000,00
	35.776,09	22.749,45	25.392,33	21.243,15	21.010,53	24.914,52		

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 11h e 30m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo da Receita Corrente Líquida
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro/2023 a Dezembro/2023

RREO - ANEXO 3 (LRF, Art.53, inciso I) R$ 1,00

ESPECIFICAÇÃO	EVOLUÇÃO DA RECEITA REALIZADA NOS ÚLTIMOS 12 MESES						Total (Últimos 12 Meses)	Previsão Atualizada 2023
	Janeiro/2023	Fevereiro/2023	Março/2023	Abril/2023	Maio/2023	Junho/2023		
	Julho/2023	Agosto/2023	Setembro/2023	Outubro/2023	Novembro/2023	Dezembro/2023		
Cota-Parte do ITR	13,70	86,33	7,41	12,73	23,67	7,22	21.588,16	11.500,00
	48,78	271,39	5.683,05	14.535,46	154,85	743,57		
Transferências da LC 61/1989	8.355,79	5.958,68	7.384,66	7.872,59	7.079,48	8.827,93	97.915,81	138.000,00
	8.020,48	7.139,03	9.252,16	10.335,91	8.468,99	9.220,11		
Transferências do FUNDEB	362.715,12	309.768,65	318.782,84	300.085,96	346.595,13	290.057,59	3.874.006,53	4.039.580,00
	275.133,52	314.508,30	287.206,67	315.234,82	332.546,34	421.371,59		
Outras Transferências Correntes	244.417,23	220.637,26	245.015,33	254.338,40	264.709,74	1.117.661,52	6.830.929,91	4.968.720,26
	381.631,45	407.688,23	783.789,35	534.430,16	1.631.600,39	745.010,85		
Outras Receitas Correntes	252,00	2.997,90	1.646,14	-	-	-	52.061,01	55.000,00
	28.996,40	-	5.000,00	-	13.168,57	-		
DEDUÇÕES (II)	523.902,05	506.683,41	382.182,35	412.721,96	472.867,45	415.811,62	5.240.099,66	5.304.900,00
	358.300,12	398.546,28	370.861,86	401.553,63	447.118,16	549.550,77		
Contribuição do Servidor para Plano de Previdência	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-		
Compensação Financ. entre Regimes Previdência	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-		
Rendimentos de Aplicações de Recursos Previdenciários	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-		
Dedução de Receita para Formação do FUNDEB	523.902,05	506.683,41	382.182,35	412.721,96	472.867,45	415.811,62	5.240.099,66	5.304.900,00
	358.300,12	398.546,28	370.861,86	401.553,63	447.118,16	549.550,77		
Dedução de Receita por Desconto	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-		
Emendas	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-		
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA (III) = (I-II)	**3.064.912,26**	**2.923.482,90**	**2.520.917,64**	**2.658.169,92**	**3.146.494,91**	**3.453.883,62**	**38.038.763,67**	**35.792.346,24**
	3.163.199,10	**2.737.187,99**	**3.084.482,29**	**2.830.923,19**	**4.197.427,20**	**4.257.682,65**		
(-) Transferências obrigatórias da União relativas às emendas individuais (art. 166-A, § 1º, da CF) (IV)	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**900.000,00**	**1.600.000,00**	**-**
	-	**-**	**500.000,00**	**100.000,00**	**100.000,00**	**-**		
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA CÁLCULO DOS LIMITES DE ENDIVIDAMENTO (V) = (III - IV)	**3.064.912,26**	**2.923.482,90**	**2.520.917,64**	**2.658.169,92**	**3.146.494,91**	**2.553.883,62**	**36.438.763,67**	**35.792.346,24**
	3.163.199,10	**2.737.187,99**	**2.584.482,29**	**2.730.923,19**	**4.097.427,20**	**4.257.682,65**		
(-) Transferências obrigatórias da União relativas às emendas de bancada (art. 166, § 16, da CF) e ao vencimento dos agentes comunitários de saúde e de combate às endemias (CF, art. 198, § 11) (VI)		**67.704,00**	**33.852,00**	**33.852,00**	**34.320,00**	**39.600,00**	**842.512,00**	**-**
	39.600,00	**139.600,00**	**39.600,00**	**39.600,00**	**300.600,00**	**74.184,00**		
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA CÁLCULO DOS LIMITES DA DESPESA COM PESSOAL (VII) = (V - VI)	**3.064.912,26**	**2.855.778,90**	**2.487.065,64**	**2.624.317,92**	**3.112.174,91**	**2.514.283,62**	**35.596.251,67**	**35.792.346,24**
	3.123.599,10	**2.597.587,99**	**2.544.882,29**	**2.691.323,19**	**3.796.827,20**	**4.183.498,65**		

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON Observatório Nacional

Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 11h e 30m.

DIOEMS

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS

ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 4 (LRF, Art. 53, inciso II)

Em Reais

REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES - RPPS		
FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO (PLANO PREVIDENCIÁRIO)		
RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS - RPPS (FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO)	**PREVISÃO ATUALIZADA (a)**	**RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)**
RECEITAS CORRENTES (I)	-	-
Receita de Contribuições dos Segurados	-	-
Ativo	-	-
Inativo	-	-
Pensionista	-	-
Receita de Contribuições Patronais	-	-
Ativo	-	-
Inativo	-	-
Pensionista	-	-
Receita Patrimonial	-	-
Receitas Imobiliárias	-	-
Receitas de Valores Mobiliários	-	-
Outras Receitas Patrimoniais	-	-
Receita de Serviços	-	-
Outras Receitas Correntes	-	-
Compensação Financeira entre os regimes	-	-
Receitas de Aportes Periódicos para Amortização de Déficit Atuarial do RPPS (II)[1]	-	-
Demais Receitas Correntes	-	-
RECEITAS DE CAPITAL (III)	-	-
Alienação de Bens, Direitos e Ativos	-	-
Amortização de Empréstimos	-	-
Outras Receitas de Capital	-	-
TOTAL DAS RECEITAS DO FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO - (IV) = (I+III-II)	-	-

DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS - RPPS (FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO)	**DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)**	**DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)**	**DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)**	**DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)**	**INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS No Exercício (g)**
Benefícios	-	-	-	-	-
Aposentadorias	-	-	-	-	-
Pensões por Morte	-	-	-	-	-
Outras Despesas Previdenciárias	-	-	-	-	-
Compensação Financeira entre os regimes	-	-	-	-	-
Demais Despesas Previdenciárias	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS DO FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO (V)	-	-	-	-	-
RESULTADO PREVIDENCIÁRIO - FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO (VI) = (IV – V)[2]	-	-	-	-	

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 40m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS
ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 4 (LRF, Art. 53, inciso II)

Em Reais

RECURSOS RPPS ARRECADADOS EM EXERCÍCIOS ANTERIORES	PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA
VALOR	-
RESERVA ORÇAMENTÁRIA DO RPPS	**PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA**
VALOR	-
APORTES DE RECURSOS PARA O FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO DO RPPS	**APORTES REALIZADOS**
Plano de Amortização - Contribuição Patronal Suplementar	-
Plano de Amortização - Aporte Periódico de Valores Predefinidos	-
Outros Aportes para o RPPS	-
Recursos para Cobertura de Déficit Financeiro	-

BENS E DIREITOS DO RPPS (FUNDO EM CAPITALIZAÇÃO)	SALDO ATUAL
Caixa e Equivalentes de Caixa	-
Investimentos e Aplicações	-
Outros Bens e Direitos	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 40m.

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS
ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 4 (LRF, Art. 53, inciso II)

Em Reais

FUNDO EM REPARTIÇÃO (PLANO FINANCEIRO)		
RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS - RPPS (FUNDO EM REPARTIÇÃO)	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)
RECEITAS CORRENTES (VII)	-	-
Receita de Contribuições dos Segurados	-	-
Ativo	-	-
Inativo	-	-
Pensionista	-	-
Receita de Contribuições Patronais	-	-
Ativo	-	-
Inativo	-	-
Pensionista	-	-
Receita Patrimonial	-	-
Receitas Imobiliárias	-	-
Receitas de Valores Mobiliários	-	-
Outras Receitas Patrimoniais	-	-
Receita de Serviços	-	-
Outras Receitas Correntes	-	-
Compensação Financeira entre os regimes	-	-
Demais Receitas Correntes	-	-
RECEITAS DE CAPITAL (VIII)	-	-
Alienação de Bens, Direitos e Ativos	-	-
Amortização de Empréstimos	-	-
Outras Receitas de Capital	-	-
TOTAL DAS RECEITAS DO FUNDO EM REPARTIÇÃO (IX) = (VII + VIII)	-	-

DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS - RPPS (FUNDO EM REPARTIÇÃO)	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (e)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS No Exercício (g)
Benefícios	-	-	-	-	-
Aposentadorias	-	-	-	-	-
Pensões por Morte	-	-	-	-	-
Outras Despesas Previdenciárias	-	-	-	-	-
Compensação Financeira entre os regimes	-	-	-	-	-
Demais Despesas Previdenciárias	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS DO FUNDO EM REPARTIÇÃO (X)	-	-	-	-	-
RESULTADO PREVIDENCIÁRIO - FUNDO EM REPARTIÇÃO (XI) = (IX – X)²	-	-	-	-	

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 40m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS
ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 4 (LRF, Art. 53, inciso II)

Em Reais

APORTES DE RECURSOS PARA O FUNDO EM REPARTIÇÃO DO RPPS	APORTES REALIZADOS
Recursos para Cobertura de Insuficiências Financeiras	-
Recursos para Formação de Reserva	-

BENS E DIREITOS DO RPPS (FUNDO EM REPARTIÇÃO)	SALDO ATUAL
Caixa e Equivalentes de Caixa	-
Investimentos e Aplicações	-
Outros Bens e Direitos	-

ADMINISTRAÇÃO DO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNICA DOS SERVIDORES - RPPS		
RECEITAS DA ADMINISTRAÇÃO - RPPS	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)
Receitas Correntes	-	-
TOTAL DAS RECEITAS DA ADMINISTRAÇÃO RPPS (XII)	-	-

DESPESAS DA ADMINISTRAÇÃO - RPPS	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS No Exercício (g)
Despesas Correntes (XIII)	-	-	-	-	-
Pessoal e Encargos Sociais	-	-	-	-	-
Demais Despesas Correntes	-	-	-	-	-
Despesas de Capital (XIV)	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS DA ADMINISTRAÇÃO RPPS (XV) = (XIII + XIV)	-	-	-	-	-
RESULTADO DA ADMINISTRAÇÃO RPPS (XVI) = (XII – XV)²	-	-	-	-	

BENS E DIREITOS - ADMINISTRAÇÃO DO RPPS	SALDO ATUAL
Caixa e Equivalentes de Caixa	-
Investimentos e Aplicações	-
Outros Bens e Direitos	-

BENEFICIOS PREVIDENCIÁRIOS MANTIDOS PELO TESOURO		
RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS (BENEFÍCIOS MANTIDOS PELO TESOURO)	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)
Contribuições dos Servidores	-	-
Demais receitas Previdenciárias	-	-
TOTAL DAS RECEITAS (BENEFÍCIOS MANTIDOS PELO TESOURO) (XVII)	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 40m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS
ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 4 (LRF, Art. 53, inciso II)

Em Reais

DESPESAS PREVIDENCIARIAS (BENEFÍCIOS MANTIDOS PELO TESOURO)	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS No Exercício (g)
Aposentadorias	-	-	-	-	-
Pensões	-	-	-	-	-
Outras Despesas Previdenciárias	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS (BENEFÍCIOS MANTIDOS PELO TESOURO) (XVIII)	-	-	-	-	-
RESULTADO DOS BENEFÍCIOS MANTIDOS PELO TESOURO (XIX) = (XVII - XVIII)[2]	-	-	-	-	

1 Como a Portaria MPS 746/2011 determina que os recursos provenientes desses aportes devem permanecer aplicados, no mínimo, por 5 (cinco) anos, essa receita não deverá compor o total das receitas previdenciárias do período de apuração
2 O resultado previdenciário será apresentada por meio da diferença entre previsão da receita e a dotação da despesa e entre a receita realizada e a despesa liquidada (do 1º ao 5º bimestre) e a despesa empenhada (no 6º bimestre)

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 40m.

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo dos Resultados Primário e Nominal
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

Página 1 de 3

RREO - ANEXO VI(LRF, art. 53, inciso III) R$ 1,00

ACIMA DA LINHA		
RECEITAS PRIMÁRIAS	Previsão Atualizada	Até o Bimestre/2023 Receitas Realizadas (a)
RECEITAS CORRENTES (EXCETO FONTES RPPS) (I)	35.792.346,24	38.038.763,67
Impostos, Taxas e Contribuições de Melhoria	2.648.900,00	3.550.096,07
IPTU	451.000,00	388.916,20
ISS	800.000,00	1.307.548,18
ITBI	383.300,00	427.410,55
IRRF	908.400,00	1.249.313,22
Outros Impostos, Taxas, e Contribuições de Melhoria	106.200,00	176.907,92
Contribuições	335.000,00	331.898,28
Receita Patrimonial	461.695,98	1.106.228,39
Aplicações Financeiras (II)	461.695,98	1.076.339,89
Outras Receitas Patrimoniais	-	29.888,50
Transferências Correntes	31.378.900,26	32.832.410,57
Cota-Parte do FPM	13.700.000,00	13.585.406,64
Cota-Parte do ICMS	7.800.000,00	7.567.506,95
Cota-Parte do IPVA	751.000,00	942.822,08
Cota-Parte do ITR	9.200,00	17.270,66
Transferências da LC 61/1989	110.400,00	78.332,54
Transferências do FUNDEB	4.039.580,00	3.874.006,53
Outras Transferências Correntes	4.968.720,26	6.767.065,17
Demais Receitas Correntes	967.850,00	218.130,36
Outras Receitas Financeiras (III)	-	-
Receitas Correntes Restantes	967.850,00	218.130,36
RECEITAS PRIMÁRIAS CORRENTES (EXCETO FONTES RPPS) (IV) = [I - (II + III)]	35.330.650,26	36.962.423,78
RECEITAS PRIMÁRIAS CORRENTES (COM FONTES RPPS) (V)	-	-
RECEITAS NÃO PRIMÁRIAS CORRENTES (COM FONTES RPPS) (VI)	-	-
RECEITAS DE CAPITAL (EXCETO FONTES RPPS) (VII)	11.443.149,57	9.014.254,19
Operações de Crédito (VIII)	5.333.000,00	2.807.000,00
Amortização de Empréstimos (IX)	-	-
Alienação de Bens	214.000,00	622.350,00
Receitas de Alienação de Investimentos Temporários (X)	-	-
Receitas de Alienação de Investimentos Permanentes (XI)	-	-
Outras Alienações de Bens	214.000,00	622.350,00
Transferências de Capital	5.896.149,57	5.584.904,19
Convênios	4.162.192,21	3.977.635,30
Outras Transferências de Capital	1.733.957,36	1.607.268,89
Outras Receitas de Capital	-	-
Outras Receitas de Capital Não Primárias (XII)	-	-
Outras Receitas de Capital Primárias	-	-
RECEITAS PRIMÁRIAS DE CAPITAL (EXCETO FONTES RPPS) (XIII) = [VII - (VIII + IX + X + XI + XII)]	6.110.149,57	6.207.254,19
RECEITAS PRIMÁRIAS DE CAPITAL (COM FONTES RPPS) (XIV)	-	-
RECEITAS NÃO PRIMÁRIAS DE CAPITAL (COM FONTES RPPS) (XV)	-	-
RECEITA PRIMÁRIA TOTAL (XVI) = (IV + V + XIII + XIV)	41.440.799,83	43.169.677,97
RECEITA PRIMÁRIA TOTAL (EXCETO FONTES RPPS) (XVII) = (IV + XIII)	41.440.799,83	43.169.677,97

DESPESAS PRIMÁRIAS	Dotação Atualizada	Até o Bimestre/2023					
		Despesas Empenhadas	Despesas Liquidadas	Despesas Pagas (a)	Restos a Pagar Processados Pagos (b)	Restos a Pagar não Processados	
						Liquidados	Pagos (c)
DESPESAS CORRENTES (EXCETO FONTES RPPS) (XVIII)	37.605.099,79	33.215.046,85	33.064.152,52	32.928.735,17	59.742,42	81.999,99	81.999,99
Pessoal e Encargos Sociais	19.212.799,36	17.982.055,24	17.982.055,24	17.978.772,18	-	-	-
Juros e Encargos da Dívida (XIX)	350.000,00	349.311,27	349.311,27	349.311,27	-	-	-
Outras Despesas Correntes	18.042.300,43	14.883.680,34	14.732.786,01	14.600.651,72	59.742,42	81.999,99	81.999,99
DESPESAS PRIMÁRIAS CORRENTES (EXCETO FONTES RPPS) (XX) = (XVIII - XIX)	37.255.099,79	32.865.735,58	32.714.841,25	32.579.423,90	59.742,42	81.999,99	81.999,99
DESPESAS PRIMÁRIAS CORRENTES (COM FONTES RPPS) (XXI)	-	-	-	-	-	-	-
DESPESAS NÃO PRIMÁRIAS CORRENTES (COM FONTES RPPS) (XXII)	-	-	-	-	-	-	-
DESPESAS DE CAPITAL (EXCETO FONTES RPPS) (XXIII)	16.035.499,97	9.802.107,57	8.669.078,08	8.571.076,04	96.298,80	1.329.194,41	1.329.194,41

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 24/Jan/2024, 12h e 01m.

DIOEMS

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

http://dioems.com.br/

Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo dos Resultados Primário e Nominal
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

Investimentos	15.412.499,97	9.196.831,09	8.063.801,60	7.965.799,56	96.298,80	1.329.194,41	1.329.194,41
Inversões Financeiras	-	-	-	-	-	-	-
Concessão de Empréstimos e Financiamentos (XXIV)	-	-	-	-	-	-	-
Aquisição de Título de Capital já Integralizado (XXV)	-	-	-	-	-	-	-
Aquisição de Título de Crédito (XXVI)	-	-	-	-	-	-	-
Demais Inversões Financeiras	-	-	-	-	-	-	-
Amortização da Dívida (XXVII)	623.000,00	605.276,48	605.276,48	605.276,48	-	-	-
DESPESAS PRIMÁRIAS DE CAPITAL (EXCETO FONTES RPPS) (XXVIII) = [XXIII - (XXIV + XXV + XXVI + XXVII)]	15.412.499,97	9.196.831,09	8.063.801,60	7.965.799,56	96.298,80	1.329.194,41	1.329.194,41
RESERVA DE CONTINGÊNCIA (XXIX)	175.000,00	-	-	-	-	-	-
DESPESAS PRIMÁRIAS DE CAPITAL (COM FONTES RPSS) (XXX)	-	-	-	-	-	-	-
DESPESAS NÃO PRIMÁRIAS DE CAPITAL (COM FONTES RPPS) (XXXI)	-	-	-	-	-	-	-
DESPESA PRIMÁRIA TOTAL (XXXII) = (XX + XXI + XXVIII + XXIX + XXX)	52.842.599,76	42.062.566,67	40.778.642,85	40.545.223,46	156.041,22	1.411.194,40	1.411.194,40
DESPESA PRIMÁRIA TOTAL (EXCETO FONTES RPPS) (XXXIII) = (XX + XXVIII + XXIX)	52.667.599,76	42.062.566,67	40.778.642,85	40.545.223,46	156.041,22	1.411.194,40	1.411.194,40
RESULTADO PRIMÁRIO (COM RPPS) - Acima da Linha (XXXIV) = [XVIa - (XXXIIa + XXXIIb + XXXIIc)]							1.057.218,89
RESULTADO PRIMÁRIO (SEM RPPS) - Acima da Linha (XXXV) = [XVIIa - (XXXIIIa + XXXIIIb + XXXIIIc)]							1.057.218,89

META FISCAL PARA O RESULTADO PRIMÁRIO	VALOR CORRENTE
Meta fixada no Anexo de Metas Fiscais da LDO para o exercício de referência	727.555,00

JUROS NOMINAIS	Até o Bimestre/2023
	VALOR INCORRIDO
Juros, Encargos e Variações Monetárias Ativos (XXXVI)	1.076.339,89
Juros, Encargos e Variações Monetárias Passivos (XXXVII)	349.311,27
RESULTADO NOMINAL (SEM RPPS) - Acima da Linha (XXXVIII) = XXXV + (XXXVI - XXXVII)	1.784.247,51

ABAIXO DA LINHA		
CÁLCULO DO RESULTADO NOMINAL	**SALDO**	
	Em 31/Dez/2022	**Até o 6º Bimestre**
	(a)	**(b)**
DÍVIDA CONSOLIDADA (XXIX)	3.278.014,37	5.479.737,89
DEDUÇÕES (XL)	8.727.000,99	12.635.593,85
Disponibilidade de Caixa	8.674.666,14	12.583.259,00
Disponibilidade de Caixa Bruta	8.830.707,36	12.816.678,39
(-) Restos a Pagar Processados (XLI)	156.041,22	233.419,39
(-) Depósitos Restituíveis e Valores Vinculados	-	-
Demais Haveres Financeiros	52.334,85	52.334,85
DÍVIDA CONSOLIDADA LÍQUIDA (XLII) = (XXXIX - XL)	-5.448.986,62	-7.155.855,96
RESULTADO NOMINAL (SEM RPPS) - Abaixo da Linha (XLIII) = (XLIIa - XLIIb)		**1.706.869,34**

META FISCAL PARA O RESULTADO NOMINAL	VALOR CORRENTE
Meta fixada no Anexo de Metas Fiscais da LDO para o exercício	727.555,00

AJUSTE METODOLÓGICO	**Até o Bimestre/2023**
VARIAÇÃO SALDO RPP = (XLIV) = (XLIb - XLIa)	77.378,17
RECEITA DE ALIENAÇÃO DE INVESTIMENTOS PERMANENTES (XLV) = (XI)	-
VARIAÇÃO CAMBIAL (XLVI)	-
VARIAÇÃO DO SALDO DE PRECATÓRIOS INTEGRANTES DA DC (XLVII)	-
VARIAÇÃO DO SALDO DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES INTEGRANTES DA DC (XLVIII)	-
OUTROS AJUSTES (XLXIX)	-
RESULTADO NOMINAL (SEM RPPS) AJUSTADO - Abaixo da Linha (L) = [XLIII + (XLIV - XLV - XLVI + XLVII + XLVIII) +/- (XLXIX)]	**1.784.247,51**
RESULTADO PRIMÁRIO (SEM RPPS) - Abaixo da Linha (LI) = (L) - (XXXVI - XXXVII)	**1.057.218,89**

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA
SALDO DE EXERCÍCIOS ANTERIORES	6.580.103,95

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 24/Jan/2024, 12h e 01m.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045
http://dioems.com.br/

Demonstrativo dos Resultados Primário e Nominal
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA
Recursos Arrecadados em Exercícios Anteriores - RPPS	-
Superávit Financeiro Utilizado para Abertura e Reabertura de Créditos Adicionais	6.580.103,95
RESERVA ORÇAMENTÁRIA DO RPPS	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 24/Jan/2024, 12h e 01m.

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

Página: 1 de 1
17/01/2024 13:44:42

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste - PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo dos Restos a Pagar por Poder e Órgão
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - ANEXO 7 (LRF, art.53, inciso V) R$ 1,00

PODER/ÓRGÃO	RESTOS A PAGAR PROCESSADOS					RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS						Saldo Total
	Inscritos		Pagos	Cancelados	Saldo	Inscritos		Liquidados	Pagos	Cancelados	Saldo	
	Em Exercícios Anteriores (a)	Em 31 de dezembro de 2022 (b)	(c)	(d)	e=(a+b)-(c+d)	Em Exercícios Anteriores (f)	Em 31 de dezembro de 2022 (g)	(h)	(i)	(j)	k=(f+g)-(i+j)	L=(e+k)
RESTOS A PAGAR(EXCETO INTRA-ORÇAMEN	-	156.041,22	156.041,22	-	-	257.511,61	1.217.117,28	1.411.194,40	1.411.194,40	48.337,48	15.097,01	15.097,01
PODER EXECUTIVO	-	156.041,22	156.041,22	-	-	257.511,61	1.217.117,28	1.411.194,40	1.411.194,40	48.337,48	15.097,01	15.097,01
PODER LEGISLATIVO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CÂMARA MUNICIPAL	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL (III) = (I+II)	-	156.041,22	156.041,22	-	-	257.511,61	1.217.117,28	1.411.194,40	1.411.194,40	48.337,48	15.097,01	15.097,01

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 42m.

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - MDE

ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 8 (LDB,art. 72) Em Reais

RECEITA RESULTANTE DE IMPOSTOS (Arts. 212 e 212-A da Constituição Federal)		
RECEITA RESULTANTE DE IMPOSTOS	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)
1- RECEITA DE IMPOSTOS	2.542.700,00	3.373.188,15
1.1- Receita Resultante do Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana – IPTU	451.000,00	388.916,20
1.2- Receita Resultante do Imposto sobre Transmissão Inter Vivos – ITBI	383.300,00	427.410,55
1.3- Receita Resultante do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS	800.000,00	1.307.548,18
1.4- Receita Resultante do Imposto de Renda Retido na Fonte – IRRF	908.400,00	1.249.313,22
2- RECEITA DE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS	27.751.250,00	27.686.897,68
2.1- Cota-Parte FPM	16.850.000,00	16.610.158,09
2.1.1- Parcela referente à CF, art. 159, I, alínea b	15.750.000,00	15.123.758,68
2.1.2- Parcela referente à CF, art. 159, I, alíneas d e e	1.100.000,00	1.486.399,41
2.2- Cota-Parte ICMS	9.750.000,00	9.459.383,43
2.3- Cota-Parte IPI-Exportação	138.000,00	97.915,81
2.4- Cota-Parte ITR	11.500,00	21.588,16
2.5- Cota-Parte IPVA	926.000,00	1.178.528,30
2.6- Cota-Parte IOF-Ouro	-	-
2.7- Outras Transferências ou Compensações Financeiras Provenientes de Impostos e Transferências Constitucionais	75.750,00	319.323,89
3- TOTAL DA RECEITA RESULTANTE DE IMPOSTOS (1 + 2)	**30.293.950,00**	**31.060.085,83**
4- TOTAL DESTINADO AO FUNDEB - equivalente a 20% DE ((2.1.1) + (2.2) + (2.3) + (2.4) + (2.5) + (2.7))	**5.330.250,00**	**5.240.099,65**
5- VALOR MÍNIMO A SER APLICADO ALÉM DO VALOR DESTINADO AO FUNDEB - 5% DE ((2.1.1) + (2.2) + (2.3) + (2.4) + (2.5) + (2.7)) + 25% DE ((1.1) + (1.2) + (1.3) + (1.4) + (2.1.2) + (2.6))	**2.243.237,50**	**2.524.921,80**

FUNDEB		
RECEITAS DO FUNDEB RECEBIDAS NO EXERCÍCIO	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)
6- TOTAL DAS RECEITAS DO FUNDEB RECEBIDAS	4.044.330,00	3.886.312,98
6.1- FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos	3.896.630,00	3.803.036,41
6.1.1- Principal	3.891.880,00	3.790.729,96
6.1.2- Rendimentos de Aplicação Financeira	4.750,00	12.306,45
6.1.3- Ressarcimento de recursos do Fundeb	-	-
6.2- FUNDEB - Complementação da União - VAAF	50.000,00	-
6.2.1- Principal	50.000,00	-
6.2.2- Rendimentos de Aplicação Financeira	-	-
6.2.3- Ressarcimento de recursos do Fundeb	-	-
6.3- FUNDEB - Complementação da União - VAAT	-	-
6.3.1- Principal	-	-
6.3.2- Rendimentos de Aplicação Financeira	-	-
6.3.3- Ressarcimento de recursos do Fundeb	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 45m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - MDE

ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 8 (LDB,art. 72)

Em Reais

FUNDEB		
RECEITAS DO FUNDEB RECEBIDAS NO EXERCÍCIO	**PREVISÃO ATUALIZADA (a)**	**RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)**
6.4- FUNDEB - Complementação da União - VAAR	97.700,00	83.276,57
6.4.1- Principal	97.700,00	83.276,57
6.4.2- Rendimentos de Aplicação Financeira	-	-
6.4.3- Ressarcimento de recursos do Fundeb	-	-
7- RESULTADO LÍQUIDO DAS TRANSFERÊNCIAS DO FUNDEB (6.1.1 – 4)[1]	**(1.438.370,00)**	**(1.449.369,69)**

RECURSOS RECEBIDOS EM EXERCÍCIOS ANTERIORES E NÃO UTILIZADOS (SUPERÁVIT)	VALOR
8- TOTAL DOS RECURSOS DE SUPERÁVIT	2.744,22
8.1- SUPERÁVIT DO EXERCÍCIO IMEDIATAMENTE ANTERIOR	2.744,22
8.2- SUPERÁVIT RESIDUAL DE OUTROS EXERCÍCIOS	-
9- TOTAL DOS RECURSOS DO FUNDEB DISPONÍVEIS PARA UTILIZAÇÃO (6 + 8)	**3.889.057,20**

DESPESAS COM RECURSOS DO FUNDEB (Por Subfunção)	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (g)
10- TOTAL DAS DESPESAS COM RECURSOS DO FUNDEB	4.084.818,44	3.877.854,68	3.877.854,68	3.877.854,68	-
10.1- PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA	3.936.218,44	3.744.483,11	3.744.483,11	3.744.483,11	-
10.1.1 - Educação Infantil	1.347.000,00	1.265.195,41	1.265.195,41	1.265.195,41	-
10.1.2 - Ensino Fundamental	2.589.218,44	2.479.287,70	2.479.287,70	2.479.287,70	-
10.1.3 - Educação de Jovens e Adultos	-	-	-	-	-
10.1.4 - Educação Especial	-	-	-	-	-
10.1.5 - Administração Geral	-	-	-	-	-
10.2- OUTRAS DESPESAS	148.600,00	133.371,57	133.371,57	133.371,57	-
10.2.1 - Educação Infantil	-	-	-	-	-
10.2.2 - Ensino Fundamental	148.600,00	133.371,57	133.371,57	133.371,57	-
10.2.3 - Educação de Jovens e Adultos	-	-	-	-	-
10.2.4 - Educação Especial	-	-	-	-	-
10.2.5 - Administração Geral	-	-	-	-	-
10.2.6 - Transporte (Escolar)	-	-	-	-	-
10.2.7 - Outras	-	-	-	-	-

INDICADORES DO FUNDEB						
DESPESAS CUSTEADAS COM RECEITAS DO FUNDEB RECEBIDAS NO EXERCÍCIO	**DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)**	**DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)**	**DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)**	**INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (g)**	**INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (SEM DISPONIBILIDADE DE CAIXA)[7] (h)**	**DESPESAS LIQUIDADAS / EMPENHADAS EM VALOR SUPERIOR AO TOTAL DAS RECEITAS RECEBIDAS NO EXERCÍCIO (i)**
11- TOTAL DAS DESPESAS CUSTEADAS COM RECURSOS DO FUNDEB RECEBIDAS NO EXERCÍCIO	3.875.110,46	3.875.110,46	3.875.110,46	-	-	-
11.1- Total das Despesas custeadas com FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos	3.791.833,89	3.791.833,89	3.791.833,89	-	-	-
11.2- Total das Despesas custeadas com FUNDEB - Complementação da União - VAAF	-	-	-	-	-	-
11.3- Total das Despesas custeadas com FUNDEB - Complementação da União - VAAT	-	-	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 45m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - MDE

ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 8 (LDB,art. 72)

Em Reais

INDICADORES DO FUNDEB						
DESPESAS CUSTEADAS COM RECEITAS DO FUNDEB RECEBIDAS NO EXERCÍCIO	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (g)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (SEM DISPONIBILIDADE DE CAIXA)[7] (h)	DESPESAS LIQUIDADAS / EMPENHADAS EM VALOR SUPERIOR AO TOTAL DAS RECEITAS RECEBIDAS NO EXERCÍCIO (i)
11.4- Total das Despesas custeadas com FUNDEB - Complementação da União - VAAR	83.276,57	83.276,57	83.276,57	-	-	-
12- TOTAL DAS DESPESAS DO FUNDEB COM PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA	3.741.738,89	3.741.738,89	3.741.738,89	-	-	
13- TOTAL DAS DESPESAS CUSTEADAS COM FUNDEB - COMPLEMENTAÇÃO DA UNIÃO - VAAT APLICADAS NA EDUCAÇÃO INFANTIL	-	-	-	-	-	
14- TOTAL DAS DESPESAS CUSTEADAS COM FUNDEB - COMPLEMENTAÇÃO DA UNIÃO - VAAT APLICADAS EM DESPESA DE CAPITAL	-	-	-	-	-	

INDICADORES - Art. 212-A, inciso XI e § 3º - Constituição Federal[2]	VALOR EXIGIDO (j)	VALOR APLICADO (k)	VALOR CONSIDERADO APÓS DEDUÇÕES (l)	% APLICADO (m)
15- Mínimo de 70% do FUNDEB na Remuneração dos Profissionais da Educação Básica	2.662.125,49	3.741.738,89	3.741.738,89	98,39
16- Percentual de 50% da Complementação da União ao FUNDEB (VAAT) na Educação Infantil	-	-	-	-
17- Mínimo de 15% da Complementação da União ao FUNDEB - VAAT em Despesas de Capital	-	-	-	-

INDICADOR - Art.25, § 3º - Lei nº 14.113, de 2020 - (Máximo de 10% de Superávit)[3]	VALOR MAXIMO PERMITIDO (n)	VALOR NÃO APLICADO (o)	VALOR NÃO APLICADO APÓS AJUSTE (p)	VALOR NÃO APLICADO EXCEDENTE AO MÁXIMO PERMITIDO (q)	% NÃO APLICADO (r)
18- Total da Receita Recebida e não Aplicada no Exercício	388.631,30	11.202,52	11.202,52	-	0,29

INDICADOR - Art.25, § 3º - Lei nº 14.113, de 2020 - (Aplicação do Superávit de Exercício Anterior)[3]	VALOR DE SUPERÁVIT PERMITIDO NO EXERCÍCIO ANTERIOR (s)	VALOR NÃO APLICADO NO EXERCÍCIO ANTERIOR (t)	VALOR DE SUPERÁVIT APLICADO ATÉ O PRIMEIRO QUADRIMESTRE (u)	VALOR APLICADO APÓS O PRIMEIRO QUADRIMESTRE (v)	VALOR TOTAL DE SUPERÁVIT NÃO APLICADO ATÉ O FINAL DO EXERCÍCIO (w)	VALOR APLICADO ATÉ O PRIMEIRO QUADRIMESTRE QUE INTEGRARÁ O LIMITE CONSTITUCIONAL (x)
19- TOTAL DAS DESPESAS CUSTEADAS COM SUPERÁVIT DO FUNDEB	-	-	-	2.744,22	(2.744,22)	-
19.1- Total das Despesas custeadas com FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos	-	-	-	2.744,22	(2.744,22)	-
19.2- Total das Despesas custeadas com FUNDEB - Complementação da União (VAAF + VAAT + VAAR)	-	-	-	-	-	-

DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO – MDE – CUSTEADAS COM RECEITA DE IMPOSTOS (EXCETO FUNDEB)					
DESPESAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE - RECEITAS DE IMPOSTOS - EXCETO FUNDEB (Por Subfunção)	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (g)
20- TOTAL DAS DESPESAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE CUSTEADAS COM RECEITAS DE IMPOSTOS	3.345.560,38	2.902.026,47	2.902.026,47	2.873.872,43	-
20.1- Educação Infantil	1.078.550,00	986.486,54	986.486,54	968.675,44	-
20.2- Ensino Fundamental	2.267.010,38	1.915.539,93	1.915.539,93	1.905.196,99	-
20.3- Educação de Jovens e Adultos	-	-	-	-	-
20.4- Educação Especial	-	-	-	-	-
20.5- Administração Geral	-	-	-	-	-
20.6- Transporte (Escolar)	-	-	-	-	-
20.7- Outras	-	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 45m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - MDE

ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 8 (LDB,art. 72)

Em Reais

DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO – MDE - CUSTEADAS COM RECEITA DE IMPOSTOS E COM RECURSOS DO FUNDEB					
DESPESAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE - RECEITAS DE IMPOSTOS E RECURSOS DO FUNDEB (Por Área de Atuação)[8]	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (g)
21- TOTAL DAS DESPESAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE CUSTEADAS COM RECEITAS DE IMPOSTOS E FUNDEB	7.427.634,60	6.777.136,93	6.777.136,93	6.748.982,89	-
21.1- Educação Infantil	2.451.550,00	2.271.724,75	2.271.724,75	2.253.913,65	-
21.1.1- Creche	1.724.250,00	1.639.403,51	1.639.403,51	1.625.042,41	-
21.1.2- Pré-escola	727.300,00	632.321,24	632.321,24	628.871,24	-
22.2- Ensino Fundamental	4.976.084,60	4.505.412,18	4.505.412,18	4.495.069,24	-

APURAÇÃO DO LIMITE MÍNIMO CONSTITUCIONAL	VALOR
22- TOTAL DAS DESPESAS DE MDE CUSTEADAS COM RECURSOS DE IMPOSTOS = L20(d ou e)	2.902.026,47
23- TOTAL DAS RECEITAS TRANSFERIDAS AO FUNDEB = (L4)	5.240.099,65
24- (-) RECEITAS DO FUNDEB NÃO UTILIZADAS NO EXERCÍCIO, EM VALOR SUPERIOR A 10% = L18(q)	-
25- VALOR APLICADO ATÉ O PRIMEIRO QUADRIMESTRE QUE INTEGRARÁ O LIMITE CONSTITUCIONAL = L19.1(x)	-
26- (-) RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS INSCRITOS NO EXERCÍCIO SEM DISPONIBILIDADE FINANCEIRA DE RECURSOS DE IMPOSTOS	-
27- (-) CANCELAMENTO, NO EXERCÍCIO, DE RESTOS A PAGAR INSCRITOS COM DISPONIBILIDADE FINANCEIRA DE RECURSOS DE IMPOSTOS VINCULADOS AO ENSINO = (L30.1(af) + L30.2(af))	-
28- TOTAL DAS DESPESAS PARA FINS DE LIMITE (22 + 23 - 24 + 25 - 26 - 27)	**8.142.126,12**

APURAÇÃO DO LIMITE MÍNIMO CONSTITUCIONAL[2] e [8]	VALOR EXIGIDO (z)	VALOR APLICADO (aa)	% APLICADO (ab)
29- APLICAÇÃO EM MDE SOBRE A RECEITA RESULTANTE DE IMPOSTOS	7.765.021,46	8.142.126,12	26,21

RESTOS A PAGAR INSCRITOS EM EXERCÍCIOS ANTERIORES DE DESPESAS CONSIDERADAS PARA CUMPRIMENTO DO LIMITE[8]	SALDO INICIAL (ac)	RP LIQUIDADOS (ad)	RP PAGOS (ae)	RP CANCELADOS (af)	SALDO FINAL (ag) = (ac) - (ae) - (af)
30- RESTOS A PAGAR DE DESPESAS COM MDE	46.005,45	-	50.000,00	-	(3.994,55)
30.1 - Executadas com Recursos de Impostos e Transferências de Impostos	46.005,45	-	50.000,00	-	(3.994,55)
30.2 - Executadas com Recursos do FUNDEB - Impostos	-	-	-	-	-
30.3 - Executadas com Recursos do FUNDEB - Complementação da União (VAAT + VAAF + VAAR)	-	-	-	-	-

OUTRAS INFORMAÇÕES PARA CONTROLE		
RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)
31- TOTAL DAS RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO	2.244.217,34	1.345.729,42
31.1- RECEITA DE TRANSFERÊNCIAS DO FNDE (INCLUINDO RENDIMENTOS DE APLICAÇÃO FINANCEIRA)	463.418,00	552.191,40
31.1.1- Salário-Educação	266.150,00	311.855,93
31.1.2- PDDE	-	-
31.1.3- PNAE	81.218,00	81.202,38
31.1.4- PNATE	116.050,00	105.513,16
31.1.5- Outras Transferências do FNDE	-	53.619,93
31.2- RECEITA DE TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS	1.578.000,00	478.877,30
31.3- RECEITA DE ROYALTIES DESTINADOS À EDUCAÇÃO	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 45m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - MDE

ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 8 (LDB,art. 72)

Em Reais

OUTRAS INFORMAÇÕES PARA CONTROLE		
RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS Até o Bimestre (b)
31.4- RECEITA DE OPERAÇÕES DE CRÉDITO VINCULADAS À EDUCAÇÃO	-	-
31.5- OUTRAS RECEITAS PARA FINANCIAMENTO DO ENSINO	202.799,34	314.660,72

OUTRAS DESPESAS COM EDUCAÇÃO (Por Subfunção)*	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (g)
32- TOTAL DAS DESPESAS COM AÇÕES TÍPICAS DE MDE CUSTEADAS COM DEMAIS RECEITAS	1.887.607,46	1.699.249,58	1.615.190,74	1.615.190,74	-
32.1- EDUCAÇÃO INFANTIL	81.406,10	54.287,96	54.287,96	54.287,96	-
32.2- ENSINO FUNDAMENTAL	1.513.383,36	1.354.528,20	1.270.469,36	1.270.469,36	-
32.3- ENSINO MÉDIO	-	-	-	-	-
32.4- ENSINO SUPERIOR	-	-	-	-	-
32.5- ENSINO PROFISSIONAL	-	-	-	-	-
32.6- EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	-	-	-	-	-
32.7- EDUCAÇÃO ESPECIAL	-	-	-	-	-
32.8- OUTRAS	292.818,00	290.433,42	290.433,42	290.433,42	-

TOTAL GERAL DAS DESPESAS COM EDUCAÇÃO	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS Até o Bimestre (d)	DESPESAS LIQUIDADAS Até o Bimestre (e)	DESPESAS PAGAS Até o Bimestre (f)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (g)
33- TOTAL GERAL DAS DESPESAS COM EDUCAÇÃO (10 + 20 + 32)	9.317.986,28	8.479.130,73	8.395.071,89	8.366.917,85	-
33.1- Despesas Correntes	8.769.019,91	8.034.967,94	8.034.967,94	8.012.113,90	-
33.1.1- Pessoal Ativo	5.714.659,92	5.309.999,25	5.309.999,25	5.309.999,25	-
33.1.2- Pessoal Inativo	-	-	-	-	-
33.1.3-Transferências às instituições comunitárias, confessionais ou filantrópicas sem fins lucrativos	37.000,00	37.000,00	37.000,00	37.000,00	-
33.1.4- Outras Despesas Correntes	3.017.359,99	2.687.968,69	2.687.968,69	2.665.114,65	-
33.2- Despesas de Capital	548.966,37	444.162,79	360.103,95	354.803,95	-
33.2.1- Transferências às instituições comunitárias, confessionais ou filantrópicas sem fins lucrativos	13.900,00	13.095,00	13.095,00	13.095,00	-
33.2.2- Outras Despesas de Capital	535.066,37	431.067,79	347.008,95	341.708,95	-

CONTROLE DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA E CONCILIAÇÃO BANCÁRIA	FUNDEB (ah)	SALÁRIO EDUCAÇÃO (ai)
34- DISPONIBILIDADE FINANCEIRA EM 31 DE DEZEMBRO DE 2022	2.744,22	400.674,16
35- (+) INGRESSO DE RECURSOS ATÉ O BIMESTRE (orçamentário)	3.886.312,98	311.855,93
36- (-) PAGAMENTOS EFETUADOS ATÉ O BIMESTRE (orçamentário e restos a pagar)	3.875.110,46	633.468,21
37- (=) DISPONIBILIDADE FINANCEIRA ATÉ O BIMESTRE	13.946,74	79.061,88
38- (+) AJUSTES POSITIVOS (RETENÇÕES E OUTROS VALORES EXTRAORÇAMENTÁRIOS)	-	-
39- (-) AJUSTES NEGATIVOS (OUTROS VALORES EXTRAORÇAMENTÁRIOS)	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 45m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS E DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO - MDE

ORÇAMENTO FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL

Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 8 (LDB,art. 72)

Em Reais

CONTROLE DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA E CONCILIAÇÃO BANCÁRIA	FUNDEB (ah)	SALÁRIO EDUCAÇÃO (ai)
40- (=) SALDO FINANCEIRO CONCILIADO (Saldo Bancário)	13.946,74	79.061,88

1 Os valores informados devem corresponder ao efetivamente transferido. Os percentuais correspodem ao disposto na legislação.
2 Limites mínimos anuais a serem cumpridos no encerramento do exercício.
3 Art. 25, § 3º, Lei 14.113/2020: "Até 10% (dez por cento) dos recursos recebidos à conta dos Fundos, inclusive relativos à complementação da União, nos termos do § 2º do art. 16 desta Lei, poderão ser utilizados no primeiro quadrimestre do exercício imediatamente subsequente, mediante abertura de crédito adicional.
4 Os valores referentes à parcela dos Restos a Pagar inscritos sem disponibilidade financeira vinculada à educação deverão ser informados somente no RREO do último bimestre do exercício.
5 Nos cinco primeiros bimestres do exercício o acompanhamento será feito com base na despesa liquidada. No último bimestre do exercício, o valor deverá corresponder ao total da despesa empenhada.
6 As linhas representam áreas de atuação e não correspondem exatamente às subfunções da Função Educação. As despesas classificadas nas demais subfunções típicas e nas subfunções atípicas deverão ser rateadas para essas áreas de atuação.
7 Valor inscrito em RPNP sem disponibilidade de caixa, que não será considerado na apuração dos indicadores e limites. Para as linhas 15, 16 e 17, deverá ser comparado o total inscrito em RPNP com a disponibilidade de caixa por fonte de recursos. Para a linha 14, deverá ser verificada a diferença entre a disponibilidade nas Fontes do Fundeb e os RPNP referentes a essas despesas. Para a linha 18, deverá ser verificada a diferença entre as disponibilidades na Fonte VAAT e os RPNP dessas despesas.
8 Controle da execução de restos a pagar considerados no cumprimento do limite mínimo dos exercícios anteriores.
9 Nesta coluna não devem se informados valores inferiores a 0 (zero).
10 Essa coluna não deve conter percentual superior a 100%. Caso isso ocorra, em razão de valores informados na coluna (i), os percentuais devem ser ajustados para 100%.

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 45m.

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE-PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DAS RECEITAS DE OPERAÇÕES DE CRÉDITO E DESPESAS DE CAPITAL (REGRA DE OURO)
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
JANEIRO A DEZEMBRO 2023/BIMESTRE NOVEMBRO-DEZEMBRO

RREO – ANEXO 9 (LRF, art.53, § 1º, inciso I) Em Reais

RECEITAS	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS (b)	SALDO NÃO REALIZADO (c) = (a-b)
RECEITAS DE OPERAÇÕES DE CRÉDITO¹ (I)	5.333.000,00	2.807.000,00	2.526.000,00

DESPESAS	DOTAÇÃO ATUALIZADA (d)	DESPESAS EMPENHADAS (e)	SALDO NÃO EXECUTADO (f)=(d-e)
DESPESAS DE CAPITAL	16.035.499,97	9.802.107,57	6.233.392,40
Investimentos	15.412.499,97	9.196.831,09	6.215.668,88
Inversões Financeiras	-	-	-
Amortização da Dívida	623.000,00	605.276,48	17.723,52
(-)Incentivos Fiscais a Contribuinte	-	-	-
(-)Incentivos Fiscais a Contribuinte por Instituições Financeiras	-	-	-
DESPESAS DE CAPITAL LÍQUIDA (II)	16.035.499,97	9.802.107,57	6.233.392,40

RESULTADO PARA APURAÇÃO DA REGRA DE OURO (III)=(II–I)	10.702.499,97	6.995.107,57	3.707.392,40

Notas:
¹ Operações de Crédito descritas na CF, art. 167, inciso III

Cod425142

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DA PROJEÇÃO ATUARIAL DO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
2023 a 2097
RREO – ANEXO 10 (LRF, art. 53, § 1º, inciso II) Em Reais

PLANO PREVIDENCIÁRIO				
EXERCÍCIO	RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS (a)	DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS (b)	RESULTADO PREVIDENCIÁRIO (c)=(a-b)	SALDO FINANCEIRO DO EXERCÍCIO (d) = ("d"exercício anterior)+(c))
2022	-	-	-	-
2023	-	-	-	-
2024	-	-	-	-
2025	-	-	-	-
2026	-	-	-	-
2027	-	-	-	-
2028	-	-	-	-
2029	-	-	-	-
2030	-	-	-	-
2031	-	-	-	-
2032	-	-	-	-
2033	-	-	-	-
2034	-	-	-	-
2035	-	-	-	-
2036	-	-	-	-
2037	-	-	-	-
2038	-	-	-	-
2039	-	-	-	-
2040	-	-	-	-
2041	-	-	-	-
2042	-	-	-	-
2043	-	-	-	-
2044	-	-	-	-
2045	-	-	-	-
2046	-	-	-	-
2047	-	-	-	-
2048	-	-	-	-
2049	-	-	-	-
2050	-	-	-	-
2051	-	-	-	-
2052	-	-	-	-
2053	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 47m.

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DA PROJEÇÃO ATUARIAL DO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
2023 a 2097
RREO – ANEXO 10 (LRF, art. 53, § 1º, inciso II) Em Reais

PLANO PREVIDENCIARIO				
	RECEITAS	DESPESAS	RESULTADO	SALDO FINANCEIRO
EXERCÍCIO	PREVIDENCIÁRIAS (a)	PREVIDENCIÁRIAS (b)	PREVIDENCIÁRIO (c)=(a-b)	DO EXERCÍCIO (d) = ("d"exercício anterior)+(c))
2054	-	-	-	-
2055	-	-	-	-
2056	-	-	-	-
2057	-	-	-	-
2058	-	-	-	-
2059	-	-	-	-
2060	-	-	-	-
2061	-	-	-	-
2062	-	-	-	-
2063	-	-	-	-
2064	-	-	-	-
2065	-	-	-	-
2066	-	-	-	-
2067	-	-	-	-
2068	-	-	-	-
2069	-	-	-	-
2070	-	-	-	-
2071	-	-	-	-
2072	-	-	-	-
2073	-	-	-	-
2074	-	-	-	-
2075	-	-	-	-
2076	-	-	-	-
2077	-	-	-	-
2078	-	-	-	-
2079	-	-	-	-
2080	-	-	-	-
2081	-	-	-	-
2082	-	-	-	-
2083	-	-	-	-
2084	-	-	-	-
2085	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 47m.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DA PROJEÇÃO ATUARIAL DO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
2023 a 2097
RREO – ANEXO 10 (LRF, art. 53, § 1º, inciso II) Em Reais

PLANO PREVIDENCIARIO				
EXERCÍCIO	RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS (a)	DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS (b)	RESULTADO PREVIDENCIÁRIO (c)=(a-b)	SALDO FINANCEIRO DO EXERCÍCIO (d) = ("d"exercício anterior)+(c))
2086	-	-	-	-
2087	-	-	-	-
2088	-	-	-	-
2089	-	-	-	-
2090	-	-	-	-
2091	-	-	-	-
2092	-	-	-	-
2093	-	-	-	-
2094	-	-	-	-
2095	-	-	-	-
2096	-	-	-	-
2097	-	-	-	-

PLANO FINANCEIRO				
EXERCÍCIO	RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS (a)	DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS (b)	RESULTADO PREVIDENCIÁRIO (c)=(a-b)	SALDO FINANCEIRO DO EXERCÍCIO (d) = ("d"exercício anterior)+(c))
2022	-	-	-	-
2023	-	-	-	-
2024	-	-	-	-
2025	-	-	-	-
2026	-	-	-	-
2027	-	-	-	-
2028	-	-	-	-
2029	-	-	-	-
2030	-	-	-	-
2031	-	-	-	-
2032	-	-	-	-
2033	-	-	-	-
2034	-	-	-	-
2035	-	-	-	-
2036	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 47m.

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DA PROJEÇÃO ATUARIAL DO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
2023 a 2097
RREO – ANEXO 10 (LRF, art. 53, § 1º, inciso II) Em Reais

PLANO FINANCEIRO				
EXERCÍCIO	RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS (a)	DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS (b)	RESULTADO PREVIDENCIÁRIO (c)=(a-b)	SALDO FINANCEIRO DO EXERCÍCIO (d) = ("d"exercício anterior)+(c))
2037	-	-	-	-
2038	-	-	-	-
2039	-	-	-	-
2040	-	-	-	-
2041	-	-	-	-
2042	-	-	-	-
2043	-	-	-	-
2044	-	-	-	-
2045	-	-	-	-
2046	-	-	-	-
2047	-	-	-	-
2048	-	-	-	-
2049	-	-	-	-
2050	-	-	-	-
2051	-	-	-	-
2052	-	-	-	-
2053	-	-	-	-
2054	-	-	-	-
2055	-	-	-	-
2056	-	-	-	-
2057	-	-	-	-
2058	-	-	-	-
2059	-	-	-	-
2060	-	-	-	-
2061	-	-	-	-
2062	-	-	-	-
2063	-	-	-	-
2064	-	-	-	-
2065	-	-	-	-
2066	-	-	-	-
2067	-	-	-	-
2068	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 47m.

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DA PROJEÇÃO ATUARIAL DO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
2023 a 2097
RREO – ANEXO 10 (LRF, art. 53, § 1º, inciso II) Em Reais

PLANO FINANCEIRO				
EXERCÍCIO	RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS (a)	DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS (b)	RESULTADO PREVIDENCIÁRIO (c)=(a-b)	SALDO FINANCEIRO DO EXERCÍCIO (d) = ("d"exercício anterior)+(c))
2069	-	-	-	-
2070	-	-	-	-
2071	-	-	-	-
2072	-	-	-	-
2073	-	-	-	-
2074	-	-	-	-
2075	-	-	-	-
2076	-	-	-	-
2077	-	-	-	-
2078	-	-	-	-
2079	-	-	-	-
2080	-	-	-	-
2081	-	-	-	-
2082	-	-	-	-
2083	-	-	-	-
2084	-	-	-	-
2085	-	-	-	-
2086	-	-	-	-
2087	-	-	-	-
2088	-	-	-	-
2089	-	-	-	-
2090	-	-	-	-
2091	-	-	-	-
2092	-	-	-	-
2093	-	-	-	-
2094	-	-	-	-
2095	-	-	-	-
2096	-	-	-	-
2097	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 47m.

DIOEMS
ICP Brasil
Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.
ON Observatório Nacional
Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia
Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.
1136656045

PREFEITURA MUNIC. NOVA ESPER. DO SUDOESTE - PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DA RECEITA DE ALIENAÇÃO DE ATIVOS E APLICAÇÃO DOS RECURSOS
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
JANEIRO A DEZEMBRO 2023/BIMESTRE NOVEMBRO-DEZEMBRO
RREO - ANEXO 11 (LRF, art. 53, § 1º, inciso III)

RECEITAS	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS (b)
RECEITAS DE ALIENAÇÃO DE ATIVOS (I)	228.749,34	760.776,91
Receita de Alienação de Bens Móveis	149.000,00	622.350,00
Receita de Alienação de Bens Imóveis	65.000,00	-
Receita de Alienação de Bens Intangíveis	-	-
Receita de Rendimentos de Aplicações Financeiras	14.749,34	138.426,91

DESPESAS	DOTAÇÃO ATUALIZADA (d)	DESPESAS EMPENHADAS (e)	DESPESAS LIQUIDADAS	DESPESAS PAGAS (f)	DESPESAS INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS	PAGAMENTO DE RESTOS A PAGAR (g)
APLICAÇÃO DOS RECURSOS DA ALIENAÇÃO DE ATIVOS (II)	1.867.543,26	1.416.887,01	1.143.505,75	1.143.505,75	273.381,26	-
Despesas de Capital	1.867.543,26	1.416.887,01	1.143.505,75	1.143.505,75	273.381,26	-
Investimentos	1.867.543,26	1.416.887,01	1.143.505,75	1.143.505,75	273.381,26	-
Inversões Financeiras	-	-	-	-	-	-
Amortização da Dívida	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes dos Regimes de Previdência	-	-	-	-	-	-
Regime Próprio dos Servidores Públicos	-	-	-	-	-	-

SALDO FINANCEIRO A APLICAR	2022 (i)	2023 (j) = (Ib - (IIf + IIg))
VALOR (III)	1.587.256,93	-382.728,84

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 08h e 56m.

Em Reais

SALDO (c)=(a-b)
-532.027,57
-473.350,00
65.000,00
-
-123.677,57

SALDO R (h)=(d-e)
450.656,25
450.656,25
450.656,25
-
-
-
-

SALDO ATUAL (k) = (IIIi + IIIj)
1.204.528,09

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 08h e 56m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Ações e Serviços Públicos de Saúde
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Meses Janeiro-Dezembro

RREO – ANEXO XII (LC n° 141/2012 art.35)

RECEITAS RESULTANTES DE IMPOSTOS E TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS	
			Até o Bimestre (b)	% (b/a) x 100
RECEITA DE IMPOSTOS (I)	2.423.300,00	2.542.700,00	3.373.188,15	132,66
Receita Resultante do Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU	451.000,00	451.000,00	388.916,20	86,23
Receita Resultante do Imposto sobre Transmissão Inter Vivos - ITBI	383.300,00	383.300,00	427.410,55	111,51
Receita Resultante do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS	720.000,00	800.000,00	1.307.548,18	163,44
Receita Resultante do Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza Retido na Fonte – IRRF	869.000,00	908.400,00	1.249.313,22	137,53
RECEITA DE TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS (II)	26.524.500,00	26.651.250,00	26.200.498,27	98,31
Cota-Parte FPM	15.750.000,00	15.750.000,00	15.123.758,68	96,02
Cota-Parte ITR	11.500,00	11.500,00	21.588,16	187,72
Cota-Parte IPVA	875.000,00	926.000,00	1.178.528,30	127,27
Cota-Parte ICMS	9.750.000,00	9.750.000,00	9.459.383,43	97,02
Cota-Parte IPI-Exportação	138.000,00	138.000,00	97.915,81	70,95
Outras Transferências ou Compensações Financeiras Provenientes de Impostos e Transferências Constitucionais	-	75.750,00	319.323,89	421,55
TOTAL DAS RECEITAS RESULTANTES DE IMPOSTOS E TRANFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS - (III) = (I) + (II)	28.947.800,00	29.193.950,00	29.573.686,42	101,30

DESPESAS COM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE (ASPS) – POR SUBFUNÇÃO E CATEGORIA ECONÔMICA	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS		DESPESAS PAGAS		Inscritas em Restos a Pagar não Processados (g)
			Até o bimestre (d)	% (d/c) x 100	Até o bimestre (e)	% (e/c) x 100	Até o bimestre (f)	% (f/c) x 100	
ATENÇÃO BÁSICA (IV)	4.156.080,00	3.523.630,00	3.195.652,88	90,69	3.195.652,88	90,69	3.192.154,39	90,59	-
Despesas Correntes	4.084.680,00	3.483.230,00	3.187.652,88	91,51	3.187.652,88	91,51	3.184.154,39	91,41	-
Despesas de Capital	71.400,00	40.400,00	8.000,00	19,80	8.000,00	19,80	8.000,00	19,80	-
ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL (V)	2.869.700,00	4.008.815,00	3.787.067,15	94,47	3.787.067,15	94,47	3.780.799,14	94,31	-
Despesas Correntes	2.800.700,00	3.952.150,00	3.761.314,51	95,17	3.761.314,51	95,17	3.755.094,08	95,01	-
Despesas de Capital	69.000,00	56.665,00	25.752,64	45,45	25.752,64	45,45	25.705,06	45,36	-
SUPORTE PROFILÁTICO E TERAPÊUTICO (VI)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VII)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (VIII)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (IX)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
OUTRAS SUBFUNÇÕES (X)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 50m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Ações e Serviços Públicos de Saúde
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Meses Janeiro-Dezembro

RREO – ANEXO XII (LC n° 141/2012 art.35)

DESPESAS COM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE (ASPS) – POR SUBFUNÇÃO E CATEGORIA ECONÔMICA	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS		DESPESAS PAGAS		Inscritas em Restos a Pagar não Processados (g)
			Até o bimestre (d)	% (d/c) x 100	Até o bimestre (e)	% (e/c) x 100	Até o bimestre (f)	% (f/c) x 100	
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL (XI) = (IV + V + VI + VII + VIII + IX + X)	7.025.780,00	7.532.445,00	6.982.720,03	92,70	6.982.720,03	92,70	6.972.953,53	92,57	-

APURAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO LIMITE MÍNIMO PARA APLICAÇÃO EM ASPS	DESPESAS EMPENHADAS (d)	DESPESAS LIQUIDADAS (e)	DESPESAS PAGAS (f)
Total das Despesas com ASPS (XII) = (XI)	6.982.720,03	6.982.720,03	6.972.953,53
(-) Restos a Pagar Não Processados Inscritos Indevidamente no Exercício sem Disponibilidade Financeira (XIII)¹	-	-	-
(-) Despesas Custeadas com Recursos Vinculados à Parcela do Percentual Mínimo que não foi Aplicada em ASPS em Exercícios Anteriores (XIV)²	-	-	-
(-) Despesas Custeadas com Disponibilidade de Caixa Vinculada aos Restos a Pagar Cancelados (XV)²	-	-	-
(=) VALOR APLICADO EM ASPS (XVI) = (XII - XIII - XIV - XV)	6.982.720,03	6.982.720,03	6.972.953,53
Despesa Mínima a ser Aplicada em ASPS (XVII) = (III) x 15% (LC 141/2012)			4.436.052,96
Despesa Mínima a ser Aplicada em ASPS (XVII) = (III) x % (Lei Orgânica Municipal)			4.436.052,96
Diferença entre o Valor Aplicado e a Despesa Mínima a ser Aplicada (XVIII) = (XVI (d ou e) - XVII)1	2.546.667,07	-	2.536.900,57
Limite não Cumprido (XIX) = (XVIII) (Quando valor for inferior a zero)	-		
PERCENTUAL DA RECEITA DE IMPOSTOS E TRANSFERÊNCIAS CONSTITUCIONAIS E LEGAIS APLICADO EM ASPS (XVI / III)*100 (mínimo de 15% conforme LC n° 141/2012 ou % da Lei Orgânica Municipal)	23,61	-	

CONTROLE DO VALOR REFERENTE AO PERCENTUAL MÍNIMO NÃO CUMPRIDO EM EXERCÍCIOS ANTERIORES PARA FINS DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS VINCULADOS CONFORME ARTIGOS 25 E 26 DA LC 141/2012	LIMITE NÃO CUMPRIDO				
	Saldo Inicial (no exercício atual) (h)	Despesas Custeadas no Exercício de Referência			Saldo Final (não aplicado)1 (l) = (h - (i ou j))
		Empenhadas (i)	Liquidadas (j)	Pagas (k)	
Diferença de limite não cumprido em 2023 (saldo final = XIXd)	-	-	-	-	-
Diferença de limite não cumprido em 2022 (saldo inicial igual ao saldo final do demonstrativo do exercício anterior)	-	-	-	-	-
Diferença de limite não cumprido em Exercícios Anteriores (saldo inicial igual ao saldo final do demonstrativo do exercício anterior)	1.759.908,10	-	-	-	1.759.908,10
TOTAL DA DIFERENÇA DE LIMITE NÃO CUMPRIDO EM EXERCÍCIOS ANTERIORES (XX)	1.759.908,10	-	-	-	1.759.908,10

EXECUÇÃO DE RESTOS A PAGAR

EXERCÍCIO DO EMPENHO³	Valor Mínimo para aplicação em ASPS (m)	Valor aplicado em ASPS no exercício (n)	Valor aplicado além do limite mínimo (o) = (n - m), se < 0, então (o) = 0	Total inscrito em RP no exercício (p)	RPNP Inscritos Indevidamente no Exercício sem Disponibilidade Financeira q = (XIIId)	Valor inscrito em RP considerado no Limite (r) = (p - (o + q)) se < 0, então (r) = (0)	Total de RP pagos (s)	Total de RP a pagar (t) = (p) - (s) - (u)	Total de RP cancelados ou prescritos (u)	Diferença entre o valor aplicado além do limite e o total de RP cancelados (v) = ((o + q) - u))
Empenhos de 2023	4.436.052,96	6.982.720,03	2.546.667,07	-	-	-	-	-	-	2.546.667,07
Empenhos de 2022	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Empenhos de 2021	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Empenhos de 2020	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 50m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Ações e Serviços Públicos de Saúde
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Meses Janeiro-Dezembro

RREO – ANEXO XII (LC n° 141/2012 art.35)

EXECUÇÃO DE RESTOS A PAGAR										
EXERCÍCIO DO EMPENHO²	Valor Mínimo para aplicação em ASPS (m)	Valor aplicado em ASPS no exercício (n)	Valor aplicado além do limite mínimo (o) = (n - m), se < 0, então (o) = 0	Total inscrito em RP no exercício (p)	RPNP Inscritos Indevidamente no Exercício sem Disponibilidade Financeira q = (XIIId)	Valor inscrito em RP considerado no Limite (r) = (p - (o + q)) se < 0, então (r) = (0)	Total de RP pagos (s)	Total de RP a pagar (t) = (p) - (s) - (u)	Total de RP cancelados ou prescritos (u)	Diferença entre o valor aplicado além do limite e o total de RP cancelados (v) = ((o + q) - u))
Empenhos de 2019 e anteriores	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTAL DOS RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS ATÉ O FINAL DO EXERCÍCIO ATUAL QUE AFETARAM O CUMPRIMENTO DO LIMITE (XXI)	-
TOTAL DOS RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS ATÉ O FINAL DO EXERCÍCIO ANTERIOR QUE AFETARAM O CUMPRIMENTO DO LIMITE (XXII)	-
TOTAL DOS RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS NO EXERCÍCIO ATUAL QUE AFETARAM O CUMPRIMENTO DO LIMITE (XXIII) = (XXI - XXII)	-

CONTROLE DE RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS CONSIDERADOS PARA FINS DE APLICAÇÃO DA DISPONIBILIDADE DE CAIXA CONFORME ARTIGO 24§ 1º e 2º DA LC 141/2012	RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS				
	Saldo Inicial (w)	Despesas Custeadas no Exercício de Referência			Saldo Final (não aplicado)1 (aa) = (w - (x ou y))
		Empenhadas (x)	Liquidadas (y)	Pagas (z)	
Restos a pagar cancelados ou prescritos em 2023 a serem compensados (XXIV) (saldo inicial = XXIII)	-	-	-	-	-
Restos a pagar cancelados ou prescritos em 2022 a serem compensados (XXV) (saldo inicial igual ao saldo final do demonstrativo do exercício anterior)	-	-	-	-	-
Restos a pagar cancelados ou prescritos em exercícios anteriores a serem compensados (XXVI) (saldo inicial igual ao saldo final do demonstrativo do exercício anterior)	-	-	-	-	-
TOTAL DE RESTOS A PAGAR CANCELADOS OU PRESCRITOS A COMPENSAR (XXVII)	-	-	-	-	-

RECEITAS ADICIONAIS PARA O FINANCIAMENTO DA SAÚDE NÃO COMPUTADAS NO CÁLCULO DO MÍNIMO	PREVISÃO INICIAL	PREVISÃO ATUALIZADA (a)	RECEITAS REALIZADAS	
			Até o Bimestre (b)	% (b/a) x 100
RECEITAS DE TRANSFERÊNCIAS PARA A SAÚDE (XXVIII)	304.750,00	1.265.562,88	2.143.548,28	169,38
Proveniente da União	4.250,00	4.250,00	125.714,21	2.957,98
Proveniente dos Estados	300.500,00	1.261.312,88	2.017.834,07	159,98
Proveniente de outros Municípios	-	-	-	-
RECEITA DE OPERAÇÕES DE CRÉDITO INTERNAS E EXTERNAS VINCULADAS A SAÚDE (XXIX)	-	-	-	-
OUTRAS RECEITAS (XXX)	2.000,00	2.000,00	7.585,46	379,27
TOTAL DE RECEITAS ADICIONAIS PARA FINANCIAMENTO DA SAÚDE (XXXI) = (XXVIII + XXIX + XXX)	306.750,00	1.267.562,88	2.151.133,74	169,71

DESPESAS COM SAÚDE NÃO COMPUTADAS NO CÁLCULO DO MÍNIMO									
DESPESAS COM SAUDE POR SUBFUNÇÕES E CATEGORIA ECONÔMICA NÃO COMPUTADAS NO CÁLCULO DO MÍNIMO	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS		DESPESAS PAGAS		Inscritas em Restos a Pagar não Processados (g)
			Até o bimestre (d)	% (d/c) x 100	Até o bimestre (e)	% (e/c) x 100	Até o bimestre (f)	% (f/c) x 100	
ATENÇÃO BÁSICA (XXXII)	2.337.150,00	3.624.419,87	2.867.220,18	79,11	2.787.988,47	76,92	2.747.816,20	75,81	79.231,71
Despesas Correntes	2.259.650,00	2.709.068,76	2.143.535,69	79,12	2.143.535,69	79,12	2.131.155,32	78,67	-
Despesas de Capital	77.500,00	915.351,11	723.684,49	79,06	644.452,78	70,40	616.660,88	67,37	79.231,71

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 50m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
Relatório Resumido da Execução Orçamentária
Demonstrativo das Receitas e Despesas com Ações e Serviços Públicos de Saúde
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social
Janeiro a Dezembro 2023/Meses Janeiro-Dezembro

RREO – ANEXO XII (LC n° 141/2012 art.35)

DESPESAS COM SAÚDE NÃO COMPUTADAS NO CÁLCULO DO MÍNIMO									
DESPESAS COM SAUDE POR SUBFUNÇÕES E CATEGORIA ECONÔMICA NÃO COMPUTADAS NO CÁLCULO DO MÍNIMO	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS		DESPESAS PAGAS		Inscritas em Restos a Pagar não Processados (g)
			Até o bimestre (d)	% (d/c) x 100	Até o bimestre (e)	% (e/c) x 100	Até o bimestre (f)	% (f/c) x 100	
ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL (XXXIII)	520.600,00	1.322.161,36	1.041.395,62	78,76	830.721,13	62,83	830.721,13	62,83	210.674,49
Despesas Correntes	520.600,00	858.529,54	577.763,80	67,30	577.763,80	67,30	577.763,80	67,30	-
Despesas de Capital	-	463.631,82	463.631,82	100,00	252.957,33	54,56	252.957,33	54,56	210.674,49
SUPORTE PROFILÁTICO E TERAPÊUTICO (XXXIV)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VIGILÂNCIA SANITÁRIA (XXXV)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (XXXVI)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (XXXVII)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
OUTRAS SUBFUNÇÕES (XXXVIII)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas Correntes	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Despesas de Capital	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS NÃO COMPUTADAS NO CÁLCULO DO MÍNIMO (XXXIX) = (XXXII + XXXIII + XXXIV + XXXV + XXXVI + XXXVII + XXXVIII)	2.857.750,00	4.946.581,23	3.908.615,80	79,02	3.618.709,60	73,16	3.578.537,33	72,34	289.906,20

DESPESAS TOTAIS COM SAÚDE	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS		DESPESAS PAGAS		Inscritas em Restos a Pagar não Processados (g)
			Até o bimestre (d)	% (d/c) x 100	Até o bimestre (e)	% (e/c) x 100	Até o bimestre (f)	% (f/c) x 100	
ATENÇÃO BÁSICA (XL) = (IV + XXXII)	6.493.230,00	7.148.049,87	6.062.873,06	84,82	5.983.641,35	83,71	5.939.970,59	83,10	79.231,71
ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL (XLI) = (V + XXXIII)	3.390.300,00	5.330.976,36	4.828.462,77	90,57	4.617.788,28	86,62	4.611.520,27	86,50	210.674,49

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 50m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR

Relatório Resumido da Execução Orçamentária

Demonstrativo das Receitas e Despesas com Ações e Serviços Públicos de Saúde

Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Janeiro a Dezembro 2023/Meses Janeiro-Dezembro

RREO – ANEXO XII (LC n° 141/2012 art.35)

DESPESAS TOTAIS COM SAÚDE	DOTAÇÃO INICIAL	DOTAÇÃO ATUALIZADA (c)	DESPESAS EMPENHADAS		DESPESAS LIQUIDADAS		DESPESAS PAGAS		Inscritas em Restos a Pagar não Processados (g)
			Até o bimestre (d)	% (d/c) x 100	Até o bimestre (e)	% (e/c) x 100	Até o bimestre (f)	% (f/c) x 100	
SUPORTE PROFILÁTICO E TERAPÊUTICO (XLII) = (VI + XXXIV)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VIGILÂNCIA SANITÁRIA (XLIII) = (VII + XXXV)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (XLIV) = (VIII + XXXVI)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (XLV) = (XIX + XXXVII)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
OUTRAS SUBFUNÇÕES (XLVI) = (X + XXXVIII)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS COM SAÚDE (XLVII) = (XI + XXXIX)	9.883.530,00	12.479.026,23	10.891.335,83	87,28	10.601.429,63	84,95	10.551.490,86	84,55	289.906,20

Notas:

¹Nos cinco primeiros bimestres do exercício, o acompanhamento será feito com base na despesa liquidada. No último bimestre do exercício, o valor deverá corresponder ao total da despesa empenhada.

²Até o exercício de 2018, o controle da execução dos restos a pagar considerava apenas os valores dos restos a pagar não processados. A partir do exercício de 2019, o controle da execução dos restos a pagar considera os restos a pagar processados e não processados.

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 50m.

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste-PR
RELATÓRIO RESUMIDO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA
DEMONSTRATIVO DAS PARCERIAS PÚBLICO-PRIVADAS
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembro

RREO - Anexo 13 (Lei nº 11.079, de 30.12.2004, arts. 22, 25 e 28) Em reais

IMPACTOS DAS CONTRATAÇÕES DE PPP	SALDO TOTAL EM 31 DE DEZEMBRO DO EXERCÍCIO ANTERIOR	SALDO FINAL Até o Bimestre
TOTAL DE ATIVOS		
Ativos Constituídos pela SPE		
TOTAL DE PASSIVOS		
Obrigações decorrentes de Ativos Constituídos pela SPE		
Provisões de PPP		
Outros Passivos		
ATOS POTENCIAIS PASSIVOS		
Obrigações contratuais		
Riscos não Provisionados		
Garantias concedidas		
Outros Passivos Contingentes		

DESPESAS DE PPP	EXERCÍCIO ANTERIOR	EXERCÍCIO CORRENTE 2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032
DO ENTE FEDERADO, EXCETO ESTATAIS NÃO DEPENDENTES (I) = (I.1 + I.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Contratadas(I.1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A contratar (I.2)											
DAS ESTATAIS NÃO-DEPENDENTES (II) = (II.1 + II.2)											
Contratadas (II.1)											
A contratar (II.2)											
TOTAL DAS DESPESAS DE PPP (III) = (I + II)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA (RCL) (IV)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL DAS DESPESAS CONSIDERADAS PARA O LIMITE (I)											
TOTAL DAS DESPESAS CONSIDERADAS PARA O LIMITE / RCL (%) (V) = (I /											

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 17/Jan/2024, 13h e 51m.

Página: 1 de 2
25/01/2024 07:48

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste - PF
Relatório Resumido da Execução Orçamentári
Demonstrativo Simplificado do Relatório Resumido da Execução Orçamentári
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Socia
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembı
RREO - Anexo 14 (LRF, Art. 48)

Em Reais

BALANÇO ORÇAMENTÁRIO	Até o bimestre
RECEITAS	
Previsão Inicial	34.701.175,00
Previsão Atualizada	47.235.495,81
Receitas Realizadas	47.053.017,86
Déficit Orçamentário	-
Saldos de Exercícios Anteriores(Utilizados para Créditos Adicionais)	6.580.103,95
DESPESAS	
Dotação Inicial	34.701.175,00
Dotação Atualizada	53.815.599,76
Despesas Empenhadas	43.017.154,42
Despesas Liquidadas	41.733.230,60
Despesas Pagas	41.499.811,21
Superávit Orçamentário	4.035.863,44

DESPESAS POR FUNÇÃO/SUBFUNÇÃO	Até o bimestre
Despesas Empenhadas	43.017.154,42
Despesas Liquidadas	41.733.230,60

RECEITA CORRENTE LÍQUIDA - RCL	Até o bimestre
Receita Corrente Líquida	38.038.763,67
Receita Corrente Líquida Ajustada para Cálculo dos Limites de Endividamento	37.138.763,67
Receita Corrente Líquida Ajustada para Cálculo dos Limites da Despesa com Pessoal	35.596.251,67

RECEITAS E DESPESAS DO REGIME PRÓPRIO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES	Até o bimestre
Fundo em Capitalização (PLANO PREVIDENCIÁRIO)	
Receitas Previdenciárias Realizadas	0,00
Despesas Previdenciárias Empenhadas	0,00
Despesas Previdenciárias Liquidadas	0,00
Despesas Previdenciárias Pagas	0,00
Resultado Previdenciário	0,00
Fundo em Repartição (PLANO FINANCEIRO)	
Receitas Previdenciárias Realizadas	0,00
Despesas Previdenciárias Empenhadas	0,00
Despesas Previdenciárias Liquidadas	0,00
Despesas Previdenciárias Pagas	0,00
Resultado Previdenciário	0,00

RESULTADOS PRIMÁRIO E NOMINAL	Meta Fixada no Anexo de Metas Fiscais da LDO (a)	Resultado Apurado Até o Bimestre (b)	% em Relação à Meta (b/a)
RESULTADO PRIMÁRIO (SEM RPPS) - Acima da Linha	727.555,00	1.057.218,89	145,31
RESULTADO NOMINAL (SEM RPPS) - Abaixo da Linha	727.555,00	1.706.869,34	266,69

RESTOS A PAGAR POR PODER E MINISTÉRIO PÚBLICO	Inscrição	Cancelamento Até o bimestre	Pagamento Até o bimestre	Saldo a Pagar
RESTOS A PAGAR PROCESSADOS	156.041,22	0,00	156.041,22	0,00
Poder Executivo	156.041,22	0,00	156.041,22	0,00
Poder Legislativo	0,00	0,00	0,00	0,00
RESTOS A PAGAR NÃO-PROCESSADOS	1.474.628,89	48.337,48	1.411.194,40	15.097,01
Poder Executivo	1.474.628,89	48.337,48	1.411.194,40	15.097,01
Poder Legislativo	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	1.630.670,11	48.337,48	1.567.235,62	15.097,01

FONTE: GOVBR - Responsabilidade Fiscal, DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE FAZENDA, 23/Jan/2024, 08h e 53m.

Página: 2 de 2
25/01/2024 07:48

Prefeitura Munic. Nova Esper. do Sudoeste - PF
Relatório Resumido da Execução Orçamentári
Demonstrativo Simplificado do Relatório Resumido da Execução Orçamentári
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Socia
Janeiro a Dezembro 2023/Bimestre Novembro-Dezembı
RREO - Anexo 14 (LRF, Art. 48)

Em Reais

DESPESAS COM MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO	Valor Apurado Até o Bimestre	Limites Constitucionais Anuais	
		% Mínimo a Aplicar no Exercício	% Aplicado Até o Bimestre
Mínimo Anual de 25% das Receitas de Impostos na Manutenção e Desenvolvimento do Ensino	8.142.126,12	25%	26,21
Mínimo Anual de 70% do FUNDEB na Remuneração dos Profissionais da Educação Básica	3.741.738,89	70%	98,39
Percentual de 50% da Complementação da União ao FUNDEB (VAAT) na Educação Infantil	0,00	50%	0,00
Mínimo de 15% da Complementação da União ao FUNDEB (VAAT) em Despesas de Capital	0,00	15%	0,00

RECEITAS DE OPERAÇÕES DE CRÉDITO E DESPESAS DE CAPITAL	Valor apurado até o bimestre	Saldo Não Realizado
Receitas de Operações de Crédito	2.807.000,00	2.526.000,00
Despesa de Capital Líquida	9.802.107,57	6.233.392,40

PROJEÇÃO ATUARIAL DOS REGIMES DE PREVIDÊNCIA	Exercício	10º Exercício	20º Exercício	35º Exercício
Plano Previdenciário				
Receitas Previdenciárias	0,00	0,00	0,00	0,00
Despesas Previdenciárias	0,00	0,00	0,00	0,00
Resultado Previdenciário	0,00	0,00	0,00	0,00
Plano Financeiro				
Receitas Previdenciárias	0,00	0,00	0,00	0,00
Despesas Previdenciárias	0,00	0,00	0,00	0,00
Resultado Previdenciário	0,00	0,00	0,00	0,00

RECEITA DA ALIENAÇÃO DE ATIVOS E APLICAÇÃO DOS RECURSOS	Valor Apurado no Exercício	Saldo a Realizar
Receitas da Alienação de Ativos	760.776,91	-532.369,92
Aplicação dos Recursos da Alienação de Ativos	1.416.887,01	342.369,92

DESPESAS COM AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE	Valor Apurado Até o Bimestre	Limite Constitucional Anual	
		% Mínimo a Aplicar no exercicio	% Aplicado Até o Bimestre
Despesas com Ações e Serviços Públicos de Saúde executadas com recursos de impostos	6.982.720,03	15%	23,61

DESPESAS DE CARÁTER CONTINUADO DERIVADAS DE PPP	Valor Apurado no Exercício Corrente
Total das Despesas Consideradas para o Limite / RCL (%)	0,00

Cod425143

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

EXTRATO DO CONTRATO Nº: 338/2023

ERRATA EXTRATO DE CONTRATO DE PROCESSO LICITATÓRIO
A Prefeitura Municipal de Palmas, através do Departamento de Licitação e Compras informa correção a ser efetuada na modalidade de processo, Extrato de Contrato 338/2023 do Processo 218/2023, da Dispensa de licitação 48/2023, publicado no jornal Diário Oficial dos Municípios do Sudoeste do Paraná – DIOEMS, no dia 19 de janeiro de 2024, edição nº 3029.
Onde se lê:

EXTRATO DO CONTRATO Nº: 338/2023

PROCESSO N° 218/2023 – DISPENSA DE LICITAÇÃO P/ COMPRAS E SERVIÇOS N° 48/2023
DATA DE ASSINATURA DO CONTRATO: XX/XX/2023
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PALMAS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 76.161.181/0001-08, com sede na Avenida Clevelândia, nº 521, Município de Palmas, Estado do Paraná, representado legalmente neste ato pelo Senhor Prefeito Kosmos Panayotis Nicolaou, inscrito no CPF nº 183.136.630-49 e portador do RG sob nº 4573515-0/PR, residente e domiciliado neste Município Palmas, Estado do Paraná.
CONTRATADA: BRT CURITIBA-TRANSPORTES COLETIVOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro na Rua Irma Maria Lucia Roland, CEP 81610-090, Curitiba – PR, inscrita no CNPJ/MF nº 13.520.896/0001-81, neste ato representada por Rodrigo Corleto Hoelzl inscrito no CPF n.º 024.452.349-56, e RG n° 4.172.855-8 SSP/PR, residente e domiciliado a Rua Deputado Heitor Alencar Furtado, n° 3320, ap. 1101, Mossunguê, CEP 81200-110 na cidade de Curitiba -PR.
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA LOCAÇÃO DE ÔNIBUS COM CONDUTOR PARA ATENDER O PROJETO DE TRANSPORTE COLETIVO MUNICIPAL URBANO GRATUITO
Leia-se:

EXTRATO DO CONTRATO Nº: 338/2023

PROCESSO N° 218/2023 – DISPENSA DE LICITAÇÃO P/ COMPRAS E SERVIÇOS N° 48/2023
DATA DE ASSINATURA DO CONTRATO: 21/12/2023
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE PALMAS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 76.161.181/0001-08, com sede na Avenida Clevelândia, nº 521, Município de Palmas, Estado do Paraná, representado legalmente neste ato pelo Senhor Prefeito Kosmos Panayotis Nicolaou, inscrito no CPF nº 183.136.630-49 e portador do RG sob nº 4573515-0/PR, residente e domiciliado neste Município Palmas, Estado do Paraná.
CONTRATADA: BRT CURITIBA-TRANSPORTES COLETIVOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro na Rua Irma Maria Lucia Roland, CEP 81610-090, Curitiba – PR, inscrita no CNPJ/MF nº 13.520.896/0001-81, neste ato representada por Rodrigo Corleto Hoelzl inscrito no CPF n.º 024.452.349-56, e RG n° 4.172.855-8 SSP/PR, residente e domiciliado a Rua Deputado Heitor Alencar Furtado, n° 3320, ap. 1101, Mossunguê, CEP 81200-110 na cidade de Curitiba -PR.
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA LOCAÇÃO DE ÔNIBUS COM CONDUTOR PARA ATENDER O PROJETO DE TRANSPORTE COLETIVO MUNICIPAL URBANO GRATUITO
Palmas, 25 de dezembro de 2024
KOSMOS PANAYOTIS NICOLAOU - Prefeito Municipal de Palmas

Cod425124

EDITAL DE CONVOCAÇÃO CONCORRÊNCIA 08/2023

Ref. ao Processo Licitatório nº 180/2023.
Modalidade: Concorrência 08/2023.

Objeto: **Concessão de direito real de uso sobre bem imóvel, pelo período de 15 anos, desde que cumpridos os requisitos e a finalidade da concessão, localizado na área indicada, de propriedade do Município, com a finalidade de incentivo e estímulo à instalação de empresa ou a prevenção de sua evasão do município, contemplando a geração de emprego e renda, conforme especificações do edital e seus anexos**,

a) Considerando a sessão pública do dia 15/12/2023, conduzida pela Comissão Especial de Licitações, tendo como habilitadas as licitantes FUGSUL PELLETS LTDA e JULIANE FATIMA MAGGION ZONIN.
b) Considerando a suspensão da sessão, para consulta ao setor técnico do Urbanismo sobre a viabilidade e compatibilidade do projeto a ser instalado na Area Industrial pela empresa FUGSUL PELLETS LTDA.
c) Considerando a resposta favorável do setor técnico de Urbanismo pela execução das atividades da empresa em questão, através do memorando n°0426/2023.

O município de Palmas Estado do Paraná, torna público aos participantes, que ocorrera sessão pública no dia **29/01/2024 as 09h:15min**, na Sala de reuniões do Bloco A, na Av. Clevelândia, nº 521, centro. Para avaliar as considerações a cima citadas, e apurar o resultado final e a empresa vencedora do Processo licitatório 18/0/2023, Concorrência 08/2023.

Palmas 24/01/2024

Kosmos Panayotis Nicolaou
Prefeito Municipal

Cod425130

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRANCHITA

PORTARIA Nº 013/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE PRANCHITA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais resolve
CONCEDER
à IEDA TEREZINHA PASCHOAL, ocupante do cargo de Provimento em Comissão, 30 (trinta) dias de férias, a partir de 10 de janeiro de 2024, referente ao período aquisitivo de 02/01/2023 a 01/01/2024.
A presente Portaria passa a surtir seus efeitos legais retroativos a 10 de janeiro de 2024.
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PRANCHITA, EM 24 DE JANEIRO DE 2024.
ELOIR NELSON LANGE - Prefeito

Cod425121

PORTARIA Nº 003/2024

O DIRETOR SUPERINTENDENTE DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DA FRONTEIRA DE PRANCHITA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais resolve
CONCEDER
Férias aos seguintes Servidores:
- JANE DA SILVA SOCA, 30 (trinta) dias, a partir de 01 de fevereiro de 2024, referente ao período aquisitivo de 01/06/2022 a 31/05/2023;
- MARCEANA APARECIDA MALFATTI WIEGERT, 30 (trinta) dias, a partir de 01 de fevereiro de 2024, referente ao período aquisitivo de 01/12/2021 a 30/11/2022.
- CLEIDE RAMÃO NUNES, 30 (trinta) dias, a partir de 01 de fevereiro de 2024, referente ao período aquisitivo de 18/01/2022 a 17/01/2022.
GABINETE DO DIRETOR SUPERINTENDENTE, EM 22 DE JANEIRO DE 2024.
ELERSON HENRIQUE P LANGE - Diretor Superintendente

Cod425128

PORTARIA Nº 004/2024

O DIRETOR SUPERINTENDENTE DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DA FRONTEIRA DE PRANCHITA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais resolve
CONCEDER
à LIGIANE BORGES, ocupante do Cargo de Provimento Efetivo de Nutricionista, licença especial por 3 (três) meses, a partir de 29 de janeiro de 2024, referente ao período aquisitivo de 25/11/2015 a 24/11/2020, nos termos da Lei Municipal n° 1114/2015 e Acórdão 3239/2021 TCE-PR.
GABINETE DO DIRETOR SUPERINTENDENTE, EM 23 DE JANEIRO DE 2024.
ELERSON HENRIQUE P. LANGE - Diretor

Cod425129

DIOEMS

ICP Brasil

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil. A Huner TI Colaborativa da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site.

ON OBSERVATÓRIO NACIONAL Certificação Oficial de Tempo do Observatório Nacional - Ministério da Ciência e Tecnologia

Para consultar a autenticidade do carimbo do tempo, informe o código ao lado no site.

1136656045

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO

Espécie: TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 006-2023

O Prefeito do Município de São João – Estado do Paraná, CLOVIS MATEUS CUCCOLOTTO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação vigente e em conformidade com a Lei nº 8.666/93, HOMOLOGA o Procedimento Licitatório na modalidade Concorrência nº 006/2023, referente a contratação concessão de direito real de uso a título oneroso de salas/espaços para administração e exploração econômica do terminal rodoviário do Município de São João/PR, de acordo com as especificações constantes do Edital e Termo de Referência – Anexo I do Edital, com a adjudicação do objeto da licitação às proponentes:

ITEM	PROPONENTE	CNPJ
1	P. C. da Rosa Prestadora de Serviços Ltda	17.738.042/0001-27

São João/PR, 25 de janeiro de 2024.
CLOVIS MATEUS CUCCOLOTTO–Prefeito Municipal de São João.

Cod425157

ARSS-PR

RESOLUÇÃO Nº 10/2024

DATA 25/01/2024
SÚMULA: Exonera servidor em cargo efetivo e dá outras providências.
O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO SUDOESTE–CONSUD, JEAN PIERR CATTO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E EM CONFORMIDADE COM O ESTATUTO:
Promulga a seguinte Resolução:
Art.1º Fica exonerado, a pedido, o servidor Sr. TIAGO DOS SANTOS SILVA portador do RG Nº. 10.266.666-6 SSP PR e CPF Nº. 072.775.169-74, ocupante do cargo efetivo de ANALISTA DE INFORMÁTICA, a partir de 26/01/2024.
Art. 2º–Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir do dia 26 de janeiro de 2024.
Gabinete do Presidente do Consórcio Intermunicipal de Saúde do Sudoeste, 26 de janeiro de 2024.
JEAN PIERR CATTO - Presidente
Consórcio Intermunicipal de Saúde do Sudoeste

Cod425156