

* Não pode ser vendido separadamente
Suplemento integrante da edição 4214 do Jornal Correio do Povo do Paraná

MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL
Estado do Paraná
DECRETO Nº 066/2023
25/08/2023
SÍMULA: REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 024, DE 14 DE JULHO DE 2023, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

CAPÍTULO V
DA TRANSFERÊNCIA
Art. 26. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.
§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS
Art. 13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos em:
I - granja aviícola: estabelecimento destinado à produção, à ovosipia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são aqueles destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

CAPÍTULO VIII
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM
Art. 15. Entrepósitos de produtos de origem animal: são estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de resfriamento.

CAPÍTULO IX
DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO
Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.
Art. 17. Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

CAPÍTULO X
DO REGISTRO DE MANEJO DE RESÍDUOS
Art. 20. Os estabelecimentos que se referem ao art. 9º, ao serem registrados no SIM, receberão um número de registro.
§ 1º Os números de que trata o caput obedecerão à numeração seriada própria e independente, fornecidos pelo SIM.

CAPÍTULO XI
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES
Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
Art. 38. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

CAPÍTULO XII
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES
Art. 36. A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, às disposições a ela relativas, previstas no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.
Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO XIII
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES
Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
Art. 38. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

CAPÍTULO XIV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

CAPÍTULO XV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

CAPÍTULO XVI
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

CAPÍTULO XVII
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

CAPÍTULO XVIII
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

Table with 4 columns and 10 rows. Contains text regarding inspection procedures and standards.

Form with sections: CONCLUSÃO, DESCRIÇÃO, and signature fields. Includes checkboxes for compliance status.

Table: MODELO 1.6.5a - PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM SUÍNOS. Grid for recording organ condemnations.

Table: MODELO 1.6.5c - PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM FRANGOS DE CORTE. Grid for recording organ condemnations in poultry.

Table: 3. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL). Checklist for internal control documentation.

Table: MODELO 1.6.3 - PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES. Action plan for non-compliance.

Table: MODELO 1.6.4 - PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE-MORTEM. Grid for ante-mortem inspection.

Table: MODELO 1.6.7 - LAUDO DE CONDENAÇÕES E APROVEITAMENTO CONDICIONAL DE CARCAÇAS. Report for conditional carcass utilization.

Table: 3. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL) - Continuation of checklist.

Table: MODELO 1.6.4 - PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE-MORTEM - Continuation of ante-mortem inspection grid.

Table: MODELO 1.6.5b - PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM BOVINOS. Grid for recording organ condemnations in cattle.

Table: MODELO 1.6.6 - DADOS NOSOGRÁFICOS. Nosographic data collection form.

Table: DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC). Description of non-compliance items.

Form: ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM. Information for dead animals in transit.

Table: MODELO 1.6.5b - PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM BOVINOS - Continuation of grid.

Form: MODELO 1.6.7 - MODELO DE OFÍCIO. Official report template.

12. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS. Denominação, Quantidade, Capacidade de Operação (hora)

13. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES. Descrição:

14. NATUREZA DO TETO. Descrição:

15. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO. Descrição:

16. INFORMAÇÕES SOBRE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS. Descrição:

17. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO. Descrição:

18. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS. Descrição:

19. BARREIRAS SANITÁRIAS. Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de botas e mãos, detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):

20. ESPÉCIE QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*. Tabela com colunas: Espécie, Capacidade/Dia, Velocidade de Abate Cabeça/Hora

* De acordo com o licenciamento ambiental

AUTENTICAÇÃO. Tabela com colunas: Data, Carimbo e assinatura do Responsável Legal, Carimbo e assinatura do Responsável Técnico

*Rubricar todas as páginas do Memorial

MODELO 2.6.7 - TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº024, de 14 de julho de 2023, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data. Assinatura do Proprietário

18

MODELO 2.6.8 - LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE. 1. Nome do proprietário do terreno... 13. Conclusões

Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9a - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS. Nome do proprietário ou Razão Social: ... Endereço: ... Data: ...

REQUISITOS. Tabela com colunas: REQUISITOS, SIM, NÃO, *NA. Lista de requisitos para abate de aves.

Sistema de aquecimento de água (caldeira / outro). Tabela com colunas: Descrição, SIM, NÃO, *NA

() APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos: 1. 2. Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.7 - TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº024, de 14 de julho de 2023, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data. Assinatura do Proprietário

17

18

Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno... () APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos: 1. 2. Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9c - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS. Nome do proprietário ou Razão Social: ... Endereço: ... Data: ...

REQUISITOS. Tabela com colunas: REQUISITOS, SIM, NÃO, *NA. Lista de requisitos para abate de bovinos.

Plataforma para expedição. Tabela com colunas: Descrição, SIM, NÃO, *NA

() APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos: 1. 2. Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9d - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS. Nome do proprietário ou Razão Social: ... Endereço: ... Data: ...

REQUISITOS. Tabela com colunas: REQUISITOS, SIM, NÃO, *NA. Lista de requisitos para abate de suínos.

19

Sala de depósito de caixas e utensílios... () APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos: 1. 2. Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9e - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA LEITEIRA, QUEIJARIA, POSTO DE REFRIGERAÇÃO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS. Nome do proprietário ou Razão Social: ... Endereço: ... Data: ...

REQUISITOS. Tabela com colunas: REQUISITOS, SIM, NÃO, *NA. Lista de requisitos para abate de leite e derivados.

Sede do SIM. Tabela com colunas: Descrição, SIM, NÃO, *NA

() APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos: 1. 2. Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.9f - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES. Nome do proprietário ou Razão Social: ... Endereço: ... Data: ...

REQUISITOS. Tabela com colunas: REQUISITOS, SIM, NÃO, *NA. Lista de requisitos para abate de aves.

20

Lavanderia

Cerca de delimitação do estabelecimento

Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 1.
- 2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 1.
- 2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.10 – LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento/denominação:

Endereço completo:

Número SIM:

Classificação do Estabelecimento:

Registrado? SIM () NÃO () Data do Registro:

Localização: Zona urbana () Suburbana () Rural ()

Circulação de veículos internos: SIM () NÃO ()

Pavimentação das áreas circundantes: SIM () NÃO ()

Condição do responsável pela exploração: Proprietário () Arrendatário ()

Inspeção permanente () Inspeção periódica ()

Detalhes de construção: Ano de construção: Ano da última reforma:

Estilo da construção: Vertical () Horizontal ()

Apreciação geral da construção Boa () Regular () Precária ()

Tem Responsável Técnico, à frente da direção dos trabalhos industriais: Sim () Não ()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Funciona sábados, domingos e feriados: Sim () Não ()

Capacidade máxima de recebimento em quilos ou litros:

Produção diária em quilos ou litros: Produção mensal em quilos ou litros:

Número de operários: homens mulheres

Meio de transporte da matéria prima: Rodoviário () Ferroviário () Tração animal ()

Outros ():

3. DEPENDÊNCIAS

Plataforma de recepção de matéria prima: Sim () Não ()

Independente da expedição: Sim () Não ()

Natureza do piso: Paralelepípedo () Ferro () Concreto () Gressit ou similar () Lajotas ()

Liga de epoxi () Outros ():

Pé-direito conforme projeto aprovado? Sim () Não ()

Altura da plataforma conforme projeto aprovado? Sim () Não ()

Impermeabilização das paredes: Gressit ou similar () azulejo () cimento liso () outros

Cobertura: Estrutura: Metálica () Telhas a vista () Alumínio () Amianto () Lage ()

Lavagem de utensílios: Sim () Não () Manual () Mecânica ()

Instalações d'água para limpeza Sim () Não ()

Instalações de vapor para limpeza: Sim () Não ()

Escoamento das águas de limpeza: Suficiente () Insuficiente () Precário ()

Iluminação artificial satisfaz: Sim () Não ()

Iluminação natural suficiente: Sim () Não ()

Laboratório de recepção:

Características físicas satisfatórias: Sim () Não ()

Equipamentos para análises de rotina: Completos () Incompletos () Ausentes ()

Número de analistas:

4. EXPEDIÇÃO

Dimensões suficientes: Sim () Não ()

Características físicas regulamentares: Sim () Não ()

Estado geral de conservação e higiene satisfazem: Sim () Não ()

5. SISTEMA DE FRIO

Sistema geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos satisfatórios: Sim () Não ()

6. PRODUÇÃO DE VAPOR

Caldeira: Sim () Não () Baixa pressão () Alta pressão ()

No corpo do edifício: Sim () Não ()

Alimentação: Óleo () Lenha ()

Pressão de vapor suficiente: Sim () Não ()

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES

Sede para inspeção: Sim () Não ()

Vestírios e sanitários com dimensões suficientes:

Vestírios e sanitários separados do corpo industrial: Sim () Não ()

Almoxarifado: Sim () Não ()

Escritório: Sim () Não ()

Local para refeições: Sim () Não ()

MODELO 2.6.9b – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA AVICOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS

Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)

Área de recepção da matéria-prima coberta

Área de depósito da matéria-prima

Câmara de resfriamento matéria prima

Câmara de congelamento matéria prima

Área e equipamento para ovinocria (galinha)

Área para limpeza e classificação dos ovos

Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos

Sala de quebra de ovos (climatizada)

Sala de pasteurização

Sala de embalagem primária (ou envasamento) dos produtos

Depósito para embalagens primárias e rotulagens

Área para embalagem secundária

Depósito de embalagem secundária

Depósito para produtos prontos

Área para expedição coberta

Sala de higienização de equipamentos e utensílios

Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados

Câmara de resfriamento produtos prontos

Câmara de congelamento produtos prontos

Depósito de produtos de limpeza

Depósito de resíduos

Escritório / administração

Sanitários separados para cada sexo

Vestírios separados para cada sexo

Lavanderia

Referência

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto,

() Estabelecimento **NÃO** compatível com o projeto aprovado, deverá providenciar a correções descritas abaixo para então solicitar nova vistoria:

Local e data

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

MODELO 2.6.11 – CERTIFICADO DE REGISTRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CERTIFICADO DE REGISTRO DE EMPRESA PRODUTOR RURAL

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA de Laranjeiras do Sul - PR, certifica a empresa produtor rural xxx, CPF/CNPJ: xxx, CADPRO: xxx, menor xxx, maior xxx, devidamente classificada como xxx.

O estabelecimento possui liberação para produzir (x) seguinte(s) produto(s) xxx, e está autorizado a usar a chancela sintonia:



Módulo veterinário responsável pelo SIM/POA

VALIDADE: Este certificado tem validade de 1 ano a partir da data de emissão, e expirar quando cumprir as exigências da legislação em vigor.

MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL
Estado do Paraná

Rua EXP. João Maria, nº 1020, esq. Av. Santos Dumont - Centro - Cx. Postal 121 - 85201-410
CNPJ: 76.205.970/0001-05 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-8136
http://www.lar.pr.gov.br

GABINETE DO PREFEITO
ANEXO 3
REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

3.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados através de rótulos registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinem a outros estabelecimentos.

3.2 Aplicação

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação de registro em duas vias, deve ficar arquivada na sede do SIM e a outra na empresa.

3.3 Usuários principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

3.4 Procedimento

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados, é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

3.5 Registro de produto

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do Decreto nº 9.013/2017.

a) Avaliação dos Memoriais Descritivos: todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (Modelo 3.7.1), os mesmos devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM em 02 vias. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente, utilizando o check-list de rotulagem (Modelo 3.7.2), mas não se restringindo a ele, e dará o parecer final quanto ao registro do produto. Após avaliados e aprovados as vias serão distribuídas na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as vias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço. O SIM fará sua avaliação e também deverá rubricar todas as páginas, e assinar e carimbar no

respectivo campo. Após aprovados, o certificado de produtos deverá ser atualizado conforme Modelo 3.7.3, sendo que o produto deve ser cadastrado ou alterado no Banco de Dados de registro de produtos (Anexo 1).

b) Avaliação de produto não regulamentado: destinado à avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado, deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com os documentos e informações previstas no artigo 429 do Decreto Federal nº 9013/2017 e atendimento das diretrizes do MAPA, quando houver. Disponível em: https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgs/login. Após o registro do produto a empresa terá 30 dias para apresentar Laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade, e o Laudo Físico Químico atendendo o padrão que foi descrito no memorial.

c) Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção: Após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM deverá efetuar análise oficial microbiológica e físico-química conforme programa de trabalho do SIM.

d) Frequência das atualizações: O registro do produto deve ser renovado a cada 10 (dez) anos por solicitação do estabelecimento, no mínimo, 180 dias do seu vencimento. Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver renovação ou alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

3.6 Fiscalização de rotulagem aprovada

O Serviço de Inspeção de Municipal - SIM efetua a fiscalização dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar uma amostragem e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

A verificação dos rótulos deve ser realizada no mínimo anualmente e o SIM deve dispor de registros auditivos para comprovação. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

3.7 Modelos

MODELO 3.7.1 – MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA

Sr. Fiscal, a firma abaixo qualificada, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Número SIM do Estabelecimento	Nº Sequencial do Rótulo	Data de entrada no SIM	Data de Aprovação do SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

CNPJ: Inscrição Produtor Rural:

Inscrição Estadual: Classificação do Estabelecimento:

Endereço:

Bairro: CEP:

Município: UF:

Telefone Fixo: Celular:

Whatsapp: E-mail:

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

() Registro

() Registro de produto não regulamentado

() Alteração de processo de fabricação e/ou composição do produto

() Alteração de croquis do rótulo

() Adição de rótulos

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Marca:

Característica do Rótulo	Característica da Embalagem Primária	Característica da Embalagem Secundária
() Impresso na embalagem	() Metal	() Ausência de embalagem
() Etiqueta adesiva	() Vidro	() Papelão
() Etiqueta afixada (grampeada ou amarrada)	() Isopor	() Plástico
() Etiqueta laque	() Papel	() Outros:
() Gravado em relevo	() Envoltório natural / artificial	
() Litografiado / gravado a quente	() Plástico	
() Outros:	() Outros:	

CONTÊDIDO: PESO / VOLUME

Quantidade de produto acondicionado: Unidade de medida:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE

Data de fabricação e validade: Local e forma de indicação:

() dd/mm/aa ou () dd/mm/aaaa

FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE

() Data de fabricação / Lote Informação de como é expresso / composto o lote de produção:

() Número sequencial (1, 2, 3...)

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (ordem decrescente)

Matéria Prima	Kg ou L	%
Subtotal		
Ingredientes / Aditivos (função, nome e INS)	Kg ou L	%
Quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve,		

obrigatoriamente, descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para a descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.

Subtotal		
Lista de Ingredientes (mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo):		

Processo de Fabricação (mencionar local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas da produção, de acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais onde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc).

Sistema de Embalagem (Evasamento) e Rotulagem (descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoconcluível).

Método de Controle de Qualidade e Análises de Controle Microbiológico e Físico Químico (para produtos sem RTIQ devem ser informados os padrões microbiológicos e físico químicos comprovados por meio de laudos de análises).

Referências

Legislação

Outros

ANVISA (2022)	
Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)	
DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE	
Formato de apresentação dos caracteres (IN 22/2005 MAPA)	
Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA)	
Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN 22/2005 MAPA)	
Lote (Exemplo: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 727 da ANVISA (2022)	
IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.	
Carimbos conforme o Modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal)	
Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal)	
- Produtos de peso até 1Kg: 2,0 cm x 1,0 cm; hexágono irregular;	
- Produtos de peso acima 1Kg: 5,0 cm x 3,0 cm; hexágono irregular.	
- Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº"	
- Registro único: para cortes cárnicos diferentes, e o mesmo produto com pesos diferentes (exemplo: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g)	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	
E declarou o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, Gorduras totais, saturadas, trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e Sódio e milergramas(mg) (RDC nº 360/2003, IN 22/2005, MAPA).	
Uso da Tabela Nutricional Simplificada: "Não contém quantia significativa de... (Nutrientes obrigatórios)"	
Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abastado da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003)	
I. Carboidratosg, dos quais:	
A. Açúcaresg	
B. Polióisg	
C. Amidog	
D. Outros carboidratosg (devem ser identificados no rótulo). OU	
2. A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.	
3. Quando for declarada a quantidade de gorduras(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abastado da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:	
A. Gorduras totaisg, das quais:	
B. Gorduras saturadasg	
C. Gorduras transg	
D. Gorduras monoinsaturadasg	
E. Gorduras poliinsaturadasg	
F. Colesterolmg	
As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg)) deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360/2003, ANVISA.	
Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (RDC nº 360/2003, ANVISA)	

MODELO 3.7.2 – CHECK LIST DE ROTULAGEM			
Razão Social: Nº Registro no SIM:			
Produto: Nº Registro do Produto:			
Data:			
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR			
Razão social ou nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF)			
C			
NC			
NA			
Endereço completo			
Classificação do estabelecimento no SIM conforme a Legislação Municipal			
CNPJ ou CPF			
Informações do importador (quando aplicável)			
Informações do produtor (quando aplicável)			
Autorização do uso da marca comercial de terceiros (neste caso, o documento deve estar registrado e autenticado em cartório)			
Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA"			
"Fabricado por" e "Para" ou "Fracionado por"; "Embalado por" (quando aplicável)			
Número de Inscrição Estadual (IE)			
Número do telefone para contato ou SAC (conforme Decreto 6523/08)			
NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO			
Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003 – MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes).			
Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada (facultativa) – exemplo: denominação de venda oficial – Linguica de carne suína refreada; Nome fantasia – Linguica aperitivo/Linguica de churrasco.			
Informar o termo "temperada" ou "refreada" para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA			
Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para carnes (Resolução 1/2003 MAPA).			
Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ			
Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem interferência de desenhos e outros dizeres			
Em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005)			
Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam			
Conter a expressão "TIPO", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes àquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, quando aplicável (RDC nº 727/2022, ANVISA)			
Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 22/2005)			

53.de 01/09/2020			
Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar artigo 12 e seus parágrafos da IN 21 de 31 de maio de 2017)			
LISTA DE INGREDIENTES			
De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (IN nº 22/2005 ANVISA)			
Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes			
Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo específico			
A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272, 14/03/2019 - ANVISA e RTIQ)			
De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 13 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA)			
Utilização da Maltoextrina, dextrina e outros açúcares em produtos cárneos NOME TÉCNICO Nº 001/2015 CG/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ			
Os dizeres técnicos dos aditivos anexados ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes			
Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020			
Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico e represente menos que 2% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado			
E informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: "Após o nome do ingrediente" no painel principal ou nos demais painéis quando do produto com ingrediente único			
CONTEÚDO VOLUME / PESO			
Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização)			
Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, tabela II)			

Conteúdo Líquido (g ou mg)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1)	
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6)	
I - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa;	
II - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.	
Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" a peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986	
Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997	
Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR"; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)	
"PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)	
Carne moída para varejo contendo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (Portaria 664/2022, MAPA)	
Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída (Portaria 664/2022, MAPA)	
Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma) (Portaria 664/2022, MAPA)	
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO)	
Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado (Portaria nº 392 de 29/09/2019)	
CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	
Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA)	
Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da	

ANVISA (2022)	
Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)	
DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE	
Formato de apresentação dos caracteres (IN 22/2005 MAPA)	
Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA)	
Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN 22/2005 MAPA)	
Lote (Exemplo: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 727 da ANVISA (2022)	
IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.	
Carimbos conforme o Modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal)	
Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal)	
- Produtos de peso até 1Kg: 2,0 cm x 1,0 cm; hexágono irregular;	
- Produtos de peso acima 1Kg: 5,0 cm x 3,0 cm; hexágono irregular.	
- Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº"	
- Registro único: para cortes cárnicos diferentes, e o mesmo produto com pesos diferentes (exemplo: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g)	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	
E declarou o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, Gorduras totais, saturadas, trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e Sódio e miligramas(mg) (RDC nº 360/2003, IN 22/2005, MAPA).	
Uso da Tabela Nutricional Simplificada: "Não contém quantia significativa de... (Nutrientes obrigatórios)"	
Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abastado da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003)	
I. Carboidratosg, dos quais:	
A. Açúcaresg	
B. Polióisg	
C. Amidog	
D. Outros carboidratosg (devem ser identificados no rótulo). OU	
2. A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.	
3. Quando for declarada a quantidade de gorduras(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abastado da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:	
A. Gorduras totaisg, das quais:	
B. Gorduras saturadasg	
C. Gorduras transg	
D. Gorduras monoinsaturadasg	
E. Gorduras poliinsaturadasg	
F. Colesterolmg	
As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg)) deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360/2003, ANVISA.	
Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (RDC nº 360/2003, ANVISA)	

Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360/2003, ANVISA.			
Fórmula: Valor de referência no Anexo A ----- 100%			
Valor declarado na tabela ----- x			
A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os Modelos aprovados pela RDC nº 360/2003 (vertical A ou B ou linear), sendo que o Modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem			
A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (RDC nº 360/2003, ANVISA)			
A informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" ou "não contém" para valor energético e os nutrientes quando o alimento conter quantidades menores ou iguais as estabelecidas como "não significativas" de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC nº 360/2003, ANVISA			
Informação de porção e medida caseira de 100g para efeito do cálculo do valor energético e nutrientes (RDC 727/2022, ANVISA)			
Declaração do valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC nº 360, 23/12/2003			
Alimentos para dietas com restrição - "DIET" (Portaria nº 29, 03/01/1998); Alimentos especificamente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, p.ex: diabéticos, gestantes, entre outros.			
INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS			
Descrição de "CONTEM GLUTEN" ou "NÃO CONTEM GLUTEN" para todos em destaque, nitido e de fácil leitura; (LEI nº 10.1674, DE 16 DE MAIO DE 2003)			
A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de:			
1. Alergênicos			
2. Lactose			
Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 459, 21/12/2020)			
Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão "PROIBIDO O FRACIONAMENTO"; carne moída acima de 1kg deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (Portaria 664/2022, MAPA)			
Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto nº 986, 21/10/1969)			
Adição de aromas de acordo RDC, nº 02/2007 (tabela orientativa a seguir)			

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de	artificialmente

Idêntico ao natural			
Sabor			
Contém aromatizante sintético idêntico ao natural			
Natural			
Nome do produto			
Contém aromatizante natural			
Reforçar ou reconstruir sabor de um alimento			
Artificial			
Nome do produto			
Aromatizado artificialmente			
Idêntico ao natural			
Nome do produto			
Contém aromatizante sintético idêntico ao natural			
Conferir sabor não específico			
A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina a RDC 727/2022, ANVISA			

Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº 2/2007
Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres de tamanho mínimo de 1kg, o nome do produto e os desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTEM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) (IN 22/2005)
Letras: Avisos Importantes (Lei nº 11268, 03/01/2006)
Dizeres Obrigatórios: Fichas Letras (RTIQ - IN nº 16, 23/08/2005)
Dizeres Imitação (RTIQ - IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações
Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997)
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)
Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, 9 de Janeiro de 2003)
Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso (RDC 727/2022, ANVISA):
I - "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde"; e
II - "Manter os ovos preferencialmente refrigerados"
Indicar o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a -18° C (freezer); ..."; "validade a -4° C (congelador); ..."; e "validade a (refrigerado)"; seguida da declaração da data de validade (RDC 727/2022, ANVISA)
As carnes suínas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação (RDC 727/2022, ANVISA)
"CONTEM LACTOSE" com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após o abastado da lista de ingredientes antes ou após os alergênicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1mm (RDC nº 005, de 04 de julho de 2016, RDC nº 135 de 08/02/2017)
Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada glicose, lactose, e outros carboidratos
Os alimentos que contêm ou sejam derivados dos principais alimentos que

causam alergias alimentares, conforme lista contida no Anexo III da RDC 727/2022 da ANVISA, devem constar as seguintes advertências, conforme o caso:	
I - "ALERGICOS: CONTEM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)";	
II - "ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou	
III - "ALERGICOS: CONTEM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS"	
No caso dos crustáceos, a declaração das advertências deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso:	
I - "ALERGICOS: CONTEM CRUSTACEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)";	
II - "ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE CRUSTACEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou	
III - "ALERGICOS: CONTEM CRUSTACEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)";	
Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alergênicos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III da RDC 727, deve ser declarada a advertência "ALERGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)";	
Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RI/SPQA, Art. 460)	
Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" (RI/SPQA)	
A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RI/SPQA)	
Quantidade de água adicionada por superior a 3% deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RI/SPQA)	
Os produtos cárneos que contêm carne e produtos vegetais devem dispor suas rótulos a indicação das respectivas porcentagens (RI/SPQA)	
Expressões em destaque para alimentos que contêm ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico"; "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênicos(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"	
Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ("nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"	
Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003;	
Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, Art. 12)	

DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS	
Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA)	
Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.; (IN 22/2005 MAPA)	
Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto; (IN 22/2005 MAPA)	
Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31)	
Informar "IMAGEM MÉRAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37)	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter vocabulários, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode atribuir efeitos ou propriedades que não possam ou que não possam ser demonstradas	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter vocabulários, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode destacar a presença ou a ausência de nutrientes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas RDC 727/2022, ANVISA e IN 22/2005, MAPA)	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar qualidades que possam induzir o engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas	
A rotulagem dos alimentos embalados não pode aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. Não são permitidas alegações como "sem conservantes", "sem corantes artificiais", "contém corantes naturais", e entre outras semelhantes. (Informe técnico nº 70 de 10/01/2016)	
ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA	
Ortografia revisada e na língua oficial do país	
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos	
Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme IN 22/2005 do MAPA e RDC 727/2022 da ANVISA	
MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA	
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente	

A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade	
O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos	
Esta devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis	
Quando não possui RTIQ cumpre os itens dos artigos	
C. conforme; NC, não conforme; NA: não aplicável	
Data	
Assinatura e carimbo do responsável	

MODELO 3.7.3 – CERTIFICADO (PARECER FAVORÁVEL À FABRICAÇÃO)							
CERTIFICADO							
Certifico que o produto _____ da empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no município de _____, portando o registro de inspeção nº _____ foram avaliados pelo médico veterinário fiscal do SIM _____, com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº _____.							
A avaliação quanto à conformidade do memorial descrito de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de Check List de rotulagem conforme legislação específica vigente. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é FAVORÁVEL à fabricação dos seguintes produtos:							
DENOMINAÇÃO DO PRODUTO	NÚMERO DO REGISTRO PRODUTIVO	MARCA DO PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO (PESO)	DATA DO REGISTRO	DATA DA ALTERAÇÃO	VALIDADE DO REGISTRO
Local e data							
Médico Veterinário Fiscal do SIM/POA							

MODELO 3.7.3 – CERTIFICADO (PARECER FAVORÁVEL À FABRICAÇÃO)							
CERTIFICADO							
Certifico que o produto _____ da empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no município de _____, portando o registro de inspeção nº _____ foram avaliados pelo médico veterinário fiscal do SIM _____, com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº _____.							
A avaliação quanto à conformidade do memorial descrito de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de Check List de rotulagem conforme legislação específica vigente. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é FAVORÁVEL à fabricação dos seguintes produtos:							
DENOMINAÇÃO DO PRODUTO	NÚMERO DO REGISTRO PRODUTIVO	MARCA DO PRODUTO	TIPO DE EMBALAGEM	APRESENTAÇÃO (PESO)	DATA DO REGISTRO	DATA DA ALTERAÇÃO	VALIDADE DO REGISTRO
Local e data							
Médico Veterinário Fiscal do SIM/POA							

MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL Estado do Paraná							
Rua EXP. João Maria, nº 1028, 498 Av. Sebastião Dumort - Centro - Cx. Postal 121 - 85.561-450							
CNPJ: 76.265.978/0001-95 - Insc. Est.: 942.365-8/010 - Fax: 42.9036-3018							
GABINETE DO PREFEITO Fone: 3201.2022							
ANEXO 4 COLETAS FISCAIS							
4.1 Objetivos							
Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvio.							
4.2 Aplicação							
Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados no SIM.							
4.3 Definições							
A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. A exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.							
4.4 Usuários Principais							
Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Responsável pelo estabelecimento e Responsável Técnico.							
4.5 Procedimento							
4.5.1 Coleta de amostras físicas de alimentos							
As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A critério do fiscal do SIM, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam repetidos os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.							
Sempre que possível, as amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para coleta, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado, acompanhado pelo fiscal do SIM. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.							

4.5.2 Solicitação Oficial de Análise (SOA)	
A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme Modelo 4.1.1. As SOAs devem seguir seqüência numérica anual para todas as empresas. O fiscal deve confeccionar SOAs separados para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento.	
Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.	
Materiais necessários:	
- Solicitação oficial de análise (SOA) - (Modelo 4.1.1.1);	
- Caixas isotérmicas;	
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;	
- Gelo ou outra substância refrigerante;	
- Embalagens plásticas;	
- Fita adesiva;	
- Papel toalha;	
- Alcool;	

higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;

- A frequência do procedimento operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção dos setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;
- Como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados e separados das áreas de manipulação de alimentos;
- A lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento, devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados.

5 Higiene e Hábitos Higiénicos dos Funcionários	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a antisepsia ou lavagem segura de desinfecção das mãos e antebraços. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com sabão líquido antisséptico ou sabão líquido neutro e produto desinfetante para mãos, papel toalha não reciclado e lixeira com tempo sem acionamento manual ou sensor automático, em número suficiente, devendo estar está posicionadas estrategicamente.</p> <p>Nas entradas às áreas de produção, deve-se também garantir equipamentos para a higienação de botas, quando necessário, ou áreas para a troca e guarda de calçados, quando a atividade assim permitir.</p> <p>Descrever o procedimento de lavagem das mãos, prevendo-se situações em que seja necessário o resgate. Quando o programa de lavagem de mãos for antisséptico, a lavagem deve ser objeto de lavagem e desinfecção. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas no recebimento, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, devem manter a higiene adequada.</p> <p>Garantir que os hábitos higiênicos do pessoal sejam adequados, não podendo os manipuladores: espirrar, tossir, falar com as mãos sujas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.</p> <p>Descrever se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões em que o controle de saúde dos operários devam estar à disposição do SIM, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira ou atestado de saúde.</p> <p>Procedimento descrito quanto aos treinamentos dos funcionários contemplando os assuntos abordados. As empresas também devem treinar-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para terem ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.</p> <p>Objetivos Específicos</p> <p>O estabelecimento deve descrever:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta lavagem e higienização de mãos e antebraços; • Os uniformes, contemplando composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luva, avental, máscara e outros) e local de guarda; • Controle de saúde dos manipuladores (atestado ou carteira de saúde com a informação de apto a manipular alimentos) que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação, contemplando a relação de todos os funcionários e o prazo de validade do exame; • As normas sanitárias para colaboradores e visitantes; • Os procedimentos de higiene e de hábitos higiênicos dos manipuladores; • A frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores; • Os procedimentos e a frequência da capacitação para os monitoramentos e verificadores dos autocontroles; • Os procedimentos de prevenção de risco de contaminação direta ou cruzada dos alimentos quando na ocorrência de lesões, doenças, ou em casos de portadores de agentes de DTA. 	6

Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de Doença Transmissível por Alimentos (DTA), ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ser afastado do função até enquanto o risco persistir. Os documentos de controle de saúde dos operários devem estar à disposição do SIM, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira ou atestado de saúde.

Procedimento descrito quanto aos treinamentos dos funcionários contemplando os assuntos abordados. As empresas também devem treinar-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para terem ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

6 Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Manter todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, limpos e sanitizados. Manter as instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem apresentar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a manter-los em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.</p> <p>Manter as matérias-primas e produtos de origem animal protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transportes e outras situações em que possam ocorrer os autocontroles dos estabelecimentos. Descrever se na recepção das matérias-primas existem medidas para que as</p>	7

7 Controle de Matéria Prima	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes, e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.</p> <p>Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transações para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.</p> <p>Controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.</p> <p>Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.</p> <p>Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite conforme o guia orientativo do MAPA e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo de estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em outros itens.</p> <p>Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto, ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. Estabelecer os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. Podem ser adotados os Modelos de rastreabilidade de acordo com a recepção de matéria prima (Modelo 6.5.3), produção (Modelo 6.5.3) e expedição (Modelo 6.5.4).</p>	8

8 Controle de Temperatura	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.</p> <p>Manter a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante</p>	9

9 Controle de Temperatura	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Descrever a execução dos autocontroles utilizando-se as chamadas áreas de inspeção. Através destas, inspecionam-se o processo de produção e verifica-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas.</p>	10

10 Análises Laboratoriais - Autocontrol	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Descrever a programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas, físico-químicas e outras.</p> <p>Manter o plano de amostragem atualizado, descrevendo quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor. Realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natura, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e possuir treinados para isso.</p> <p>Manter o manual de bancada atualizado, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, contemplando o treinamento de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.</p>	11

11 Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Apresentar a forma como os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.</p> <p>Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas.</p>	12

12 Rastreamento e Recolhimento	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Manter os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.</p> <p>A rastreabilidade pode ser realizada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.</p> <p>A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo/produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.</p> <p>O estabelecimento deve dispor de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, deve oferecer evidências de que a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.</p>	13

13 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	14

14 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	15

15 Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco (MER)	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva identificação, remoção, segregação e inutilização dos produtos e partes animais especificados abaixo, contemplando as medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas corretivas e preventivas, caso constatados desvios, em conformidade com a legislação vigente: Portaria SDA nº 651/2002, Ofício Circular nº 67/2022/DAS/DAS/MAFA, e Ofício Circular nº 35/2022/CGI/DOA/DAS/MAFA.</p>	16

16 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	17

17 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	18

18 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	19

19 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	20

20 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	21

21 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	22

22 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	23

23 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	24

24 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	25

25 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	26

26 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	27

27 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	28

28 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	29

29 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	30

30 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	31

31 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	32

32 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	33

33 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	34

34 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	35

35 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	36

36 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	37

37 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	38

38 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	39

39 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	40

40 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	41

41 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	42

42 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	43

43 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	44

44 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	45

45 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	46

46 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	47

47 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	48

48 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	49

49 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	50

50 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	51

51 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	52

52 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	53

53 Bem-Estar Animal	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.</p> <p>Estabelecer os procedimentos adotados, referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condomoção, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaudagem / sofolo que atendam a legislação pertinente.</p>	54

f. Verificações Oficiais dos Programas de Autocontrole das empresas; e
g. Adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

9.4 Bases para a Fiscalização
É fundamental que o servidor competente detenha pleno conhecimento da legislação e das normas deste SIM relacionadas à área técnica específica, assim como das respectivas instruções e diretrizes estipuladas/adotadas pelo SIM.

9.5 Mapas Estatísticos
Os mapas de abate, produção e comercialização devem ser avaliados. Assim como, o atendimento da obrigação do estabelecimento fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM.

9.6 Registro do Estabelecimento
O fiscal do SIM deve avaliar se o projeto do estabelecimento a ser fiscalizado se encontra devidamente aprovado e cumpriu todos os requisitos quando da sua aprovação e classificação. Esta avaliação inclui confrontar as capacidades previstas de processamento, fluxo e instalações aprovadas com o verificado in loco na fiscalização.

MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL
Estado do Paraná
Rua Expedicionária João Maria, 1020 - Centro - 85301-410
CNPJ: 76.205.970/0001-96 Fone: (42) 3635-8136

2
10 TORÇA EM LIQUEUR W EM 180 TUBOS DE 32MM (D1) PROF. E DE MENOR BUIDO - EFETOS SENDO: 10 TRACANTES BIRACADA E MIO TRACANTE AZUL E SAIDA AMARELA - 27 SECS.

3
10 LETREIRO LINDISSIMO COM A ESCRITA "LARANJEIRAS" - LANCADO DE 11 DIGITOS COM 20 MONUMENTOS E 10 PILEGADAS (ZEMM) POR CADA DIGITO EM EFETOS DE MINUS VEMELHAS COM HOPARI SEQUENCIAL BRILHA.

MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL
Estado do Paraná
Rua Expedicionária João Maria, 1020 - Centro - 85301-410
CNPJ: 76.205.970/0001-96 Fone: (42) 3635-8136

MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL
Estado do Paraná
DIVISÃO DE LICITAÇÃO
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO
LICITAÇÃO MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 060/2023.

MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL
Estado do Paraná
Gabinete do Prefeito Municipal
PORTARIA Nº 269/2023
O PREFEITO MUNICIPAL DE LARANJEIRAS DO SUL - PR, usando da competência que lhe confere o Artigo 65, inciso VI da Lei Orgânica do Município:

Município de Nova Laranjeiras
Estado do Paraná
CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, 2122 - Centro - CEP: 85.350-000
Fone: (42) 3637-1148

Município de Nova Laranjeiras
Estado do Paraná
CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, 2122 - Centro - CEP: 85.350-000
Fone: (42) 3637-1148

MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

PLANO DIRETOR MUNICIPAL
NOVA LARANJEIRAS - PR
PARTICIPE!
4ª AUDIÊNCIA PÚBLICA E CONFERÊNCIA

MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Prefeitura municipal de PORTO BARREIRO. RUA DAS CAMÉLIAS, 900 – Centro - CEP 85.345-000. CNPJ 01.591.618/0001-36. Fone/Fax (042) 3661-1010. porto@portobarreiro.pr.gov.br. ERRATA. Edição 4213 do Diário oficial do Município, na página 3 A do dia 23 de agosto de 2023. DECRETO Nº. 110/2023. Onde se lê: "Umuarama". Leia-se: "Porto Barreiro". Porto Barreiro/PR, 29 de agosto de 2023. EMANOEL VANDERLEI VOLFF, Prefeito Municipal.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA. EXTRATO TERMO DE RESCISÃO DE CONTRATO DE SERVIÇO TEMPORÁRIO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº. 002/2021 LEI MUNICIPAL Nº. 3.046 DE 23 DE MARÇO DE 2021. Termo de Rescisão de Contrato Administrativo de Serviço Temporário: nº. 024 de 16/02/2022. Contratante: Município de Coronel Vivida-PR. Contratado(a): Daniela Hort Ignacio de Lima Granville. Objeto: Rescisão do Contrato Administrativo de Serviço Temporário nº. 024/2022 de 16/02/2022. Vigência: Este instrumento entra em vigor no dia 22 (vinte e dois) de agosto de 2023.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA. EXTRATO DE CONTRATOS DE SERVIÇO TEMPORÁRIO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº. 002/2023 DE 13/02/23 LEI MUNICIPAL Nº. 3.218 DE 01 DE FEVEREIRO DE 2023. Contrato Administrativo de Serviço Temporário: nº. 007/2023 de 10/08/2023. Contratante: Município de Coronel Vivida-PR. Contratado(a): Karine Cardoso Biancatto. Objeto: Função Temporária de Professor Municipal. Prazo: De 10 (dez) de agosto de 2023 a 16 (dezesesseis) de setembro de 2023. Valor: R\$ 2.210,28.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA. EXTRATO DE CONTRATOS DE SERVIÇO TEMPORÁRIO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº. 002/2023 DE 29/05/2023 LEI MUNICIPAL Nº. 3.233 DE 06 DE ABRIL DE 2023. Contrato Administrativo de Serviço Temporário: nº. 001/2023 de 01/08/2023. Contratante: Município de Coronel Vivida-PR. Contratado(a): Mariana Regina dos Santos. Objeto: Função Temporária de Nutricionista. Prazo: De 1º (primeiro) de agosto de 2023 a 31 (trinta e um) de julho de 2024. Valor: R\$ 4.361,84.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – PR. AVISO DE LICITAÇÃO – EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 67/2023 TIPO MENOR PREÇO POR LOTE – AMPLA CONCORRÊNCIA. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES CONCRETO USINADO EM ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL. Início do cadastro das propostas: a partir das 08h do dia 31 de agosto de 2023 até às 08h do dia 14 de setembro de 2023. Abertura das propostas após as 08h do dia 14 de setembro de 2023. Início da disputa de preços às 09h do dia 14 de setembro de 2023. VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: R\$ 338.600,00. Prazo de vigência: 12 meses. Os procedimentos para acesso ao Pregão Eletrônico estão disponíveis no site www.bnc.org.br. O edital está disponível nos sites www.coronelvivida.pr.gov.br / www.bnc.org.br. Informações: (46) 3232-8300. Coronel Vivida, 29 de agosto de 2023. Juliano Ribeiro, Presidente da CPL.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – PR. AVISO DE LICITAÇÃO – EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 68/2023 TIPO MENOR PREÇO POR LOTE. AMPLA CONCORRÊNCIA PARA OS LOTES 07, 08, 11, 16 e 37 EXCLUSIVA PARA ME, EPP PARA OS LOTES 01, 02, 03, 04, 05, 06, 09, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 e 36. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS LOCAÇÕES DE ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS PARA EVENTOS REALIZADOS OU APOIADOS PELO MUNICÍPIO. Início do cadastro das propostas: a partir das 08h do dia 31 de agosto de 2023 até às 08h do dia 14 de setembro de 2023. Abertura das propostas após as 08h do dia 14 de setembro de 2023. Início da disputa de preços às 10h do dia 14 de setembro de 2023. VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: R\$ 1.945.887,50. Prazo de vigência: 12 meses. Os procedimentos para acesso ao Pregão Eletrônico estão disponíveis no site www.bnc.org.br. O edital está disponível nos sites www.coronelvivida.pr.gov.br / www.bnc.org.br. Informações: (46) 3232-8300. Coronel Vivida, 29 de agosto de 2023. Juliano Ribeiro, Presidente da CPL.

AVISO DE SUSPENSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2023. O MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA, por meio do Pregoeiro, Fernando Q. Abatti e do Presidente da CPL, Juliano Ribeiro, comunicam aos interessados no processo licitatório Pregão Eletrônico nº 63/2023, tipo menor preço por item, tendo por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE MUDAS DE PLANTAS E MATERIAL DE PAISAGISMO, cuja sessão para abertura das propostas e disputa de preços está marcada para o dia 31 de agosto de 2023, as 08h e 10h, que o pregão está TEMPORARIAMENTE SUSPENSO para diligências e análise, conforme item 6, subitem 6.2.2. do edital, diante da impugnação apresentada. Após conclusão da análise, será publicado o novo edital, respeitando-se os prazos legais de publicidade, com nova data para abertura da sessão. O processo Pregão Eletrônico na íntegra e edital está disponível nos sites www.bnc.org.br e www.coronelvivida.pr.gov.br. Informações: (46) 3232-8300. Coronel Vivida, 29 de agosto de 2023. Fernando Q. Abatti, Pregoeiro. Juliano Ribeiro, Presidente da CPL.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – PR. RESUMO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS. Referente ao Edital: Pregão Eletrônico nº 58/2023. Objeto registro de preços para futuras e eventuais aquisições de equipamentos, eletrônicos, eletrodomésticos, mobiliários e material permanente, oriundos de Emenda Parlamentar nº 202271170015 para estruturação da rede de serviços do SUAS, Programação nº 41065062020002. Prazo: 12 meses, de 28.08.2023 a 27.08.2024. Contratante: Município de Coronel Vivida. DETENTORAS:

Table with 4 columns: ATA DE REGISTRO, DETENTORA, NÚMERO DO CNPJ, VALOR TOTAL ESTIMADO R\$. Rows include ACHOU DISTRIBUIÇÃO E COMÉRCIO LTDA, ALUBAN SERVICE LTDA, AR LIMP LTDA, DIGIPLUS TECNOLOGIA LTDA, DIRCEU LONGO & CIA LTDA, EMMA INDUSTRIA E COMERCIO DE MOVEIS LTDA, EXEBR INFORMÁTICA LTDA, FLC SUPRIMENTOS LTDA, INFANTARIA COMERCIAL LTDA, INOVE LICITAÇÕES LTDA, OFFICER MOVEIS E ELETRONICOS LTDA, V A OTTONI EQUIPAMENTOS LTDA.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – PR. RESUMO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS. Referente ao Edital: Pregão Eletrônico nº 54/2023. Objeto registro de preços para futuras e eventuais aquisições de pneus, câmaras, protetores novos. Prazo: 12 meses, de 25.08.2023 a 24.08.2024. Contratante: Município de Coronel Vivida. DETENTORAS:

Table with 3 columns: ATA DE REGISTRO, DETENTORA, NÚMERO DO CNPJ, VALOR TOTAL ESTIMADO R\$. Rows include BARATAO PNEUS LTDA, GERMANO PNEUS LTDA, GREEN HILL COMERCIO DE PNEUS LTDA, IGF COMERCIO DE PNEUS LTDA, J E PNEUS LTDA, PREMIUM PNEUS LTDA, SANJU PNEUS LTDA, SETIM & TITON LTDA, SOL IMPORTS COMERCIO E IMPORTACAO AUTOMOTIVA LTDA.

MUNICÍPIO DE GUARANIAÇU. Estado do Paraná. AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 53/2023. O MUNICÍPIO DE GUARANIAÇU, Estado do Paraná, torna público que será realizado certame licitatório, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO, ATRAVÉS DO MENOR PERCENTUAL DA TAXA DE ADMINISTRAÇÃO, MODO DE DISPUTA ABERTO, cujo objeto é a contratação de empresa especializada na administração, gerenciamento, confecção e fornecimento de cartão magnético, para o fornecimento do benefício de Auxílio-Alimentação, conforme descrito no presente Edital e seus anexos, na data, horário e local indicados abaixo. O certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei nº 14.133/2021. Lei complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 5.668/23, Lei Municipal nº 1050/2017, Lei Federal nº 14.442/2022 e demais legislações pertinentes.

MUNICÍPIO DE GUARANIAÇU. Estado do Paraná. AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 53/2023. Outras informações, poderão ser obtidas junto ao Setor de Compras do município à Av. Abilou de Souza naves 458, no horário das 8:00 às 11:30 e das 13:00 às 17:00 h, de segunda a sexta-feira, fone (45) 3232-1162, site www.guaraniacu.atende.net (licitações) ou E-mail: licitacao@guaraniacu.pr.gov.br. PUBLIQUE-SE. Guaraniacu, 29 de agosto de 2023. Osmário de Lima Portela, Prefeito.

Câmara Municipal de Nova Laranjeiras. Estado do Paraná. CNPJ nº: 95.587.663/0001-60. Rua Rio Grande do Sul, nº. 2122, Centro – CEP: 85350-000. E-mail: contato@cmnl.pr.gov.br / legislativo@cmnl.pr.gov.br. Fone: (42) 3637-1202. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 14/2023 - Câmara Municipal. RATIFICAÇÃO E ADJUDICAÇÃO. A Câmara Municipal de Nova Laranjeiras, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e com base nos despachos, justificativas e pareceres jurídicos, anexos, RATIFICA a Dispensa de Licitação nº. 14/2023 - Câmara Municipal, cujo objeto é a contratação de empresa para prestar serviços de SST - Segurança e Saúde no Trabalho (Elaboração dos laudos, PCMSO - Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, PGR - Programa de Gerenciamento de Risco e LTCAT - Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho e do PPP - Perfil Profissiográfico Previdenciário; realização de exames médicos ocupacionais; e inclusão dos dados na plataforma do e-social) para a Câmara Municipal de Nova Laranjeiras e ADJUDICA os itens da empresa JANISLEIA DO NASCIMENTO 01887274936, CNPJ 34.033.590/0001-70, que apresentou orçamento no valor de R\$ 5.880,00 (cinco mil oitocentos e oitenta reais) para prestar os serviços pelo período de 12 (doze) meses. Esse valor será pago em parcelas mensais R\$ 490,00 (quatrocentos e noventa reais), mediante a prestação dos serviços e emissão de nota fiscal.

Nova Laranjeiras, 28 de agosto de 2023. Adão Kreckani Paulista, Presidente do Poder Legislativo.

Câmara Municipal de Nova Laranjeiras. Estado do Paraná. CNPJ nº: 95.587.663/0001-60. Rua Rio Grande do Sul, nº. 2122, Centro – CEP: 85350-000. E-mail: contato@cmnl.pr.gov.br / legislativo@cmnl.pr.gov.br. Fone: (42) 3637-1202. EXTRATO DE CONTRATO. Contrato nº. 08/2023. Licitação modalidade dispensa: Nº 14/2023. Contratante: CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA LARANJEIRAS. CNPJ 95.587.663/0001-60. Empresa Contratada: JANISLEIA DO NASCIMENTO 01887274936. CNPJ 34.033.590/0001-70. Objeto: Prestação de serviços de SST - Segurança e Saúde no Trabalho. Vigência: 01/09/2023 a 31/08/2024. Valor: R\$ 490 (quatrocentos e noventa reais) mensais pelo período de 12 (doze) meses totalizando ao final do contrato o valor de R\$ 5.880,00 (cinco mil oitocentos e oitenta reais).

Nova Laranjeiras, 28 de agosto de 2023. Adão Kreckani Paulista, Presidente. Câmara Municipal de Nova Laranjeiras. CONTRATANTE. JANISLEIA DO NASCIMENTO, Representante legal. Janisleia do Nascimento 01887274936, CONTRATADA.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ. Edital nº. 018/2023 de 29/08/2023 – Processo Seletivo Simplificado nº. 001/2023 de 13/02/2023 Súmula: Exclusão do Candidato convocado através do Edital nº. 017/2023 de 25/08/2023. Edital nº. 019/2023 de 29/08/2023 – Processo Seletivo Simplificado nº. 001/2023 de 13/02/2023 Súmula: Convocação de candidatos habilitados no Processo Seletivo Simplificado nº. 001/2023 de 13/02/2023. Cargo Público: Professor Municipal. Ordem Nº., Classificação, Nome do Candidato, Nº Protocolo. 1, 6º, ELIZAINÉ ALVES, 796/23. A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: http://www.diariomunicipal.com.br/amp/ - conforme autorizado pela Lei Municipal nº 3063, de 26 de maio de 2021, regulamentada pelo Decreto nº 7691, de 14 de julho de 2021.

MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ. PUBLICAÇÃO DE ATOS: ATOS, DATA, ASSUNTO. Decreto nº 8.234, 23/08/2023, Exonera a pedido servidor. A publicação na íntegra dos atos acima encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: http://www.diariomunicipal.com.br/amp/ - conforme autorizado pela Lei Municipal nº 3063, de 26 de maio de 2021, regulamentada pelo Decreto nº 7691, de 14 de julho de 2021.

ATA DA ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA PARA DISSOLUÇÃO DA ASSOCIAÇÃO ATLÉTICA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL CAMPUS LARANJEIRAS DO SUL. CNPJ: 24.397.142/0001-00.

Aos 25 dia do mês de agosto de dois mil e vinte e três, às 07:00 horas, na cidade de Laranjeiras do Sul – Paraná; na Rua Santana, 564, centro, CEP: 85301-200, reuniram-se em Assembleia Geral Extraordinária os associados da ASSOCIAÇÃO ATLÉTICA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL CAMPUS LARANJEIRAS DO SUL, os quais compareceram em sua maioria. Os associados escolheram por aclamação, para presidir os trabalhos, o Sr. LUCAS EMANUEL HULSE e para secretário, o Sr. DIOPLIM RYCK MARTINS. Aberta a sessão, após verificação do quórum, o Presidente apresentou a ordem do dia da Assembleia Geral Extraordinária, qual seja, a extinção da associação, tendo em vista que nenhum dos associados estuda mais na Universidade Federal da Fronteira Sul Campus de Laranjeiras do Sul, Paraná e nenhum estudante que esteja cursando algum curso na universidade citada acima, tem interesse em dar continuidade à associação. Passando à Assembleia Geral Extraordinária às deliberações, ficou decidido, por unanimidade de votos, aprovar a extinção da associação, onde ficou nomeado como liquidante e responsável pela guarda dos livros e documentos pelo prazo legal o Presidente da Diretoria o Sr. LUCAS EMANUEL HULSE, CPF:077.194.609-01 , cujo o mesmo deve providenciar os registros de baixas pertinentes. A associação não possui patrimônio, não é titular de nenhum ativo ou passivo, não havendo, portanto, objeto para liquidação. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a Assembleia Geral e lavrada a presente ata, que, lida e aprovada, é assinada pelo presidente e secretário e os demais presentes assinam a lista de presença.

Laranjeiras do Sul - PR, 25 de agosto de 2023. Lucas Emanuel Hulse - Presidente. Dioplím Ryck Martins - Secretário.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DE LICENÇA PRÉVIA. ROBERTO CARLOS CAPRINI EIRELI EPP, CNPJ 73.338.824/0001-40 torna público que irá requerer ao Instituto Água e Terra, a Licença Prévia para transportadora de cargas em geral e de resíduos, transportadora de produtos não perigosos a ser implantada Rodovia PR 158 Km 07, s/n, Localidade Rio do Leão, 85301-197, no Município de Laranjeiras do Sul/PR.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DE RENOVAÇÃO DE LICENÇA AMBIENTAL SIMPLIFICADA. IND. E COM. MADEIRAS ASA BRANCA LTDA – 75.920.553/0001-61 torna público que irá requerer ao IAT, a Renovação de Licença Ambiental Simplificada – RLAS para serraria, beneficiamento de madeiras e fabricação de cavacos de madeira instalada na rua Marechal Rondon, 1105 no município de Laranjeiras do Sul/PR.

EXTRATO PARA PUBLICAÇÃO DO TERMO DE COMPROMISSO. O Sr Vitor Fabio Borsoi, CPF nº 955.522.009-34 torna público que em 23/08/2023 firmou termo de compromisso com o IAP Instituto Ambiental do Paraná, objeto do procedimento administrativo protocolado sob nº 16.657.918-0, referente ao ato de infração ambiental nº 138377, pelo qual se compromete a efetuar a recuperação do dano ambiental mediante a realização de plantio de 39 mudas de espécies nativas, na área situada na coordenada UTM 22J 0359136-7196809, no município de Laranjeiras do Sul Pr, com prazo de 90 dias a contar da data da assinatura.

SÚMULA DE PEDIDO DE LICENÇA AMBIENTAL SIMPLIFICADA. Odir Rigo, torna público que requereu ao IAP, Licença Ambiental Simplificada, para Suinocultura, implantado no Bairro Linha Pietrobon, Município de Guaraniacu, Estado do Paraná. SÚMULA DE EMISSÃO DE LICENÇA DE OPERAÇÃO. Odir Rigo, torna público que recebeu do IAP, Licença de Operação, para Suinocultura, implantado na Linha Pietrobon, Município de Guaraniacu, Estado do Paraná.

SÚMULA DE REQUERIMENTO DE LICENÇA PRÉVIA. AGRO LARANJEIRAS AGROPECUÁRIA E COMERCIO LTDA torna público que irá requerer ao Instituto Água e Terra, a Licença Prévia para atividade de suinocultura a ser implantada Quilômetro 41, Bloco 03, Imóvel Denominado Fazenda Laranjeiras, Município de Laranjeiras do Sul, Estado do Paraná.

O-B+ A-Bab. SANGUE + DOAÇÃO é ver sua vida correr em outras veias! (Sergio fornarsari) Correio DO POVO DO PARANÁ