



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

DECRETO Nº 7688, de 09 de julho de 2021.

Súmula: Revoga o Decreto nº 6.483/18, de 06 de dezembro de 2018 e regulamenta a Lei nº 2.749/16, de 15 de dezembro de 2016, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA, ESTADO DO PARANÁ, usando de suas atribuições constitucionais e legais que lhe são conferidas pelo art. 78, inciso IV da Lei Orgânica,

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Coronel Vivida, nos termos da Lei Federal nº 1.283/50, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7.889/89, de 23 de novembro 1989 e da Lei Municipal nº 2.749/16, de 15 de dezembro de 2016, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, 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 em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º. Ficará a cargo do Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, fazer cumprir estas normas, e, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere os art. 2º e 5º deste Regulamento.

Parágrafo Único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

I. Classificação do estabelecimento;



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

- II. As condições e exigências para registro;
- III. A higiene dos estabelecimentos;
- IV. A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII. O registro de rótulos;
- VIII. As análises laboratoriais;
- IX. A 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. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

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;
- VII. Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não 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 os 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,



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

incluídos os estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171/91 e suas normas regulamentadoras.

Parágrafo Único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 8º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

- I. A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença 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 de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.
- II. 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 inciso I, excetuado o abate.

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;
- VI. De armazenagem.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I. *Abatedouro frigorífico:* entende-se por abatedouro frigorífico o 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



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

- II. *Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos*: entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o 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*: entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- II. *Granja leiteira*: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
- III. *Queijaria*: entende-se por queijaria o 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.
- IV. *Posto de refrigeração*: entende-se por posto de refrigeração o 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



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

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

- I. *Barco-fabrica*: a 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*: o 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 o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis
- III. *Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado*: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao
- IV. acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.
- V. *Estação depuradora de moluscos bivalves*: o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

- I. *Granja avícola*: entende-se por granja avícola o 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.

- II. *Unidade beneficiamento de ovos e derivados*: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados estabelecimento destinado à produção, à



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados

§3º. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§4º. 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 MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I. *Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas:* entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado 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.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. *Entrepasto de produtos de origem animal:* entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado 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.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DE 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 em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889/89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 19. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 9º. receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§2º. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 20. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I. Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);
- II. Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias);
- III. Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- IV. Requerimento de aprovação de projeto;
- V. Memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;
- VI. Anotação de responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;
- VII. Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
- VIII. Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
- IX. Fotocópia do alvará de funcionamento;
- X. Fotocópia do contrato de controle de Pragas (serviço terceirizado) ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- XI. Fotocópia do laudo de análise de água (físico química e microbiológica);
- XII. Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIII. Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XIV. Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme a Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

XV. Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD;
Parágrafo Único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuam prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 21. A aprovação do projeto descrito no art. 20, item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação do local e do terreno, bem como devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD, sendo que o requerente só pode iniciar as obras, após aprovados os projetos pela autoridade competente.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e a autorização para o início dos trabalhos.

Parágrafo Único. Após deferido o início dos trabalhos, compete ao SIM instalar de imediato o serviço de inspeção no estabelecimento.

Art. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

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 projetos.

Parágrafo Único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração o início da construção sem a aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo Único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 26. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria nº 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO X

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

§1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município.

§2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§3º. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas.

§4º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§5º. Os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Art. 28. O estabelecimento deverá dispor de local e equipamentos adequados, serviço terceirizado ou outro método adequado para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

Parágrafo Único. Poderá ser aceito pelo serviço de inspeção outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 29. O estabelecimento deverá localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 30. O estabelecimento deverá ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado no mínimo 10 (dez) metros dos limites das vias públicas e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Parágrafo Único. Não se aplica o disposto no *caput* a aqueles estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 31. Deverá o estabelecimento dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 32. Deverá o estabelecimento dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 33. Deverá o estabelecimento dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

Art. 34. Deverá o estabelecimento possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35. Deverá o estabelecimento ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 36. Deverá o estabelecimento possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado apenas nas salas de abates em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 37. Deverá o estabelecimento dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, devendo a dependência ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 38. Deverá o estabelecimento dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 39. Deverá o estabelecimento dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40. Deverá o estabelecimento dispor em suas dependências pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§2º. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, sendo que os mesmos devem possuir carga completa de água limpa.

Art. 41. Deverá o estabelecimento dispor de rede de esgoto, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 42. Deverá o estabelecimento dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

Art. 43. Deverá o estabelecimento dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 44. Deverá o estabelecimento dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo Único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 45. Deverá o estabelecimento dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

Art. 46. Deverá o estabelecimento dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 47. Deverá o estabelecimento dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 48. Deverá o estabelecimento dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 49. Deverá o estabelecimento executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 50. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras, sendo que nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguirá realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos deverão ser identificados.

Art. 51. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283/50 e suas alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/17e suas alterações.

Parágrafo Único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações federais, estaduais e municipais vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

CAPÍTULO XI DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 52. 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. 53. 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.

Parágrafo Único. Não é permitido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelos órgãos reguladores da saúde pública.

Art. 54. É obrigatório que os operários higienizem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e ao saírem do sanitário.

Art. 55. 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 pelos órgãos reguladores da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias primas, produtos e insumos.

§2º. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 56. É obrigatório para o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, o uso de uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos e higienizados.

§1º. 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.

§2º. É proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e materiais estranhos a finalidade, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza, na dependência dos estabelecimentos.

§3º. É proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 57. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole, sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

Art. 58. Deverá o estabelecimento manter limpo e desinfetado, os pisos e cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 59. É obrigatório conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 60. É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possam causar prejuízos a manipulação, estocagem ou transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.

Parágrafo Único. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer outras doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento deverá ela ser imediatamente afastada do trabalho, sendo ainda, obrigatório o uso de carteira de saúde ou documento equivalente atualizado com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 62. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 63. 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. 64. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 65. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 66. Deverão os estabelecimentos manter limpos e higienizados os instrumentos de trabalho.

Art. 67. É obrigatória a higienização dos recipientes, vasilhames e veículos transportadores de matérias primas e produtos antes da sua devolução.

Art. 68. 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. 69. É proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

CAPÍTULO XII

DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 70. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo Único. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem, bem como 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 sua identificação.

Art. 71. As solicitações para aprovação de registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo observar a Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD.

Art. 72. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 73. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD.

Art. 74. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

§1º. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§2º. Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos.

CAPÍTULO XIII DOS CARIMBOS

Art. 75. 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. 76. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujo formato, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 77. São modelos de carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º. Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

I - Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
- Forma: circular;
- 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 - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II - Modelo 2:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- Forma: circular;
- 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 - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;

- 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 - UF” 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 nº 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. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

IV - Modelo 4:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- Forma: elíptica;
- 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 nº 24, em negrito;
- 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;
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

V- Modelo 5:

“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO - UF/SIM - XXX ”

- Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;
- Forma: digitado em posição horizontal;
- Dizeres: impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIÇÃO – UF”, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO/SIM – XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

Art. 78. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 79. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 80. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 81. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, formas, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 82. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 83. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XIV DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 84. As matérias primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises física, microbiológica, fisico-química, de biologia molecular, histológica e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação de sua conformidade.

Parágrafo Único. Será realizada a coleta de amostras para análises laboratoriais, sempre que o SIM julgar necessário.

Art. 85. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir a conservação adequada ao produto.

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

Art. 86. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, e deve seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho n° 05 do CONSAD.

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.

GM





MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

Art. 87. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 88. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES

Art. 89. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889/89 e, quando for o caso, mediante a apuração da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal seguirá e utilizará a legislação referente as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD.

CAPÍTULO XVI DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 90. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitado para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.

Art. 91. Deverá dispor de meios para registro para compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações.

§1º. O SIM deverá verificar *in loco* ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

§2º. Deve dispor de estrutura física para arquivar documentos, utilizando a metodologia descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD.

Art. 92. 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 a execução de suas atribuições.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

CAPÍTULO XVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 93. As matérias primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 94. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 95. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios ou cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 96. 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.

§1º. Visando o combate as fraudes de produtos de origem animal, o SIM deve observar o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD.

§2º. Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD.

Art. 97. Em caso de fraude, adulteração, falsificação ou outra situação de irregularidade, o SIM poderá determinar um regime especial de fiscalização (REF), se julgar necessário.

Art. 98. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 99. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos fiscalizadores.

Art. 100. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CONSAD para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações.

Art. 101. Para as agroindústrias de pequeno porte serão observados as normas e medidas sanitárias descritas na Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23/06/2015 e na Instrução Normativa MAPA nº 05, de 14/02/2017, bem como suas posteriores alterações.

Art. 102. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 103. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 6.483/18, de 06 de dezembro de 2018.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, aos 09 (nove) dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um.

Anderson Manique Barreto
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se.

Juliano Andrei Bordin
Chefe de Gabinete

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM SUCESSO DO SUL – PR
HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS 02/2021 - Processo Licitatório 36/2021

Extrato o ato rescisivo a partir da publicação do edital de resultado e classificação, também de acordo com o parecer jurídico e considerando ainda o julgamento e Classificação das Propostas, referente a Tomada de Preços nº 02/2021, que teve como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE licença de uso de softwares de gestão pública, com implantação, treinamento, assessoria técnica e atualizações para utilização no executivo municipal**, conforme especificações e de acordo com as disposições do Edital e seus anexos, e valores mensais contidos na proposta, assim **HOMOLOGO** por seus próprios fundamentos determinando que seja **ADJUDICADO** o seu objeto a favor da empresa **G.M TECNOLOGIA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 23.848.000/0001-87, com o valor total de **RS 119.840,00 (cento e dezanove mil e oitocentos e quarenta reais)**, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição dos Itens	Unid.	Qtdde.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total Item (R\$)
1	Serviço de Implantação, Treinamento e Conversão de Softwares.	Unid.	1	2.000,00	2.000,00
2	Sistema Assistência Social: Possibilitar aos agentes atualizar nos cadastros dos usuários atendidos, realizar atendimento sigiloso, (boleta família, vale gás, entre outros); realizar atendimento sigiloso, inserção de ações no sistema, controle do andamento de ações, realizar avaliações, inserir notas de desempenho dos ações, gerar relatórios comparativos.	Meses	12	1.200,00	14.400,00
3	Sistema Gestor de Cemitério: Inclusão de registros de funeral, local de sepultamento e consultas de interesse dos familiares. O sistema ainda deve disponibilizar uma página web para consultas aos velórios em andamento bem como demais informações relacionadas.	Meses	12	650,00	7.800,00
4	Sistema de Controle de Viagens: O sistema deve permitir inclusão de novas viagens, agendamento de manuseios, relatórios informativos em relação aos corretores referentes a Divisão de Obras e Serviços Públicos.	Meses	12	1.000,00	12.000,00
5	Sistema de Contratação Online: Tal ferramenta deve importar os dados do sistema atual de gestão de pessoas, e disponibilizar uma página web para que os funcionários realizem a consulta / impressão de seus holer "s", mantendo histórico de períodos anteriores.	Meses	12	1.000,00	12.000,00
6	Software de BI: Fornecer a geração de gráficos, indicadores e relatórios baseados nas informações disponíveis nos demais sistemas.	Meses	12	1.600,00	19.200,00
7	Sistema de Gerenciamento de Atos Legais: Permitir que o contrato eletrônico no atual sistema de prefeitura, sejam importados para controle de selos, prazos de vigência e emissão de ordens de compra, e demais relatórios estatísticos.	Meses	12	1.000,00	12.000,00
8	Sistema de Gerenciamento de Atos Legais: Permitir a inclusão de leis, decretos, portarias e demais atos normativos realizados pela administração.	Meses	12	970,00	11.640,00
9	Assessoria Técnica de apoio com a elaboração do Departamento.	Parcela	150	180,00	27.000,00
				VALOR ORIGINAL	RS 129.000,00
				VALOR TOTAL HOMOLOGADO	RS 119.840,00

Bom Sucesso do Sul, 14 de julho de 2021.

NILSON ANTONIO FEVERSANI
Prefeito Municipal

MUNICÍPIO DE BOM SUCESSO DO SUL - ESTADO DO PARANÁ
AVISO DE LICITAÇÃO
Tomada de Preços 04/2021

O Município de Bom Sucesso do Sul/PR, torna público que realizará, às **09h01min**, do dia **02/08/2021**, na sede da Pref. Municipal, licitação na modalidade de Tomada de Preços nº **04/2021**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL** visando a contratação da empresa para a execução da obra de pavimentação com pedras polidécimas, sendo 2,60Km/a a ser executada na Comunidade Mundo novo de acordo com o Projeto Básico, Orçamento, Cronograma de Execução e Memorial Descritivo em anexo. Edital disponível no site www.bomsucessodosul.pr.gov.br, podendo ainda ser solicitado pelo e-mail licitacoes@bssul.pr.gov.br e progreioir_bss@hotmail.com. Informações pelo fone (46) 3234-1135.

Bom Sucesso do Sul, 14 de julho de 2021.

Josiane Folle
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

MUNICÍPIO DE BOM SUCESSO DO SUL-PR
EXTRATO DO TERMO DE RESCISÃO AMIGÁVEL DE ITEM
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 129/2020
DETENTORA: V.G SCHMITE - EIRELI
CNPJ: 22.715.194/0001-44
Nos 13 dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um, o Município de Bom Sucesso do Sul, Estado do Paraná, e a CONTRATADA, RESCIDEM O ITEM 39 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 129/2020, firmada em 28 de agosto de 2020.

1- Fica para todos os efeitos legais "rescindido" de comum acordo, o item 39 da Ata de Registro de Preços nº 129/2020, não restando obrigações para ambas as partes, em relação ao mencionado item.

2- A rescisão tem como motivação, a desistência da empresa pelo referido item.

3- A presente rescisão não gera a CONTRATADA, qualquer direito a indenização, por perdas e danos ou a outro qualquer título, quer na esfera judicial ou extrajudicial, em qualquer tempo.

4- A rescisão de que trata este instrumento, terá vigência a partir do dia 13/07/2021.

5- Permanecem inalterados os demais itens da referida ATA.

Assim, por estarem as partes justas e acertadas, assinem o presente Termo, de sua ciência e de livre e espontânea vontade, para que possa o mesmo produzir os legais e jurídicos efeitos.

Bom Sucesso do Sul 13 de julho de 2021.

Nilson Antonio Ferversani - Prefeito Municipal

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE
TERMO 3º HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATORIO

O(a) presidente(a) Paulo Horn no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela Lei 8.666/93 e em atos posteriores, a vista do parecer conclusivo emanado pela Comissão de Licitação, resolve:

01 - homologar e adjudicar a presente Licitação nestes termos:

a) Nr. Processo: 106/2021
b) Nr. Licitação: 20/2021 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação: 14/07/2021

Objeto da Licitação: Formação de Registro de Preços para Aquisição de Celulares Smartphones Android, conforme condições estabelecidas no edital e termo de referência.

f) Fornecedor(s) Vencedor(es):
JAMA TECNOLOGIA EIRELI

Total fornecedor: RS 17.171,00
Total geral: RS 17.171,00

Descrição da Despesa	Dotação
Aquisição de Equipamentos	01.001.10.122.0001.1001.4.5.90.52.0

PAULO HORN
Presidente

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE – CONIMS
ATO DE CONSÓRCIO
RESOLUÇÃO Nº 133 DE 14 DE JULHO DE 2021
Súmula: Conceder férias ao empregado do quadro funcional do Consórcio Intermunicipal de Saúde – CONIMS.
RESOLUÇÃO Nº 134 DE 14 DE JULHO DE 2021
Súmula: Abre Crédito Adicional Suplementar no Orçamento do CONIMS para o Exercício de 2021.
A íntegra encontra-se disponível nos seguintes endereços eletrônicos: <http://www.conims.com.br/> e <http://www.diamunicipal.com.br/am/>

Palmas-PR, 14 de julho de 2021.

CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO - ESTADO DO PARANÁ
EXTRATO DO CONTRATO Nº 22/2021

Partes: **CÂMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO**, CNPJ/MF: 76.988.196/0001-45 e **EDITORA JURITI LTDA**, CNPJ/MF: 80.192.081/0001-08. Objeto: Este contrato tem por objeto a contratação de empresa para realização de publicação em diário impresso dos atos oficiais da Câmara Municipal de Pato Branco, a fim de atender às necessidades da Entidade de acordo à legislação vigente. Valor: O valor unitário por cmxcol é de RS 4,00 (quatro reais), totalizando o valor total estimado de RS 10.000,00 (dez mil reais), referente ao quantitativo total estimado de 2.500 (dois mil e quinhentos) cmxcol. Vigência: O prazo de vigência do contrato será de até 180 (cento e oitenta) dias, iniciando em 18 de julho de 2021. O contrato não poderá ser prorrogado, consoante o art. 24, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993. Dotação: 136.333.90.38.90.00 - Serviços de publicidade legal. Origem: Este contrato e originário da Dispensa de Licitação nº 39/2021, em caráter emergencial, nos termos do art. 24, IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, conforme justificativas constantes do processo nº 66/2021. Foro: Fica eleito o Foro da Comarca de Pato Branco, Estado do Paraná, para dirimir questões relativas ao presente contrato. Local, data e assinatura: Pato Branco, 14 de julho de 2021. Joecir Bernardi - Contratante e André Gustavo Guarnieri de Almeida Ferreira - Contratada.

DECRETO Nº 188/2021
A PREFEITA MUNICIPAL DE CLEVELÂNDIA, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas por Lei e considerando o disposto:

DECRETA

Designar membros a seguir nominados para compor o Conselho de Alimentação Escolar do Município de Clevelândia, Gestão 2021-2024, e as suas substituições:

Representantes do Poder Executivo Municipal
Titular: **ROBERTA BARCELLOS PEREIRA**
Suplente: **JAMILY RODOLFO COELHO**

Representantes dos Trabalhadores da Educação e de docentes
Titular: **PATRICIA RODRIGUES LEANDRA**
Suplente: **RAISDA AIRES**

Titular: **GABRIELA MENDES PEREIRA ANDRADE**
Suplente: **THAIS FERREIRA RODRIGUES**

Representantes dos Pais de Alunos
Titular: **FATIMA SENHOR**
Suplente: **ELISANGELA ARAUJO**

Titular: **PATRICIA MATTOS**
Suplente: **CARILA INGRID MACHADO**

Representantes das Entidades Cívis Organizadas
Titular: **TANIA MARIA DOS PASSOS**
Suplente: **MARLA CRISTIANE NIENÓW**

Titular: **FRANIS BORGHINI**
Suplente: **TANIA DOMINGOS JACOBSEN**

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE CLEVELÂNDIA, ESTADO DO PARANÁ EM 14 DE JULHO DE 2021.
RAFAELA MARTINS LOSSI Prefeita Municipal

Câmara Municipal de Palmas
Av. Clevelândia, 991 - Fones: (46) 3262-1509 (46) 3263-1103
Palmas - Paraná

Ata da Reunião da Comissão de Licitação para a análise do Processo Licitatório nº 12/2021, Modalidade Dispensa nº 03/2021

Aos treze dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um, eu, reuniram-se os membros da Comissão permanente de licitação, nomeados pela Portaria 14/2021 de 14 de janeiro de 2021, para proceder ao registro da Dispensa de Licitação com objetivo de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA MANUTENÇÃO E CONSORCIO DE CADEIRAS DA CÂMARA MUNICIPAL DE PALMAS - PR** nas condições fixadas neste Edital e anexo. Os objetos acima citados foram adjudicados em favor da empresa **ALEXSANDRO DALPONTE S.O CNPJ Nº 34.536.030/0001-39**, escolhida por ter sido a empresa que apresentou o menor valor global sendo assim adjudicando no valor de **R\$ 1.845,00 (UM MIL, OITOCENTOS E QUARENTA E CINCO REAIS)**.

Nada mais havendo a tratar foi lavrada a presente ata e assinada por todos os presentes.

Marcos Roberto Carneiro Terencio
Presidente da Comissão de Licitação

Kelly Ferreira Matias dos Santos
Membro da Comissão de Licitação

Juliana Padilha Dangui Rozin
Membro da Comissão de Licitação

Câmara Municipal de Palmas
Av. Clevelândia, 991 - Fones: (46) 3262-1509 (46) 3263-1103
Palmas - Paraná

RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO
DISPENSA 03/2021

DISPENSA POR LIMITE

O Exmo. Senhor **JOSÉ MARIA DE ARAUJO PERPETUO**, Presidente da Câmara de Vereadores de Palmas, Estado do Paraná, **RATIFICA** os atos da Comissão Permanente de Licitação nomeada pela Portaria nº 14/2021, que declarou **DISPENSA** a licitação, com fundamento no Artigo 24

Inciso IV da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de julho de 1993 e suas alterações feitas pela Lei Federal nº 9.648/98, de 27 de Maio de 1998, face ao disposto no Artigo 26 da Lei Federal nº 8.666/93, vez que o processo se encontra devidamente instruído, como segue:

Dispença nº 03/2021	Favorecido	CNPJ/CPF	Valor R\$
	ALEXSANDRO DALPONTE S.O	34.536.030/0001-39	1.845,00

Objeto: **Contratação de empresa para manutenção e conserto das cadeiras da Câmara Municipal de Palmas - PR, 33.90.30.00.00.00.00.1001 Material de Consumo 33.90.30.25.00.00.00 Material para Manutenção de Bens Móveis 33.90.39.00.00.00.1001 Contratação de Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica 33.90.39.20.00.00.00 Manutenção e Conservação de Bens Móveis**

Data: 14 de julho de 2021.

PUBLIQUE-SE

Palmas-PR, 14 de julho de 2021.

José Maria de Araujo Perpetuo Filho
PRESIDENTE

PORTARIA Nº 216/2021
DATA: 13/07/2021

SÚMULA: Alteração de Classe em Nível Vertical ao Servidor Municipal Maicon Charles Bassoanese - Mario Eduardo Lopes Paulek, Prefeito Municipal de Maripólis, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais: **RESOLVE:** ART. 1º - **ARTERAR** para a CLASSE II do Grupo Ocupacional VI, Agente Profissional, Cargo Público de Psicólogo, concedendo Progressão Vertical ao Servidor Municipal Maicon Charles Bassoanese, portador do RG Nº: 95687869-5, em conformidade ao Art. 38 da Lei Municipal nº 037/2005, considerando o protocolo e o parecer da comissão de avaliação. **ART. 2º:** Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário. Gabinete do Prefeito Municipal de Maripólis, Estado do Paraná, em 13 de julho de 2021. **MARIO EDUARDO LOPES PAULEK** PREFEITO MUNICIPAL.

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
DECRETO Nº 7688, de 09 de julho de 2021. Súmula: Revoga o Decreto nº 6.483/18, de 06 de dezembro de 2018 e regulamenta a Lei nº 2.749/16, de 15 de dezembro de 2016, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
DECRETO Nº 7689, de 12 de julho de 2021. Súmula: Autoriza o Retorno às Aulas de Forma Presencial Escolarizada. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
DECRETO Nº 7690, de 12 de julho de 2021. Súmula: Regulamenta o Fundo Municipal de Direitos da Pessoa Idosa. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
DECRETO Nº 7691, de 14 de julho de 2021. SÚMULA: Institui o Diário Oficial dos Municípios do Paraná como veículo oficial de comunicação dos atos normativos e administrativos do Município de Coronel Vívida e regulamenta a Lei nº 3.063/2021. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

Município de Coronel Vívida - Estado do Paraná
CMBCA - Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente Coronel Vívida - Pr
EDITAL Nº 11/2021
O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente do Município de Coronel Vívida, no uso de suas atribuições, conforme preconiza a Lei Federal nº 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente, e a Lei Municipal nº 2573/2014.

RESOLVE

Art. 1º - CONVOCAR a Conselheira Tutelar **Aparecida Rosmar dos Anjos dos Santos** - 1ª colocada Suplente, para assumir o Cargo de Conselheira Tutelar durante o período de 17 de julho de 2021 a 30 de outubro de 2021.

A vacância se dá em virtude de atestado médico do conselheiro: **Eder Peltkowitz**.

Coronel Vívida, em 14 de julho de 2021.

Mariúde Lodi Manica
Presidente do CMBCA

Município de Coronel Vívida - Estado do Paraná
CMIDI - Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa Coronel Vívida - Pr
RESOLUÇÃO Nº 02/2021
Súmula: Dispõe sobre a aprovação do Plano Municipal dos direitos da pessoa idosa do Município de Coronel Vívida - PR.

O CMIDI - Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa de Coronel Vívida, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal nº 2800/2017, e Deliberação em Plenária realizada na data de 13 de julho de 2021.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o PLANO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA IDOSA para o Município de Coronel Vívida - PR, com vigência de 2021 a 2024.

Art. 2º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Coronel Vívida, 14 de julho de 2021.

Mariúde Lodi Manica
Presidente do CMIDI

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
LEI COMPLEMENTAR Nº 061/2021, de 05 de julho de 2021. Súmula: Altera o artigo 2º da Lei Complementar nº 52/2019 de 10 de agosto de 2019. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
LEI Nº 3073/2021, de 05 de julho de 2021. Súmula: Institui a Semana Municipal de Defesa dos Direitos da Pessoa Idosa. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
LEI Nº 3074/2021, de 05 de julho de 2021. Súmula: Altera o artigo 2º da Lei Municipal nº. 1891/2015 de 20 de novembro de 2005. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

MUNICÍPIO DE CORONEL VÍVIDA - ESTADO DO PARANÁ
LEI Nº 3078/2021, de 14 de julho de 2021. Súmula: Autoriza o Executivo Municipal realizar a contratação temporária de servidores e de outros profissionais. *A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: www.diariomunicipal.com.br/parana - conforme autorizado pela Lei Municipal nº. 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.*

RESOLUÇÃO Nº. 103, de 14 de julho de 2021.
O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal Para o Desenvolvimento Sustentável da Região Sudoeste Paranaense do Estado do Paraná, Cppj: 11.058.472/0001-11, no uso de suas atribuições legais e com fundamentos nas disposições Estatutárias. **RESOLVE:**

Art. 1º - Fica exonerado, a pedido, do cargo em Comissão de Assessor Administrativo o Sr. **Itaeir Brum**, CPF: 830.784.109-78, a partir de 14 de julho de 2021. **A publicação na íntegra do ato acima se encontra disponível no seguinte endereço eletrônico: <http://www.diariomunicipal.com.br/parana> - conforme autorizado pela Lei Municipal nº 2759/2017 e alterações constantes na Lei Municipal nº. 2.852/2018.**

MUNICÍPIO DE PATO BRANCO
Extrato de Inexigibilidade nº 12/2021 - Processo nº 115/2021 - **CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2019. PARTES:** Município de Pato Branco e JEBABI Clínica de Médicos Associados Ltda. **OBJETO:** Constitui o objeto desta inexigibilidade, a prestação de Serviços de Apoio a Diagnose e Terapia, em procedimentos de Média e Alta Complexidade Ambulatorial, visando atender aos usuários do Sistema Único de Saúde - SUS residentes no Município de Pato Branco, bem como aos usuários referenciados conforme pactuações firmadas via Secretaria Municipal de Saúde de Pato Branco, com valores constantes da Tabela SUS Municipais, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde **VALOR:** R\$ 78.480,00. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** Dotação Orçamentária: Fonte: 302 - Despesa: 2709 - Desdobramento: 11078; Fonte: 494 - Despesa: 2711 - Desdobramento: 11079. **INEXIGIBILIDADE:** Lei 8.666/93, em seu artigo 25, Caput. Pato Branco, 14 de julho de 2021. **Robson Cantu** - Prefeito. Secretária Municipal de Saúde de Pato Branco - **Liliani Cristina Brandalise**.



SUMÁRIO

Executivo	01
Leis	01
Decretos	01
Resoluções	07
Outros Atos	07

EXECUTIVO

LEIS

LEI COMPLEMENTAR Nº 061/2021, de 05 de julho de 2021.

Súmula: Altera o artigo 5º da Lei Complementar nº 52/2019 de 16 de agosto de 2019.
Autoria: Vereadores Adelino Guimarães, Altanir Dallastra, Dorian L. Pasqualotto, João Carlos Bertelli, João Marcos Miotto, Marcos A. S. Barbosa, Rodrigo C. dos Santos e Tássia Castelli
A Câmara Municipal de Coronel Vivida, Estado do Paraná aprovou, e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:
Art. 1º. Fica alterado o artigo 5º da Lei Complementar nº. 52/2019 de 16 de agosto de 2019, que passa a vigorar com a seguinte redação:
"Art. 5º-A presente Lei será regulamentada pelo Executivo Municipal." (NR)
Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, aos 05 (cinco) dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um.
Anderson Manique Barreto
Prefeito Municipal
Registre-se e Publique-se.
Juliano Andrei Bordin
Chefe de Gabinete

Cod366043

LEI Nº 3073/2021, de 05 de julho de 2021.

Súmula: Institui a Semana Municipal de Defesa dos Direitos da Pessoa Idosa.
Autoria: Vereador Dorian Luiz Pasqualotto
A CÂMARA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA, ESTADO DO PARANÁ, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:
Art. 1º-Fica instituída a Semana Municipal de Defesa dos Direitos da Pessoa Idosa, a ser celebrada anualmente, na semana que compreender o dia 1º de outubro, Dia Nacional da Pessoa Idosa.
Parágrafo Único-A Semana Municipal de Defesa dos Direitos da Pessoa Idosa tem como objetivos:
I – disseminar, especialmente entre a população idosa, o conhecimento dos direitos e garantias estabelecidos na Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso), notadamente a garantia da absoluta prioridade;
II – divulgar informações que contribuam para o esclarecimento da população acerca dos desafios da pessoa idosa, em particular ao envelhecimento digno, bem como para a promoção de sua autonomia, integração e participação efetiva na sociedade;
III – conscientizar a população sobre a importância da pessoa idosa como fonte de experiências para a construção de uma sociedade mais inclusiva;
IV – propagar informações de caráter educativo sobre os aspectos biopsicossociais do envelhecimento;
V – sensibilizar os diversos segmentos da sociedade sobre a importância da intergeracionalidade e do respeito à pessoa idosa, realçando a necessidade de existência de canais de comunicação voltados para a troca de experiências entre as pessoas idosas e as demais gerações;
VI – contribuir para o fortalecimento do protagonismo da pessoa idosa;
VII – valorizar e estimular a prática de atividade física, o lazer, a educação e a cultura como fatores de promoção da saúde, bem-estar e autoestima da pessoa idosa.
Art. 2º-São princípios da Semana Municipal de Defesa dos Direitos da Pessoa Idosa, dentre outros:
I – respeito e igualdade geracional, étnico-racial, religiosa, socioeconômica e de gênero;
II – acesso à educação formal e a programas de aprendizagem, ao mercado de trabalho e ao emprego, à comunicação, à informação e aos serviços de saúde e de prevenção de doenças;
III – participação e inclusão social;
IV – cuidado, convivência familiar, suporte comunitário e proteção social;
V – envelhecimento ativo e digno;
VI – prevenção, recuperação, manutenção e promoção da saúde física e mental e da independência da pessoa idosa;
VII – conscientização sobre os males da violência física ou psicológica contra a pessoa idosa;
VIII – transversalidade de políticas públicas voltadas para o bem-estar da população idosa.
Art. 3º-A critério do poder público poderá ser desenvolvidas as seguintes atividades:
I – interlocução entre os diversos segmentos da sociedade, privilegiando a disseminação de informações relacionadas ao respeito, proteção e garantias da pessoa idosa;
II – palestras, debates, seminários, cursos e eventos, entre outras de caráter educativo e de saúde;
III – veiculação de campanhas que visem disseminar informações sobre valorização e respeito, mercado de trabalho, participação social e econômica, envelhecimento ativo e

digno, direitos, garantias, educação financeira, políticas e serviços públicos destinados à pessoa idosa;
IV – iluminação de prédios públicos com luzes de cor branca ou branco-azulada para representar a data comemorativa.
Art. 4º-Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, aos 05 (cinco) dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um.
Anderson Manique Barreto
Prefeito Municipal
Registre-se e Publique-se.
Juliano Andrei Bordin
Chefe de Gabinete

Cod366044

LEI Nº 3074/2021, de 05 de julho de 2021.

Súmula: Altera o artigo 2º da Lei Municipal nº. 1891/2006 de 20 de novembro de 2006
Autoria: Vereador João Carlos Bertelli
A Câmara Municipal de Coronel Vivida, Estado do Paraná aprovou, e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:
Art. 1º. Fica alterado o artigo 2º da Lei Municipal nº. 1891/2006 de 20 de novembro de 2006, que passa a vigorar com a seguinte redação:
"Art. 2º-Fica denominada JERÔNIMO LOPES NETO, a Rua Projetada 01, localizada no loteamento Müller." (NR)
Art. 2º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, aos 05 (cinco) dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um.
Anderson Manique Barreto
Prefeito Municipal
Registre-se e Publique-se.
Juliano Andrei Bordin
Chefe de Gabinete

Cod366045

LEI Nº 3078/2021, de 14 de julho de 2021.

Súmula: Autoriza o Executivo Municipal realizar a contratação temporária de servidores e dá outras providências.
Autoria: Executivo Municipal
A CÂMARA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA, ESTADO DO PARANÁ, aprovou, e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:
Art. 1º. Fica o Poder Executivo autorizado a contratar, nos termos do art. 37, inciso IX, da Constituição Federal, servidor para o seguinte cargo:
I- 02 (dois) Enfermeiros, com carga horária semanal de 40 (quarenta) horas.
II- 05 (cinco) Técnicos em Enfermagem, com carga horária semanal de 40 (quarenta) horas.
Art. 2º. A contratação que trata esta Lei terá a duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período e realizar-se-á através de Processo Seletivo Simplificado – PSS.
§ 1º. O vencimento, carga horária, deveres e atribuições são as mesmas previstas para os detentores de cargo efetivo.
§ 2º. Os contratos serão de natureza administrativa e especial e poderão ser extintos pelo preenchimento da vaga através de concurso público ou a qualquer momento por conveniência ou oportunidade da Administração Pública Municipal.
§ 3º. As vagas serão preenchidas de acordo com a necessidade da Administração Pública Municipal, não necessitando o preenchimento imediato de todas as vagas.
Art. 3º. As despesas decorrentes desta lei correrão por conta de dotação orçamentária própria.
Art. 4º. Esta Lei entra vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, aos 14 (quatorze) dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um.
Anderson Manique Barreto
Prefeito Municipal
Registre-se e Publique-se,
Juliano Andrei Bordin
Chefe de Gabinete

Cod366046

DECRETOS

DECRETO Nº 7688, de 09 de julho de 2021.

Súmula: Revoga o Decreto nº 6.483/18, de 06 de dezembro de 2018 e regulamenta a Lei nº 2.749/16, de 15 de dezembro de 2016, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.
O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA, ESTADO DO PARANÁ, usando de suas atribuições constitucionais e legais que lhe são conferidas pelo art. 78, inciso IV da Lei Orgânica, DECRETA:



CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Coronel Vivida, nos termos da Lei Federal nº 1.283/50, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7.889/89, de 23 de novembro 1989 e da Lei Municipal nº 2.749/16, de 15 de dezembro de 2016, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, em relação às condições higiênicas-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 em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º. Ficará a cargo do Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, fazer cumprir estas normas, e, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º e 5º deste Regulamento.

Parágrafo Único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I. Classificação do estabelecimento;
- II. As condições e exigências para registro;
- III. A higiene dos estabelecimentos;
- IV. A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII. O registro de rótulos;
- VIII. As análises laboratoriais;
- IX. A 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. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

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 extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII. Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não 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 os 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 de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171/91 e suas normas regulamentadoras.

Parágrafo Único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 8º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I. A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença 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 de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

II. 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 inciso I, excetuado o abate.

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;
- VI. De armazenagem.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I. Abatedouro frigorífico: entende-se por abatedouro frigorífico o 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.

II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o 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: entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

II. Granja leiteira: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

III. Queijaria: entende-se por queijaria o 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.

IV. Posto de refrigeração: entende-se por posto de refrigeração o 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 em:

I. Barco-fábrica: a 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: o 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 o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis

III. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao

IV. acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

V. Estação depuradora de moluscos bivalves: o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I. Granja avícola: entende-se por granja avícola o 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.

II. Unidade beneficiamento de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento



de ovos e derivados estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados

§3º. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§4º. 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 MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em: I. Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado 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.

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. Entrepósito de produtos de origem animal: entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado 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 DE 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 em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889/89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 19. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 9º, receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§2º. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 20. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I. Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);
 - II. Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias);
 - III. Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
 - IV. Requerimento de aprovação de projeto;
 - V. Memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;
 - VI. Anotação de responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;
 - VII. Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
 - VIII. Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
 - IX. Fotocópia do alvará de funcionamento;
 - X. Fotocópia do contrato de controle de Pragas (serviço terceirizado) ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
 - XI. Fotocópia do laudo de análise de água (físico química e microbiológica);
 - XII. Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
 - XIII. Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
 - XIV. Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme a Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;
 - XV. Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD;
- Parágrafo Único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuam prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.
- Art. 21. A aprovação do projeto descrito no art. 20, item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação do local e do terreno, bem como devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD, sendo que o requerente só pode iniciar as obras, após aprovados os projetos pela autoridade competente.
- Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a

vistoria de aprovação e a autorização para o início dos trabalhos.

Parágrafo Único. Após deferido o início dos trabalhos, compete ao SIM instalar de imediato o serviço de inspeção no estabelecimento.

Art. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

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 projetos.

Parágrafo Único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração o início da construção sem a aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo Único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 26. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria nº 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO X DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município.

§2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§3º. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas.

§4º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§5º. Os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Art. 28. O estabelecimento deverá dispor de local e equipamentos adequados, serviço terceirizado ou outro método adequado para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

Parágrafo Único. Poderá ser aceito pelo serviço de inspeção outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 29. O estabelecimento deverá localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza,

Art. 30. O estabelecimento deverá ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado no mínimo 10 (dez) metros dos limites das vias públicas e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

Parágrafo Único. Não se aplica o disposto no caput a aqueles estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 31. Deverá o estabelecimento dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 32. Deverá o estabelecimento dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 33. Deverá o estabelecimento dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 34. Deverá o estabelecimento possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35. Deverá o estabelecimento ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulão ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 36. Deverá o estabelecimento possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado apenas nas salas de abates em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 37. Deverá o estabelecimento dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, devendo a dependência ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 38. Deverá o estabelecimento dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 39. Deverá o estabelecimento dispor de tanques, caixas, bandejas e demais



recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40. Deverá o estabelecimento dispor em suas dependências pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§2º. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, sendo que os mesmos devem possuir carga completa de água limpa.

Art. 41. Deverá o estabelecimento dispor de rede de esgoto, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 42. Deverá o estabelecimento dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 43. Deverá o estabelecimento dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilha aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 44. Deverá o estabelecimento dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo Único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 45. Deverá o estabelecimento dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

Art. 46. Deverá o estabelecimento dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 47. Deverá o estabelecimento dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 48. Deverá o estabelecimento dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 49. Deverá o estabelecimento executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 50. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras, sendo que nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguirá realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos deverão ser identificados.

Art. 51. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283/50 e suas alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013/17e suas alterações.

Parágrafo Único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações federais, estaduais e municipais vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO XI DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 52. 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. 53. 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.

Parágrafo Único. Não é permitido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelos órgãos reguladores da saúde pública.

Art. 54. É obrigatório que os operários higienizem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e ao sair do sanitário.

Art. 55. 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 pelos órgãos reguladores da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 56. É obrigatório para o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, o uso de uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos e higienizados.

§1º. 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.

§2º. É proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e materiais estranhos a finalidade, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza, na dependência dos estabelecimentos.

§3º. É proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 57. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole, sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD.

Art. 58. Deverá o estabelecimento manter limpo e desinfetado, os pisos e cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 59. É obrigatório conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 60. É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possam causar prejuízos a manipulação, estocagem ou transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.

Parágrafo Único. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer outras doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento deverá ela ser imediatamente afastada do trabalho, sendo ainda, obrigatório o uso de carteira de saúde ou documento equivalente atualizado com a expressão "apto a manipular alimentos".

Art. 62. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 63. 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. 64. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 65. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 66. Deverão os estabelecimentos manter limpos e higienizados os instrumentos de trabalho.

Art. 67. É obrigatória a higienização dos recipientes, vasilhames e veículos transportadores de matérias primas e produtos antes da sua devolução.

Art. 68. 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. 69. É proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XII DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 70. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade-RTIQ de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

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

Art. 71. As solicitações para aprovação de registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo observar a Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD.

Art. 72. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 73. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD.

Art. 74. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

§1º. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§2º. Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos.



CAPÍTULO XIII DOS CARIMBOS

Art. 75. 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. 76. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujo formato, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 77. São modelos de carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º. Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

I–Modelo 1:



a. Dimensões: 2,5cm (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-UF" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;

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-UF" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;

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-UF" 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 nº 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. 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 nº 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. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

V- Modelo 5:

"NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO-UF/SIM-XXX"

a. Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;

b. Forma: digitado em posição horizontal;

c. Dizeres: impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o "NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIÇÃO – UF", separado por barra a palavra "SIM" e seguido do número de registro do estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO/SIM – XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;

d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

Art. 78. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 79. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 80. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 81. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, formas, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 82. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 83. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XIV DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 84. As matérias primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação de sua conformidade.

Parágrafo Único. Será realizada a coleta de amostras para análises laboratoriais, sempre que o SIM julgar necessário.

Art. 85. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir a conservação adequada ao produto.

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

Art. 86. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, e deve seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de



Trabalho nº 05 do CONSAD.

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.

Art. 87. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 88. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES

Art. 89. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889/89 e, quando for o caso, mediante a apuração da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal seguirá e utilizará a legislação referente as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD.

CAPÍTULO XVI DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 90. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitado para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.

Art. 91. Deverá dispor de meios para registro para compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações.

§1º. O SIM deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

§2º. Deve dispor de estrutura física para arquivar documentos, utilizando a metodologia descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD.

Art. 92. 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 a execução de suas atribuições.

CAPÍTULO XVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 93. As matérias primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 94. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 95. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios ou cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 96. 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.

§1º. Visando o combate as fraudes de produtos de origem animal, o SIM deve observar o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD.

§2º. Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD.

Art. 97. Em caso de fraude, adulteração, falsificação ou outra situação de irregularidade, o SIM poderá determinar um regime especial de fiscalização (REF), se julgar necessário.

Art. 98. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 99. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos fiscalizadores.

Art. 100. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CONSAD para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações.

Art. 101. Para as agroindústrias de pequeno porte serão observados as normas e medidas sanitárias descritas na Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23/06/2015 e na Instrução Normativa MAPA nº 05, de 14/02/2017, bem como suas posteriores alterações.

Art. 102. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 103. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 6.483/18, de 06 de dezembro de 2018.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, aos 09 (nove) dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um.

Anderson Manique Barreto
Prefeito Municipal
Registre-se e Publique-se.
Juliano Andrei Bordin
Chefe de Gabinete

DECRETO Nº 7689, de 12 de julho de 2021.

Ced366047

Súmula: Autoriza o Retorno às Aulas de Forma Presencial Escalonada.

O Prefeito Municipal de Coronel Vivida, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, previstas no art. 78, inciso XXIII, da Lei Orgânica Municipal; DECRETA:

Art. 1º. Fica autorizada a retomada das aulas de forma presencial escalonada na rede pública municipal de ensino.

Parágrafo Único. Cada escola municipal fica responsável pela elaboração de sua escala, atendendo às peculiaridades e características de cada estabelecimento de ensino.

Art. 2º. As atividades nos Centros Municipais de Educação Infantil serão realizadas de forma remota.

Art. 3º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, especialmente o disposto no art. 26, §§ 1º e 2º, do Decreto nº 7.542, de 19 de fevereiro de 2021, no art.1º, do Decreto nº 6.791, de 11 de maio de 2020 e no art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.751, de 18 de março de 2020.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, aos 12 (doze) dias do mês de julho de 2021.

Anderson Manique Barreto
Prefeito Municipal
Publique-se e Registre-se.
Juliano Andrei Bordin
Chefe de Gabinete

Ced366048

DECRETO Nº 7690, de 12 de julho de 2021.

Súmula: Regulamenta o Fundo Municipal de Direitos da Pessoa Idosa.

O Prefeito do Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 78, IV, da Lei Orgânica Municipal, e considerando o disposto na Lei Municipal nº 2.800, de 26 de outubro de 2017, DECRETA:

Art. 1º. O Fundo Municipal de Direitos da Pessoa Idosa, criado pela Lei Municipal nº 2.800/17, de 26 de outubro de 2017, tem seu funcionamento regulado segundo as disposições estabelecidas neste Decreto.

Art. 2º. O Fundo Municipal da Pessoa Idosa tem por finalidade atender aos programas, planos e ações voltados ao atendimento à pessoa idosa.

Art. 3º. São objetivos do Fundo Municipal da Pessoa Idosa:

I. Apoiar programas, projetos e ações que visem à proteção, à defesa e à garantia dos direitos da pessoa idosa estabelecidos na legislação pertinente;

II. Promover e apoiar a execução de programas e/ou serviços de proteção à pessoa idosa.

Art. 4º. Ao Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa cabe indicar as prioridades para a destinação dos valores constantes no Fundo Municipal da Pessoa Idosa, mediante a elaboração ou aprovação de planos, programas, projetos ou ações voltadas à pessoa idosa do Município de Coronel Vivida.

Art. 5º. O Fundo Municipal da Pessoa Idosa será vinculado à Secretaria Municipal de Assistência Social, a quem cabe a sua gerência, sob o controle e orientação do Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa, a ela cabendo:

I. Solicitar o plano de aplicação dos recursos ao Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa;

II. Submeter ao Conselho Municipal de Direito da Pessoa Idosa demonstrativo contábil da movimentação financeira do Fundo, mensalmente ou em menor período, quando solicitado;

III. Assinar cheques, ordenar empenhos e pagamentos das despesas do Fundo;

IV. Outras atividades indispensáveis para o gerenciamento do Fundo.

Art. 6º. Constituirão recursos do Fundo Municipal da Pessoa Idosa as receitas provenientes de:

I. Dotações orçamentárias do governo e transferências de outras esferas governamentais;

II. Transferências do Município;

III. Doações de pessoas físicas ou jurídicas;

IV. Multas administrativas aplicadas pela autoridade em razão do descumprimento pela entidade de atendimento à pessoa idosa e às determinações contidas na Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003, ou pela prática de infrações administrativas;

V. Multas aplicadas pela autoridade judiciária por irregularidade em entidade de atendimento à pessoa idosa;

VI. Multas aplicadas pela desobediência ao atendimento prioritário às pessoas idosas;

VII. Multas aplicadas ao réu nas ações que tenham por objeto o cumprimento de obrigação de fazer ou não fazer, visando ao atendimento do que estabelece a Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003;

VIII. Multa penal aplicada em decorrência da condenação pelos crimes previstos na Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003, ou mesmo advindas de transações penais relativas à prática daquelas;

IX. Recursos resultantes de convênios, acordos ou outros ajustes, destinados a programas, projetos e ações de promoção, proteção e defesa dos direitos da pessoa idosa, firmado pelo Município de Coronel Vivida, e por instituições ou entidades públicas ou privadas, governamentais ou não-governamentais, municipais, estaduais, federais, nacionais ou internacionais;

X. Transferências do Fundo Nacional Idoso;

XI. Rendimentos ou acréscimos oriundos de aplicações de recursos do próprio fundo;

XII. As advindas de acordos e convênios;

XIII. Outras receitas diversas.

CAPÍTULO II DA MOVIMENTAÇÃO E APLICAÇÃO

Art. 7º. Os recursos do Fundo Municipal da Pessoa Idosa serão depositados em conta bancária específica aberta em instituição financeira oficial, sob a denominação "Fundo Municipal de Direitos da Pessoa Idosa".

Parágrafo Único. A movimentação da conta bancária específica referida no caput deste



Diário Oficial Eletrônico do Município de Coronel Vivida

Quinta-Feira, 15 de Julho de 2021

Ano IV – Edição Nº 0752

Página 7 / 012

artigo dar-se-á pelo Prefeito Municipal, sendo responsabilidade do Município a gestão do Fundo.

Art. 8º. Os recursos do Fundo Municipal da Pessoa Idosa somente serão aplicados e movimentados por deliberação do Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa, de acordo com o respectivo Plano de Aplicação aprovado pelo referido Conselho.

Art. 9º. O Fundo Municipal da Pessoa Idosa terá contabilidade própria, com escrituração geral, vinculada, orçamentariamente, à Secretaria Municipal de Assistência Social.

§1º. A execução financeira do Fundo Municipal da Pessoa Idosa observará as normas regulares da Contabilidade Pública, bem como a legislação relativa a licitações e contratos e estará sujeita ao efetivo controle dos órgãos próprios de controle interno do Poder Executivo, sendo que a receita e aplicação dos respectivos recursos serão, periodicamente, objeto de informação e prestação de contas.

§2º. Para atendimento ao disposto no parágrafo primeiro deste artigo, a Secretaria Municipal de Assistência Social, encaminhará à Secretaria Municipal da Fazenda e ao Tribunal de Contas do Estado do Paraná, após aprovação pelo Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa:

I. Mensalmente, demonstrativo de receitas e despesas (balancete);

II. Anualmente, relatório de atividades e prestação de contas, com Balanço Geral, observadas a legislação e as normas pertinentes.

§3º. Para a Secretaria Municipal da Fazenda, o documento mensal a que se refere o item I do §2º deste artigo deverá ser acompanhado de cópias dos respectivos comprovantes das receitas e despesas, o mesmo ocorrendo em relação à apresentação das contas ao Conselho Municipal da Pessoa Idosa.

Art. 10º. O exercício financeiro do Fundo Municipal da Pessoa Idosa coincidirá com o ano civil.

Art. 11º. O saldo positivo do Fundo Municipal da Pessoa Idosa, apurado em balanço, em cada exercício financeiro, será transferido para o exercício seguinte, a crédito do mesmo Fundo.

CAPÍTULO III - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 12º. As atividades de apoio administrativo necessárias aos serviços do Fundo Municipal da Pessoa Idosa serão prestadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, diretamente e/ou através de entidade que, integrante da Administração Municipal indireta, seja àquela vinculada.

Art. 13º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito do Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, aos 12 (doze) dias do mês de julho de 2021.

Anderson Manique Barreto - Prefeito

Publique-se e registre-se.

Juliano Andrei Bordin - Chefe de Gabinete

Cod366949

DECRETO Nº 7691, de 14 de julho de 2021.

SÚMULA: Institui o Diário Oficial dos Municípios do Paraná como veículo oficial de comunicação dos atos normativos e administrativos do Município de Coronel Vivida e regulamenta a Lei nº 3.063/2021.

O Prefeito do Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 78, IV, da Lei Orgânica Municipal, e considerando o disposto na Lei nº 3063, de 26 de maio de 2021, DECRETA:

Art. 1º. Fica instituído como veículo oficial de comunicação, publicidade e divulgação dos atos normativos e administrativos do Município de Coronel Vivida, o Diário Oficial dos Municípios do Paraná.

Parágrafo Único. Serão publicados no Diário Oficial dos Municípios do Paraná os atos normativos e administrativos do Poder Executivo, bem como dos órgãos que compõem a administração pública direta e indireta.

Art. 2º. As edições do Diário Oficial dos Municípios do Paraná serão disponibilizadas na rede mundial de computadores, no endereço eletrônico www.diariomunicipal.com.br/amp, podendo ser consultadas por qualquer interessado sem custos e independentemente de cadastramento.

Art. 3º. As edições do Diário Oficial dos Municípios do Paraná atenderão aos requisitos de autenticidade, integridade, validade jurídica e interoperabilidade da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira-ICP Brasil, instituída pela Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

Art. 4º. As publicações eletrônicas realizadas no Diário Oficial dos Municípios do Paraná substituirão quaisquer outras formas de publicação utilizadas pelo Município, exceto quando a legislação federal ou estadual exigir outro meio de publicidade e divulgação dos atos administrativos.

Art. 5º. Os direitos autorais dos atos municipais publicados no Diário Oficial dos Municípios do Paraná são reservados ao Município de Coronel Vivida.

Art. 6º. A responsabilidade pelo conteúdo da publicação é do órgão que o produziu.

Art. 7º. As despesas decorrentes da lei correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 8º. Poderá o Município realizar a contribuição financeira necessária para que a Associação dos Municípios do Paraná – AMP proceda à gestão, manutenção e suporte técnico do sistema SIGPub, nos termos do art. 8º, da Lei nº 3063/2021.

Art. 9º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito do Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, aos 14 (quatorze) dias do mês de julho de 2021.

Anderson Manique Barreto - Prefeito

Publique-se e registre-se.

Juliano Andrei Bordin - Chefe de Gabinete

Cod366050

RESOLUÇÕES

RESOLUÇÃO Nº. 103, de 14 de julho de 2021.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO SUDOESTE PINHAIS DO ESTADO DO PARANÁ, CNPJ:11.058.472/0001-11, no uso de suas atribuições legais e com fundamentos nas disposições Estatutárias. RESOLVE:

Art. 1º-Fica exonerado, a pedido, do cargo em Comissão de Assessor Administrativo o Sr. Itacir Brum, CPF: 830.784.109-78, a partir de 14 de julho de 2021.

Art. 2º-Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Presidente do Consórcio Público Intermunicipal para o Desenvolvimento Sustentável da Região Sudoeste Pinhais do Estado do Paraná, Estado do Paraná, aos 14 (quatorze) dias do mês de julho de 2021.

Anderson Manique Barreto

Presidente do Consórcio Pinhais.

Cod366118

OUTROS ATOS

EDITAL Nº 11/2021

O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente do Município de Coronel Vivida, no uso de suas atribuições, conforme preconiza a Lei Federal nº 8.069/90-Estatuto da Criança e do Adolescente, e a Lei Municipal nº. 2573/2014. RESOLVE

Art. 1º-CONVOCAR, a Conselheira Tutelar Aparecida Rosmari dos Anjos dos Santos – 1º colocada Suplente, para assumir o Cargo de Conselheira Tutelar suplente no período de 17 de julho de 2021 a 30 de outubro de 2021.

A vacância se dá em virtude de atestado médico do conselheiro: Eder Petkovicz.

Coronel Vivida, em 14 de julho de 2021.

Marilde Lodi Manica

Presidente do CMDCA

Cod366089

RESOLUÇÃO Nº 02/2021

Súmula: Dispõe sobre a aprovação do Plano Municipal dos direitos da pessoa idosa do Município de Coronel Vivida – PR.

O CMDI – Conselho Municipal de Direitos do Idoso de Coronel Vivida, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal nº 2800/2017, e, Deliberação em Plenária realizada na data de 13 de julho de 2021: RESOLVE:

Art. 1º-Aprovar o PLANO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA PESSOA IDOSA, para o Município de Coronel Vivida – PR, com vigência de 2021 a 2024.

Art. 2º-Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Coronel Vivida, 14 de julho de 2021.

Marilu Salete Tassi

Presidente do CMDI

Cod366090