ÓRGÃO OFICIAL
DO MUNICÍPIO DE CIANORTE

Instaurado pela Lei Nº 3.487 de 03 de julho de 2010 | www.cianorte.pr.gov.br/orgaooficial

Ano IX | Edição eletrônica nº 2087 | Quinta-feira, 22 de julho de 2021

SUMÁRIO

ATOS DO PODER EXECUTIVO 01
Gabinete.....01
Secretaria de Administração 01
Divisão de Licitação.....01
Secretaria de Assistência Social.....02
Secretaria de Agricultura.....04
Secretaria de Finanças.....07
Divisão de Fiscalização.....07

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Gabinete do Prefeito

DECRETO Nº 168, DE 20 DE JULHO DE 2021

Abre crédito adicional suplementar autorizado pela Lei Municipal nº 5.190, de 17 de dezembro de 2020, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições que lhe foram conferidas por Lei,

D E C R E T A

Art. 1º. Fica aberto um crédito Adicional Suplementar, no valor de **1.110.000,00 (um milhão cento e dez mil reais)**, para reforço das dotações do orçamento vigente.

Suplementação

06.000.00.000.0000.0.000.	Secretaria de Administração	
06.001.00.000.0000.0.000.	Gabinete do Secretário	
06.001.28.846.0000.0.004.	Contribuição para Formação do Patrimônio do Servidor Público	
217 - 3.3.90.47.00.00	01000 Obrigações Tributárias e Contributivas	1.105.000,00
215 - 3.3.90.47.00.00	00504 Obrigações Tributárias e Contributivas	5.000,00
	Total Suplementação:	**1.110.000,00**

Art. 2º. O crédito aberto no artigo anterior tem como suporte financeiro os recursos provenientes de:

I - superávit financeiro apurado no Balanço Patrimonial do exercício anterior, na forma do disposto pelo artigo 43, § 1º, I da lei 4.320, de 17 de março de 1964, na seguinte fontes de recursos:

3000	1000	Recursos Ordinários Livres	1.105.000,00
		Total Superávit:	**1.105.000,00**

II - Anulação parcial, em igual importância, na forma do disposto pelo artigo 43, § 1º, III da lei 4.320, de 17 de março de 1964, da seguinte dotação do orçamento vigente:

Redução

07.000.00.000.0000.0.000.	Secretaria Municipal de Desenvolvimento	
07.004.00.000.0000.0.000.	Div. de Obras e Serviços de Engenharia	
07.004.15.451.0023.1.010.	Recapeamento e Reparos na Pavimentação de Vias Públicas	
325 - 4.4.90.51.00.00	00504 Obras e Instalações	5.000,00
	Total Redução:	**5.000,00**

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço Municipal Prefeito Wilson Ferreira Varella, em 20 de julho de 2021.

MARCO ANTONIO FRANZATO
PREFEITO

Secretaria de Administração
Div. de Licitação

MUNICÍPIO DE CIANORTE
Aviso de Edital de Licitação – Pregão Eletrônico nº 70/2021

O Município de Cianorte, através da Divisão de Licitações, torna público, para conhecimento a quem interessar possa, que com autorização do Exmo. Sr. Prefeito, e de acordo com a legislação em vigor, que fará realizar, na Sala da Divisão de Licitações, sito no Centro Cívico nº 100, Cianorte, Paraná, PREGÃO ELETRÔNICO, tipo menor preço, com o seguinte objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para as secretarias em geral. Credenciamento até as 8h30min do dia 09 de Agosto de 2021 através do site www.comprasnet.gov.br; o recebimento das propostas até as 9h do dia 09 de Agosto de 2021; início da sessão às 9h do dia 09 de Agosto de 2021; oferecimento de lances a partir das 14h00min do dia 09 de Agosto de 2021. O Edital e seus respectivos modelos, adendos e anexos, bem como informações quanto a quantidades, prazos, valores estimados e demais condições estão disponíveis no endereço acima ou pelo site http://ip.cianorte.pr.gov.br:8082/portaltransparencia/licitacoes. Informações adicionais, dúvidas e pedidos de esclarecimentos deverão ser dirigidos ao Pregoeiro. Fones: (44) 3619-6207, 3619-6208 e 3619-6332. Cianorte, em 21 de Julho de 2021.

Kelly Karolyne Ickert
Chefe da Divisão de Licitações

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE
DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 058/2021 – Processo 166/2021

O Prefeito do Município de Cianorte, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que Contratou com JAYR DEMORI, neste ato representado pela empresa: DEMORI & FILHO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA, para Locação de imóvel situado a Rua Tiradentes, nº 84 (data 18, quadra nº 69/69-A, zona 01) para funcionamento do CAPS I – Centro de Atenção Psicossocial, pelo valor estimado de R$ 40.800,00 (Quarenta e oitocentos reais), e prazo de EXECUÇÃO de 12 meses E VIGÊNCIA de 15 meses; mediante DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fundamento no artigo 24, caput da Lei Federal n. 8.666/93 e alterações posteriores.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Julho de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE
DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 62/2021 – Processo 181/2021

O Prefeito do Município de Cianorte, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que Contratou com a empresa L. TRAMONTINI TUNES & CIA LTDA, para Aquisição de materiais para o setor de fisioterapia da Divisão de Atenção Básica em Saúde, pelo valor estimado de R$ 3.986,00 (Três mil novecentos e oitenta e seis reais), e prazo de EXECUÇÃO e VIGÊNCIA de

03 meses; mediante DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fundamento no artigo 24, caput da Lei Federal n. 8.666/93 e alterações posteriores.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 16 de julho de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N º 329/2021 – LCT-PMC

PARTES:
MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e JAYR DEMORI, residente e domiciliado à Av. XV de Novembro, 678, Edifício Mirai Tower, Ap. 802, Zona 01, CEP 87013-230, município de Maringá, Estado do Paraná, portador da Cédula de Identidade nº 880.199-1 SSP/PR e do CPF nº 203.959.309-87; neste ato representado pela empresa: DEMORI & FILHO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Av. Santa Catarina, 251, andar 01, sala 03, Zona 01, CEP 87.200-157, na cidade de Cianorte, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 37.580.829/0001-10.
FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação modalidade por Dispensa nº 58/2021.
OBJETO: Locação de imóvel situado a Rua Tiradentes, nº 84 (data 18, quadra nº 69/69-A, zona 01) para funcionamento do CAPS I – Centro de Atenção Psicossocial.
VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R$ 40.800,00 (Quarenta e oitocentos reais).
PRAZO DE EXECUÇÃO: 12 meses. PRAZO DE VIGÊNCIA: 15 meses.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Julho de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N º 352/2021 - LCT-PMC

PARTES:
MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a empresa L. TRAMONTINI TUNES & CIA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Av. Santa Catarina, 81, Zona 01, CEP 87.200-157, na cidade de Cianorte, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 04.977.760/0001-04.
FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação por Dispensa nº 62/2021.
OBJETO: Aquisição de materiais para o setor de fisioterapia da Divisão de Atenção Básica em Saúde.
VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R$ 3.986,00 (Três mil novecentos e oitenta e seis reais).
PRAZO DE VIGÊNCIA: 03 meses.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 16 de Julho de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N º 354/2021 - LCT-PMC

PARTES:
MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a empresa LIQUI ALVES COMERCIO E TRANSPORTE DE GAS LTDA., pessoa jurídica de direito privado, com sede à Via Do Trabalhador, 321, Parque Industrial Augusto Tezelli Filho, CEP 87306620, na cidade de CAMPO MOURÃO, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 82.658.618/0001-08
FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação por Pregão Eletrônico nº 69/2020.
OBJETO: Aquisição de recargas de Gás GLP, para atendimento das Secretarias em Geral.
VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R$ 15.487,50 (quinze mil, quatrocentos e oitenta e sete reais e cinquenta centavos).
PRAZO DE VIGÊNCIA: 31/12/2021.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 19 de Julho de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N º 357/2021 - LCT-PMC

PARTES:
MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a empresa ANDRÉ RODRIGUES DA SILVA E CIA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, Av. América 1042, Residencial América II, CEP: 87.205-146, na cidade de CIANORTE, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 32.184.733/0001-10.
FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação por Pregão Eletrônico nº 56/2021.
OBJETO: Contratação de empresa do ramo alimentício para fornecimento de marmitas em atendimento aos servidores públicos das Secretarias em Geral.
VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R$ 190.594,00 (cento e noventa mil, quinhentos e noventa e quatro reais).
PRAZO DE VIGÊNCIA: 30/01/2022.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 20 de Julho de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

Secretaria de Assistência Social

RESOLUÇÃO Nº 08, DE 20 DE JULHO DE 2021.

A Presidente do Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa de Cianorte, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista a deliberação do Conselho, em sua Assembleia Ordinária, realizada em 20 de julho de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º. Aprovar o Edital de Convocação para a escolha das Entidades não Governamentais para o biênio 2021-2023.

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

Cianorte, 20 de julho de 2021.

Mônica Aparecida Luna
Presidente do Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa

CONSELHO MUNICIPAL DE DIREITOS DA PESSOA IDOSA

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA A ESCOLHA DAS ENTIDADES NÃO GOVERNAMENTAIS PARA O BIÊNIO 2019-2021

O Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa de Cianorte, em cumprimento de suas atribuições previstas na Lei Municipal nº 4.945, de 18 de dezembro de 2017 e em seu Regimento Interno CONVOCA as entidades não governamentais, existentes no Município de Cianorte e atuantes no campo da promoção e defesa dos direitos ou ao atendimento da pessoa idosa, legalmente constituídas e em regular funcionamento há mais de 01 (um) ano, interessadas em compor a representação da sociedade civil para o biênio 2021-2023.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1. As entidades não governamentais interessadas serão eleitas para preenchimento das seguintes vagas:

a) 2 (dois) representantes de organização de grupo ou movimento da pessoa idosa, devidamente legalizada e em atividade, com respectivos suplentes;

b) 3 (três) representantes de outras entidades que comprovem possuir políticas explícitas permanentes de atendimento e promoção dos direitos da pessoa idosa, com respectivos suplentes.

1.2. Para fins de indicação para composição do Conselho, são consideradas entidades não governamentais:

I. Órgãos de classe e sindicatos de profissionais com políticas e ações explícitas

e regulares de atendimento e promoção de direitos da pessoa idosa;

II. As Associações de aposentados;
III. As organizações de grupo ou movimento de pessoas idosas, devidamente legalizadas e em atividade a mais de 01 (um) ano;
IV. Entidades de credo religioso com políticas explícitas e regulares de atendimento e promoção de direitos da pessoa idosa;
V. Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) em funcionamento há mais de 01 (um) ano, sem fins lucrativos;
VI. Instituições de Ensino Superior;
VII. Outras entidades legalmente constituídas, com funcionamento regular por tempo não inferior a 01 (um) ano, desde que atuantes no campo da promoção e defesa dos direitos das pessoas idosas.

2. DA ESCOLHA DOS REPRESENTANTES:
2.1. As organizações da sociedade civil, que deverão participar do Fórum Específico para escolha dos representantes não governamentais, deverão se inscrever na qualidade de candidata e/ou votante, comprovando atenderem aos requisitos legais.
2.2. A inscrição deverá ser feita até a data de 04/08/2021, na sede da Secretaria Executiva do Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa, localizada na Praça Olímpica Marcos Danilo Padilha, 236- Zona 04.
2.3. Ao efetuar a inscrição, as entidades não governamentais deverão comprovar que possuem base territorial de atuação no Município de Cianorte e que se encontram legalmente constituídas e em regular funcionamento há mais de 01 (um) ano.
2.4. Para o fim de comprovar o atendimento aos critérios estabelecidos neste Edital, as entidades deverão apresentar os seguintes documentos:

I – Estatuto registrado em cartório;
II – Ata de Posse da atual diretoria com indicação do representante legal;
III – indicação do representante da entidade para participação na Assembleia, assinada pelo Presidente;
IV – endereço completo da entidade;
V – documento comprobatório de personalidade jurídica;
VI – cartas de abono e memorial descritivo bianual, sobre as ações comprovadamente desenvolvidas pela entidade, anexando listas de presença e outros documentos comprobatórios que se entender cabíveis.
2.5. Ao efetuar a inscrição, as entidades não governamentais indicarão os membros titulares e suplentes para comporem o Conselho.
2.6. Após as inscrições, se houver quantidade superior de entidades não governamentais inscritas do que o número de vagas disponíveis, os representantes das organizações da sociedade civil serão escolhidos por meio de votação, em Fóruns Específicos.
2.7. A eleição dos representantes da sociedade civil será realizada pelo menos 20 dias antes do final do mandato.
2.8. O processo eleitoral será acompanhado por um representante do Ministério Público indicado para esse fim.

Cianorte, 20 de julho de 2021.

Mônica Aparecida Luna
Presidente Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa

RESOLUÇÃO Nº 09, DE 20 DE JULHO DE 2021.

A Presidente do Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa de Cianorte, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista a deliberação do Conselho, em sua Assembleia Ordinária, realizada em 20 de julho de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º. Compor a Comissão Eleitoral, para os procedimentos necessários à constituição da nova composição do CMDPI para o biênio 2021-2023, que passará a ser integrada pelos seguintes conselheiros:
- Conselheira Governamental e Presidente: Mônica Aparecida Luna
- Conselheira Governamental: Cleide de Fatima Dala Pedra Cadan;
- Conselheiro Não Governamental: Inês Fachini;
- Conselheiro Não Governamental: Maria Aparecida Pasqualino.

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

Cianorte, 20 de julho de 2021.

Mônica Aparecida Luna
Presidente do Conselho Municipal de Direitos da Pessoa Idosa

ATA Nº 020/2021 DA COMISSÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO REFERENTE À ALTERAÇÃO DE PLANO DE TRABALHO DO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 06/2021

Aos dezenove dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e um, reuniram-se os membros da Comissão de Monitoramento e Avaliação da Secretaria Municipal de Assistência Social, nomeada pela Portaria nº 74/2021 e 169/2021, em cumprimento as exigências da Lei Federal nº 13.019/2014, do Decreto Municipal nº 145/2016 e do Edital de Credenciamento Público nº 04/2018. Feitas as análises da documentação apresentada pela organização da sociedade civil que solicita Reajuste Financeiro do Termo de Colaboração 06/2021: "Vistos e analisados o requerimento e os documentos protocolados sob Processo nº 10135 em 19/07/2021, considerando os dispositivos legais, verificou-se que a organização de Razão Social Serviços de Obras Sociais de Cianorte, inscrita pelo CNPJ: 81.837.569/0001-08, doravante denominado (a) ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, apresentou a Segunda Versão do Plano de Trabalho, com informações que respaldam a alteração, estando isenta das vedações e impedimentos previstos. Esta Comissão APROVA a alteração, pois entende que o Reajuste Financeiro ao Termo de Colaboração firmado entre a organização e o Município de Cianorte – Estado do Paraná, para fins de atender o Serviços de Obras Sociais de Cianorte, justifica-se pela sobra dos valores previstos para pagamento de salário e contribuição devido à licença maternidade de uma trabalhadora que foi direcionado para pagamento de férias no qual estavam em deficit, portando o remanejamento garantira melhor aplicabilidade do recurso. Portanto, APROVADO a 2ª Versão do Plano de Trabalho é o parecer da Comissão. Há tempos salienta-se que os membros Fábio Magalhães dos Santos não se fez presente por estar em gozo de férias e o membro Jheymis Paupinelli encontra-se afastado por problemas de saúde. Nada mais a tratar, subscrevem-se os membros da Comissão.

Daniely Cristiane Resina Ferreira
Membro

Fábio Magalhães dos Santos
Membro

Jaqueline de Fátima Comar Souza
Membro

Jheymis Paupinelli
Membro

Karina Apª Feliciano da Silva Pessoa
Membro

Patrícia Freire da Silva dos Santos
Membro

Secretaria de Agricultura

PORTARIA Nº 05, DE 21 DE JULHO DE 2021

O Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, do Município de Cianorte, no uso das atribuições que lhe confere os Artigos 28, 50 e 111, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Cianorte, aprovado pelo Decreto nº 158 de 14º de Julho de 2021.
Considerando os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de produtos cárneos sob Inspeção Municipal;
Considerando igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos em estabelecimentos de produtos cárneos;
Resolve:
Aprovar as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Produtos Cárneos.

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA PRODUTOS CÁRNEOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.
A área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias primas e saída de produtos acabados.
A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição. Para tanto devem ser ouvidas as autoridades competentes.
O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.
As áreas circundantes, tais como, pátios e ruas de acesso deverão ser pavimentados, de modo a não permitir formação de poeira, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas.
O material a ser usado na pavimentação, além de não permitir a formação de pó, deverá possibilitar a limpeza do pátio. Para agroindústrias classificadas como pequeno porte, a pavimentação poderá ser realizada com britas, exceto nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição cuja pavimentação deve permitir lavagem e higienização.
A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.
É vedado residir no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo.
O estabelecimento agroindustrial classificado como pequeno porte pode ser instalado anexo à residência, para isso, deve possuir acesso independente.
Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, além das características citadas no Art. 14 do decreto 5380 de 24 de junho de 2020, o estabelecimento de produtos cárneos deve receber no máximo 1.000 (mil) kg de carne por dia para processamento.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.
As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito mínimo exigível será de 2,80 (dois e oitenta) metros e nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,50 (dois e meio) metros, sendo capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 – Teto:

O forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores, que não acumule sujeira e proporcione vedação adequada.
Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 – Piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.
O piso deverá possuir uma declividade mínima de 2% em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso deverão ser arredondados.
Cumpre à Inspeção Municipal ajuizar da exigência particular de cada seção e da necessidade de reparações ou substituição total do piso.

1.2.1.5 – Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo “epóxi” na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.
É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.
As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.
As paredes das câmaras deverão ser convenientemente isoladas e revestidas com cimento liso ou outro material aprovado.
As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações. Nas câmaras frias, serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais aprovados, dotadas ou não de cortina de ar.
A largura deverá ser suficiente para atender a todos os trabalhos, além de permitir o livre trânsito de “carros” e equipamentos.
As janelas poderão ser metálicas ou de vidro, providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.
É obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas das dependências onde são elaborados produtos comestíveis. As telas devem ser removíveis e terão que ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.
Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vasado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:

O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas ou de material que não permita estilhaçamento, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.
Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.
É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 – Abastecimento de água:

A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, recomendando-se a relação de 1000 (mil) litros de água para cada tonelada de produto recebido.
A água deve ser potável e possuir pontos para o seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do estabelecimento, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:
- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento ou outro tratamento que garanta a sua inocuidade microbiológica.
Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.
O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo SIM.
O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou

vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

1.2.1.8 – Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até às canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.
Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.
A rede de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.2 – Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 – Natureza do material:

Os equipamentos e utensílios deverão ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos. Os utensílios usados nas dependências de fabricação, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira.
Atenção especial deverá ser dispensada ao perfeito acabamento dos equipamentos e utensílios, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.
As agroindústrias classificadas como pequeno porte podem fazer uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação. Após a retirada das bombonas da área de trabalho, as mesmas serão armazenadas em local específico para armazenamento de resíduos.

1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

Não será permitido modificar as características dos equipamentos, nem os operar acima de suas capacidades, sem prévia autorização do SIM.
Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.
Os esterilizados utilizados no processo poderão ser fixos ou móveis, providos de água à no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados.

1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, inspeção e de higienização.
A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.2.3 – Seções:

1.2.3.1 – Prédio industrial:

1.2.3.1.1 – Recepção:

Deverá possuir Hall de recepção que será destinado à recepção da matéria-prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático.
A recepção deverá conter câmara fria para armazenamento da matéria-prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distantes entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara.
Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a câmara fria na área de recepção poderá ser substituída por equipamento de frio industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

1.2.3.1.2 – Industrialização:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização de equipamentos, pisos, paredes e forros.
Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.
Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes.
A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.
A fabricação de produtos não comestíveis terá de ser separada dos produtos comestíveis.
Todas as dependências aonde se manipulem e/ou elaborem produtos comestíveis deverão dispor de pias com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha de um único uso e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.
A área de industrialização poderá conter:

- Setor de desossa: destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Nesse setor deverão ser instaladas mesas próprias para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários. O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo.
- Setor de salga: destinado a salga de produtos, deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação desse setor com a desossa feita por meio de óculo.
- Setor de Fabricação: local destinado à fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.
- Área Quente: local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80m (um metro e oitenta centímetros). A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.
- Setor de tripas: anexo à área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas.

1.2.3.1.3 – Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados e sala de cura para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação a industrialização e a expedição.
As câmaras frias terão de atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos.
Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes.
Os produtos que força de sua tecnologia exigirem a estocagem em câmaras frias, deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.
Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.
Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades do processo produtivo.

1.2.3.1.4 – Expedição:

Deverá conter local para embalagem, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.
A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.3.1.5 – Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

O local para depósito de resíduos deverá ser revestido de forma a possibilitar a higienização do mesmo e possuir cobertura de proteção. Ficam dispensados de possuir refrigeração no depósito de resíduos os estabelecimentos que fizerem a retirada diária dos mesmos.

1.2.3.1.6 – Laboratório:

Os laboratórios poderão ser exigidos à critério do SIM. Os laboratórios deverão estar adequadamente localizados de maneira a facilitar a colheita de amostras.
A Inspeção Municipal e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção das matérias primas e produtos acabados, exercido necessariamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.
As análises de controle de qualidade deverão obedecer às exigências do SIM e seus resultados lançados em boletim próprio a ser frequentemente remetido à Inspeção Municipal, que terá livre acesso aos exames, registros e laboratórios operados pela indústria.

1.2.3.2 – Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 – Sede da Inspeção Municipal:

A sede da Inspeção Municipal, dimensionada de acordo com a necessidade e número de funcionários para atendimento dos trabalhos da inspeção e o porte do estabelecimento, deverá ser construída separada de qualquer outra dependência, permitindo-se, entretanto, sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.
As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos.
Os móveis e utensílios deverão constar de mesas, cadeiras, sofás, armários, máquinas e outros materiais que poderão ser solicitados à firma, a juízo da Inspeção Municipal.
As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

1.2.3.2.2 – Vestiários, sanitários/banheiros:

Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna. Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica.
Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.
Os pisos e paredes impermeáveis, forros adequados e janelas metálicas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.
Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.
Os lavatórios serão de fechamento automático, dispondo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.
Para estabelecimentos classificados como pequeno porte fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

1.2.3.2.3 – Barreira Sanitária:

Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.
A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

1.2.3.2.4 – Refeitório:

O estabelecimento deverá dispor de refeitório instalado em local próprio e dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais aonde se desenvolvam trabalhos industriais.

1.2.3.2.5 – Lavanderia:

Recomenda-se a instalação de lavanderia, esta quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.
A lavagem dos uniformes poderá ser realizada por empresa terceirizada, devendo ser apresentado ao SIM o contrato de prestação de serviço.

1.2.3.2.6 – Local para higienização de caminhões - Posto de lavagem e lubrificação de veículos:

Os estabelecimentos que recebem matéria prima em caminhões, deverão possuir local adequado e coberto, dispondo de água sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.
Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.
O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 – Almoxarifado:

O almoxarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.
A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 – Caldeira:

A caldeira, quando existente, localizada em prédio específico, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

1.2.3.2.9 – Sala de máquinas:

A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas.

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 – Escritório:

O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

1.2.3.2.12 – Oficina mecânica:

A oficina mecânica, quando existente, deverá ser instalada fora do prédio industrial, recomendando-se o seu acesso direto às vias públicas.

1.2.3.2.13 – Varejo:

A seção de varejo, de construção opcional, deverá ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento.

2– PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

A fabricação de produtos cárneos deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados.

Secretaria de Finanças
Div. de Fiscalização

MUNICIPIO DE CIANORTE
DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO
Secretaria de Finanças
Tel.: (44) 3619-6293 / 3619-6294 - E-mail: fiscalizacao@cianorte.pr.gov.br

NOTIFICAÇÃO 3103-7/2021
CAPINA

DADOS DO PROPRIETÁRIO:
Nome / Razão Social: JAIR DO CARMO
CPF/CNPJ: 388.140.999-87
Endereço: R. ARACAJU, 413
Bairro/Zona: ZONA 02 Compl.:
Cidade: Cianorte - PR CEP: 87200-408

DADOS DO IMÓVEL:
Endereço: ALCEU TOLENTINO DE MATOS, Nº 231
Bairro: JARDIM VITORIA
Zona: 039 **Quadra:** 0014 **Data:** 0004 **Cadastro:** 1 - 39025200

PRAZO E INFRAÇÃO:
Fica Vossa Senhoria **NOTIFICADO** para que no prazo MÁXIMO de **15 (quinze)** dias, a contar do recebimento desta, execute a **CÁPINA** do mato existente no imóvel de sua propriedade acima identificado, de modo à mantê-lo livre do **MATO, ÁGUA ESTAGNADA E LIXO,** bem como realize a limpeza do passeio público e remoção de eventuais resíduos.

LEI MUNICIPAL:
A presente NOTIFICAÇÃO é emitida face o disposto nos artigos 33, 34 da **Lei Municipal nº 2.749/2006** que assim estabelece. Caso o **NOTIFICADO** não cumpra no prazo acima fixado a determinação imposta, fica ciente de que será lavrado o competente **AUTO DE INFRAÇÃO** nos termos do **art. 16** da lei Municipal nº 2.749/2006, com imposição de **MULTA** no valor de **R$ 309,97** prevista no artigo **43** da referida lei c.c **art.** 1º e 4º da Lei Municipal nº 4.087/13 sem prejuízo de outras medidas que se fizerem necessárias.

NÃO É PERMITIDA A REALIZAÇÃO DE LIMPEZA COM **VENENO,** NEM A REALIZAÇÃO DE **QUEIMADAS,** SOB PENA DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL. A LIMPEZA DO IMÓVEL DEVERÁ SER EXECUTADA SEMPRE QUE NECESSÁRIO!

OBSERVAÇÃO:
RETIRAR LIXO E ENTULHO DO TERRENO

RECEBI A PRESENTE NOTIFICAÇÃO: 21/7/21 EMISSÃO: 20/07/2021

Cicero Marcio Cavalines
Agente Fiscal
Portaria nº 669/2013
AGENTE FISCAL

ASSINATURA

NA EVENTUALIDADE DO IMÓVEL JÁ TER SIDO LIMPO, FAVOR DESCONSIDERAR A PRESENTE NOTIFICAÇÃO!

AO AGENTE FISCAL:
[X] Mudou-se [ ] Terr. s/ residência [ ] Não existe Nº
[ ] Recusado [ ] End. Insuficiente [ ] Ausente s/caixa

VISTORIA FISCAL:
CAPINOU [ ] Sim [ ] Não
___/___/___ _____

Prefeitura do Município de Cianorte - Centro Cívico, 100 - CEP 87.200-127 - Cianorte-PR - Tel. (44) 3619-6200
www.cianorte.pr.gov.br

Órgão Oficial
do Município de Cianorte

www.cianorte.pr.gov.br/orgaooficial

Editado por

Assessoria de Comunicação Social
E-mail: orgaooficial@cianorte.pr.gov.br
Telefone: 44 3619-6244

Centro Cívico, 100
Cianorte | Paraná | Brasil