



# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 – 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

## AVISO DE LICITAÇÃO

CHAMADA PUBLICA 03/2024  
PROCESSO 558/2024

**Objeto:** O presente Edital tem por objeto o CREDECENCIAMENTO de Instituições Privadas Sem Fins Lucrativos e/ou Filantrópicas e/ou Profissionais de Saúde Autônomos (PSA) para a prestação de serviços complementares de Enfermagem e Técnico de Enfermagem, em caráter de assistência aos usuários do Sistema SUS do Município de Jacarezinho-PR por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde – Fundo Municipal de Saúde de Jacarezinho-PR.

**Modalidade:** CHAMADA PUBLICA.

**Credenciamento:** 02/07/2024 a 29/07/2024.

**Abertura:** 09:00 horas do dia 30 de julho de 2024.

**Complementares:** Os interessados em retirar o referido Edital, deverão solicitá-lo ao Departamento de Compras, Licitações e Contratos do Município de Jacarezinho, Estado do Paraná, via e-mail ([licitacao@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:licitacao@jacarezinho.pr.gov.br)), telefone (43) 3911-3018, sem nenhum custo por parte do solicitante.

**Local:** Prefeitura Municipal de Jacarezinho – Sala de Reuniões do Departamento de Compras e Licitações Rua Cel. Batista, 335 – Jacarezinho/PR.

Jacarezinho, 28 de junho de 2024.

Ana Paula Formagio  
Diretora Geral de Licitações

## AVISO DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº. 473/2024  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2024

**Objeto:** AQUISIÇÃO DE TESTES RÁPIDOS PARA DIAGNÓSTICO DE DOENÇAS INFECCIOSAS VIRAIS, para a Secretária Municipal de Saúde.

**Valor:** O valor máximo do presente será de R\$ 138.319,50 (cento e trinta e oito mil trezentos e dezenove reais e cinquenta centavos).

**Modalidade:** Pregão Eletrônico, tipo Menor preço por item.

**ABERTURA DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** 01/07/2024 às 17:00 horas.

**ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** 12/07/2024 às 08:00 horas

**ABERTURA DAS PROPOSTAS:** 12/07/2024 às 09h.

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:** Os interessados em retirar o referido Edital disponível no site do município <http://jacarezinho.pr.gov.br> ou solicitá-lo ao Departamento de Compras, Licitações e Contratos do Município de Jacarezinho, Estado do Paraná, via e-mail ([licitacao@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:licitacao@jacarezinho.pr.gov.br)) Fone (43) 3911-3018, ou no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), sem nenhum custo por parte do solicitante.

Jacarezinho, 28 de junho de 2024.

Ana Paula Formagio  
Diretora Geral de Licitações

## DECRETO Nº 9908/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Fica exonerado do cargo em comissão de Diretor do Departamento do Transporte Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, Símbolo CC2, Luiz Henrique Hartmann, a contar de 30 de junho de 2024.

**Art. 2º.** Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 28 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares  
Prefeito Municipal

## DECRETO Nº 9909/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Fica nomeado para o cargo em comissão de Diretor do Departamento do Transporte Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, Símbolo CC2, Raphael Augusto de Paula, a contar de 01 de julho de 2024.

**Art. 2º.** Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 28 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares  
Prefeito Municipal

## DECRETO Nº 9910/2024

Regulamenta a Lei Municipal nº 4465, de 04 de junho de 2024, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, em exercício, no uso de suas atribuições legais

**DECRETA:**

### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º.** O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Jacarezinho – PR, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989, e Lei Municipal nº 4465 de 06 de junho de 2024, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria de Agricultura e Pecuária e Meio Ambiente.

**Art. 2º.** A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, serão exercidas em Todo o território do município de Jacarezinho - PR em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

**Art. 3º.** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

**Art. 4º.** Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à Inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

**Parágrafo único.** Além desta norma, os atos normativos posteriores, emanados por força deste Decreto poderão abranger as seguintes áreas:

- I - classificação do estabelecimento;
- II - condições e exigências para registro; como também para as respectivas transferências de propriedade;
- III - higiene dos estabelecimentos;
- IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;
- V - inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- VI - inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII - dos padrões de identidade e qualidade dos produtos;
- VIII - do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem;
- VIX - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X - análises laboratoriais;
- XI - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária

**Art. 5º** A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;



# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

## ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

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

**Art. 6º.** A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

**Art. 7º.** Para fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

**Art. 8º.** A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

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

I - de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);

II - de anfíbios; e

III - de répteis.

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

§ 3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme ANEXO 9.

### CAPÍTULO II

#### DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

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

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e seus derivados; e

VI - de armazenagem.

### CAPÍTULO III

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

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

### CAPÍTULO IV

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I - unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados 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 V

#### DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

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

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

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

a) o recebimento;

b) a manipulação;

c) a industrialização;

d) o acondicionamento;

e) a rotulagem;

f) a armazenagem; e

g) a expedição de produtos comestíveis.

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado:

a) à recepção;

b) à depuração;

c) ao acondicionamento;

d) à rotulagem;

e) à armazenagem; e

f) à expedição de moluscos bivalves.

### CAPÍTULO VI

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

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

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

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

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado:

a) à produção;

b) à recepção;

c) à ovoscopia;

d) à classificação;

e) à industrialização;

f) ao acondicionamento;

g) à rotulagem;

h) à armazenagem; e

i) à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

### CAPÍTULO VII

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS



# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

## ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

**Art. 14.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são àqueles destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

### CAPÍTULO VIII

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

**Art. 15.** 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 IX

#### DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

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

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

**Art. 18.** O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

**Art. 19.** O processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverá seguir os procedimentos previstos no ANEXO 2 e ser instruído com os seguintes documentos:

- I - Requerimento de solicitação de registro no SIM (MODELO 2.7.2);
- II - Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento preexistente (MODELO

2.7.3);

- III - Requerimento de aprovação do projeto de construção (MODELO 2.7.4);

IV - Plantas:

- situação - escala 1/500;
- baixa com lay out em escala - escala 1/100;
- fachada - escala 1/50;
- de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
- Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;

V - Memorial descritivo da construção (MODELO 2.7.5);

VI - Memorial Econômico-Sanitário (MODELO 2.7.6);

VII - Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);

VIII - ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

IX - Contrato social e alterações ou CADPRO;

X - Inscrição no CNPJ ou CPF;

XI - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (MODELO 2.7.7).

XII - Programas de Autocontrole, conforme ANEXO 6.

Parágrafo único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

**Art. 20.** Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º, ao serem registrados no SIM, receberão um número de registro.

§ 1º Os números de que trata o *caput* obedecerão à numeração seriada própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente:

- I - nos rótulos;
- II - nos certificados;
- III - nos carimbos de inspeção dos produtos; e
- IV - demais documentos julgados necessários.

**Art. 21.** A aprovação do projeto referido art. 19, inciso V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no ANEXO 2. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

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

**Parágrafo único.** Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção e fiscalização no estabelecimento.

**Art. 23.** Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o "Certificado de Registro", no qual deverá constar:

I - o número do registro;

II - a razão social, a classificação e a localização do estabelecimento (estado, município, cidade, vila ou povoado); e

III - outras informações julgadas necessárias.

**Art. 24.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos respectivos projetos, conforme alteração a ser realizada no estabelecimento.

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

**Art. 25.** Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão dispor de Programas de Autocontroles desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

### CAPÍTULO X

#### DA TRANSFERÊNCIA

**Art. 26.** Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) relatórios de não conformidades; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

**Art. 27.** O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

### CAPÍTULO XI

#### DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 28.** O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

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

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

III - Área suficiente para construção de todas as instalações industriais e das demais dependências necessárias para a atividade pretendida e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;

IV - Pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos de transporte de material que evite formação de poeira e empoçamentos;

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



# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

## ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

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

VIII - 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 higiênicas-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

IX - Paredes e separações lisas, de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, de fácil limpeza e desinfecção;

X - Forro impermeável, constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

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

XI - Janelas, portas e demais aberturas constituídas de materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e desinfecção;

XII - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de vetores e pragas ou dispositivos de fechamento automático;

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

XIV - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

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

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

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

d) devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

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

XV - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVI - Barreiras sanitárias com cobertura em todos os pontos de acesso à área de produção.

**Parágrafo único.** A barreira sanitária deve possuir lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XVII - Pias para a higienização de mãos nas áreas de produção com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XVIII - Os esterilizadores utilizados para a desinfecção constante de facas; fuzis (chairs); serras; e demais instrumentos de trabalho, quando usados, devem possuir carga completa de água limpa e ter a temperatura conforme legislação vigente.

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

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

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

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

XX - Dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXI - Dispor de dependência ou setor para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXII - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários.

XXIII - Dependências ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

XXIV - Dispor instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXV - Área de recepção e expedição com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

XXVI - dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

a) dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento

b) dispor de rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais.

XXVII - dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente:

a) as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

b) nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

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

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

e) todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

f) os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XXVIII - dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

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

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

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

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

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

XXIX - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

**Parágrafo único.** Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

XXX - dispor de dependência de uso exclusivo para produtos não comestíveis e condenados, devendo esta ser construída com paredes até o teto, sem comunicação direta com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

XXXI - os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

**Art. 29.** Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

**Parágrafo único.** No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**Art. 30.** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;



# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

**Parágrafo único.** Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

**Art. 31.** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

**Art. 32.** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

**Parágrafo único.** Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

**Art. 33.** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art. 34.** Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênic-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação os perigos associados a cada produto.

**Parágrafo único.** Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

**Art. 35.** As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## CAPÍTULO XII

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

**Art. 36.** A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal 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 XIII

### DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

**Art. 37.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art. 38.** As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 2º. Fica proibido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 39.** Os funcionários devem realizar a antisepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, sempre que necessário:

I - durante a manipulação; e

II - na saída de sanitários.

**Art. 40.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º. Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º. Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 41.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 42.** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º. É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º. Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

**Art. 43.** É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:

I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;

II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;

III - guardar roupas de qualquer natureza; e

IV - fumar, cuspir ou escarrar.

**Art. 44.** As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação os programas de autocontrole, sendo da responsabilidade da empresa o seu desenvolvimento e implementação desses programas na indústria, conforme ANEXO 6.

**Art. 45.** As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

**Art. 46.** As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 47.** É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 48.** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º. Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º. No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

**Art. 49.** A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

**Art. 50.** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art. 51.** As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

**Parágrafo único.** O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

**Art. 52.** Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

**Art. 53.** É proibida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

**Art. 54.** É proibida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

**Art. 55.** Torna-se obrigatório higienizar, sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

**Art. 56.** É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**Art. 57.** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art. 58.** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 59.** O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

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

## CAPÍTULO XIV

### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

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

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



# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

## ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

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

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

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

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

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e

b) o projeto aprovado

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

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

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

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

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

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

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

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

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

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

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

b) adulteração;

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

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

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

XIX - comunicar ao SIM:

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

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

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

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

XXI - atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste Decreto.

### CAPÍTULO XV

#### DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I - este Decreto;

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

III - as normas dos órgãos reguladores.

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

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

I - exposição;

II - embarque;

III - transporte; e

IV - armazenagem.

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

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO XVI

#### DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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

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

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

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

I - modelo 1:

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

b) forma: circular;

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

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

II - modelo 2:

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

b) forma: circular;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO - PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM",



# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

## ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito; e

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

III - modelo 3:

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

b) forma: elíptica;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "INSPECIONADO", com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICÍPIO - PR" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;

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

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

IV - modelo 4:

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

b) forma: elíptica;

c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "APROVEITAMENTO CONDICIONAL", com letras maiúsculas e letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;

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

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

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

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

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

I - as dimensões;

II - a forma;

III - os dizeres;

IV - o tipo; e

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

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

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

### CAPÍTULO XVII

#### DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO XVIII

#### DAS INFRAÇÕES

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

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

### CAPÍTULO XIX

#### DA ORGANIZAÇÃO DO SIM

**Art. 87.** O SIM deverá dispor de:

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO XX

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

I - rótulos;

II - carimbos; e

III - documentos sanitários e fiscais pertinentes.

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

I - estágios e cursos; e

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

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

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

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

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

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

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

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

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 28 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares

Prefeito Municipal

### DECRETO Nº 9914/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

#### DECRETA:

**Art. 1º.** Fica exonerado do cargo em Comissão de Diretor Geral de Trânsito Municipal, da Secretaria Municipal de Conservação Urbana, Símbolo **CC1**, **José Claudinei Merlo**, a contar de 30 de junho de 2024.

**Art. 2º.** Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 28 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares

Prefeito Municipal



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

### DECRETO Nº 9911/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com a Lei Federal nº. 4.320 de 17 de março de 1964, Art. 43, e a Lei Municipal nº 4.416 de 19 de dezembro de 2023, Artigo 4º, § Único,

#### DECRETA:

Art. 1.º Fica aberto no corrente Exercício Financeiro um Crédito Adicional Suplementar no valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais), para a dotação abaixo especificada, de acordo com a legislação em vigor:

CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR			
ORGÃO	0900	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE	
UNIDADE	0910	Fundo Municipal de Saúde	
DOTAÇÃO		0910.1030100142.070	
		Contrato de Gestão – Fonte: 000 – Recursos Ordinários (Livres) – Exercício Corrente.	
3.3.50.85.00	4450		1.000,00
<b>TOTAL DO CRÉDITO</b>			<b>1.000,00</b>

Art. 2.º Para dar cobertura ao Crédito aberto no Artigo anterior, ficam indicados os recursos na forma do Artigo 43, § 1.º, inciso III da Lei Federal 4.320/1964:

Anulação Parcial/Total da seguinte dotação orçamentária, constante do Orçamento vigente:

REDUÇÃO			
ORGÃO	0900	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE	
UNIDADE	0910	Fundo Municipal de Saúde	
DOTAÇÃO		0910.1030100142.070	
		Outras Despesas de Pessoal Decorrentes de Contratos de Terceirização – Fonte: 000 – Recursos Ordinários (Livres) – Exercício Corrente.	
3.3.90.34.00	1653		1.000,00
<b>TOTAL DO CRÉDITO</b>			<b>1.000,00</b>

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

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 28 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares  
Prefeito Municipal

### REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Mediante referida solicitação e as razões da mesma, faz-se necessário o Reequilíbrio Econômico-Financeiro da Ata de Registro de Preço nº 109/2024 – Pregão Eletrônico 113/2023, firmado com a empresa **R & M ALIMENTOS LTDA**, conforme o artigo 65, II, alínea 'd', da Lei 8.666/1993, estabelecidos conforme planilha de valores anexa:

Valor do Aditivo para suprir o reequilíbrio: **R\$ 8.250,48** (oito mil duzentos e cinquenta reais e quarenta e oito centavos)

Dotação Orçamentária:

0710.0412200082.029	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 576
0710.0412200082.031	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 621
0710.0412200082.032	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 647
0710.0412200082.033	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 3739
0710.0412200082.127	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 3114
1010.0812200202.094	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2201
1010.0812200202.097	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2272
1020.0824300236.001	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2319
1020.0824300236.001	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2340
1020.0824300236.002	3.3.90.30.00	FR- 934	CÓD. REDUZIDO 2388
1020.0824300212.100	3.3.90.30.00	FR- 934	CÓD. REDUZIDO 2406
1020.0824300212.101	3.3.90.30.00	FR- 940	CÓD. REDUZIDO 2441
1020.0824300212.102	3.3.90.30.00	FR- 933	CÓD. REDUZIDO 4315
1020.0824300212.104	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 4316
1020.0824300212.105	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2499
1020.0824400222.108	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2526
1030.0824300236.007	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2581
0210.0618100032.008	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 105
0210.0618100032.008	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 3741
0210.0618100032.007	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 72
0310.0413100292.011	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 212
1110.0412200252.111	3.3.90.30.00	FR- 000	CÓD. REDUZIDO 2635

Jacarezinho, PR, 27 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares  
Prefeito Municipal





# DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)  
Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030  
ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

## DECRETO Nº 9912/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, em exercício, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com a Lei Federal nº. 4.320 de 17 de março de 1964, Art. 43, e a Lei Municipal nº 4.416 de 19 de dezembro de 2023, Artigo 4º, § Único,

### DECRETA:

Art. 1.º Fica aberto no corrente Exercício Financeiro um Crédito Adicional Suplementar no valor de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), para a dotação abaixo especificada, de acordo com a legislação em vigor:

CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR			
ORGÃO	1200	SECRETARIA MUNICIPAL DE CONSERVAÇÃO URBANA	
UNIDADE	1210	Gabinete do Secretário	
DOTAÇÃO		1210.1545200252.119	
		Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – Fonte: 000 – Recursos Ordinários (Livres) – Exercício Corrente	
3.3.90.39.00	2945		4.000,00
TOTAL DO CRÉDITO			4.000,00

Art. 2.º Para dar cobertura ao Crédito aberto no Artigo anterior, ficam indicados os recursos na forma do Artigo 43, § 1.º, inciso III da Lei Federal 4.320/1964: Anulação Parcial/Total da seguinte dotação orçamentária, constante do Orçamento vigente:

REDUÇÃO			
ORGÃO	1200	SECRETARIA MUNICIPAL DE CONSERVAÇÃO URBANA	
UNIDADE	1210	Gabinete do Secretário	
DOTAÇÃO		1210.1545200252.119	
		Material de Consumo – Fonte: 000 – Recursos Ordinários (Livres) – Exercício Corrente.	
3.3.90.30.00	2937		4.000,00
TOTAL DO CRÉDITO			4.000,00

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

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 28 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares  
Prefeito Municipal

## ERRATA

Com referência ao Decreto Municipal nº 9846 de 21 de maio de 2024, faz-se a seguinte correção:

### ONDE SE LÊ:

Art. 2.º Para dar cobertura ao Crédito aberto no Artigo anterior, ficam indicados os recursos na forma do Artigo 43, § 1.º, inciso III da Lei Federal 4.320/1964:

Anulação Parcial/Total da seguinte dotação orçamentária, constante do Orçamento vigente:

REDUÇÃO			
ÓRGÃO	0800	SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES	
UNIDADE	0840	Departamento de Esportes	
DOTAÇÃO		0840.2781300112.064	
		Diárias – Pessoal Civil – Fonte: 000 – Recursos Ordinários (Livres) - Exercício Corrente	
3.3.90.14.00	1435		10.000,00
		Material de Consumo – Fonte: 000 – Recursos Ordinários (Livres) – Exercício Corrente.	
3.3.90.30.00	1438		2.000,00
TOTAL DO CRÉDITO			12.000,00

### LEIA-SE:

Art. 2.º Para dar cobertura ao Crédito aberto no Artigo anterior, ficam indicados os recursos na forma do Artigo 43, § 1.º, inciso III da Lei Federal 4.320/1964:

Anulação Parcial/Total da seguinte dotação orçamentária, constante do Orçamento vigente:

REDUÇÃO			
ÓRGÃO	0800	SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES	
UNIDADE	0840	Departamento de Esportes	
DOTAÇÃO		0840.2781300112.064	
		Material de Consumo – Fonte: 000 – Recursos Ordinários (Livres) – Exercício Corrente.	
3.3.90.30.00	1438		12.000,00
TOTAL DO CRÉDITO			12.000,00

Jacarezinho, 28 de junho de 2024.

Marcelo José Bernardeli Palhares  
Prefeito Municipal



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

### DECRETO Nº 9913/2024

Súmula: "Atualiza a Programação Financeira e o Cronograma de Execução Mensal de Desembolso para o Exercício Financeiro de 2024".

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, com base no comportamento da

execução orçamentária,

#### DECRETA:

**Art. 1º.** Ficam devidamente atualizados, nos termos e valores estabelecidos pelos Anexos I, II e III que acompanham este instrumento, a Programação Financeira e o Cronograma de Execução Mensal de Desembolso, que originalmente foram estabelecidos pelo Decreto Municipal nº. 9610 de 16 de janeiro de 2024.

**Art. 2º.** Permanecem inalterados os demais dispositivos do referido Decreto Municipal.

**Art. 3º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 28 de junho de 2024.

**Marcelo José Bernardeli Palhares**  
Prefeito Municipal

Página: 1 de 2  
28/06/2024 14:40

Prefeitura Municipal de Jacarezinho - PR  
Programação Financeira da Receita Mensal  
Junho/2024

R\$ 1,00

Unidade Gestora: CONSOLIDADO

ESPECIFICAÇÃO	PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA DA RECEITA MENSAL						Total Programação Financeira	Previsão Atualizada 2024
	Jan Jul	Fev Ago	Mar Set	Abr Out	Mai Nov	Jun Dez		
RECEITAS CORRENTES (A)	15.710.417,67 15.131.845,00	15.490.329,38 14.807.637,47	18.619.513,75 15.232.243,40	14.399.428,57 18.285.239,30	16.797.939,87 17.454.480,21	16.142.290,11 22.142.407,46	200.213.772,19	200.213.772,19
Impostos, Taxas e Contribuições de Melhoria	2.946.310,54 2.837.806,21	2.904.784,75 2.777.004,95	3.487.014,64 2.856.634,98	2.671.252,86 3.429.189,70	3.041.458,37 3.273.390,34	2.832.894,73 4.152.557,93	37.210.300,00	37.210.300,00
Impostos	2.592.986,54 2.497.493,46	2.556.439,86 2.443.983,27	3.068.847,85 2.514.063,99	2.350.913,40 3.017.957,44	2.676.723,28 2.880.841,59	2.493.170,76 3.654.578,56	32.748.000,00	32.748.000,00
Taxas	353.181,54 340.175,48	348.204,38 332.887,33	417.988,10 342.432,79	320.210,25 411.066,37	364.587,96 392.390,39	339.586,92 497.778,49	4.460.500,00	4.460.500,00
Contribuição de Melhoria	142,46 137,27	140,51 134,35	168,69 138,20	129,21 165,89	147,13 158,36	137,05 200,88	1.800,00	1.800,00
Contribuições	126.925,54 122.251,18	125.136,58 119.631,89	150.218,73 123.062,31	115.076,17 147.727,68	131.024,42 141.015,91	122.039,59 178.890,00	1.603.000,00	1.603.000,00
Contribuição para o Custeio do Serviço de Iluminação Pública	126.925,54 122.251,18	125.136,58 119.631,89	150.218,73 123.062,31	115.076,17 147.727,68	131.024,42 141.015,91	122.039,59 178.890,00	1.603.000,00	1.603.000,00
Receita Patrimonial	489.318,82 471.298,74	483.761,61 461.201,00	579.118,40 474.425,84	443.637,81 569.514,93	505.121,07 543.639,97	470.483,09 689.650,89	6.181.172,17	6.181.172,17
Exploração do Patrimônio Imobiliário do Estado	1.345,81 1.296,45	1.327,05 1.268,77	1.593,14 1.305,15	1.220,35 1.566,70	1.389,56 1.495,55	1.294,29 1.897,18	17.000,00	17.000,00
Valores Mobiliários	487.418,76 469.468,44	481.888,11 459.409,82	576.869,28 472.583,30	441.914,94 567.303,13	503.159,35 541.528,63	468.655,88 686.972,53	6.157.172,17	6.157.172,17
Exploração de Recursos Naturais	554,25 533,85	549,45 522,41	656,98 537,39	502,52 645,10	572,16 615,79	781,18	7.000,00	7.000,00
Receita de Serviços	29.493,98 28.408,29	29.078,79 27.799,81	34.907,47 28.596,96	26.740,92 34.328,53	30.447,08 32.768,96	28.339,28 41.569,93	372.500,00	372.500,00
Serviços Administrativos e Comerciais Gerais	17.616,98 16.968,69	17.369,19 16.605,31	20.850,82 17.081,46	15.972,72 20.504,98	18.186,53 19.573,46	16.939,48 24.830,38	222.500,00	222.500,00
Outros Serviços	11.877,00 11.439,60	11.709,60 11.194,50	14.056,65 11.515,50	10.768,20 13.823,55	12.260,55 13.195,50	11.419,80 16.739,55	150.000,00	150.000,00
Transferências Correntes	12.025.412,26 11.582.546,71	11.855.920,58 11.334.384,02	14.258.237,63 11.659.395,15	11.058.441,83 13.996.286,07	12.993.929,62 13.360.388,07	12.372.592,53 16.948.723,76	153.446.258,23	153.446.258,23
Transferências da União e de suas Entidades	5.717.531,45 5.506.969,21	5.636.945,94 5.388.979,24	6.792.743,48 5.543.507,11	5.339.445,22 6.654.591,46	6.177.156,22 6.352.251,16	6.307.530,81 8.058.340,03	73.475.991,33	73.475.991,33
Transfe. dos Estados, Distrito Federal e de suas Entidades	4.126.471,85 3.974.504,30	4.068.311,44 3.889.348,28	4.883.756,09 4.000.874,54	3.741.237,21 4.802.769,25	4.564.919,04 4.584.563,41	3.967.625,12 5.815.886,37	52.420.266,90	52.420.266,90
Transferências de Instituições Privadas	3.958,96 3.813,20	3.903,20 3.731,50	4.685,56 3.839,50	3.589,40 4.607,86	4.086,86 4.399,50	3.806,60 5.579,86	50.000,00	50.000,00
Transferências de Outras Instituições Públicas	2.177.450,00 2.097.260,00	2.146.760,00 2.052.325,00	2.577.052,50 2.111.175,00	1.974.170,00 2.534.317,50	2.247.767,50 2.419.175,00	2.093.630,00 3.068.917,50	27.500.000,00	27.500.000,00

FONTE: GOVBR - Planejamento e Orçamento, Gabinete do Secretário (A), 28/Jun/2024, 14h e 26m.

Página: 2 de 2  
28/06/2024 14:40

Outras Receitas Correntes	92.956,53 89.533,87	91.647,07 87.615,80	110.016,88 90.128,16	84.278,98 108.192,39	95.959,31 103.276,96	315.920,89 131.014,95	1.400.541,79	1.400.541,79
Multas Administrativas, Contratuais e Judiciais	9.580,63 9.227,94	9.445,74 9.030,25	11.339,06 9.289,19	8.686,33 11.151,02	9.890,20 10.644,39	9.211,99 13.503,26	121.000,00	121.000,00
Indenizações, Restituições e Ressarcimentos	44.300,96 42.669,68	43.678,78 41.755,55	52.431,36 42.952,88	40.165,34 51.561,86	45.731,87 49.219,28	269.137,69 62.438,54	786.041,79	786.041,79
Demais Receitas Correntes	39.074,94 37.636,25	38.524,55 36.830,00	46.246,46 37.886,09	35.427,31 45.479,51	40.337,24 43.413,29	37.571,21 55.073,15	493.500,00	493.500,00
DEDUÇÕES (B)	-1.740.534,52 -1.676.435,22	-1.716.002,82 -1.640.516,72	-2.059.955,25 -1.687.558,18	-1.578.043,79 -2.025.795,20	-1.796.742,77 -1.933.756,58	-1.673.533,66 -2.453.125,29	-21.982.000,00	-21.982.000,00
RECEITAS CAPITAL (D)	3.053.814,18 2.941.349,95	3.010.772,34 2.878.329,85	4.594.645,84 2.960.865,41	2.768.719,58 3.554.311,18	5.987.691,63 3.392.826,98	3.436.258,94 4.304.073,12	42.883.659,00	42.883.659,00
RECEITA TOTAL (A+B+D)	17.023.697,33 16.396.759,73	16.785.098,90 16.045.550,63	21.154.204,34 16.505.550,63	15.590.104,36 19.813.755,28	20.988.888,73 18.913.550,61	17.905.015,39 23.993.355,29	221.115.431,19	221.115.431,19

FONTE: GOVBR - Planejamento e Orçamento, Gabinete do Secretário (A), 28/Jun/2024, 14h e 26m.



# DIÁRIO OFICIAL

## MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

SEXTA-FEIRA, 28 DE JUNHO DE 2024

ANO: XIII

EDIÇÃO Nº: 2950 - 11 Pág(s)

Edições: [www.jacarezinho.pr.gov.br/diario](http://www.jacarezinho.pr.gov.br/diario)

Contato: [diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br](mailto:diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br) ou 43 3911-3030

### ATOS DO PODER EXECUTIVO E PODER LEGISLATIVO

Página: 1  
28/06/2024 15:16

Prefeitura Municipal de Jacarezinho - PR  
Cronograma de Execução Mensal de Desembolso  
Artigo 8º da LC nº 101/2000 (LRF)  
Janeiro a Junho/2024

Unidade Gestora : CONSOLIDADO

DESPESAS	Cronograma de Execução Mensal de Desembolso - Fixação Atualizada						Total Cronograma Desembolso	Fixação Atualizada
	Jan/2024	Fev/2024	Mar/2024	Abr/2024	Mai/2024	Jun/2024		
<b>Despesas Correntes</b>	11.943.934,63	14.318.176,61	16.884.712,38	15.104.774,12	16.327.589,04	17.858.906,46	181.107.860,83	181.107.860,83
PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	6.580.273,30	6.175.283,00	7.456.629,46	7.174.424,37	7.415.702,54	8.581.077,96	91.662.070,52	91.662.070,52
JUROS E ENCARGOS DA DÍVIDA	42.726,95	40.712,66	44.597,36	41.926,89	51.042,98	57.058,16	602.000,00	602.000,00
OUTRAS DESPESAS CORRENTES	5.320.934,38	8.102.180,95	9.383.485,56	7.888.422,86	8.860.843,52	9.220.770,44	88.843.790,31	88.843.790,31
<b>Despesas de Capital</b>	3.415.140,13	8.290.151,35	13.274.548,29	6.477.147,92	7.968.448,29	5.287.988,90	70.375.325,05	70.375.325,05
INVESTIMENTOS	3.132.659,63	8.020.987,93	12.970.701,93	6.199.956,84	7.528.988,07	4.814.312,94	66.298.877,47	66.298.877,47
AMORTIZAÇÃO DA DÍVIDA	282.480,50	269.163,42	294.846,36	277.191,08	337.460,22	473.675,96	4.076.447,58	4.076.447,58
RESERVA DE CONTINGÊNCIA	184.389,06	126.680,99	158.980,50	142.384,32	179.782,17	148.064,56	1.596.000,00	1.596.000,00
<b>TOTAL GERAL</b>	15.483.351,98	22.571.746,34	30.288.978,25	21.703.872,19	24.342.502,87	23.312.856,89	253.079.185,88	253.079.185,88

FONTE: GOVBR - Planejamento e Orçamento, Gabinete do Secretário (A), 28/Jun/2024, 15h e 15m.

Página: 1 de 2  
28/06/2024 15:13

Prefeitura Municipal de Jacarezinho - PR  
Programação Financeira da Receita Bimestral  
3º bimestre/2024

Unidade Gestora : CONSOLIDADO

RS 1,00

ESPECIFICAÇÃO	PROGRAMAÇÃO FINANCEIRA DA RECEITA BIMESTRAL - ATUALIZADA						Total Programação Financeira	Previsão Atualizada 2024
	1º bimestre Até Bimestre	2º bimestre Até Bimestre	3º bimestre Até Bimestre	4º bimestre Até Bimestre	5º bimestre Até Bimestre	6º bimestre Até Bimestre		
<b>RECEITAS CORRENTES (A)</b>	31.200.747,05	33.018.942,32	32.940.229,98	29.939.452,47	33.517.482,70	38.596.887,67	200.213.772,19	200.213.772,19
Impostos, Taxas e Contribuições de Melhoria	5.851.095,29	6.198.267,90	5.874.353,10	5.614.811,16	6.285.824,68	7.425.948,27	37.210.300,00	37.210.300,00
Impostos	5.149.426,40	5.419.761,25	5.169.894,04	4.941.476,73	5.532.021,43	6.535.420,15	32.748.000,00	32.748.000,00
Taxas	701.668,89	778.506,65	704.459,06	673.334,42	753.803,25	890.528,12	4.460.500,00	4.460.500,00
Contribuição de Melhoria	282,97	297,90	284,18	271,62	304,09	359,24	1.800,00	1.800,00
Contribuições	252.062,12	265.294,90	253.064,01	241.883,07	270.789,99	319.905,91	1.603.000,00	1.603.000,00
Contribuição para o Custeio do Serviço de Iluminação Pública	252.062,12	265.294,90	253.064,01	241.883,07	270.789,99	319.905,91	1.603.000,00	1.603.000,00
Receita Patrimonial	973.080,43	1.022.756,21	975.604,16	932.499,74	1.043.940,77	1.233.290,86	6.181.172,17	6.181.172,17
Exploração do Patrimônio Imobiliário do Estado	2.672,86	2.813,49	2.685,81	2.565,22	2.871,85	3.382,73	17.000,00	17.000,00
Valores Mobiliários	969.306,87	1.018.784,22	971.815,23	928.878,26	1.039.888,43	1.228.501,16	6.157.172,17	6.157.172,17
Exploração de Recursos Naturais	1.100,70	1.158,50	1.105,08	1.056,26	1.182,49	1.396,97	7.000,00	7.000,00
Receita de Serviços	58.572,77	61.648,39	58.806,36	56.208,10	62.925,49	74.338,89	372.500,00	372.500,00
Serviços Administrativos e Comerciais Gerais	34.986,17	36.823,54	35.126,01	33.574,00	37.586,44	44.403,84	222.500,00	222.500,00
Outros Serviços	23.586,60	24.824,85	23.680,35	22.634,10	25.339,05	29.935,05	150.000,00	150.000,00
Transferências Correntes	23.881.332,84	25.316.679,46	25.366.522,15	22.916.930,73	25.655.081,22	30.309.111,83	153.446.258,23	153.446.258,23
Transferências da União e de suas Entidades	11.354.477,39	12.132.188,70	12.484.687,03	10.895.948,45	12.198.098,57	14.410.591,19	73.475.991,33	73.475.991,33
Transfe. dos Estados, Distrito Federal e de suas Entidades	8.194.783,29	8.634.993,30	8.532.544,16	7.863.852,56	8.903.843,79	10.400.448,78	52.420.266,90	52.420.266,90
Transferências de Instituições Privadas	7.862,16	8.274,96	7.893,48	7.544,70	8.448,36	9.978,36	50.000,00	50.000,00
Transferências de Outras Instituições Públicas	4.224.210,00	4.351.222,30	4.341.397,50	4.149.585,00	4.645.462,50	5.488.092,50	27.500.000,00	27.500.000,00

FONTE: GOVBR - Planejamento e Orçamento, Gabinete do Secretário (A), 28/Jun/2024, 15h e 09m.

Página: 2 de 2  
28/06/2024 15:13

Outras Receitas Correntes	184.803,60	194.295,86	411.880,20	177.149,67	198.320,55	234.291,91	1.400.541,79	1.400.541,79
Multas Administrativas, Contratuais e Judiciais	19.026,37	20.325,39	19.102,19	18.258,19	20.440,21	24.147,85	121.000,00	121.000,00
Indenizações, Restituições e Ressarcimentos	87.977,74	92.996,70	314.889,56	84.425,23	94.514,74	111.657,82	786.041,79	786.041,79
Demais Receitas Correntes	77.599,49	81.673,77	77.906,45	74.466,25	83.365,60	98.486,44	493.500,00	493.500,00
DEDUÇÕES (B)	-3.456.537,34	-3.637.969,04	-3.470.276,43	-3.316.951,94	-3.713.353,38	-4.388.881,87	-21.982.000,00	-21.982.000,00
RECEITAS CAPITAL (B)	6.064.586,52	7.363.365,42	9.423.950,57	5.819.679,80	6.515.176,59	7.896.900,10	42.883.659,00	42.883.659,00
RECEITA TOTAL (A+B-D)	33.808.796,23	36.744.308,70	38.893.904,12	32.442.210,33	36.319.305,91	42.906.905,90	221.115.431,19	221.115.431,19

FONTE: GOVBR - Planejamento e Orçamento, Gabinete do Secretário (A), 28/Jun/2024, 15h e 09m.

