



D.O.E

Diário Oficial Eletrônico

Quinta-feira, 16 de novembro de 2023 | Ano XI | Edição nº 2728



CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!



Poder Executivo	3
Atos Oficiais	3
Decretos	3
Portarias	52
Licitações e Contratos	52
Atas de Classificação	52
Errata	52
Atas de registro de preço - Trimestral	54
Editais	56

D.O.E

Diário Oficial Eletrônico



CARAMBEÍ
IMPrensa OFICIAL

**PODER EXECUTIVO****Atos Oficiais****Decretos**

PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

DECRETO Nº 251/2023

SÚMULA: Regulamenta a Lei nº 1.138 de 08 de Abril de 2016, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, no que tange ao funcionamento do Serviço, Aprovação e Registro das Empresa e Produtos, revoga o Decreto Municipal nº. 98/2021 e dá outras providências.

A Prefeita Municipal de Carambeí, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, considerando o disposto no art. 10 e seguintes da Lei Municipal nº 1.138/16,

DECRETA**TÍTULO I****Disposições Gerais**

Art. 1º. Fica regulamentada a Lei Municipal nº 1.138/16 de 08 de Abril de 2016, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Carambeí SIM/POA.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Carambeí, para obtenção do Certificado de Registro e do Alvará de Localização e Funcionamento.

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

Art. 3º. A concessão do Certificado de Registro do Estabelecimento e o Registro dos Produtos é de competência exclusiva do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

§1º. O Registro do Estabelecimento será emitido somente após cumpridas todas as exigências.

§2º. Os estabelecimentos deverão atender as exigências sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal com a apresentação de documentação hábil para tanto.

§3º. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 4º. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art. 5º. A inspeção será feita com estrita observância da competência privativa municipal, estadual ou federal nos seguintes locais:

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

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

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

IV – Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

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

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

VIII – Nos estabelecimentos varejistas que trabalham com sistema de autosserviço, transformando os produtos por adição de ingredientes, moagem e/ou congelamento/descongelamento dos mesmos.

Art. 6º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal:

I – Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II – Regulamentar e normatizar a execução das atividades de fiscalização e inspeção industrial e sanitária além do transporte de produtos de origem animal em âmbito municipal;



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

III – Regularizar e normatizar a implantação, construção, reforma, ampliação ou aparelhamento dos estabelecimentos;

IV – Fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à Inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

IV – Conceder o Certificado de Registro dos estabelecimentos e produtos de origem animal produzidos ou embalados para comercialização em âmbito municipal;

V – Estabelecer parceria e cooperação técnica com os municípios, Estado e União, podendo participar de consórcios de municípios, bem como solicitar adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

V – Executar a inspeção municipal de forma permanente ou periódica;

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

I – De açougue (bovinos, búfalos, eqüídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);

II – De caça;

III – de anfíbios; e

IV – De répteis.

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

VI – Criar um sistema de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 7º. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma da Lei e deste Regulamento.

Art. 8º. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais para fins comerciais, e a comercialização ilegal de leite, pescado, ovos, mel, cera de abelhas e seus derivados, e a respectiva industrialização de seus produtos, podendo para tanto, requisitar força policial, no caso de resistência ou dificuldade na autuação.



TÍTULO II

Dos Estabelecimentos

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

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

- I – De carne e derivados;
- II – De leite e derivados;
- III – De pescado e derivados;
- IV – De ovos e derivados;
- V – De produtos de abelhas e seus derivados; e
- VI – De armazenagem.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

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

III – Unidade com sistema de autosserviço: estabelecimento varejista que fraciona carnes e pescados in natura e produz carne moída; que industrializa produtos de origem animal (como carnes temperadas, salgadas, congeladas ou outros adicionados de vegetais ou não) para comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição dos consumidores nos estabelecimentos.



CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

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

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

- a) pré-beneficiamento;
- b) beneficiamento;
- c) manipulação;
- d) fabricação;
- e) maturação;
- f) ralação;
- g) fracionamento;
- h) acondicionamento;
- i) rotulagem;
- j) armazenagem; e
- k) expedição.

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

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



CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

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

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

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

- a) o recebimento;
- b) a manipulação;
- c) a industrialização;
- d) o acondicionamento;
- e) a rotulagem;
- f) a armazenagem; e
- g) a expedição de produtos comestíveis.

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

IV – Estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado:

- a) à recepção;
- b) à depuração;
- c) ao acondicionamento;
- d) à rotulagem;
- e) à armazenagem; e
- f) à expedição de moluscos bivalves.



CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

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

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

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

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado:

- a) à produção;
- b) à recepção;
- c) à ovoscopia;
- d) à classificação;
- e) à industrialização;
- f) ao acondicionamento;
- g) à rotulagem;
- h) à armazenagem; e
- i) à expedição de ovos e derivados.

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

§4º. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VI

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



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

CAPÍTULO VII

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 reinspeção.

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

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

CAPÍTULO VII

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

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

Art. 17. Os produtos de origem animal in natura ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 18. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, será requerido junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Carambeí, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- a) Requerimento em 2 (duas) vias, conforme Anexo 01 deste Decreto;
- b) Solicitação de avaliação/aprovação do terreno pelo SIM/POA;
- c) Requerimento de aprovação do projeto, conforme Anexo 02 deste Decreto;
- d) Plantas:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

- I – Situação - escala 1/500;
- II – Baixa com lay out em escala - escala 1/100;
- III – fachada - escala 1/50;
- IV – De fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
- V – Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- VI – Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;
- e) Apresentação do Memorial descritivo da construção em 2 (duas) vias, conforme Anexo 03 deste Decreto;
- f) Memorial Econômico-Sanitário em 2 (duas) vias conforme Anexo 04 deste Decreto;
- g) Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Parecer Ambiental Municipal, conforme o caso);
- h) ART do engenheiro responsável pelo projeto – CREA/PR;
- i) Contrato social e alterações ou bloco de produtor;
- j) Inscrição no CNPJ ou CPF ou CICAD/PRO/PR;
- k) Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- l) Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);
- m) Anotação de Responsabilidade Técnica do responsável pelo estabelecimento – ART/DRT;
- n) Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos quando terceirizado/previsão no licenciamento ambiental;
- o) Programas de Autocontrole – PAC's;
- p) cópia do CNPJ, CPF ou CADPRO;
- q) cópia do registro do imóvel ou do contrato de locação/arrendamento (caso o terreno não seja próprio);
- r) cópia do alvará de localização e funcionamento, quando exigível;
- s) Certidão Negativa de Débitos.

§1º. A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original, com as plantas na escala prevista neste regulamento, assinadas por engenheiros devidamente registrados no órgão regulatório da classe (CREA).

§2º. Para efeito de responsabilidade técnica do estabelecimento são considerados aptos os profissionais graduados que cursaram a cadeira específica em tecnologia de industrialização e



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

conservação dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão a atribuição específica para tal atividade.

I – Nos casos de matadouros-frigoríficos, a responsabilidade técnica é inerente exclusivamente ao médico veterinário conforme a Lei 5.517/68, ou outra que venha a substituí-la.

Art. 19. Os estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal não deverão dar início às construções de obras novas, reformas, ampliações, remodelações e qualquer modificação de suas dependências sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento.

Art. 20. Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, fiscal do Serviço de Inspeção Municipal irá vistoriar o estabelecimento para apresentação do laudo competente.

Art. 21. Autorizado o registro do estabelecimento, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado com a devida aprovação. Tal cópia deve ficar disponível na empresa para possíveis fiscalizações.

Art. 22. Satisfeita as exigências fixadas no presente Regulamento e normas complementares, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de “CERTIFICADO DE REGISTRO DA EMPRESA”, conforme Anexo 05 deste Decreto.

Art. 23. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos respectivos projetos, conforme alteração a ser realizada no estabelecimento.

Parágrafo Único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração a execução dos projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 24. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão dispor de Programas de Autocontroles desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

CAPÍTULO VIII

FUNCIONAMENTO E HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 26. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas:

I – Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II – Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III – Área suficiente para a construção do edifício principal e demais dependências necessárias para a atividade pretendida e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;

IV – Pavimentação das áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição de material que permita lavagem e higienização;

V – Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

VI – Luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências.

a) a iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria.

b) as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos ou serem de LED.

c) é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

VII – Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

a) é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

VIII – Possuir pisos antiderrapantes, com declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores, lisos, resistentes e impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IX – Paredes e separações lisas, de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura, no mínimo;

a) É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

X – Forro de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higienização, adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matéria-prima e produtos comestíveis;



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Parágrafo único. As salas de abates ficam dispensadas das especificações descritas no inciso X nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM/POA.

XI – Dependências e instalações compatíveis com a finalidade e capacidade do estabelecimento, com fluxo operacional apropriados para a obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

XII – Equipamentos, mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

a) devem ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.

b) devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

c) devem ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

XIII – Rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água, mantendo o sistema de cloração ou tratamento da água, devendo apresentar a cada seis meses a análise completa da água conforme legislação vigente;

XIV – Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XV – Dispor de rede de esgoto, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente

a) com ralos sifonados, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

b) é proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

c) as águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

XVI – Dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, conforme legislação específica, isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

a) quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

b) os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

c) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

d) é proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

e) é proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

XVII – Dispor de janelas amplas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providos de telas móveis à prova de insetos ajustadas aos batentes, constituídas de materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e desinfecção.

a) Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de vetores e pragas ou dispositivos de fechamento automático aprovado pelo SIM/POA.

XVIII – Dispor instalações de frio industrial, em número e área suficiente, conforme a capacidade do estabelecimento, com dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XIX – Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão;

XX – Dispor de dependência para armazenamento de combustível usado na caldeira para produção de vapor, quando aplicável;

XXI – A unidade de produção deverá possuir todas as dependências necessárias à fabricação, administração, manutenção, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras;

XXII – Separar por barreira física ou técnica, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

XXIII – Os ângulos entre paredes e pisos deverão ser preferencialmente arredondados com o mesmo material de impermeabilização;

XXIV – Nos estabelecimentos com inspeção permanente, dispor de local adequado para os serviços administrativos e técnicos da inspeção municipal;

Art. 27. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 28. A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas na legislação federal, estadual e municipal e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

Art. 29. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar localizados em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 31. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 32. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 33. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados através do emprego de substâncias e procedimentos previamente aprovados nos Programas de Auto Controle.

Art. 34. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de insetos e roedores e quaisquer outros animais, através de métodos eficientes aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal através de normas e rotinas para o adequado Manejo Integrado de Pragas.

Art. 35. É proibida a permanência de cães, gatos, pombos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 36. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer outro tipo de adereço.

Art. 37. É obrigatória a apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional atualizado de todos os colaboradores, conforme a atividade que realizam na empresa.

Art. 38. Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, doenças infectocontagiosas e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à Saúde Pública.

Art. 39. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência.

Art. 40. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos

Art. 41. Os vasilhames e os tanques já usados devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Art. 42. Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 43. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Art. 44. Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.



CAPÍTULO IX

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 45. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I – Observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento e normas complementares;

II – Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III – fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV – Manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e

b) o projeto aprovado

V – Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VI – Arcar com os custos das análises fiscais;

VII – todo material fornecido pelo produtor/empresa ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal;

VIII – manter registro diário de entrada de animais e matérias-primas especificando procedência, quantidade,

peso (kg), qualidade dos produtos fabricados, saída e destino;

IX – Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM/POA a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, quinze dias;

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

XI – fornece as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XII - Dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico- sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes;

Parágrafo Único Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

XIII – solicitar reinspeção sanitária, sempre que necessário, de qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal;

XIV – comunicar ao SIM/POA a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XV – No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM/POA, a rotulagem existente em estoque.

TÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 46. Os padrões de identidade e qualidade de produtos de origem animal deverão atender, no que couber, quanto às definições oficiais, aos parâmetros tecnológicos, formulações, matérias-primas, perfis microbiológicos e físico químicos dos ingredientes e produto final, entre outras especificações, as disposições a eles relativas, previstas no Título VI – Dos Padrões de Identidade e Qualidade do Decreto Federal nº 9013/2017 e suas alterações.

§1º. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes aos Padrões de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal.

§2º. Produtos que não possuem padrões de identidade e qualidade fixados pelo por RTIQ específicos, devem seguir as diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou outras regulamentações específicas.

TÍTULO IV

Do Registro do Produto, Rotulagem e Embalagem

CAPÍTULO I

REGISTRO

Art. 47. Todo produto de origem animal comestível produzido no município de Carambeí, sob inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

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

Art. 48. A função principal do controle de registro de produtos e controle de rótulos é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle de rótulos com a logomarca do SIM/POA.

Art. 49. Entendendo-se por Registro do Produto, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, de que trata o Título VII, Capítulo I, do Decreto Federal nº 9.013/17.

Art. 50. Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos dos produtos (Anexo 06), que devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA em 02 vias.

Parágrafo Único. Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

Art. 51. Os processos de fabricação devem seguir a legislação vigente, processos sanitários reconhecidos e os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ de que o produto pertence.

Parágrafo Único. No caso de produtos que não tenham Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ, devem atender as diretrizes do MAPA, quando houver, segundo Art. 429 do Decreto Federal nº 9.013/2017.

Art. 52. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto de origem animal, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 53. O registro do produto deve ser renovado a cada 10 (dez) anos por solicitação do estabelecimento, no mínimo, 180 dias antes do seu vencimento.

CAPÍTULO II

EMBALAGEM

Art. 54. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à (ao):

- I - Exposição;
- II - Embarque;
- III - transporte; e
- IV - Armazenagem.

Art. 55. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos na legislação sanitária em vigor ou que venham a ser aprovados.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

§1º. As embalagens a serem utilizadas devem ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento standardizado em formato, dimensão e/ou peso específicos.

Art. 56. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo Único. Em hipótese alguma podem ser reutilizados se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

CAPÍTULO III

ROTULAGEM

Art. 57. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no SIM/POA, de acordo com este Decreto, Regulamentos de Identidade e Qualidade de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA e do INMETRO e outros órgãos regulamentadores.

Parágrafo único. Fica a critério do SIM/POA permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta e/ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 58. Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 59. Para efeito de rotulagem, quanto à classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, determina-se a seguinte nomenclatura:

I – De carne e derivados;

A: para abatedouros-frigoríficos de aves e lagomorfos

B: para abatedouros-frigoríficos de bovídeos, suídeos, caprinos e ovinos

C: para micro abatedouros

D: para unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos

E: para unidades com sistema de autosserviço

II – De leite e derivados;

L: para todos os estabelecimentos de leite e seus derivados

III – de pescados e derivados;



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

P: para todos os estabelecimentos de pescados e seus derivados

IV – De ovos e derivados;

O: para todos os estabelecimentos de ovos e seus derivados

V – De produtos de abelhas e seus derivados;

M: para todos os produtos de abelhas e seus derivados

VI – De armazenagem.

EP: para entrepostos de produtos de origem animal.

Art. 60. O rótulo para produtos de origem animal deve conter, minimamente, as seguintes informações:

- a) Denominação de venda do produto em caracteres destacados
- b) Lista de ingredientes
- c) Conteúdo líquido
- d) Identificação de origem (“Indústria Brasileira”)
- e) Nome ou razão social e CNPJ
- f) Endereço do estabelecimento e telefone ou outro veículo de comunicação
- g) Carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal com indicação do número de registro do estabelecimento
- h) Número de registro do produto no SIM/POA
- i) Classificação do estabelecimento, conforme este regulamento
- j) Conservação do produto
- k) Marca comercial do produto
- l) Data de fabricação do produto
- m) Prazo de validade do produto ou indicação de “deve ser consumido até...”
- n) Lote
- o) Composição
- p) Instruções sobre o preparo e o uso do produto
- q) Demais disposições legais cabíveis.

Parágrafo Único. Em caso de utilização de carne equídea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

- I - “carne de equídeo”;
- II - “preparado com carne de equídeo”; ou
- III - “contém carne de equídeo”.

Art. 61. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição “Não Comestível”, claramente visível.

Art. 62. As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

CAPÍTULO IV

CARIMBO DE INSPEÇÃO

Art. 63. Os carimbos do serviço de inspeção representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal, e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.

Art. 64. O número do registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M./POA, e a palavra “INSPECIONADO”, tendo na parte superior a palavra CARAMBEÍ/PR, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

Parágrafo Único. As iniciais S.I.M. - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

Art. 65. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 1 deste Regulamento:

I – Modelo 1:

a) Forma: elíptica no sentido horizontal;

b) Dizeres: Número do Registro do estabelecimento sobre a palavra “INSPECIONADO”, colocado horizontalmente e “CARAMBEÍ/PR” que acompanha a curva superior da elipse. Abaixo do número as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior;

c) Dimensões e uso:

07 (sete) por 05 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo in natura, aplicado externamente sobre as massas musculares;

05 (cinco) por 03 (três) centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

II – Modelo 2:

a) Forma circular;



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

b) Dizeres: idem ao modelo anterior;

c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

III – modelo 3:

a) Forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) Dizeres: idem ao modelo anterior;

c) Dimensões e uso: os lados terão dimensão variando de 03 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis destinados à alimentação de animais.

IV – Modelo 4:

a) Forma elíptica, no sentido vertical;

b) Dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado sobre as iniciais “S.I.M.” e abaixo da palavra “CARAMBEÍ/PR”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;

c) Dimensões e uso: 07 (sete) por 06 (seis) centímetros para uso em carcaças cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

V – Modelo 5:

a) Forma circular;

b) Dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e sobre as iniciais “S.I.M.”, colocadas horizontalmente e da palavra “CARAMBEÍ/PR”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

c) Dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 66. A carimbagem deve ser acompanhada por um servidor do SIM/POA.

Art. 67. O(s) carimbo(s) e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do SIM/POA.



TÍTULO V

INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 68. A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

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

CAPÍTULO II

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 69. Será nomeado profissional Médico Veterinário fiscal, do quadro efetivo, lotado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento e designado por Portaria para a coordenação das atividades e execução da Lei e deste Regulamento.

Art. 70. Para efeito deste Regulamento, o médico veterinário que compõe o quadro efetivo, lotado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Setor de Serviço de Inspeção Municipal de Carambeí deverá ser nomeado através de Portaria para exercer a função de fiscal municipal agropecuário, para desempenhar a atividade de inspeção e de fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal, exercendo o Poder de Polícia.

Art. 71. O médico veterinário fiscal competente, no desempenho de suas funções, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, transformem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

Art. 72. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM/POA.



CAPÍTULO II

REINSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 73. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo.

§ 1º. Os produtos e matérias-primas, que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis, a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º. Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 74. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem, dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 75. Na reinspeção de carne in natura ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º. Sempre que necessário, a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 (sei e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art.76. Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - Sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
- II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV. Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- V. Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

§ 1º. A amostra deve ser colocada em um envelope apropriado e um lacre aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, e ter um Solicitação Oficial de Análise (SOA) claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo servidor que coleta a amostra.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo servidor.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção, as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame oficial, pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Municipal.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida, o servidor do Serviço de Inspeção Municipal determinará sua destinação.

CAPÍTULO III

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 77. Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê este Regulamento, podendo se reinspeccionados pelos técnicos do SIM/POA em local ou instalação que preserve as condições sanitárias do produto.

Art. 78. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário ou técnico competente responsável pela inspeção.

Art. 79. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§ 1º No mesmo veículo que estarão acondicionados produtos destinados ao consumo humano não serão transportados produtos de outra natureza.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

§ 2º Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independentemente de sua embalagem individual ou coletiva.

Art. 80. Os veículos destinados ao transporte de produtos de origem animal deverão ser inspecionados pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA e por técnico competente da Vigilância Sanitária, e deverão apresentar Licença Sanitária para tal atividade estando em acordo com as legislações sanitárias em vigor.

TÍTULO VI

Das Análises Laboratoriais

Art. 81. As matérias-primas, os produtos de origem animal, a água de abastecimento e para uso de gelo e vapor e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Art. 82. Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises tecnológicas, físico-químicas, microbiológicas e demais que se fizerem necessárias.

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

§ 2º A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM/POA, sendo que sempre que possível, esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme o § 1º do art. 471 do Decreto Federal nº 9.013/2017.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento o envio das amostras fiscais para serem analisadas em laboratórios autorizados pelo SIM/POA.

§ 4º Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais, devendo encaminhar o contrato firmado com laboratórios que estejam regulares quanto à sua documentação sanitária e legal.

§ 5º O resultado do laudo laboratorial fiscal deverá ser encaminhado, pelo laboratório autorizado pelo SIM/POA, ao médico veterinário fiscal do SIM/POA, imediatamente após a liberação.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 84 A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória e definida pelo responsável do SIM/POA e devem seguir os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, estabelecidos pelo SIM/POA e normas complementares.

§ 1º A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por fiscal do SIM/POA.

§ 2º As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme RTIQ's e legislações pertinentes a análises microbiológicas e físico químicas do MAPA, ANVISA e demais.

§ 3º As amostras coletadas devem ser acompanhadas pela Solicitação Oficial de Análise. As SOA's devidamente preenchida, em 02 (duas) vias, pelo fiscal com dados de sua identificação, tipos de análise solicitadas para produtos e água de abastecimento, conforme legislações específicas.

Art. 85 No caso de análise físico-química, devem ser guardadas duas amostras para contraprova do mesmo lote, em caso de resultados não conformes. Estas amostras devem ser lacradas isoladamente pelo fiscal e armazenadas sob responsabilidade da empresa. Uma amostra é para a contraprova da empresa e outra do SIM/POA.

Art. 86. Não há contraprova para análises microbiológicas (Decreto Federal nº 9.013/17, art. 470, § 3º, inciso IV)

Art 87. Não há contraprova para produtos que perdem peso por desidratação;

Art 88. Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos (Decreto Federal nº 9.013/17, art. 470, § 3º, inciso I);

Art. 89. Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;

Art. 90 Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova.

Art. 91 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da integridade das matérias-primas e dos produtos de origem animal previstos em seu programa de autocontrole.

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



TÍTULO VI

Infrações e Penalidades

Art. 92 A infração à legislação, sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabíveis, referente aos produtos de origem animal, sujeita o infrator às seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

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

II – Multa de:

a) 01 (uma) a 05 (cinco) VRM – Valor de Referência do Município nas faltas consideradas leves;

b) 05 (cinco) a 10 (dez) VRM nas faltas consideradas graves;

c) 10 (dez) a 20 (vinte) VRM nas faltas consideradas gravíssimas.

III – apreensão e/ou inutilização das matérias-primas, produtos e subprodutos, quando não apresentarem condições adequadas ao fim que se destinam ou forem adulterados;

IV – Suspensão das atividades que causem risco ou ameaça à saúde, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V – Interdição parcial ou total do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto, ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI – Cancelamento do registro.

§1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§2º A interdição de que trata o inciso V deste artigo poderá ser revogada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§3º Se a interdição não for revogada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de doze meses, será efetuada a cassação do registro do estabelecimento.

§4º Em caso de reincidência, a penalidade será aplicada em dobro.

§5º As receitas decorrentes da aplicação das penas pecuniárias, bem como as taxas oriundas do registro dos estabelecimentos, serão utilizadas na realização das atividades do Departamento de Extensão Rural, através de conta específica.

§6º As irregularidades constatadas serão passíveis da lavratura do respectivo auto de infração.

Art. 93. Para cálculos de multas baseadas em VRM (Valor de Referência Municipal) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 94. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto neste regulamento;

VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 95. Além dos casos especificados neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I – adulterações:

a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) Quando no preparo do produto tenha sido utilizada matéria-prima alterada ou impura;

c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II – fraude:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) Conservação com substâncias proibidas;

e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado ingrediente que não contenha no produto;

III – falsificações:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

a) Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.

Art. 96. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I – multa de 1 (um) a 5 (cinco) VRM's para as faltas consideradas leves;

a) Desobediência a qualquer exigência técnico sanitária, inclusive para o trabalho de manipulação e preparar da matéria-prima;

b) Permanência de pessoas ao trabalho sem condições de saúde;

c) Uso inadequado de embalagens ou recipiente;

d) Não utilização dos carimbos oficiais;

e) Ausência da data de fabricação;

f) Saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;

g) Problemas na rotulagem dos produtos;

II – multa de 5 (cinco) a 10 (dez) VRM's para faltas consideradas graves:

a) Transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;

b) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;

c) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;

d) mistura de matérias-primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;

e) comércio de produtos sem inspeção;embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores do Serviço de

Inspeção Municipal;

f) embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

g)venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;

h)lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;

i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação;

III – multa de 10 (dez) a 20 (vinte) VRM para faltas consideradas gravíssimas:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

- a) Alterações e construções novas sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- b) Uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
- c) Envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
- d) Despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações do Serviço de Inspeção Municipal;
- e) Em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- f) Aproveitamento de matérias-primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- g) Suborno, tentativa de suborno ou uso de violência contra servidores do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atividades;
- h) Abate de animais em desacordo com as exigências do Serviço de Inspeção Municipal;

IV – multa de 10 (dez) a 20 (vinte) VRM: quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Desenvolvimento.

Parágrafo Único. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM/POA.

Art. 97. São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I – o infrator ser primário na mesma infração;
- II – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III – o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V – a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII – a infração não afetar a qualidade do produto; (Decreto 10.468, 2020).
- VIII – o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX – o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Art. 98. São consideradas circunstâncias agravantes:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

- I – o infrator ser reincidente específico;
- II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V – a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI – o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII – o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII – o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 99. As multas a que se refere a presente instrução serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

Art. 100. As multas a que se refere esta instrução não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

I – considera-se reincidência, para os fins desta instrução, o novo cometimento, pelo mesmo transgressor, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

II – a ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

III – a ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM/POA.

IV – a suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de competência do responsável do SIM/POA.

Art. 101. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Art. 102. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos.

Art. 103. Aos infratores dos artigos 101 e 102 da presente lei, caso não providencie a remoção e transporte dos produtos, o Município de Carambeí os providenciará, lançando os custos levantados e acrescidos de 100% (cem por cento), sem prejuízo e eventual infração que trata a presente lei.

Art. 104. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e, como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 105. As multas serão aplicadas detalhando a falta cometida, o artigo infringido a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 106. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante do estabelecimento, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 107. Sempre que os infratores ou seus representantes se recusarem a assinar o auto de infração, será certificado no próprio auto de infração, assim como a identificação das testemunhas, quando as houver, dando-se como ciente o infrator para fins de contagem do prazo para a interposição de recurso.

Art. 108. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Desenvolvimento – Serviço de Inspeção Municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

CAPÍTULO I

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO DE FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA

Art. 109. As infrações serão apuradas, a partir da lavratura do auto de infração, por meio de processo administrativo de fiscalização agropecuária.

Art. 110. O auto de infração é o documento hábil para constatação de infração no que concerne à legislação relativa à inspeção tecnológica e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 111. Da lavratura do Auto de infração caberá a interposição de defesa por escrito no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data de recebimento do auto de infração, a ser endereçada ao Secretário Municipal de Desenvolvimento.

Art. 112. Das decisões administrativas de primeira instância caberá a interposição de pedido de Reconsideração de Ato no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data de recebimento da decisão proferida pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento.

§ 1º. O recurso de que trata o caput deste artigo será dirigido à própria autoridade que proferiu a decisão.

§ 2º. Em caso de indeferimento total ou parcial do Recurso de Reconsideração de Ato, caberá a interposição de Recurso Administrativo no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data de seu recebimento e/ou ciência, para julgamento em segunda instância.

Art. 113. O Recurso Administrativo será dirigido ao Prefeito Municipal onde sua decisão encerrará a instância administrativa;



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 114. A penalidade de cassação do registro no SIM/POA será aplicada pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento após o encerramento da instância administrativa.

Art. 115. Nos casos de cancelamento de registro no SIM/POA a pedido dos interessados, bem como nos casos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

Art.116. Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 117. Se, a critério das autoridades sanitárias mencionadas neste regulamento, a irregularidade não constituir iminente perigo à saúde pública, será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigi-la no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1º O prazo poderá ser reduzido ou aumentado, bastando para tal, requerimento fundamentado ao superior imediato da autoridade sanitária que o expediu.

§ 2º O prazo só poderá ser aumentado em até 30 (trinta) dias, improrrogáveis.

Art. 118. O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao intimado, e conterà:

I - o nome da pessoa física, ou denominação da entidade intimada, especificação do seu ramo de atividade e endereço;

II – número, série e data;

III – a disposição legal ou regulamentar infringida; IV - a medida sanitária exigida;

IV – o prazo para sua execução;

V – nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI – assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto; e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art.119. O auto de imposição de penalidade, após julgamento do auto de infração, deverá ser lavrado pela autoridade sanitária competente, dentro de, no máximo, 60 (sessenta) dias, a contar da ciência do auto de infração.

§1º. Quando houver intimação, a infração só será emitida após o decurso do prazo concedido e desde que não corrigida a irregularidade;

§2º. Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade sanitária para a proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§3º. O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização a que se refere o parágrafo anterior, deverá ser anexado ao auto de infração original e, quando se tratar de produtos, deverá ser acompanhado do termo respectivo que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 120. O auto de imposição de penalidade será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao infrator e conterà:

I – O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada e seu endereço; II – o número, série e data do auto de infração respectivo;

II – o número, série e data do termo de intimação, quando for o caso; IV – o ato ou fato constitutivo da infração e o local;

III – a disposição legal ou regulamentar infringida;

IV – a penalidade imposta e seu fundamento legal;

V – prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso, ao Secretário Municipal de Desenvolvimento, contado da ciência do autuado;

VI – a assinatura da autoridade autuante;

VII – a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade atuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único. Quando a penalidade imposta for apreensão, interdição ou inutilização de produtos, o auto deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará sua natureza, quantidade e qualidade.

Art. 121. Transcorrido o prazo fixado no item VIII do artigo anterior, sem que tenha havido interposição de recurso, ou pagamento da multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias, improrrogáveis, ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Art. 122. Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão definitiva, será restituído à repartição de origem, a fim de ser feita a notificação de que trata o artigo anterior.

Art. 123. As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data da ciência de sua aplicação, implicando a desistência tácita do recurso.

Art. 124. O recolhimento das multas no órgão arrecadador competente será feito mediante guia de recolhimento fornecida pelo mesmo.

Art. 125. Os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Art. 126. O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I – pessoalmente, ou por seu procurador, a vista do processo;

II – mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada;

III – via imprensa oficial, considerando-se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação, caso não se obtenha êxito na intimação do infrator pelos meios estabelecidos nos incisos anteriores.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 127. As omissões ou incorreções de autos não acarretarão nulidade, quando no processo contarem elementos suficientes para a determinação da infração ou do infrator.

Parágrafo Único. a apresentação do processo deverá ser diretamente a Secretaria de Desenvolvimento que encaminhará ao Departamento de Extensão Rural, Serviço de Inspeção Municipal, SIM/POA.

TÍTULO VII

Disposições Finais

Art. 128. Os produtos de origem animal que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§1º. A inutilização deverá ser acompanhada pelo proprietário ou representante legal.

§2º. Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 129. Os servidores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, a serviço da Inspeção Municipal, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

Art. 130. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 131. No caso de suspeita ou verificação de doença infectocontagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal, ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 132. Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 133. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

§1º. A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

§2º. Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente da decisão.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Art. 134. Os prazos mencionados no presente regulamento correm ininterruptamente.

Art. 135. Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 136. Para efeito deste regulamento, autoridade sanitária compreende os profissionais de nível superior e médio, que exerçam as funções fiscalizadoras e educativas, fazendo cumprir as leis e o regulamento sanitário, expedindo informações, lavrando autos de infrações e impondo penalidades, quando for o caso, visando a prevenção e a repressão de tudo que possa comprometer a saúde.

Art. 137. Sempre que possível, o Serviço de Inspeção Municipal facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos, escolas apropriadas e órgãos afins.

Art. 138. O SIM/POA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 139. Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Estadual e Federal vigente, e, no caso de não estarem previstos em legislação, serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento.

Art. 140. Aplica-se supletivamente a este Decreto, a legislação federal pertinente.

Art. 141. Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto 98/2021.

Art. 142. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Carambeí/PR, 16 de novembro de 2023.

ELISANGELA PEDROSO DE OLIVEIRA NUNES

PREFEITA MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Eu, _____, RG
_____, CPF _____, residente à
_____, no Município de Carambeí/PR, responsável
legal da empresa _____, com CNPJ/CICADPRO n.º
_____, situado à _____,
Bairro _____ no Município de Carambeí/PR, classificada como:
_____ que trabalhará com:
_____,
para comercialização exclusiva nos limites do município de Carambeí/PR, venho requerer a V. Sa., o
registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Carambeí, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura e Carimbo



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

ANEXO 02

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo Sr. Coordenador do Serviço de inspeção Municipal – SIM/POA

Eu, _____, abaixo-assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, responsável legal do estabelecimento _____, que se localizará no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Carambeí, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura/ Carimbo



PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

ANEXO 03

MEMORIAL DESCRITIVO DAS ATIVIDADES DE CONSTRUÇÃO

Responsável Legal:

Nome da Empresa/Razão Social:

Quadra:

Lote:

Loteamento:

Matrícula do terreno:

Nome do proprietário do terreno:

Local/obra:

Área do terreno:

Área a ser construída:

Descreva em detalhes os itens a seguir:

Preparação do terreno e movimento de terra:

Fundações:

Estruturas:

Alvenaria:

Impermeabilização:

Cobertura:

Pisos:

Revestimentos:

Forros:

Esquadrias:

Iluminação/ ventilação:

Instalações hidráulicas prediais

Esgoto:

Águas pluviais:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Instalações elétricas prediais:

Pintura interna e externa:

Limpeza da obra:

Assinatura Responsável Técnico pelo projeto



PAÇO MUNICIPAL
AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

ANEXO 04

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

01. Nome da Empresa, proprietário ou arrendatário.
02. Denominação dada ao estabelecimento (identificação).
03. Localização do estabelecimento.
04. Classificação do estabelecimento.
05. Produtos que pretende trabalhar.
06. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos.
07. Procedência da matéria-prima por município.
08. Mercado de consumo que pretende abastecer.
09. Número de funcionários do estabelecimento.
10. Meio de transporte do produto final.
11. Água de abastecimento: procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição.
12. Destino das águas servidas.
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências.
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis.
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outras pragas.
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis.
17. Detalhar o revestimento de mesas, tanques e outras superfícies de contato com produtos alimentícios.
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório.
19. Informar se existe, nas proximidades, outros estabelecimentos ou indústrias que produzem odores.
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

ANEXO 05

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Informamos que, após inspeção realizada referente ao Processo Administrativo nº _____, o estabelecimento _____, sito à _____, sob responsabilidade legal de _____, CPF: _____, encontra-se apto para a instalação a que se propõe para desenvolver a atividade de _____, desde que respeitados a Lei Municipal nº 1.138/2016, Decreto Municipal nº 98/2021 e demais legislações vigentes.

Para tanto, comunicamos que o número de registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, SIM/POA – Carambeí para tal estabelecimento é:

SIM/POA – CARAMBEÍ

Nº ____ / ____

devendo o mesmo ser constante nos rótulos e documentações, conforme Decreto Municipal nº 98/2021 e as aprovações prévias exigidas pelo mesmo. Salientamos ainda, que o Registro do Estabelecimento não exime do processo de aprovação de registro de todos os produtos vinculados à mesma.

A autorização se dá a partir da presente data, sendo responsável pelo processo de aprovação o fiscal municipal agropecuário _____, inscrito no CRMV/PR sob o nº _____.

Carambeí, ____ / ____ / ____.

Assinatura e Carimbo



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

ANEXO 06

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			
SR. FISCAL MUNICIPAL AGROPECUÁRIO			
A EMPRESA ABAIXO QUALIFICADA, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER SEJA PROVIDENCIADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/POA, 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.			
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Nº Registro SIM/POA	Nº SEQUENCIAL DO RÓTULO	Data de entrada no SIM/POA	DATA DE APROVAÇÃO NO SIM/POA
Razão Social:			
CNPJ/CPF:	INSCRIÇÃO PROD.RURAL:	I.E.:	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
Endereço:			



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

Bairro:		E-mail:	
Cidade:	UF:	Telefone:	
Natureza da Solicitação			
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO <input type="checkbox"/> REGISTRO <input type="checkbox"/> ADIÇÃO DE RÓTULOS <input type="checkbox"/> OUTROS:			
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
Denominação oficial do produto (conforme RTIQ/Diretriz MAPA):		Marca:	
Nome fantasia (quando houver):			
Características DO ROTULO	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM <input type="checkbox"/> ETIQUETA ADESIVA <input type="checkbox"/> ETIQUETA AFIXADA (GRAMPEADA OU AMARRADA) <input type="checkbox"/> ETIQUETA LACRE <input type="checkbox"/> LITOGRAFADO / GRAVADO A QUENTE	<input type="checkbox"/> METAL <input type="checkbox"/> VIDRO <input type="checkbox"/> PAPEL <input type="checkbox"/> ISOPOR <input type="checkbox"/> INVÓLUCRO ARTIFICIAL <input type="checkbox"/> INVÓLUCRO NATURAL <input type="checkbox"/> PLÁSTICO	<input type="checkbox"/> PAPELÃO <input type="checkbox"/> PLÁSTICO <input type="checkbox"/> AUSÊNCIA DE EMBALAGEM <input type="checkbox"/> OUTROS <input type="checkbox"/> NÃO APLICÁVEL	



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

() OUTROS..... ...	() OUTROS	
---------------------------	---------------------	--

CONTEÚDO: PESO/VOLUME

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:
APRESENTAÇÃO DO LOTE	
DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM:	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO da data e lote:
	() NÚMEROS SEQUENCIAIS () data e fabricação

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

SUBTOTAL		

INGREDIENTES/ADITIVOS (Mencionar conforme lista de ingredientes no rótulo)	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

PROCESSO DE FABRICAÇÃO / SISTEMA DE ABATE / CORTES ESPECIAIS / BENEFICIAMENTO

DESCRIÇÃO: Mencionar: localização e tipo de equipamento, tempo, temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever temperaturas do armazenamento e manipulação dos produtos. Informar a referência legal do produto, como RTIQ ou estudo de ficha técnica.

DESCRIÇÃO:

MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO, REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO.

DESCRIÇÃO:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

SISTEMA DE EMBALAGEM / ENVASE

DESCRIÇÃO:

SISTEMA DE ARMAZENAMENTO E ESTOCAGEM

DESCRIÇÃO:

MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

DESCRIÇÃO:



PREFEITURA MUNICIPAL
CARAMBEÍ
UMA CIDADE FEITA POR TODOS!

PAÇO MUNICIPAL

AV. DO OURO, 1.355 | JARDIM EUROPA
gabinete@carambei.pr.gov.br

--

AUTENTICAÇÃO

DATA:	CARIMBO/ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO:	CARIMBO/ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
DATA:	CARIMBO/ASS. DO RESPONSÁVEL DO SIM/POA	

(2 VIAS, ORIGINALS)

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO COM INDICAÇÃO DE CORES (02 VIAS, ORIGINALS).

**Portarias****PORTARIA Nº 558/2023**

A Prefeita Municipal de Carambeí - Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, e considerando o disposto na Lei Federal 13.019/2014 e 13.204/2014 e suas alterações e no Decreto Municipal nº 89/2017,

RESOLVE:

Art. 1º. ALTERAR a composição da Comissão de Seleção como órgão colegiado da Administração Pública Municipal destinada a processar e julgar chamamentos públicos, passando a ser composta conforme abaixo:

I. Miriane Pinheiro, como representante da Secretaria Municipal de Educação;

II. Graciely Spinardi, como representante da Secretaria Municipal de Assistência Social;

III. Nelson Crist, como representante da Secretaria Municipal de Finanças,

IV. Adriana Fernandes de Oliveira, como representante da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, especialmente a Portaria nº. 487/2023.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE CARAMBEÍ,
EM 14 DE NOVEMBRO DE 2023.

ELISANGELA PEDROSO DE OLIVEIRA NUNES

PREFEITA MUNICIPAL

PORTARIA Nº 559/2023

A Prefeita Municipal de Carambeí - Estado do Paraná, no uso de suas atribuições e considerando a Lei Municipal nº 1409/2022 e os Decretos Municipais nº 156/2022 e nº 219/2023,

RESOLVE:

Art. 1º - DESIGNAR os membros abaixo nominados para comporem, sob a presidência do primeiro, a COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DE MÉRITO E DESEMPENHO dos profissionais do magistério atuais ocupantes da função de direção escolar:

- Secretária Municipal de Educação e Cultura: KATIA HARMS.

- Servidor do Departamento de Recursos Humanos: ANA CLAUDIA MATESEN CARZINO.

- Representante dos profissionais do magistério: FABIOLA DE MELLO SLOMINSKI.

- Representante de pais das Associações de Pais, Mestres e Funcionários: DANIELA CECCON PERONI.

- Representante de pais dos Conselhos Escolares: SIRLENE APARECIDA DA ROCHA NUNES.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE CARAMBEÍ,
EM 14 DE NOVEMBRO DE 2023.

ELISANGELA PEDROSO DE OLIVEIRA NUNES

PREFEITA MUNICIPAL

Licitações e Contratos**Atas de Classificação****EDITAL DE CLASSIFICAÇÃO Nº. 1/2023****TOMADA DE PREÇO Nº. 16/2023.**

Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento e instalação de gradil e calçamento.

A **Comissão Permanente de Compras e Licitações**, regularmente constituída, pela Portaria nº. 102/2023, comunica aos interessados na execução do objeto do Edital da Tomada de Preços nº. 16/2023, que após a análise e verificação das propostas ofertadas, **decidiu classificar** as seguintes proponentes:

Classificação	EMPRESA
1ª	IRMÃOS CAMARGO CONSTRUÇÃO CIVIL LTDA, CNPJ Nº 09.425.904/0001-33
2ª	IURY TEHIEDEMANN ZUSE CONSTRUTORA, CNPJ Nº 33.811.751/0001-47

Também Comunica, que dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data de publicação, deste edital, a Comissão Permanente de Compras e Licitações, dará vistas ao respectivo expediente, a todos os interessados para que se manifestem, tempestivamente.

Carambeí, 16 de novembro de 2023

Paulo Geovanny da Silva

Presidente da Comissão de Licitação

Portaria nº. 102/2023

Jéssica Marcondes de Almeida Vaz

Secretária

Rosnei Rodrigues de Oliveira

Membro

Errata**3ª. ERRATA**

PREGÃO ELETRÔNICO nº.99/2023 - Processo: 4432/2023 - **Locação de estruturas física, tendas, mesas, cadeiras, sonorização, palco, banheiros, painel de LED, arquibancada, camarotes e pavilhão para eventos**, no Edital de Licitação;

· **ONDE-SE-LÊ:**

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

2. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

2.1 Os documentos abaixo relacionados deverão serem enviados pela LICITANTE melhor classificada **em 1ª. lugar por e-mail: compras@carambei.pr.gov.br** e na **Plataforma BLL** em até 02 (dois) dias úteis contados a partir do término do pregão, a qual será analisada pela Secretaria Solicitante:

2.2 Locação de Banheiro Químico (LOTE 10: Itens 20 e 21) apresentar:

a) atestado de capacidade técnica, emitido por entidade pública ou privada, compatível com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:

a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;

a.2) data da emissão do atestado;

a.3) assinatura e identificação do signatário (Ex: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente);

a.4) quantidade e descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação;

b) Laudo das Condições Ambientais de Trabalho - LTCAT, Programa de Gerenciamento de Risco - PGR e



Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - PCMSO;

c) Licença Ambiental de Operação - LAO, conforme a Resolução nº 420/2004 da ANTT, de 12/02/2004 que dispõe sobre o transporte de banheiros ecológicos ou químicos;

d) Declaração de disponibilidade de banheiros químicos para uso de portadores de necessidades especiais, que deverão ter todos os equipamentos e acessórios de segurança que atendas as exigências previstas nas normas técnicas aprovadas pelos órgãos oficiais competentes (ANVISA e ABNT);

e) Apresentação de responsável técnico da empresa e seu registro junto ao respectivo Conselho Regional (CREA ou CRQ ou CAU);

f) Apresentar ART - Anotação de Responsabilidade Técnica, do vínculo profissional entre a empresa licitante e seu profissional, exigido pelo CREA;

g) Atestado de responsabilidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, acompanhado do respectivo CERTIFICADO DE ACERVO TÉCNICO - CAT, expedido pelo CREA da região onde os serviços tenham sido realizados, e que comprovem a execução de serviços em características semelhantes ao objeto da licitação;

h) Licença IBAMA (Cadastro Técnico Federal do IBAMA);

i) Licença Sanitária e Licença Ambiental, referente à coleta, transporte e disposição final dos efluentes sanitários provenientes da atividade da proponente, expedida pela SANEPAR e IAP; conforme legislação vigente referente à destinação desses resíduos;

j) Licença ou Alvará de Funcionamento, emitido pela Vigilância Sanitária;

a) Atestado de Capacidade Técnica - expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, que comprove que a empresa já forneceu objeto semelhante e que ateste a qualidade;

b) Certidão de Registro de Pessoa Jurídica, da proponente, junto ao CREA ou CAU, dentro do seu prazo de validade. Sendo que as empresas que forem sediadas em outra jurisdição e conseqüentemente, inscritas no CREA de origem, deverão apresentar obrigatoriamente como condição de contrato, visto junto ao CREA/PR, em conformidade com o que dispõe a Lei nº 5.194/66m e a Resolução nº413/97 do CONFEA;

c) Declaração de que a empresa possui responsável técnico pela execução dos serviços, devidamente identificado com RG, CPF e número do registro ou inscrição no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo - CAU. A declaração deverá vir acompanhada do RG, CPF e carteira profissional do responsável indicado;

LEIA-SÊ:

2. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

2.1 Os documentos abaixo relacionados deverão ser enviados pela LICITANTE melhor classificada **em 1º. lugar por e-mail: compras@carambei.pr.gov.br** e na **Plataforma BLL** em até 02 (dois) dias úteis contados a partir do término do pregão, a qual será analisada pela Secretaria Solicitante:

2.2 **Localização de Banheiro Químico (LOTE 10: Itens 20 e 21) apresentar:**

a) Atestado de capacidade técnica, emitido por

entidade pública ou privada, compatível com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:

a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;

a.2) data da emissão do atestado;

a.3) assinatura e identificação do signatário (Ex: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente);

a.4) quantidade e descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação;

b) Laudo das Condições Ambientais de Trabalho - LTCAT, Programa de Gerenciamento de Risco - PGR e Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - PCMSO;

c) Licença Ambiental de Operação - LAO, conforme a Resolução nº 420/2004 da ANTT, de 12/02/2004 que dispõe sobre o transporte de banheiros ecológicos ou químicos;

d) Declaração de disponibilidade de banheiros químicos para uso de portadores de necessidades especiais, que deverão ter todos os equipamentos e acessórios de segurança que atendas as exigências previstas nas normas técnicas aprovadas pelos órgãos oficiais competentes (ANVISA e ABNT);

h) Licença IBAMA (Cadastro Técnico Federal do IBAMA);

i) Licença Sanitária e Licença Ambiental, referente à coleta, transporte e disposição final dos efluentes sanitários provenientes da atividade da proponente, expedida pela SANEPAR e IAP; conforme legislação vigente referente à destinação desses resíduos;

j) Licença ou Alvará de Funcionamento, emitido pela Vigilância Sanitária;

2.3 **Localização de Estrutura (LOTE 1, 2, 3, 4, 5 e 11) apresentar:**

a) Atestado de Capacidade Técnica - expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, que comprove que a empresa já forneceu objeto semelhante e que ateste a qualidade;

b) Certidão de Registro de Pessoa Jurídica, da proponente, junto ao CREA ou CAU, dentro do seu prazo de validade. Sendo que as empresas que forem sediadas em outra jurisdição e conseqüentemente, inscritas no CREA de origem, deverão apresentar obrigatoriamente como condição de contrato, visto junto ao CREA/PR, em conformidade com o que dispõe a Lei nº 5.194/66m e a Resolução nº413/97 do CONFEA;

c) ART - Anotação de Responsabilidade Técnica, do vínculo profissional entre a empresa licitante e seu profissional, exigido pelo CREA;

d) Declaração de que a empresa possui responsável técnico pela execução dos serviços, devidamente identificado com RG, CPF e número do registro ou inscrição no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo - CAU. A declaração deverá vir acompanhada do RG, CPF e carteira profissional do responsável indicado;

Os demais itens permanecem inalterados.

Carambeí, 16 de novembro de 2023.

MARIA ROSA DUCHEIKO SPERANDIO

Pregoeira - Portaria 75/2013

Departamento de Compras e Licitações



Atas de registro de preço - Trimestral

REPUBLICAÇÃO

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº.01/2023

Interessada: PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAMBEÍ

Empresa Detentora do Registro:

VP MEDICAMENTOS EIRELI-ME

Processo: nº.1246/2023

Pregão Eletrônico: nº.21/2023

Data Assinatura: 16/05/2023

Vigência: 16/05/2024

Lote	Item	Código do produto/serviço	Descrição do produto/serviço	Marca do produto	Unidade	Quantidade	Preço unitário	Preço total
1	1	8076	FRALDA ADULTO TAMANHO G, UNIDADES COMPONENTES FILME DE POLIETILENO DE 73 CM DE LARGURA X 73 CM DE COMPRIMENTO X 23 DE GRAMATURA, PAPEL FILTRANTE DE 0,70 DE LARGURA X 73 DE COMPRIMENTO X 16 DE GRAMATURA, POLPA DE CELULOSE DE 0,53 DE COMPRIMENTO X 14 DE LARGURA (70 GRAMAS) COM GEL SUPERABSORVENTE, FITA ADESIVA.	UNIDADES	UN	4.000	1,43	5.720,00
2	1	8077	FRALDA ADULTO TAMANHO P, UNIDADES COMPONENTES FILME DE POLIETILENO DE 73 CM DE LARGURA X 63 CM DE COMPRIMENTO X 23 DE GRAMATURA, PAPEL FILTRANTE DE 0,70 DE LARGURA X 63 DE COMPRIMENTO X 16 DE GRAMATURA, POLPA DE CELULOSE DE 0,53 DE COMPRIMENTO X 14 DE LARGURA (70 GRAMAS) COM GEL SUPERABSORVENTE, FITA ADESIVA.	UNIDADES	UN	1.000	1,26	1.260,00
3	1	8078	FRALDA ADULTO TAMANHO M, UNIDADES COMPONENTES FILME DE POLIETILENO DE 73 CM DE LARGURA X 63 CM DE COMPRIMENTO X 23 DE GRAMATURA, PAPEL FILTRANTE DE 0,70 DE LARGURA X 63 DE COMPRIMENTO X 16 DE GRAMATURA, POLPA DE CELULOSE DE 0,53 DE COMPRIMENTO X 14 DE LARGURA (70 GRAMAS) COM GEL SUPERABSORVENTE, FITA ADESIVA.	WF	UN	4.000	1,28	5.120,00
6	1	8081	FRALDA ADULTO TAMANHO XG, UNIDADES COMPONENTES FILME DE POLIETILENO DE 73 CM DE LARGURA X 80 CM DE COMPRIMENTO X 23 DE GRAMATURA, PAPEL FILTRANTE DE 0,70 DE LARGURA X 80 DE COMPRIMENTO X 16 DE GRAMATURA, POLPA DE CELULOSE DE 0,53 DE COMPRIMENTO X 14 DE LARGURA (70 GRAMAS) COM GEL SUPERABSORVENTE, FITA ADESIVA.	WF	UN	5.000	1,45	7.250,00
Total:								19.350,00



REPUBLICAÇÃO

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº.02/2023

Interessada: PREFEITURA MUNICIPAL DE CARAMBEÍ

Empresa Detentora do Registro:

PROTFLEX PRODUTOS INDUSTRIAIS EIRELI

Processo: nº.1246/2023

Pregão Eletrônico: nº.21/2023

Data Assinatura: 16/05/2023

Vigência: 16/05/2024

Lote	Item	Código do produto/serviço	Descrição do produto/serviço	Marca do produto	Unidade	Quantidade	Preço unitário	Preço total
4	1	8079	FRALDA INFANTIL TAMANHO G, UNIDADES COMPONENTES FILME DE POLIETILENO, PAPEL ABSORVENTE, POLPA DE CELULOSE, FITA ADESIVA, COBERTURA INTERNA DE POLIPROPILENO, GEL SUPERABSORVENTE E ELASTANO.	MAXICONFORT INFANTIL	UN	3.000	0,56	1.680,00
5	1	8080	FRALDA INFANTIL TAMANHO M, UNIDADES COMPONENTES FILME DE POLIETILENO, PAPEL ABSORVENTE, POLPA DE CELULOSE, FITA ADESIVA, COBERTURA INTERNA DE POLIPROPILENO, GEL SUPERABSORVENTE E ELASTANO.	MAXICONFORT INFANTIL	UN	4.000	0,56	2.240,00
7	1	8082	FRALDA INFANTIL TAMANHO XG, UNIDADES COMPONENTES FILME DE POLIETILENO, PAPEL ABSORVENTE, POLPA DE CELULOSE, FITA ADESIVA, COBERTURA INTERNA DE POLIPROPILENO, GEL SUPERABSORVENTE E ELASTANO.	MAXICONFORT INFANTIL	UN	4.000	0,73	2.920,00
Total:								6.840,00

**Editais****CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2023
EDITAL Nº 259/2023**

A **COMISSÃO COORDENADORA E FISCALIZADORA DO CONCURSO PÚBLICO**, nomeada por meio do Decreto nº 39/2023, no uso de suas atribuições legais, **TORNA PÚBLICA**:

Dispõe sobre a complementação da retificação do edital de abertura divulgado pelo edital nº 233/2023 do Concurso Público aberto pelo edital nº 221/2023.

1. A complementação do edital retificação do edital de abertura nº 233/2023 referente a convocação para o cargo de **AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE**, conforme segue:
 - 1.1 Ao cargo de Agente Comunitário de Saúde, após a prova objetiva, a FAUEL expedirá lista da classificação final do candidato, que se dará, em listas separadas pelas abrangências às Unidades de Saúde, dispostas no Edital 233/232 – Retificação do Edital de Abertura.
 - 1.2 A lista de classificação tem como base, o endereço inserido pelo candidato, no momento da inscrição ao cargo de Agente Comunitário de Saúde.

Carambeí, 17 de novembro de 2023.

LUIZ CARLOS IUNG
PRESIDENTE DA COMISSÃO COORDENADORA E FISCALIZADORA DO CONCURSO PÚBLICO

Avenida do Ouro, 1355 – Loteamento Jardim Europa, Bairro Nova Carambeí, Carambeí-PR.

CNPJ nº 01.613.765/0001-60